DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151554	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 23/06/2021 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	288 horas
JUSTIFICACIÓN:	El Cacao en Colombia, figura como uno de los productos agrícolas más importantes del país, su producción, según el informe del año cacaotero 2019-2020 de la Organización Internacional del Cacao Icco, Colombia ocupa el décimo puesto como productor de cacao en el mundo y el quinto lugar en Latinoamérica; cuya producción, entre los años 2019 y 2020 registró un incremento del 6% (3.676 Toneladas), pasando de 59.740 Toneladas a 63.416 entre los dos años. De acuerdo a la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), en Colombia el cacao se produce en casi todo el territorio nacional, con mayores concentraciones de siembra en las montañas santandereanas (departamentos de Santander y Norte de Santander), los valles interandinos secos (los departamentos de Huila, sur del Tolima y norte del Magdalena), el bosque húmedo tropical (comprende las zonas de Urabá, Tumaco, Catatumbo, Arauca, Meta y Magdalena) y la zona cafetera marginal (Gran Caldas, suroeste de Antioquia, y norte del Tolima). De la producción total de Cacao del año 2020 que incluye Cacaos comunes y de calidad premium, el 17.57%, (11.145 Toneladas) se destinaron para la exportación, mientras que el 82.43% correspondientes a 52.271 toneladas se destinaron para el consumo local. Esta producción, es usada en la fabricación de licor de cacao, chocolates de mesa, cobertura de chocolate, manteca y polvo de cacao, chocolates y confites, actividades artesanales, entre otros; lo que se implica oportunidades para los empresarios y emprendedores del país. Como estrategia de cadena de valor, la nación a través de Procolombia, trabaja en las áreas de Competitividad y Emprendimiento, con el objetivo de mejorar la productividad y la calidad del cacao y sus derivados e impulsar el emprendimiento, el desarrollo y la innovación de productos elaborados a base de cacao. El SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, viene ejecutando acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, con el objeto de incrementar las capacidades técnicas y el desarrollo de agronegocios sostenibles, así como el desarrollo de competencias en empleados e independientes en el sector productivo, el fortalecimiento de iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país; no obstante las tendencias en la producción de Cacao, derivados y oportunidades han cambiado, traduciéndose en nuevas necesidades de formación. Por lo anteriormente expuesto se requiere actualizar la oferta programática para la formación, desarrollo de competencias, fortalecimiento y desarrollo de nuevos emprendimientos, que permitan tecnificar, innovar y generar valor agregado a los productos que se generan.

El Diseño del programa EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA, incorpora estos elementos en retrospectiva y en perspectiva de los requerimientos presentes y futuros del sector, así como la contextualización de las políticas establecidas por el Gobierno Nacional, los entes territoriales y el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, en aras de fortalecer competencias, conocimientos y destrezas en emprendedores, para el desarrollo de negocios a partir de productos derivados de cacao.

REQUISITOS DE INGRESO:	Jóvenes rurales de 15 a 28 años, niveles 1,2 y 3 del SISBEN. Población rural vulnerable sin límite de edad. Pequeños y medianos productores agropecuarios.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de un modelo de enseñanza inclusivo para el emprendimiento rural, basado en el aprendizaje dialógico que le permita garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprender haciendo y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculen al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
240201533	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Fortalecer habilidades emprendedoras
Establecer competencias emprendedoras personales
Determinar las características negociadoras
Estructurar los componentes del proyecto emprendedor

