

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES.**
- Código del Programa de Formación: **96151520 - VERSION 2**
- Nombre del Proyecto: **CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA**
- Fase del Proyecto: **PRODUCCIÓN (HACER)**
- Actividad de Proyecto:
 - **Aplicación de los procedimientos de higienización en las plantas de la industria alimentos según plan sanitario.**
 - **Elaboración de los productos de panificación de acuerdo a orden de producción y normativa legal.**
 - **Determinación de las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**
 - **Distribución de los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**
- Competencia:
 - **290801025 Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.**
 - **290801022 Ejecutar procesos de producción de alimentos según Procedimientos de la empresa.**
 - **280301200 Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos De planeación.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - **29080102502 Aplicar los procedimientos de higienización en las plantas de la industria alimentos según plan sanitario.**
 - **29080102202 Elaborar productos de panificación de acuerdo a orden de producción y normativa legal.**
 - **28030120002 Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación.**
 - **28030120003 Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.**
- Duración de la Guía: **234 HORAS**

2. PRESENTACION

La elaboración del pan se hace con masas acidas que so cultivos mixtos de bacterias ácido lácticas y levaduras que crecen de manera espontánea en los cereales. Estas bacterias fermentan los azúcares formando ácido acético, etanol, ácido láctico y con co2 dependiendo de la especie. Las levaduras también contribuyen a la formación de gas con la fermentación de azúcar al etanol y co2.

Los ácidos proporcionan al producto el sabor, mientras que los azúcares fermentables y la fracción de las bacterias lácticas y lavaduras que son productoras de gas son responsables de la porosidad y ligereza de la masa.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD 1

APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

UTILIZAR LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Manipuladores de alimentos, los riesgos asociados a la elaboración de productos panificables aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura BPM.
2. Conversatorio, sobre la responsabilidad social al momento de la elaboración de productos panificables según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican los riesgos alimentarios necesarios para la elaboración de los distintos productos de panificación.

ACTIVIDAD 2

PREPARAR DETERGENTES Y DESINFECTANTES PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.

LIMPIAR, LAVAR Y DESINFECTAR LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.

DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

1. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de limpieza y desinfección de maquinaria, equipos y herramientas.
2. Conversatorio, sobre la preparación de detergentes y desinfectantes para los procesos de higienización de las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.
3. Con el apoyo del instructor los aprendices clasifican y disponen los residuos ocasionados en la industria de alimentos.

ACTIVIDAD 3

PREPARAR MASAS PARA PASTELES, PAN, PIZZAS, PANECILLOS, DULCES Y BATIDOS PARA GALLETAS.

TORTAS Y ESCARCHADOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

HORNEAR MASAS Y PASTAS MEZCLADAS.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

EXAMINAR LAS CARACTERÍSTICAS DE MASAS, BATIDOS Y PRODUCTO TERMINADO.

DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BAJO CONDICIONES DE TRABAJO SEGURO Y USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.

Demostración de método práctico de la elaboración de productos panificables:

Practica para el procesamiento de productos panificables.

Practica de manejo correcto de equipos, maquinarias y utensilios para la producción de productos panificables, instrumentos esenciales para la transformación de las materias primas.

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 24 HORAS

ELABORACION DE PRODUCTO PANIFICABLE- PAN AMASADO

DESCRIPCION

Para elaborar pan amasado como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

PAN AMASADO

Harina 1000gr

Sal 1.5gr

Levadura 20gr

Grasa 80gr

Agua 350gr

Azúcar 100gr

Preparación

- Juntar todos los ingredientes y amasar por 10-15 minutos hasta obtener una masa sedosa y homogénea
- Dejar descansar
- Cortar y armar piezas de tamaño deseado
- Dar fermentación final, mínimo 30 minutos
- Hornear a 220-240°C por 15 minutos aprox.
- Pasar escobillón con agua antes y después del horneado.

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE:

24 HORAS

ELABORACION DE UN PRODUCTO PANIFICABLE- PAN DE MASA FRANCESA

Descripción

Para elaborar pan de masa francesa como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

MASA FRANCESA

Harina 1000gr 50kg

Sal 20gr 1kg

Levadura 20gr 1000kg

Requerido (35°C y 82% de humedad)

Hornear a 200-220°C por minutos aprox. Con bastante vapor al comienzo

Retirar la masa en bastones y darles 3 vueltas por la sobadora. Por lo general las piezas desarrollan 3 veces su volumen inicial.

