

Guía de trabajo autónomo Agroindustria Alimentaria 12 -2

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
Educador JAIRÓ MORA RODRIGUEZ
Unidad de estudio: Formulación, ejecución y evaluación de proyectos
Subárea: Elementos de Gestión
Nivel: Duodécimo
Horario de atención a distancia de lunes a viernes en horas lectivas
Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso
Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 18 de mayo al 6 de junio 2020

1. Me preparo para hacer la guía


Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Estudio Técnico
Resultados de aprendizaje	Formular un proyecto agroindustriales
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Estudio Técnico
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> Humildad Reconoce sus propios errores
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas Contar con buena ventilación. Tener buena disposición

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	En este trabajo debe responder algunas preguntas, puede hacer en hojas y meterlas al folder. También debe preparar fichas como para hacer una presentación sobre el estudio de mercadeo
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder en hojas y meter en folder.	¿Cómo crees que está influyendo la pandemia por el Covid a las empresas y la situación de mercado?

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias
<p>Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse</p> <p>a) Hacer lectura de la información anexa, resaltar los términos que no conozco y buscar su significado.</p> <p>b) Hacer un pequeño estudio técnico sobre una empresa productora de queso y responder las preguntas.</p> <p>Hacerlo en hojas meter al folder.</p>	<p><i>1 parte</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Describa su producto</i> 2. <i>Elabore su flujo de proceso</i> 3. <i>Describa o dibuje su empaque</i> 4. <i>¿Cuánta leche procesará a la semana y donde la conseguirá?</i> 5. <i>Haga un croquis de su planta</i> 6. <i>Describa sus equipos</i> <p><i>II parte.</i></p> <p><i>¿Dónde ubicara la empresa y por qué?</i></p> <p><i>¿Qué medidas se tienen que tomar para contrarrestar en el proceso de elaboración de queso los efectos del covid 19?</i></p> 

"Autoevalúo mi nivel de desempeño"

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Describo como preparar un agroindustrial proyecto	Menciono como preparar un estudio técnico	Describo como preparar un estudio técnico	Preparo un estudio técnico agroindustrial utilizando los métodos
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5 ESTUDIO TÉCNICO

OBJETIVOS

- Verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto que se pretende.
- Analizar y determinar el tamaño óptimo, la localización óptima, los equipos, las instalaciones y la organización, requeridos para realizar la producción.

5.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

En esta parte debe hacerse una descripción detallada y exacta del producto(s) y/o servicio que se pretende vender. Esto debe ir acompañado por las normas de calidad que dicte la entidad correspondiente al campo de acción (Ministerio de Salud, Seguridad, etc.), sus características, los materiales utilizados en su elaboración y la descripción de su uso. En el caso de los productos alimenticios se anotarán las normas editadas en materia de composición porcentual de ingredientes y aspectos microbiológicos. En el caso de productos químicos se anotarán la fórmula porcentual de composición y pruebas físico-químicas a las que deberá ser sometido el producto para ser aceptado.

5.2 PARTES QUE CONFORMAN UN ESTUDIO TÉCNICO



5.2.1 Tamaño

El tamaño de un proyecto es su capacidad instalada y se expresa en unidades de producción por año. Entre los factores que determinan o condicionan el tamaño de una planta están:

- El comportamiento de la demanda del producto.
- La disponibilidad de las materias primas.
- La tecnología
- Los equipos
- La localización de nuestro mercado o consumidor
- Los costos de transporte
- El financiamiento

1.1.1 Localización

La localización óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital u obtener el costo unitario mínimo (criterio privado). Los factores determinantes en la localización son: el geográfico, institucional, económicos, sociales.

5.2.2 Recurso técnico y humano

Las etapas iniciales de un proyecto comprenden actividades como constitución legal, trámites gubernamentales, compra de terreno, construcción de edificio, compra de maquinaria, contratación de personal, selección de proveedores, contratos escritos con clientes, pruebas de arranque, consecución del crédito más conveniente, entre otras muchas actividades iniciales, mismas que deben ser programadas, coordinadas y controladas. Además, su administración debe ser prevista adecuadamente desde las primeras etapas, ya que ésta es la mejor manera de garantizar que los objetivos de la empresa pueden ser cumplidos. Lo anterior no implica que deban ser realizadas dentro de la empresa, las actividades son tan complejas y variadas que ocasionalmente es necesario contratar servicios externos.

Por lo tanto, la decisión de plantear en el estudio la contratación de determinados servicios externos hará variar en gran medida los cálculos sobre inversión y costos operativos. Debe aclararse en este punto, que también sería un error el diseñar una estructura administrativa permanente, pues esta es tan dinámica como la propia empresa.

5.2.3 Ingeniería del proyecto

Su objetivo es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento del proyecto. A continuación se citan brevemente los principales componentes de un proyecto agrícola: agroindustrial

1. Información sobre el cultivo (Producto)

- Origen y distribución (caract)
- Taxonomía (Empaque)
- Botánica (durabilidad)
- Condiciones Agro Ecológicas (materia prima)
- Propagación (descripción proceso)
- Selección de variedades (ingredientes)
- Prácticas culturales: (apicos)
- Preparación del terreno (abonos)
- Selección y tratamiento de semilla (proceso manufactura)
- Densidad y métodos de siembra (Inocuidad)
- Control de malezas, enfermedades y plagas
- Fertilización (tratamientos desechos)
- Calendarios (cosechas)
- Método de cosecha

3. Otros aspectos importantes:

- Epoca de siembra
- Manejo Post Cosecha

Escaneado con CamScanner

En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo

Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.

Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuadas durante la construcción del trabajo.

Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.



Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados



Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado



En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de trabajo autónomo.

Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.

Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado a través de la autoevaluación.

Reconozco las partes de un estudio de técnico



Preparo un estudio técnico agroindustrial utilizando los métodos



Explico ¿Cuál fue la parte favorita del trabajo?