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN

EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO

APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR

RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN: TÉCNICAS, ESTRATEGIAS.
PROCESO TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, ETAPAS DEL PROCESO.
ANÁLISIS DE RIESGO: TÉCNICAS.
ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS.
FIJACIÓN DE METAS: CRITERIOS.
CREATIVIDAD: CONCEPTO
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
BÚSQUEDA DE OPORTUNIDADES: TÉCNICAS
ESTRATEGIA: CONCEPTO, ESTRUCTURA Y PASOS.
PLAN DE ACCIÓN: CONCEPTO, ELEMENTOS, FORMULACIÓN.
NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, TIPOS, ELEMENTOS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: DIMENSIONES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DESCRIBIR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES.
ASOCIAR LAS COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS AL LOGRO DE OBJETIVOS PERSONALES.
RELACIONAR LOS ELEMENTOS DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA CON SITUACIONES DE LA COTIDIANIDAD.
IDENTIFICAR LOS CONCEPTOS DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
GENERAR ALTERNATIVA DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
ANALIZAR LOS RIESGOS DENTRO DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES.
USAR CAPACIDAD CREATIVA EN LA SOLUCIÓN DE DESAFÍOS E IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DEL ENTORNO.
RECONOCER HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES PARA FORMULACIÓN DE ESTRATEGIAS.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
ELABORAR EL PLAN DE ACCIÓN.
DESCUBRIR NECESIDADES, INTERESES Y EXPECTATIVAS PROPIAS Y DEL OTRO.
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

VALORA SUS CARACTERÍSTICAS EMPRENDEDORAS PERSONALES ACORDE CON HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO PERSONAL.
FORMULA LOS OBJETIVOS PERSONALES DE ACUERDO CON SU MOTIVACIÓN Y PROPÓSITO DE VIDA.
APLICA LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA DE ACUERDO CON FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS.
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.
APROPIA EL CONCEPTO DE CREATIVIDAD E INNOVACIÓN SEGÚN SOLUCIÓN DE DESAFÍOS.
APLICA LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN RETO DE INNOVACIÓN.
SUSTENTA EL PLAN DE ACCIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS DE UNA ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
RECONOCE LOS INTERESES PROPIOS Y DEL OTRO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE LAS DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA.
ASOCIA LAS TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS ÁMBITOS PERSONALES, SOCIALES Y

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS.
Competencias mínimas	PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA. MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS. MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA. UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET MANEJO DE PLATAFORMA LMS MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.

Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101059	Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Diagnosticar entorno
Determinar la demanda
Establecer viabilidad

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EMPRENDEDOR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, COMPETENCIAS.
RESPONSABILIDAD EMPRENDEDORA: CONCEPTO, DIMENSIONES DE LA RESPONSABILIDAD.
CREATIVIDAD: CONCEPTO.
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS.
OBJETIVOS PERSONALES: MOTIVACIONES, METAS, PROPÓSITO DE VIDA.
CONTEXTO: CONCEPTO, VARIABLES DE ANÁLISIS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS.
MERCADO: CONCEPTO, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, GRUPO META, FUENTES DE INFORMACIÓN, HERRAMIENTAS DE SEGMENTACIÓN.
GENERACIÓN DE IDEAS: CONCEPTO, FUENTES, MÉTODOS, TÉCNICAS, FASES.
PROTOTIPO: CONCEPTO, TÉCNICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN.
VALIDACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS.
MODELO DE NEGOCIO: CONCEPTO, ELEMENTOS, HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA, TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN.
PROPUESTA DE VALOR: CONCEPTO, HERRAMIENTAS.
CLIENTE: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS.
CANALES DE DISTRIBUCIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN, HERRAMIENTAS DE SELECCIÓN.
PROCESO: CONCEPTO, HERRAMIENTAS DE MAPEO, ACTIVIDADES CLAVE.
RECURSOS CLAVE: CONCEPTO, TIPOS.