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 16 HORAS

ELABORACION DE UN PRODUCTO PANIFICABLE- PAN PARA AMBURGUESA

Descripción

Para elaborar pan de masa francesa como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

PAN PARA HAMBURGUESA

Harina	1000gr
Sal	20gr
Levadura	40gr
Agua	600gr
Mantequilla	70gr
Azúcar	40gr
Leche en polvo	30gr
Mejorador	10gr

Preparación

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa sedosa, extensible y fina
- Dejar descansar por 20 minutos
- Cortar y formar bollos de 90-100grs
- Dejar descansar 10 minutos y armar los panes
- Dejar que suba hasta 3 veces su volumen inicial
- Pintar con leche
- Hornear a 220°C durante 15 minutos aprox.
- Envasar una vez frío el pan

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques).

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 16 HORAS**ELABORACION DE UN PRODUCTO PANIFICABLE- GALLETAS****Descripción**

Para elaborar galletas como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

Vainilla 5cc

Harina 1 kilo

Polvos de hornear 5grs

Preparación

- Batir en velocidad rápida por 10 minutos, margarina, azúcar y vainilla
- Agregar huevos poco a poco
- Agregar harina y polvos de hornear, batir por 2 minutos en velocidad media
- Formar galletas en latas aceitadas
- Hornear por 4 minutos a 220°C

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 22 HORAS**ELABORACION DE UN PRODUCTO PANIFICABLE- MASA DULCE**

Para elaborar masa dulce como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

MASA DULCE

Harina	1000gramos
Huevos	200gramos
Levadura	80gramos
Margarina	100gramos
Azúcar	250gramos
Mejorador	de acuerdo al fabricante
Agua	450cc

Preparación

- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y homogénea dar reposo unos 10 minutos
- Cortar de acuerdo a lo deseado
- Armar bollos y luego formar los dulces
- Pintar, decorar y dar fermentación final de 30 a 60 minutos
- Cocer en horno suave
- Rellenar lo que corresponda

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 16 HORAS

Para elaborar -----como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

Mantequilla	500gr
Azúcar- azúcar flor	500gr
Huevos	500gr 10 huevos
Harina	650gr
Polvos hornear	15gr
Frutas maceradas	500gr
Aroma vainilla	1 cucharada

- Ablandar la mantequilla, sin calentarla, mezclarle el azúcar y trabajarle a mano o en la batidora en su marcha media
- Seguir batiendo y añadirle poco a poco los huevos
- Procurar que no se corte la mezcla
- Luego de haber obtenido un compuesto cremoso y fino, le incorporaremos cuidadosamente la harina, previamente cernida con los polvos de hornear
- Toda adición debe mezclarse bien antes de proceder a la siguiente
- Cuando este todo íntimamente mesclado y cremoso, le añadiremos la fruta, que de antemano habremos macerado, bien escurrida después y en ultimo termino espolvoreada la harina
- Disponer la masa obtenida en moldes bien engrasados y enharinados o forrados en papel llenándolos hasta las dos terceras partes de su capacidad
- Cocer en horno a temperatura regular 160-180°C
- Cocidas y retiradas la piezas del horno, desmoldar y disponerlas sobre rejillas para que se enfríen por completo

- Se puede rociar la superficie con licor o espolvorear con azúcar flor, en o posible cortar al día siguiente
- No licuar demasiado la masa
- No cortar la mezcla mantequilla- huevos
- No abusar de los polvos de hornear
- No empapar excesivamente de licor la fruta, escurrirla bien y espolvorearla de harina antes de mezclarla a la masa
- Por último cocer a horno regular, teniendo en cuenta que su cocción a de durar de una hora a hora y cuarto, tomando como base los moldes de capacidad para 1 kilo o kilo y medio de peso de masa.

