

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: **EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR).**
- Actividad de Proyecto:
 - **Valoración de la aplicación del cumplimiento de los procedimientos de higienización relacionados con la con la industria alimentaria.**
 - **Reporte de informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido.**
 - **Verificación de la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.**
- 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:
 - **29080102504 Valorar la aplicación del cumplimiento de los procedimientos de higienización relacionados con la con la industria alimentaria.**
 - **29080102204 Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido.**
 - **28030120004 Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.**
- Duración de la Guía: **34 HORAS**

2. PRESENTACION

El desarrollo de un sistema acertado de control de calidad del mantenimiento es esencial para asegurar reparaciones de alta calidad, estándares exactos, máxima disponibilidad, extensión del ciclo de vida del equipo y tasas eficientes de producción del equipo. El control de calidad como un sistema integrado se ha practicado con mayor intensidad en las operaciones de producción y manufactura que en el mantenimiento. Aunque se ha comprendido el papel del mantenimiento en la rentabilidad a largo plazo de una organización, los aspectos relacionados con la calidad de los productos del mantenimiento, no han sido adecuadamente formulados.

La calidad de los productos del mantenimiento tiene un enlace directo con la calidad del producto y la capacidad de la compañía, para cumplir con los programas de entrega. En general el equipo que no ha recibido un mantenimiento regular, o cuyo mantenimiento ha sido inadecuado fallara periódicamente o experimentará pérdidas de velocidad, o una menor precisión, y en consecuencia, tenderá a generar productos defectuosos, lo que representa menor rentabilidad y un mayor descontento por parte del cliente.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

ACTIVIDAD 1

REVISAR QUE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS CUMPLAN CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN.

DILIGENCIAR FORMATOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.

DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **“Desinfectantes e insumos para la limpieza e higienización cotidiana de la panadería”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué diferencia hay entre limpieza y higienización y/o sanitización?, ¿Qué son los desinfectantes?, ¿Cuáles son los desinfectantes más comunes?, ¿Cuáles son los pasos para realizar una buena limpieza y desinfección?, ¿Importancia de la lectura e interpretación de las etiquetas de los productos?, ¿Equipos necesarios para su aplicación?, ¿Registros de uso y aplicación de los productos?

- 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 Desinfectantes e insumos usuales y su modo de aplicación, dosificación y mezclas para su debido uso (ventajas y desventajas), elaboración de **registros de limpieza y higienización y/o sanitización?**

ACTIVIDAD 2

REGISTRAR NOVEDADES, FALLAS Y DAÑOS.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **“Registros y Formulaciones de productos panificables”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué entidades se conocen que elaboren productos panificables (panaderías de la región)?, ¿Qué registros y formulaciones conocen?, ¿En cuánto a nutrientes que porcentajes los conforman?, ¿Identifiquen 10 formulaciones existentes de recetas de productos panificables?

- 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 Formulación y registros ya mencionados y parámetros a tener en cuenta para su realización, lista de chequeo.

ACTIVIDAD 3

ANALIZAR LOS IMPACTOS AMBIENTALES, TÉCNICOS, SOCIALES Y FINANCIEROS QUE GENERA EL PROYECTO.

UTILIZAR HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DE PROYECTOS.

RECONOCER LA VIABILIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO.

- Conformar grupos de trabajos

Leer el material de apoyo titulado **“Análisis de viabilidad”**

- Socializar el material de apoyo con la ayuda del instructor Técnico teniendo en cuenta los siguientes interrogantes:

¿Qué aspectos se tienen como prioridad al momento de evaluar un proyecto?, ¿Qué aspectos e impactos de riesgos se pueden dar al iniciar un proyecto? ¿Qué tipo de registros o herramientas se llevan para medir la Viabilidad del proyecto?, ¿Qué componentes e indicadores se llevan en la empresa para analizar su Sostenibilidad?

- 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 la Viabilidad del proyecto y Con tu equipo de trabajo Diseña Un Formato Que Permita Evaluar el impacto generado por el producto en el mercado y el entorno, así como también la viabilidad productiva y financiera de la unidad de negocio.

Realiza una socialización de las razones por las cuales tu idea de negocio es o no viable y sostenible. Usa la creatividad con tu equipo de trabajo y plantea una estrategia didáctica para el aprendizaje del anterior taller. (Puedes hacer carteleras, dibujos, exposiciones, prototipos, dramas, videos etc.)

- 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:
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
Evidencias de Conocimiento : -Ficha técnica: concepto, utilización. -Revisión: concepto, tipos, importancia, procedimiento.	Describe e identifica mediante conceptos las diferentes Fichas técnicas, Registros para la Evaluación de proyecto.	Taller, videos, trabajo en equipo, registros. Observación directa, lista de chequeo.