ESTRUCTURA DE COSTOS: CONCEPTO, TIPOS, HERRAMIENTAS DE ESTIMACIÓN.
INGRESOS: CONCEPTO, FUENTES, ESTIMACIÓN DE PRECIOS, PUNTO DE EQUILIBRIO.
ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, TIPOS, NORMATIVIDAD, METODOLOGÍAS DE FOMENTO.
FINANCIACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, FUENTES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.
ASOCIAR LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
RECONOCER MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES.
INDAGAR CONTEXTO EN BUSCA DE POTENCIALES RETOS DE INNOVACIÓN.
IDENTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
JUSTIFICAR RETO DE INNOVACIÓN.
RELACIONAR RETO DE INNOVACIÓN CON EL MERCADO.
APLICA TÉCNICAS DE GENERACIÓN DE IDEAS.
SELECCIONAR IDEA DE NEGOCIO CON BASE EN EL RETO DE INNOVACIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE VALIDACIÓN PARA EL PROTOTIPO.
IDENTIFICAR PROPUESTA DE VALOR.
DESCRIBIR SEGMENTO DE MERCADO Y RELACIÓN CON EL CLIENTE.
SELECCIONAR CANALES DE DISTRIBUCIÓN.
RELACIONAR ACTIVIDADES CON RECURSOS Y SOCIOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RELACIONA LOS ELEMENTOS DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.
DESCRIBE MOTIVACIONES Y COMPETENCIAS PERSONALES DE ACUERDO CON HERRAMIENTA DE IDENTIFICACIÓN.
PLANTEA RETOS DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.
ELABORA PROTOTIPO DE ACUERDO CON SEGMENTO DE MERCADO Y TÉCNICAS DE PROTOTIPADO.
AJUSTA PROTOTIPO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.
ELABORA MODELO DE NEGOCIO ACORDE CON HERRAMIENTA DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	REQUISITOS ACADÉMICOS: PROFESIONAL TITULADO EN CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS, DE MERCADEO E INGENIERÍAS. CONOCIMIENTOS DEMOSTRABLES EN METODOLOGÍAS PARA IDEACIÓN Y CREATIVIDAD, CURSOS EN PEDAGOGÍA Y/O DIDÁCTICA DEBIDAMENTE CERTIFICADOS EXPERIENCIA LABORAL: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. COMPETENCIAS:

	PEDAGÓGICAS: PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA. MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS. MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA. UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.
Competencias mínimas	PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. CREACIÓN DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS PARA LA TRANSMISIÓN DE CONOCIMIENTOS. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO TRABAJO EN EQUIPO. COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA. MANEJO DE LAS TIC EN PROCESOS FORMATIVOS. MANEJO DE PLATAFORMAS DE FORMACIÓN Y GESTIÓN EDUCATIVA. UTILIZACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y SERVICIOS DE INTERNET MANEJO DE PLATAFORMA LMS MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL

Experiencia laboral y/o especialización	VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DOCE (12) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD EMPRENDEDORA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270406020	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Manejar chocolate
Disponer elementos