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 18 HORAS

Para elaborar hojaldre o masa de hojas como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

Masa ingredientes	gramos
Harina de panificación	3125
Agua	1720
Sal	50
Margarina	90

PROCESO DE LABORACIÓN

- Masa: mezclar y amasar hasta obtener una masa elástica
- Cubrir con plástico y dejar reposar por 20 minutos
- Laminar la masa dos veces al tamaño del empaste
- Colocar el empaste de margarina y cubrirlo con la masa
- Laminar en forma rectangular a 1 centímetro de espesor
- Hacer un dobléz en 4 o vuelta doble, primera vuelta
- Laminar de nuevo a 1 centímetro de espesor y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble)segunda vuelta
- Dejar reposar la masa por 20 minutos envuelta en plástico
- Laminar de nuevo a 1 centímetro de espesor y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble)tercera vuelta
- Laminar de nuevo y hacer un dobléz en 4 (vuelta doble) vuelta final
- Dejar reposar la masa por 20 minutos envuelta en plástico y refrigerada
- Laminar hasta un espesor de 3 a 4mm. O espesor deseado para diferentes formatos
- Dejar reposar la masa por 20 minutos
- Cortar las diferentes figuras

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 12 HORAS

ELABORACION DE PRODUCTO PANIFICABLE: TORTA

Para elaborar TORTA como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

TORTA

Azúcar flor	250gr
Mantequilla	180gr
Leche	1/3 taza
Ralladura de un limón	
Huevos	5
Polvos de hornear	c/ditas
Harina	250gr

Preparación

- Bata la mantequilla con el azúcar hasta que quede como crema
- Añada uno a uno los huevos, la ralladura de limón e incorpore la harina cernida junto con los polvos de hornear, alternándola con leche
- Extienda esta masa sobre el molde, recuerde llenar el molde solo hasta la mitad para que al crecer la masa no se derrame al sobrepasar la capacidad del molde

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques)

PRACTICA DE APRENDIZAJE: 12 HORAS

ELABORACION DE PRODUCTO PANIFICABLE: PAN DE BONO

Para elaborar PAN DE BONO como para cualquier otro producto panificable se debe tener a mano el proceso de elaboración, el cual nos orienta a medida que vayamos avanzando en la fabricación del pan.

Se debe acondicionar el área donde se va a trabajar con un buen lavado y desinfección se deben pesar y acondicionar todos los materiales cárnicos, al igual que aditivos después de haber hecho los respectivos cálculos y alistar equipos y utensilios.

PAN DE BONO

Fécula/harina de maíz pre cocido	250gr
Almidón de yuca (agrio)	250gr
Azúcar	62gr
Queso "costeño" rallado	500gr

- Meter al horno a 200°C (400°F) durante 10 minutos hasta que se doren

Ambiente requerido:

Área acondicionada con acceso a fuente de calor

Medios y recursos requeridos:

Materia prima (harina, levadura, azúcar, agua, fuente generadora de calor, utensilios, mesa, balanza, cuchillos, empaques).

ACTIVIDAD 4

RECONOCER QUE ES UN PROYECTO Y SU IMPORTANCIA

Definición de los componentes y elaboración del plan de negocio.

Reúnete con tu equipo de trabajo e investiga y define los conceptos y componentes de un plan de negocio, en una mesa redonda socializa la importancia de cada de estos componentes.

ACTIVIDAD 5

IDENTIFICAR TÉCNICAS DE MODELACIÓN DE NEGOCIOS.

RECONOCER LAS ETAPAS QUE CONTIENE UN PROYECTO.

DEFINIR LAS ACTIVIDADES DE UN PROYECTO.

Plan de negocios (PN); Análisis de mercado objetivo para el bien y servicio.

A partir de esta actividad emprenderemos nuestra idea de negocio, dándole estructura en un formato diseñado para elaborar el plan de negocio básico.

Teniendo definido el diseño y características de los productos o servicios a ofertar en tu idea de negocio desarrolla en plan de negocio básico el componente de mercado; características de Productos y Servicios, definición y ubicación del cliente, necesidad identificada, análisis de la competencia, Estrategias de comercialización y proyección de ventas. Recuerda tener en cuenta el formato entregado por el instructor.

Este primer avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.).

ACTIVIDAD 5.1.

Plan de negocios (PN); Operatividad, descripción técnica del proceso.

Con tu equipo de trabajo En esta actividad debes desarrollar el punto 4 del P.N, Operaciones: sistema productivo, análisis de costos variables, determinación de precio por unidad, capacidad de producción, análisis de costos fijos, política de abastecimiento.

