GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	28/03/2021
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	63520000 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2261138
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA — Regional y Centro de formación: LA GUAJIRA -AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA Nombres y Apellidos: ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO — Regional y Centro de formación: LA GUAJIRA -AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	INTERPRETAR NORMATIVA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ÁREAS DE PROCESO DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (PRODUCTOS PANIFICABLES) IDENTIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IDENTIFICAR MAQUINARIA, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS.	16	0	MESA REDONDA DEBATE VIDEOS	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	IDENTIFICA ALIMENTOS CONTAMINADOS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ORGANIZA EQUIPOS E INSUMOS PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TALLER DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	Evidencias de Conocimiento: Normativa: concepto, prácticas, aplicación. Buenas prácticas de manufactura: definición, aplicación. Alimentos: definición, tipos, composición, características organolépticas. Áreas de proceso: definición, características y tipos. Criterios de Evaluación: Describe e identifica mediante conceptos la Identificavion de alimentos contaminados de acuerdo con características organolépticas y la Organizacion de equipos e insumos para las operaciones de limpieza y desinfección del taller de panificación de acuerdo con normativa Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	

1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	PREPARACION DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN	16	0	MESA REDONDA DEBATE VIDEOS	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	RESUME LA HISTORIA, EVOLUCIÓN Y TENDENCIAS DE CONSUMO DE PAN A NIVEL NACIONAL DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA EXPLICA LAS FUNCIONES, PROPIEDADES Y APLICACIONES DE LOS INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS RECONOCE LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS Y MASAS SEGÚN PRODUCTOS A ELABORAR. ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PRODUCTO A ELABORAR, DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN. DE PRODUCTOS PANIFICABLES. PRESENTA EL BALANCE Y LA FÓRMULA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN	Evidencias de Conocimiento: Pan: definición, historia, evolución, tendencias de consumo. Materias primas: concepto, clasificación, características físicas y sensoriales, propiedades funcionales, normativa. Productos de panificación: conceptos, tipos, clasificación, características, innovación operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes Medición: tipos, características, manuales, herramientas. Orden de producción: concepto, interpretación Maquinaria, equipos: concepto, material, funcionamiento, manuales, mantenimiento. Instrumento de medición: peso, volumen y temperatura. Insumos: tipos, características, usos Empaque: concepto, clasificación, función, normativa normativa: concepto, aplicación. Balanceo de formulaciones: concepto, importancia, Formulación: concepto, métodos, cálculos, función de ingredientes. Criterios de Evaluación: Describe e identifica mediante conceptos el Resumen de la historia, evolución y tendencias de consumo de pan a nivel nacional de acuerdo con información técnica y/o Explica las funciones, propiedades y aplicaciones de los ingredientes en panificación, según criterios técnicos Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	
	ESTABLECIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-01 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES SEGÚN EL DESARROLLO DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA IDENTIFICAR MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS A PARTIR DE OBJETIVOS PERSONALES ASOCIAR ELEMENTOS DEL ENTORNO A PARTIR DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA	8	0	*VIDEOFORO *SONDEO DE SABERES *MÉTODO POR PROYECTOS *TALLER DE LOS CUATRO RINCONES *TALLER MAPA DE SUEÑOS SIMULACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN DE UN PUENTE *TALLER TRIÁNGULO DE LA RESPONSABILIDAD.	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL. *FORMULA SU VISIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA. *APLICA EL TRIÁNGULO DE LA RESPONSABILIDAD DE ACUERDO CON FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS.	*CONOCIMIENTO: Mediante la heteroevaluación, la coevaluación y la autoevaluación, el aprendiz reflexiona sobre los elementos del comportamiento emprendedor (características, motivaciones, competencias y dimensiones de la responsabilidad emprendedora). *PRODUCTO: A través del Diario de fortalecimiento y la Diana de valoración, el aprendiz reconoce y valora sus carcaterísticas emprendedoras personales. *PRODUCTO: Mediante el mapa de sueños, el aprendiz formula su visión personal, de acuerdo con su motivación y propósito de vida. *DESEMPEÑO: Por medio de la presentación y argumentación del dibujo del triángulo de la responsabilidad, el aprendiz aplica las dimensiones de la responsabilidad emprendedora en el análisis de factores internos y externos.	
	APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	EMPLEAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR EN LA SOLUCIÓN DE RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	8	0	*SIMULACIÓN Y JUEGO DE ROLES CON EL FIN DE IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR. (SOBRES) *TALLER CON EL FIN DE RELACIONAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.(DIANA, TRIANGULO, COMPETENCIAS)	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	*PRODUCTO: A través de la elaboración de sobres y el contrato de cumplimiento de venta, el aprendiz aplicará los elementos del comportamiento emprendedor. *CONOCIMIENTO: Mediante el desarrollo de una guia, el aprendiz relacionara los elementos del comportamiento emprenedor con el desarrollo de la actividad previa.	

2. PRODUCCIÓN (HACER)	APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	HIGIENIZAR MANOS. UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EJECUTAR PROCESOS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS DE LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN. APLICAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MATERIAS PRIMAS . CUMPLIR CON BPM EN EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. ADOPTAR POSTURAS BIOMECÁNICAS. EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN USAR EFICIENTEMENTE EL AGUA EMPLEADA PARA PROCESOS DE PANIFICACIÓN	24	0	DEMOSTRACCION PRACTICA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	limpido, trapero, valdes, cepillo.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO CON NORMATIVA. HIGIENIZA EQUIPOS APLICANDO BPM UTILIZA UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS ACORDE CON TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, TIPO DE ALIMENTOS PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN DILIGENCIA LOS FORMATOS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS , ACORDE A LAS TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN.	Evidencias de Conocimiento: Tipos de desinfectantes y limpiadores: definición, tipos, clasificación. Tipos de proceso: de limpieza y desinfección. Riesgos de contaminación: definición, tipos, clasificación. Agentes de contaminación: definición, tipos, controles. Enfermedades transmitidas por alimentos: definición, causas, vectores, clasificación síntomas. Protocolos de desinfección: tipos, componentes. Residuos: definición, clasificación, técnicas de disposición. Limpieza: concepto, técnicas. Desinfección: concepto, técnicas Criterios de Evaluación: su desempeño en la utilizacion de elementos de protección personal de acuerdo con normativa. Higienizacion de equipos aplicando bpm Utilizacion de utensilios y herramientas acorde con técnicas de manipulación, tipo de alimentos parámetros técnicos establecidos en los procesos de panificación Diligenciamiento de los formatos de lavado y desinfección de instalaciones y equipos , acorde a las técnicas establecidas en los procesos de panificación Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	
	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PREPARAR MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICAR TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN MOLDEAR MASAS Y BATIDOS APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN MANEJAR RESIDUOS DEL PROCESO. OPERAR EQUIPOS DE AMASADO, MOLDEO Y HORNEADO EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN OBTENER PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INNOVADORES. DISPONER RESIDUOS.	120	0	DEMOSTRACCION PRACTICA DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	harina corriente, harina repostera, 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,	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	UTILIZA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN EMPLEA TÉCNICAS DE AMASADO, FERMENTACIÓN Y MOLDEO DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON PRODUCTO A ELABORAR. DIFERENCIA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON TIPO DE PAN. ENTREGA PRODUCTO Y REGISTRO DE PRODUCCIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO REALIZA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA VIGENTE	Evidencias de Conocimiento: Dosificación: concepto, importancia, técnicas Procedimientos operativos estandarizados: concepto, interpretación, aplicación. Proceso: concepto, clasificación, diagrama de flujo, factores que inciden en el proceso. Batidos: conceptos, clases, caracteristicas, procedimientos, usos Masas: conceptos, clases, características, procedimientos, usos. Fermentación: concepto, proceso bioquímico, controles Moldeo: concepto, técnicas. Maquinaria y equipos: tipos, protocolos, ficha técnica, operación. Tratamientos térmicos: concepto, tipos, ventajas, desventajas, variables, controles residuos: concepto, clasificación, disposición, normativa Costos de producción: concepto, cálculos, clasificación Criterios de Evaluación: Su desempeño en la Utilizacion de los equipos y utensilios de acuerdo con manuales de operación. En el emplea de técnicas de amasado, fermentación y moldeo de acuerdo con el producto a elaborar aplica el tratamiento térmico de acuerdo con producto a elaborar. Diferenciacion de técnicas y procedimientos de elaboración de productos de panificación de acuerdo con tipo de pan. En la Entrega de los producto y registro de producción según orden de producción y procedimiento establecido En la realizacion del manejo de los residuos del proceso según procedimiento establecido y normativa vigente Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	
	APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-02 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	ASOCIAR EL PASO A PASO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN PROBLEMA.	16	0	*MESA REDONDA *DISCUSIÓN REFLEXIVA *SIMULACIÓN *JUEGO DE ROLES	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*IDENTIFICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES DE ACUERDO CON PROBLEMAS DE LA COTIDIANIDAD. *APLICA EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES SEGÚN IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN	*DESEMPEÑO: A través de las técnicas didácticas activas, el aprendiz identifica y aplica el proceso de toma de decisiones. *PRODUCTO: A través de la hoja de selección, el aprendiz aplica el proceso de toma de decisiones en una situación de simulación de riesgo.	

	DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO. .	260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	*RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES A PARTIR DEL PRÓPOSITO DE EMPRENDIMIENTO. *IDENTIFICAR RETOS A PARTIR DE LAS POTENCIALIDADES DEL ENTORNO. *SELECCIONAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON ANALISIS DE LAS PROBLEMATICAS.	16	0	*MÉTODO DE PREGUNTAS (FLOR) MEDIANTE EL CUAL EL APRENDIZ DEFINIRÁ SU PROPÓSITO EMPRENDEDOR. *TALLER DE ARBOL DE PROBLEMAS QUE LE FACILITA AL APRENDIZ EL RECONOCIMIENTO DE LAS POTENCIALIDADES DE SU ENTORNO. *DEBATE, ESPACIO DE DISCUSIÓN PARA LA DEFINICIÓN DEL RETO DE INNOVACIÓN.	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN. *PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	*PRODUCTO: El aprendiz presentará el prototipo validado según herramientas de testeo (encuestas, entrevistas, videos, entre otros) a expertos y clientes potenciales. *DESEMPEÑO: Aplicacion de herramientas de testeo a expertos y clientes potenciales para validar prototipo.	
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	COMPROBAR CONDICIONES DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN. MONITOREAR TIEMPOS DE MANIPULACIÓN. SEPARAR LÍNEAS DE PROCESO	8	0	CUADRO COMPARATIVO DEBATE FORO MESA REDONDA	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	DILIGENCIA FORMATOS DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	Evidencias de Conocimiento: Normativa ambiental: tipos de residuos, técnicas de disposición y clasificación de residuos. Líneas de proceso: definición, contaminación, prácticas de prevención. Criterios de Evaluación: su desempeño en el diligenciamiento de formatos de calidad de materias primas y producto terminado de acuerdo con procedimiento. Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	
	INSPECCION DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE LAS MÁQUINAS AMASADORAS Y MOLDEADORAS EN PANIFICACIÓN. INSPECCIONAR LOS INGREDIENTES, EQUIPOS Y VARIABLES	8	0	CUADRO COMPARATIVO DEBATE FORO MESA REDONDA	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	VERIFICA LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y VALORACIÓN SENSORIAL. APLICA LISTA DE CHEQUEO DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE ACUERDO CON MANUAL DE FUNCIONAMIENTO.	Evidencias de Conocimiento: Parámetros de calidad: concepto, físicos, químicos, microbiológicos, nutricionales normativa- Variables de proceso: concepto, unidades, equipos de medición Criterios de Evaluación: su desempeño en la Verificacion de los productos de panificación según orden de producción y valoración sensorial. Aplicacion de lista de chequeo de funcionamiento de equipos de acuerdo con manual de funcionamiento. Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	

	VERIFICION DEL EMPLEO DE LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-03 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	EXPERIMENTAR LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA EN LA SOLUCIÓN DE RETOS Y APROVECHAMIENTO DE OPORTUNIDADES. EJECUTAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA EN UN PROYECTO.	8	0	*SIMULACIÓN DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN *TALLER DESIGN THINKING *SIMULACIÓN DE RUEDA DE NEGOCIOS *JUEGO DE HABILIDADES *MÉTODO POR PROYECTOS *JUEGO DE ROLES ESTRATEGIA INNOVADORA	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS. *PRACTICA CAPACIDAD CREATIVA Y DE INNOVACIÓN DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD DESARROLLADA. *SUSTENTA EL PLAN DE ACCIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	*DESEMPEÑO: A través del proceso de elaboración del prototipo y el molino de viento, el aprendiz practica su capacidad creativa e innovadora para la solución de desafíos. *CONOCIMIENTO: A través de la argumentación del plan de acción, el aprendiz reconoce la importancia de los elementos de una estrategia emprendedora. *PRODUCTO: Con el prototipo de su solución innovadora a un reto de la cotidianidad y el molino de viento, el aprendiz pone en práctica su capacidad creativa e innovadora. *PRODUCTO: Mediante el plan de acción, el aprendiz transforma su visión emprendedora en una estrategia emprendedora.	
	VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	*SELECCIONAR IDEAS SEGÚN HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN. *ELABORAR PROTOTIPO DE ACUERDO CON RECURSOS DISPONIBLES. *VALIDAR PROTOTIPO SEGÚN TECNICAS DE VALIDACIÓN.	8	0	*TALLER APLICACIÓN METODO DESING THINKING QUE PROMUEVE LA GENERACIÓN DE SOLUCIONES CREATIVAS A RETOS DEL ENTORNO.	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO. *AJUSTA PROTOTIPO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	*PRODUCTO: el aprendiz presentará el prototipo validado según herramientas de testeo (encuestas, entrevistas, videos, entre otros) a expertos y clientes potenciales. *DESEMPEÑO: aplicacion de herramientas de testeo a expertos y clientes potenciales para validar prototipo.	
	REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	REPORTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN. EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN. DEFINIR MEJORAS AL PROCESO	8	0	CUADRO COMPARATIVO DEBATE FORO MESA REDONDA	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	ELABORA REGISTRO DE CONTROL DE TIEMPOS DE ACUERDO CON PRODUCTO IMPLEMENTA AJUSTES EN LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON MEJORAS DEFINIDAS	Evidencias de Conocimiento: Tiempos de manipulación: definición, efectos en los productos. Reportes: concepto, tipos de formato, técnicas de diligenciamiento Criterios de Evaluación: Su desempeño en la elaboracion de registro de control de tiempos de acuerdo con producto. En la Implementacion de ajustes en la manipulación de productos panificables de acuerdo con mejoras definidas. Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	
	COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110104 COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	CONTROLAR PROCESOS FERMENTATIVOS DE MASAS CONTROLAR VARIABLES DE PROCESOS DE PANIFICACIÓN. EVALUAR LA CALIDAD DE PRODUCTOS DETERMINAR COSTOS DE PRODUCCIÓN DILIGENCIAR FORMATOS Y NOVEDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA.	8	0	CUADRO COMPARATIVO DEBATE FORO MESA REDONDA	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA	CONTROLA LAS VARIABLES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS MEZCLAS Y BATIDOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO. ELABORA INFORMES DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO	Evidencias de Conocimiento: Formatos: concepto, importancia, diligenciamiento, control. Reportes: concepto, tipos, técnicas de diligenciamiento. Criterios de Evaluación: su desempeño en la control de las variables según las características de las mezclas y batidos según criterio técnico. Elaboracion de informes de producción de productos de panificación de acuerdo con protocolo establecido. Técnicas e Instrumentos de Evaluación: Elaboracion de registros, lista de chequeo, observacion directa, practica de campo.	

4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	AJUSTE DE LA RELACION ENTRE LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-04 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	RELACIONAR DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA EN LA EJECUCIÓN DE TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN	8	0	JUEGO DE ROLES CARACTERISTICAS DE EMPRENDIMIENTO SIMULACIÓN DE SITUACIÓN DE NEGOCIOS TALLER GENERACIÓN DE ACUERDOS SIMULACIÓN PROCESODE NEGOCIACIÓN	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	N.A.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*ASOCIA ASPECTOS IMPORTANTES DE LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN SEGÚN LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES. *RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DEL TRIÁNGULO DE LA RESPONSABILIDAD.	*DESEMPEÑO: A través de la realización del proceso de negociación, el aprendiz asocia aspectos importantes de las técnicas de negociación con ámbitos personales, sociales y profesionales. *PRODUCTO: El aprendiz reconoce los intereses propios y del otro mediante la realización de los dibujos de los Triángulos de la responsabilidad.	
	RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	*CONSTRUIR MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	8	0	*Taller de aplicación de herramientas para definir propuesta de valor. *Taller aplicación herramienta Lienzo Modelo de Negocio (Business model canvas), que le permite al aprendiz modelar su idea de negocio.	Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	*ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA. *SUSTENTA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.	*PRODUCTO: Elaboración Modelo de Negocio, donde se evidencie, propuesta de valor, segmento de mercado, relación con el cliente, canales de distribución, actividades con recursos y socios claves, estructura de costos y fuentes de ingresos. *DESEMPEÑO: A partir de exposición oral, el aprendiz presentará su Lienzo Modelo de Negocio (Business model canvas)	