

**SERVICIO NACIONAL DE APREN
SISTEMA INTEGRADO DE C
Procedimiento Ejecución de la Formación
PLANEACION PEDAGOGICA DEL PROY**

CENTRO DE FORMACIÓN: AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA **CIUDAD Y FE**
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS **CÓDIGO DEL**
NOMBRE DEL PROYECTO: UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y **CÓDIGO DEL**
FASE DEL PROYECTO: COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS EN EL **EQUIPO E**
No. ID FICHA 2312153 **FECHA DI**
FECHA DE TE

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (HORAS)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS
DEFINIR MATERIA PRIMA, EQUIPOS,UTENSILOS, FORMULACION Y ESTANDARIZACION DE	56	441799 - IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	Interpretar y aplicar las normas de las BPM, en todos los campos(manipulador, equipos herramientas y utensilios, edificaciones e intalaciones)	48	
				Analizar y explicar los conceptos, Higienización y Sanitizacion		

CIÓN DE PRODUCTOS, CONOCIMIENTO DE LAS BPM Y SEGURIDAD INDUSTRIAL		DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES	identificar las características de las materias primas y los aditivos	48	
		ALISTAR LAS INSTALACIONES, MATERIA PRIMA E INSUMOS APLICANDO BPM SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	Conocer las operaciones básicas en la elaboración de productos carnicos		Talleres, y socializaciones en equipos de trabajo
ESTABLECER LOS PASOS PARA EL ESTUDIO DE MERCADO SOBRE LA DEMANDA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	10	441794 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	5	
			DISEÑAR UN FORMATO QUE PERMITA EVALUAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA. ESTUDIAR Y CORREGIR LAS POLITICAS DE NEGOCIACION CON CLIENTES Y PROVEEDORES.	5	
RECONOCER LOS TERMINOS DE NEGOCIACION VIGENTES EN COLOMBIA	10	441797 - IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS	10	
			REALIZAR UN ANALISIS DEL IMPACTO GENERADO POR NUESTROS PRODUCTOS		

FECHA: RIOHACHA , 20 DE ABRIL DE 2021

PROGRAMA

3000021

PROYECTO:

1048946

EXECUTOR

RAFAEL CAMARGO MENDOZA Y DIANA CARRILLO

FECHA DE INICIO:

15/04/2021

FECHA DE TERMINACIÓN:

17/06/2021

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS	MATERIALES DE FORMACIÓN		INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
ESCENARIO (Aula, Laboratorio)	DEVOLUTIVO (Herramienta)	CONSUMIBLE (unidades empleadas)				

Comprende la norma de las BPM con respecto a edificaciones e instalaciones. Identifica ideas de negocio, acorde con las necesidades del entorno y las alternativas de inversión existentes.

DE CONOCIMIENTO
Técnicas:
FORMULACIÓN DE PREGUNTAS
Instrumentos:
CUESTIONARIO

Area con condiciones minimas para impartir y recibir formacion	N:A	Marcador, Borrador, impresiones, fotocopias, hojas de papel, cartulina, papel bond, lapiz, lapicero, plastilina, cinta pegante, lapices de colores	RAFAEL CAMARGO DIANA CARRILLO	Aplica normas de seguridad industrial, salud ocupacional, y responsabilidad ambiental según normatividad vigente	DE DESEMPEÑO O Técnicas: OBSERVACION DIRECTA Instrumentos: LISTA DE CHEQUEO	Las actividades de formacion se realizan utilizando recursos y estrategias pedagogicas practicas, teniendo en cuenta el contexto, su necesidad y el nivel educativo de la poblacion.
				Describe la estructura del proyecto según la naturaleza de la unidad productiva	DE PRODUCTO Técnicas: OBSERVACION DIRECTA Instrumentos: LISTA DE CHEQUEO	
					DE PRODUCTO Técnicas: PROTOTIPO Instrumentos: LISTA DE CHEQUEO	