Este segundo avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.)

ACTIVIDAD 5.2.

Plan de negocios (PN); Estructura Organizacional Y Legal.

Democráticamente junto a tu equipo de trabajo define como deseas establecer la estructura organizacional negocio; Marco legal y áreas funcionales. Describe la función de cada emprendedor según el cargo decidido. Recuerda que para definir el cargo de cada uno debes tener en cuenta la capacidad, habilidad, disponibilidad y disposición para ejercer las funciones asignadas.

Este tercer avance del PN, debes entregarlo en medio magnético y hacer una socialización con tu equipo de trabajo, recuerda crear estrategias y recursos para dirigir tu propio aprendizaje. (Como: carteleras, diapositivas, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.).No debes repetir ninguna de las estrategias anteriores utilizadas.

ACTIVIDAD 5.3.

Plan de negocios (PN); Estructura Financiero

Análisis y determina con tu equipo de trabajo los ingresos, costos y gastos que tendrás en un mes de operación.

-Debes realizar una proyección de ventas mensual, luego calcular las ventas del primer año y proyectarla para los próximos cinco años, hay mismo debes estimar el aumento porcentual anual y justificarlo.

-Luego describe la materia prima e insumos que necesitas para producción todos tus productos durante un mes, para esto debes tener en cuenta el costo de producción por unidad determinado en la actividad 5 y la proyección de ventas de la actividad 4.

-Determina el salario básico para cada emprendedor en el cuadro de nóminas, recuerda tener en cuenta el cargo y nivel de responsabilidad en las funciones.

-especifica los gastos en Servicios públicos que proyectas tener en tu negocio: energía, agua, gas, internet etc.

ACTIVIDAD 5.4.

Plan de negocios (PN); Presupuesto

En esta parte debes hacer una relación de los materiales, herramientas, maquinarias, comptos, muebles y enceres, materia prima y otros que necesites para emprender tu negocio. También debes especificar que aportes hace tu equipo de trabajo.

ACTIVIDAD 6

SELECCIONAR UNA IDEA DE NEGOCIOS INNOVADORA.

Proyección de la localización e identificación de algunos aspectos de la idea de negocio.

Con tu equipo de trabajo realiza las siguientes acciones teniendo en cuenta tu idea de negocio:

- Nombre de tu idea de negocio
- Localiza el punto donde ubicaras tu negocio, estratégicamente teniendo en cuenta los siguientes factores:
 - Mercado de ventas: definición
 - Mercado de abastecimiento: definición
 - Terreno: definición
 - Ambiente: definición

- Producto bandera o principal a producir y/o comercializar: cartera. Envase, tamaños y marca.
 - Las necesidades que atiendes son:
 - La clientela se compone de:
 - Describe brevemente el sistema de fabricación o el proceso productivo que requiere tu idea de negocio.
 - Tipo de insumos/materia prima que explotaras
 - Que sub productos genera la actividad a realizar Realiza un breve inventario de las herramientas, maquinaria y equipo que necesitas.
 - Realiza una descripción de las instalaciones que necesitas para montar tu idea de negocio.
 - Su principal actividad radica en la: LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANADERIA
- Usa la creatividad con tu equipo de trabajo y plantea una estrategia didáctica para socializar el anterior taller.

ACTIVIDAD 7

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE UN PROYECTO PRODUCTIVO.

Identificación de Modelo de negocio

- Reúnete con tu equipo de trabajo y aplica el modelo canvas a tu idea de negocio. Identifica cuál es el modelo de tu idea de negocio.
- Socializa los anteriores conceptos junto a tu equipo y trabajo, Utiliza la creatividad como instrumento de aprendizaje. Puedes hacer dramas, cuentos, exposiciones etc.

ACTIVIDAD 8

IDENTIFICAR EL PERFIL EMPRENDEDOR.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIDERAZGO PARA GESTIONAR EL PROYECTO.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Perfil emprendedor y sus principales características.
2. Sub Actividad Conversatorio, sobre técnicas para identificar el perfil emprendedor. El instructor hablará sobre la importancia de conocer sus cualidades.

3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes técnicas de liderazgo para gestionar el proyecto y aplicando el trabajo en equipo.

ACTIVIDAD 9

CUMPLIR LOS CRONOGRAMAS.

