

## Datos Básicos

Tipo Programa	<input type="text" value="Complementaria"/>
A la medida <input checked="" type="checkbox"/>	Empresa FUNDACION LUZ DE ESPERANZA
	Población • Jóvenes emprendedores con edades entre los 15 y 36 años, • Estratos 1 y 2 de sisben.
Objetivo	
Linea Tecnológica	PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
Red Tecnológica	TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
Estado del programa	<input type="text" value="En ejecución"/>
Versión Programa	1
Denominación del Programa	EMPRENDEDOR EN ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS.
Código Programa	96151432
Nivel de Formación	CURSO ESPECIAL
Titulo a Obtener	CURSO ESPECIAL EN EMPRENDEDOR EN ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS.
Justificación	<div><div>El SENA ofrece programas con elementos metodológicos innov</div><div>El Programa de Jóvenes Rurales Emprendedores busca el des</div><div>El alcance del programa de formación esta direccionado a crea</div></div>
Duración (Horas)	336
Estrategia Metodológica	<div>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la c</div> <div>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrític</div>
Requisito Adicional	<div><ul style="list-style-type: none"><li>• Jóvenes emprendedores con edades entre los 15 y</li><li>• Estratos 1 y 2 de sisben</li><li>• Población desvinculada de los grupos armados orga</li></ul></div>
Sector Programa	PRIMARIO Y EXTRACTIVO

---

Nombre de la Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Conocimiento Concepto

- NORMAS VIGENTES: BUENAS PRÁCTICAS DE MANI
- INTERPRETACIÓN DE VARIABLES DE CONTROL EN
- PRODUCTOS: FUNDAMENTOS DE CONSERVACIÓN I

Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO SEGÚN</li> <li>• SANITIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y L</li> <li>• UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS ÁI</li> </ul>
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• APLICA TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO SEGÚN N</li> <li>• COLOCA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LAS Á</li> <li>• SANITIZA LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LO</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TE FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYEC
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON</li> <li>• ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA</li> </ul>
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.</li> <li>• TRABAJAR EN EQUIPO</li> <li>• ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTI</li> </ul>
Requiere Aprobado Certificación	Si ▼

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etap
• ALMACENAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Lectiva

Página 1 de 1

Anterior

Nombre de la Competencia:	CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NORMAS COMERCIALES Y TRIBUTARIAS APLICABL</li> <li>• ESTADOS FINANCIEROS: CONCEPTO, CLASIFICACI</li> <li>• INGRESOS, COSTOS Y GASTOS</li> </ul>
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS REL</li> <li>• VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE C</li> <li>• ANALIZAR FINANCIERA Y ECONÓMICAMENTE LOS I</li> </ul>

Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTERPRETA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA CONTABILIDAD</li> <li>• DIFERENCIA ACTIVOS PASIVOS Y PATRIMONIO. INGRESOS Y GASTOS</li> <li>• IDENTIFICA LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN LOS ESTADOS FINANCIEROS</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO EXTERIOR
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE QUESOS
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS
Requiere Aprobado Certificación	Si

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTERPRETAR LOS CONCEPTOS Y PROPÓSITOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS, PARA UNA EFECTIVA APLICACIÓN EN ACTIVIDADES DE COSTEO POR PROCESOS, POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE COSTOS</li> </ul>	
Nombre de la Competencia:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

Nombre	Etapas
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONCEPTOS BÁSICOS DE ANÁLISIS SENSORIAL, MANEJO DE UNIDADES DE VOLUMEN Y CONVERSIÓN</li> <li>• IDENTIFICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS</li> </ul>
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL Y FÍSICOQUÍMICO</li> <li>• DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS LÁCTEAS Y NO LÁCTEAS</li> <li>• APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PROCESO</li> </ul>
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA</li> <li>• CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL</li> <li>• REALIZA E INTERPRETA RESULTADOS DE ANÁLISIS</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES: INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TEÓRICO Y PRÁCTICO, FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYECTO
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA</li> </ul>
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.</li> <li>• TRABAJAR EN EQUIPO</li> <li>• ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS</li> </ul>
Requiere Aprobado Certificación	Si <input type="button" value="v"/>

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapas
PREPARAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
COAGULAR LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA	Lectiva
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y/O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
REALIZAR EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y/O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
PROCESAR LA CUAJADA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.	Lectiva

Nombre de la Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**

Conocimiento Concepto

- LEGISLACIÓN: ALIMENTARIA, AMBIENTAL, CÓDIGO
- PLANTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS: DISEÑO HIGIÉ
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPT

Conocimiento Proceso

- APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN
- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE BPM EN EL PROCESO
- UTILIZAR DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA

Criterio Evaluación

- UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA
- APLICA PROCEDIMIENTOS DE BPM EN LAS ETAPAS
- IDENTIFICA Y REPORTA LOS SÍNTOMAS DE ENFERM

Requisitos Académicos del Instructor

EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES: INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TECNICO EN FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYECTO

Experiencia laboral y/o especialización del Instructor

- MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA

Competencias Mínimas del Instructor

- FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
- TRABAJAR EN EQUIPO
- ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS

Requiere Aprobado Certificación

Si

## Lista de Elementos de la Competencia

### [Nombre Elemento↑](#)

Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente

Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente

Página 1 de 1

Anterior

Consultar Resultados Aprendizaje

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	Lectiva
• VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
• ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
• REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
• DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
• IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.	Lectiva
• REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	Lectiva
• IDENTIFICAR ÁREAS DE PRODUCCIÓN ADECUADAS PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva

Nombre de la Competencia: PROCESAR LECHEs HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Conocimiento Concepto

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPT
- MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPT
- CONCEPTOS DE DERIVADOS LÁCTEOS: LECHEs CX

Conocimiento Proceso

- UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA
- APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZ
- DIFERENCIAR Y SELECCIONAR TÉCNICAS Y AGENTES

Criterio Evaluación

- UTILIZA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA
- APLICA NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO
- DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES

Requisitos Académicos del Instructor	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TE FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYEC
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	• MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA
Competencias Mínimas del Instructor	• FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. • TRABAJAR EN EQUIPO • ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS A SERTI
Requiere Aprobado Certificación	Si

## Lista de Elementos de la Competencia

### [Nombre Elemento↑](#)

Estandarizar leche de acuerdo con la ficha técnica del producto.