<p>-Evaluación sensorial: concepto, tipos, importancia, aplicación.</p> <p>-Novedades: concepto, tipos, manejo.</p> <p>-Registro: concepto, tipos, formatos, diligenciamiento.</p> <p>-Evaluación de proyectos: conceptos, métodos, ejemplos, aplicación, importancia, análisis.</p> <p>-Análisis técnico y financiero: definición, indicadores, interpretación, importancia, herramientas de análisis.</p> <p>-Viabilidad del proyecto: definición, herramientas, usos, análisis, requerimientos.</p> <p>-Riesgos: definición, tipos, aspectos e impactos.</p> <p>-Sostenibilidad del proyecto: definición, componentes, indicadores.</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <p>-Revisar que las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas cumplan con el proceso de higienización.</p> <p>-Diligenciar formatos de fabricación de alimentos.</p> <p>-Diligenciar formatos de control de plagas en</p>	<p>Desempeño del participante en la Revisión de las instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas.</p>	<p>Talleres y socializaciones en equipos de trabajo. Registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>
--	--	--

<p>instalaciones de la industria de alimentos.</p> <p>-Registrar novedades, fallas y daños.</p> <p>-Analizar los impactos ambientales, técnicos, sociales y financieros que genera el proyecto.</p> <p>-Utilizar herramientas para la evaluación de proyectos.</p> <p>-Reconocer la viabilidad y la sostenibilidad del proyecto.</p> <p>-Identificar debilidades en la formulación del proyecto.</p> <p>Evidencias de Producto:</p> <p>-Registro de diligenciamiento de formatos de proceso de higienización según procedimiento establecido.</p> <p>-Registro de informe de las novedades, fallas y daños presentados en el proceso y productos terminados según procedimiento establecido.</p> <p>-Registro de participación en la evaluación del proyecto formulado de acuerdo con objetivos programados y necesidades del sector.</p> <p>-Registro de Contribución a la verificación de la viabilidad del proyecto</p>	<p>Entrega registros debidamente elaborados.</p>	<p>-Formulación de preguntas, registros. Observación directa, lista de chequeo.</p>
---	--	---

según las necesidades del sector productivo.		
-Registro de identificación de criterios de sostenibilidad del proyecto según criterios técnicos.		

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ **REGISTROS Y SU UTILIZACIÓN:** El registro y su análisis permite elevar el nivel de la producción porque facilitan determinar las fallas y errores cometidos.
- ✓ **EVALUACIÓN DE PROYECTOS:** es un proceso por el cual se determina el establecimiento de cambios generados por un proyecto a partir de la comparación entre el estado actual y el estado previsto en su planificación.¹ Es decir, se intenta conocer qué tanto un proyecto ha logrado cumplir sus objetivos o bien qué tanta capacidad poseería para cumplirlos.
- ✓ **EL RIESGO FINANCIERO:** es la probabilidad de un evento adverso y sus consecuencias. El riesgo financiero se refiere a la probabilidad de ocurrencia de un evento que tenga consecuencias financieras negativas para una organización.
- ✓ **CRITERIOS UTILIZADOS PARA EVALUAR PROYECTOS:**
La evaluación de los proyectos, en sus distintos tipos, contempla una serie de criterios base que permiten establecer sus conclusiones. En función del campo, empresa u organización de que se trate, es que se emplearán una serie de criterios u otros que guarden relación con los objetivos estratégicos que se persigan.
No existen criterios únicos, por lo general los criterios surgen en función de la naturaleza de cada proyecto; sin embargo, en la mayoría de casos se toman en cuenta los siguientes cinco criterios definidos por la OECD para la cooperación internacional: la pertinencia ("relevance"), eficacia ("effectiveness"), eficiencia ("efficiency"), impacto ("impact") y sostenibilidad ("sustainability").⁷⁸⁴
- ✓ **PERTINENCIA O RELEVANCIA:** Observa la congruencia entre los objetivos del proyecto y las necesidades identificadas y los intereses de la población e instituciones (consenso social). Se observa especialmente en la evaluación ex-ante pero también en los demás tipos de evaluación.
- ✓ **EFICACIA:** Medida en que se lograron o se espera lograr los objetivos de la intervención, tomando en cuenta su importancia relativa. Se observa en las evaluaciones de tipo continuas y ex-post.
- ✓ **EFICIENCIA:** Medida en que los recursos/insumos (fondos, tiempo, etc.) se han convertido en los resultados del proyecto. Este criterio es usual en el análisis costo-beneficio realizado en la evaluación ex-ante.

- ✓ **IMPACTO:** Efectos de largo plazo positivo y negativo, primario y secundario, producidos directa o indirectamente por una intervención para el desarrollo, intencionalmente o no.
- ✓ **SOSTENIBILIDAD:** Medida en que los cambios logrados por el proyecto continúen y permanecen en el tiempo a favor de la población y/o las instituciones, una vez que la intervención ha finalizado.⁹ Suele considerarse en las evaluaciones de impacto.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

<http://www.monografias.com/trabajos94/control-calidad-del-mantenimiento-preventivo/control-calidad-del-mantenimiento-preventivo.shtml#ixzz3YufhQc6j>

https://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis_de_viabilidad

https://es.wikipedia.org/wiki/Evaluaci%C3%B3n_de_proyectos

https://es.wikipedia.org/wiki/Riesgo_financiero

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.	18 de Marzo de 2020.
	YOJANA DURAN ARCINIEGAS	Admón. De empresas – Comercialización	SENA - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA DE FONSECA LA GUAJIRA.	18 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)					