DISTRIBUIR LOS RECURSOS.

ASIGNAR ROLES Y RESPONSABLES DE PROCESOS.

1. Sub Actividad. Antes de abordar esta actividad, los aprendices investigaran con antelación a la sesión de clase los conceptos de Cronograma, Actividades y sus principales características.
2. Sub Actividad Conversatorio, sobre la importancia de las actividades en la elaboración de los cronogramas en un presupuesto. El instructor hablará sobre la importancia de su aplicación y se dará ejemplos.
3. Sub Actividad Con el apoyo del instructor los aprendices elaboran diferentes Cronograma de Actividades para gestionar el proyecto.

ACTIVIDAD 10

RECONOCER EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COSTOS DE INVERSIÓN DEL PROYECTO.

IDENTIFICAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PROYECTO.

ELABORAR EL PRESUPUESTO.

- Conformar grupos de trabajos
- Leer el material de apoyo titulado **“PRESUPUESTO EMPRESARIAL”**
- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor de comercialización teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:
- ¿Qué es un Presupuesto? ¿Cómo podemos clasificar los tipos de costos? ¿por qué es importante tener claridad en la relación costos y tiempos? ¿Qué aspectos se deben tener en cuenta para elegir a la estimación de costos?
- Posteriormente cada grupo se le dará una hoja de block en blanco para que realicen un mapa mental de los aspectos más importantes de la temática.
- El instructor para finalizar hará una síntesis sobre los Presupuesto y quedara un registro del presupuesto del proyecto productivo.

ACTIVIDAD 11

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO

- Leer el material de apoyo titulado “PRESUPUESTO DE FLUJO DE CAJA”
- Socializar el material de apoyo haciendo un conversatorio entre los aprendices para analizar la importancia del Flujo de Caja y sus características. Si mismo presentar un modelo de Flujo de Caja para su observación y análisis.

- **Ambiente Requerido:**

Ambiente en el barrio Las malvinas, municipio de Hatonuevo, La Guajira, dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroindustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.

- Materiales:
 - Limpido, trapero, valdes, cepillo.
 - Harina corriente, harina repostería, sal, azúcar, levadura instantánea, huevos, margarina, colmaiz, almidón, queso costeño, queso cuajada, cernido de guayaba, arequipe de relleno, glaseado, leche en polvo, azúcar en polvo, margarina para hojaldrar, cobertura de chocolate negro, cobertura de chocolate blanco, crema para decorar(chantilly), nueces, grajeas, maní, brevas, desengrasante, mermelada, crema pastelera, fécula, Esencia de mantequilla, Esencia de inojo, Esencia de vainilla, mortadela, fruta cristalizada, uvas pasas, salchicha tipo perro, polvo de hornear, nuez moscada, vino sansón.
 - Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>-Manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, riesgos asociados, buenas prácticas de manipulación, responsabilidad social.</p> <p>-Riesgos alimentarios: materias primas y alimentos de origen no seguro, prácticas</p> <p>-Higiénicas del personal deficiente, temperaturas de cocción inadecuadas, contaminación cruzada. Etc. Tipos de contaminación (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención. ☐</p> <p>Enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención.</p> <p>-Pan: definición, historia, evolución, tendencias de consumo</p> <p>-Productos de panificación: conceptos, tipos, clasificación, características,</p> <p>-Operaciones matemáticas básicas, formulaciones</p>	<p>Describe e identifica mediante conceptos los diferentes elementos que conforman las operaciones básicas de formulaciones, materias primas y tipos de masa.</p>	<p>Prácticas en campo, trabajos en equipo, capacitaciones con videos y taller formativo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>

<p>-Unidades de medida: tipos, conversiones.</p> <p>-Orden de producción: concepto, componentes, uso, importancia.</p> <p>Registros: tipos y usos</p> <p>-Normativa vigente: salubridad, seguridad, salud en el trabajo y ambiental.</p> <p>-Proceso: concepto, descripción, clasificación, identificación, flujogramas, variables.</p> <p>-Fenómenos del proceso: concepto, tipos, importancia, etapas, acción, identificación, y defectos.</p> <p>-Mezclas y masas: conceptos, técnicas, procedimientos, función, ventajas y desventajas.</p> <p>-Batido: concepto, tipos, variables, función, características, procedimientos, técnicas.</p> <p>-Residuos: concepto, tipos, características, aprovechamiento y disposición final.</p> <p>-Proyecto productivo: definición, tipos, características, ciclo de</p>		
--	--	--