Higienizar leche de acuerdo con ficha técnica.

Página 1 de 1

Anterior	Consultar Resultados Aprendizaje
----------	----------------------------------

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Lectiva
• ALISTAR MATERIALES, INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIONES SEGÚN LÍNEA DE	Lectiva

Nombre	Etapa
PRODUCCIÓN. • VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. • HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y LÍNEA DE PRODUCCIÓN.	Lectiva  Lectiva
Nombre de la Competencia:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPT</li> <li>• MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPT</li> <li>• CULTIVOS LÁCTICOS: ELABORACIÓN, MANTENIMIE</li> </ul>
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERII</li> <li>• APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GA</li> <li>• DIFERENCIAR Y SELECCIONAR TÉCNICAS Y AGENT</li> </ul>
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERID</li> <li>• CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL</li> <li>• DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TE FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYEC
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA</li> </ul>
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.</li> <li>• TRABAJAR EN EQUIPO</li> <li>• ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS A SERTI</li> </ul>
Requiere Aprobado Certificación	Si <input type="button" value="▼"/>



# Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FERMENTAR LA LECHE SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.</li> </ul>	Lectiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</li> </ul>	Lectiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INOCULAR CULTIVOS LÁCTEOS A LA LECHE TIPIFICADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTO DEFINIDO.</li> </ul>	Lectiva
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONSERVAR LECHE FERMENTADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</li> </ul>	Lectiva
Nombre de la Competencia:	PROMOVER PROYECTOS COMUNITARIOS SEGÚN OBJETIVO SOCIAL.
Conocimiento Concepto	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EL PLAN DE NEGOCIOS, CONCEPTO:</li> <li>- EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO</li> <li>- TRABAJO EN EQUIPO, LIDERAZGO, TOMA DE DECISIONES</li> </ul> </div>
Conocimiento Proceso	<div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUCTURAR EL DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO</li> <li>• IDENTIFICAR LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO EMPRESARIAL</li> <li>• ESBOZAR LA PRESENTACIÓN PLAN DE NEGOCIOS</li> </ul> </div>

Nombre	Etapas
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INTERACTÚA CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE TRABAJO</li> <li>• PRESENTA CON OBJETIVIDAD LOS INFORMES DE LOS ALTERNANTES</li> <li>• IMPLEMENTA CON RESPONSABILIDAD LAS ALTERNATIVAS</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIALIZACIÓN
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PROYECTOS
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS
Requiere Aprobado Certificación	Si

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapas
<ul style="list-style-type: none"> <li>• FORMULAR UN PROYECTO COMUNITARIO DE ACUERDO CON OBJETIVOS PREVIAMENTE DEFINIDOS.</li> </ul>	
Nombre de la Competencia:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NATURALEZA, CONCEPTO Y TIPOS DE PRECIOS</li> <li>• POLÍTICAS, ESTRATEGIAS Y TÁCTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS</li> <li>• ESTRUCTURA DE COSTOS DENTRO DEL PRECIO</li> </ul>
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CALCULAR Y FIJAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS DATOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO</li> <li>• FORMULAR COTIZACIONES DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE MERCADO</li> </ul>

Nombre	Etapa
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CALCULA Y FIJA LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS C</li> <li>• MAXIMIZA UTILIDADES EN FUNCIÓN DE LOS OBJET</li> <li>• FORMULA COTIZACIONES DE ACUERDO A LAS COM</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMEF
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELAB
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOL
Requiere Aprobado Certificación	Si

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS A PARTIR DEL ANÁLISIS DE LOS REPORTE DE PRECIOS, EN LA DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE MERCADEO, SEGÚN TIPOS DE MERCADOS Y DE PRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE</li> </ul>	

Nombre	Etapas
FIJACIÓN PRECIOS.	
Nombre de la Competencia:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> <li>CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO: TIPOS DE CLIENTES</li> <li>EMPAQUES, ENVASES, EMBALAJES: TIPOS.</li> <li>MANUAL DEL FABRICANTE – FICHA TÉCNICA: PROF</li> </ul>
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> <li>CONTACTAR A CLIENTES Y PROVEEDORES POTENCIALES</li> <li>PRESENTAR Y ARGUMENTAR A LOS CLIENTES LOS PRODUCTOS</li> <li>PLANTEAR LA INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍAS Y SERVICIO</li> </ul>
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>PRESENTA Y ARGUMENTA A LOS CLIENTES LOS BENEFICIOS</li> <li>PREPARA ESTRATEGIAS DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS</li> <li>INFORMA A LOS CLIENTES SOBRE DISPONIBILIDAD, PRECIOS</li> </ul>
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR
Requiere Aprobado Certificación	Si

## Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapas
<ul style="list-style-type: none"> <li>REALIZAR EL PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN</li> </ul>	