<p>vida, etapas, formulación, impacto.</p> <p>-Objetivos del proyecto: definición, usos, formulación, importancia modelo de negocios: método y herramientas.</p> <p>-Perfil emprendedor: características y cualidades, técnicas de liderazgo, trabajo en equipo.</p> <p>-Formulación de proyectos: conceptos, técnicas, modelos, análisis, características, importancia.</p> <p>-Idea de negocios: definición, características, importancia, técnicas de validación.</p> <p>-Cronograma: concepto, tipos, características, ejemplos, aplicación.</p> <p>-Actividades: concepto, característica, importancia,</p> <p>-Presupuesto: concepto, tipo de costos, estimación de costos, relación costos y tiempos. Flujo de caja: concepto, características, elaboración, aplicación.</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>-Aplicar las normas de higiene personal, salud</p>	<p>Desempeño del participante en el desarrollo de procesos de producción bajo condiciones de trabajo seguro y uso de elementos de protección.</p>	<p>Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>
---	---	--

<p>ocupacional y seguridad en el trabajo.</p> <p>-Utilizar la indumentaria de trabajo y elementos de protección personal.</p> <p>-Preparar detergentes y desinfectantes para los procesos de higienización de las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.</p> <p>-Limpiar, lavar y desinfectar las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.</p> <p>-Preparar masas para pasteles, pan, pizzas, panecillos, dulces y batidos para galletas, tortas y escarchados de acuerdo con orden de producción y solicitud del cliente.</p> <p>-Hornear masas y pastas mezcladas.</p> <p>-Aplicar tratamientos térmicos en la elaboración de los productos de panificación.</p> <p>-Examinar las características de masas, batidos y producto terminado.</p> <p>-Desarrollar procesos de producción bajo condiciones de trabajo</p>		
--	--	--

<p>seguro y uso de elementos de protección.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reconocer que es un proyecto y su importancia. -Definir las actividades de un proyecto. -Identificar técnicas de modelación de negocios. -Reconocer las etapas que contiene un proyecto. -Seleccionar una idea de negocios innovadora. -Participar en la formulación de un proyecto productivo. -Identificar el perfil emprendedor. -Identificar las técnicas de liderazgo para gestionar el proyecto. -Cumplir los cronogramas. -Distribuir los recursos. -Asignar roles y responsables de procesos. -Reconocer el proceso productivo. -Reconocer los costos de inversión del proyecto. -Identificar el punto de equilibrio del proyecto. 	<p>Entrega registros debidamente elaborados.</p>	<p>-Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>
--	--	---

<p>-Elaborar el presupuesto y flujo de caja del proyecto.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>-Registro de aplicación de las normas de higiene personal, salud ocupacional y seguridad en el trabajo.</p> <p>-Registro de Utilización de la indumentaria de trabajo y elementos de protección personal.</p> <p>-Registro de Preparación de detergentes y desinfectantes para los procesos de higienización de las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.</p> <p>-Registro de Limpieza, lavado y desinfección de las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.</p> <p>-Registro de disposición de residuos ocasionados en la industria de alimentos.</p> <p>-Registro de Preparación de masas para pasteles, pan, pizzas, panecillos, dulces y batidos para galletas.</p> <p>-Registro de tortas y escarchados de acuerdo con orden de producción y solicitud del cliente.</p>		
---	--	--

<p>-Registro de horneado de masas y pastas mezcladas.</p> <p>-Registro de Aplicación de tratamientos térmicos en la elaboración de los productos de panificación.</p> <p>-Registro de examinación de las características de masas, batidos y producto terminado.</p> <p>-Registro de desarrollo de procesos de producción bajo condiciones de trabajo seguro y uso de elementos de protección.</p> <p>-Registro de reconocimiento de un proyecto y su importancia</p> <p>-Registro de definición de las actividades de un proyecto.</p> <p>-Registro de identificación de técnicas de modelación de negocios.</p> <p>-Registro de reconocimiento de las etapas que contiene un proyecto.</p> <p>-Registro de selección de una idea de negocios innovadora.</p> <p>-Registro de la participación en la formulación de un proyecto productivo.</p>		
--	--	--

<p>-Registro de identificación del perfil emprendedor.</p> <p>-Registro de cumplimiento de los cronogramas.</p> <p>-Registro de distribución de los recursos.</p> <p>-Registro de asignación de roles y responsables de procesos.</p> <p>-Registro de reconocimiento del proceso productivo.</p> <p>-Registro de reconocimiento de los costos de inversión del proyecto.</p> <p>-Registro de identificación del punto de equilibrio del proyecto.</p> <p>-Registro de elaboración del presupuesto y flujo de caja del proyecto.</p>		
---	--	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ **NUTRIENTES:** Los que son vitales para el organismo, dado que no los puede sintetizar. Es decir, son las sustancias que de forma ineludible se tienen que obtener del medio ambiente.
- ✓ **PROTEÍNAS:** Las proteínas son compuestos orgánicos que consiste en aminoácidos unidos por enlaces peptídicos. El organismo no puede fabricar alguno de los aminoácidos (llamados aminoácidos esenciales). Las proteínas crean enzimas, queratina, energía, anticuerpos, aumenta el sistema inmune y ayudan al crecimiento y desarrollo celular. En nutrición, las proteínas son degradadas por la pepsina, hasta aminoácidos libres, durante la digestión.
- ✓ **CARBOHIDRATOS:** Los carbohidratos son azúcares integrados por monosacáridos. Los carbohidratos son clasificados por el número de unidades de azúcar: monosacáridos

(tales como la glucosa, la fructosa y la galactosa), disacáridos (tales como la sacarosa, lactosa y maltosa) y polisacáridos (tales como el almidón, el glucógeno y la celulosa). Los carbohidratos brindan energía por más tiempo que las grasas.

- ✓ **GRASAS:** las grasas son necesarias para mantener el funcionamiento apropiado de las membranas celulares, para aislar las vísceras contra el choque, para mantener estable la temperatura corporal y para mantener saludable el cabello y la piel. El organismo no fabrica ciertos ácidos grasos (llamados ácidos grasos esenciales) y la dieta debe suplirlos.
- ✓ **MINERALES:** El papel de los minerales en la alimentación del cerdo es de importancia fundamental. Las carencias de minerales provocan trastornos graves, provocando la muerte o graves alteraciones del crecimiento y de la reproducción.
- ✓ **VITAMINAS:** Contribuyen al buen funcionamiento de las células. Las funciones desempeñadas por las vitaminas son de fundamental importancia ya que intervienen en todos los procesos básicos de la vida como crecimiento, reproducción, lactancia, etc.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

<http://es.wikipedia.org/wiki/Nutrimiento>

Porcentaje de Panadero: Disponible en Internet en [http:// es.wikipedia.org/wiki/Porcentaje_de_panadero](http://es.wikipedia.org/wiki/Porcentaje_de_panadero).

Enciclopedia el Panadero. Disponible en Internet en:

[http:// es.wikipedia.org/wiki/Panadero](http://es.wikipedia.org/wiki/Panadero)

El Rincón del Panadero. Disponible en Internet en:

<http://www.trigopan.com.ar/TecdelTrigo/Pages/Fichas%20Rincon%20Panaderos/enciclopedia%20tecnica.html>

https://www.google.com/search?ei=AMUbXlrlsSQ_QbZwYfIBA&q=presupuesto+empresarial&oq=presupuesto&gs_l=psy-ab.1.0.0i67l10.2514.23435..25296...0.0..0.470.3348.2-6j3j2.....0....1..gws-wiz.....0..0j0i131.LvqxqrssZy0

https://www.google.com/search?ei=asgbXKHrHKqW_QaF-bnQCw&q=flujo+de+caja+presupuesto&oq=flujo+&gs_l=psy-ab.1.2.0i67l6j0l4.722093.724298..728836...0.0..0.255.1416.2-6.....0....1..gws-wiz.....0i71j0i131i67j0i131.73K3b_NX-30

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Manuel Francisco Oñate Guerra	Instructor Técnico	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	17 de Marzo de 2020.
	YOJANA DURAN ARCINIEGAS	Admón. De empresas – Comercialización	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	17 de Marzo de 2020.

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					