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO.
ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.
REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ÁREA DE PROCESO: CONCEPTO, REQUERIMIENTOS, PARÁMETROS AMBIENTALES, ALISTAMIENTO.
UTENSILIOS: CONCEPTO, TIPOS, EMPLEO.
EQUIPOS DE TEMPERADO, MOLDEADO Y EMPAQUE: CONCEPTO, TIPOS, FICHA TÉCNICA, MANUALES DE OPERACIÓN.
INSUMOS: CONCEPTO, TIPOS, FUNCIÓN, EMPLEO.
MATERIALES: CONCEPTO, CLASES, MANEJO.
CONDICIONES AMBIENTALES: TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA, CONCEPTO, ESCALAS, CONSECUENCIAS.
COBERTURA: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO.
TEMPERADO DE CHOCOLATE: CONCEPTO, IMPORTANCIA, TIPOS, CONDICIONES, CRITERIOS, UTENSILIOS, EQUIPOS, MÉTODOS DE ELABORACIÓN, CURVA DE ATEMPERADO.
PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ELABORACIÓN, DEFECTOS.
MOLDES: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO, CONDICIONES DE LIMPIEZA.
MOLDEADO: CONDICIONES, TÉCNICAS, DEFECTOS.
MATERIAS PRIMAS: CLASIFICACIÓN, FUNCIÓN, USO, DOSIFICACIÓN.
RELLENO: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FORMULACIÓN, DEFECTOS.
DEFECTOS: CONCEPTO, TIPOS, GRAVEDAD DEL DEFECTO, DISPOSICIÓN.
PARÁMETROS DE CALIDAD: CONCEPTO, TIPOS,
MATERIALES DE EMPAQUE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIÓN, TENDENCIAS.
FORMATOS: TIPOS, DILIGENCIAMIENTO.
RESIDUOS: CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE.
ALISTAR ÁREA DE TRABAJO Y CONDICIONES AMBIENTALES PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE CHOCOLATE
DISPONER EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES PARA EL TEMPERADO Y MOLDEADO DE CHOCOLATE
DISTINGUIR TIPOS DE COBERTURAS.
IDENTIFICAR CONDICIONES DE TEMPERADO.
RECONOCER TÉCNICAS Y CONDICIONES DE ATEMPERADO DE COBERTURA DE CHOCOLATE.
CONTROLAR LOS PARÁMETROS DEL ATEMPERADO DE CHOCOLATE
DESCRIBIR TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA
ELABORAR DIFERENTES TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA
PREPARAR DIFERENTES TIPOS DE RELLENOS PARA BOMBONERÍA.
IDENTIFICAR LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS.
DESCRIBIR LOS DEFECTOS DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS VISUALES DE CALIDAD EN EL PRODUCTO ELABORADO
DETERMINAR CAUSAS DE LOS DEFECTOS EN EL PRODUCTO ELABORADO
SEPARAR LAS UNIDADES DEFECTUOSAS EN LOS PRODUCTOS ELABORADOS
EMPACAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.
DILIGENCIAR REGISTRO DE PRODUCCIÓN
DISPONER RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIFERENCIA LOS RECURSOS Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ACUERDO AL PROCESO DE PRODUCCIÓN
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS Y MANEJO DE MOLDES DE ACUERDO CON CONDICIONES TÉCNICAS.
ALISTA LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y MOLDEO DEL CHOCOLATE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
REALIZA EL TEMPERADO Y MOLDEO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS.
PREPARA TIPOS DE RELLENOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS.
ELABORA DIVERSOS TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
IDENTIFICA LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
ENTREGA PRODUCTO MOLDEADO Y EMPACADO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LINEAMIENTOS DEL MERCADO.
ENTREGA REPORTE DE PRODUCCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE PRODUCTOS CON DEFECTOS DE CALIDAD FRENTE A PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
REPORTA NOVEDADES Y DEFECTOS EN LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN FICHA TÉCNICA, CRITERIOS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1: CERTIFICADO DE TÉCNICO EN LAS ÁREAS OCUPACIONALES: 92: SUPERVISORES Y OCUPACIONES TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN. GRUPO 921: SUPERVISORES DE PROCESAMIENTO. SUBGRUPO 9213: SUPERVISORES DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BEBIDA Y TABACO 93: OPERADORES DE MÁQUINAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN Y ENSAMBLADORES. GRUPO 936: OPERADORES DE MÁQUINAS Y TRABAJADORES RELACIONADOS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO SUBGRUPO 9363: OPERARIOS DE PLANTA DE PROCESAMIENTO Y EMPAQUE DE PESCADO. O SUBGRUPO 9365: INSPECTORES DE CONTROL DE CALIDAD, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	GRUPO 226: INSPECTORES DE NORMAS TÉCNICAS. SUBGRUPO 2262: INSPECTORES DE SANIDAD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN; O AGRONOMÍA; O BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES. ALTERNATIVA 3: TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN, O AGRONOMÍA; O BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O INGENIERÍA QUÍMICA Y AFINES. ALTERNATIVA 4: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: ADMINISTRACIÓN; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O QUÍMICA Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN CON LOS DEMÁS AGENTES EDUCATIVOS DE LA ENTIDAD APRENDIZAJE CONTINUO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN ADAPTABILIDAD AL CAMBIO LIDERAZGO TOMA DE DECISIONES

Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1: CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 4: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12)

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
INSPECCIONAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE PERSONAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA.
HIGIENIZAR MANOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA
ORGANIZAR CONDICIONES DE TRABAJO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA: CONCEPTO, PRINCIPIOS, APLICACIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO, NORMATIVIDAD.
RECURSOS: CONCEPTO, TIPOS, EMPLEO.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, PROTOCOLOS, IMPLEMENTOS, AGENTES, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USO.
EQUIPOS Y UTENSILIOS: TIPOS, TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
SOLUCIONES: CONCEPTO, PREPARACIÓN.
NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, TIPOS DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, MEDIDAS DE PROTECCIÓN, TÉCNICAS DE HIGIENE POSTURAL, TÉCNICAS DE PAUSAS ACTIVAS.
NORMATIVA AMBIENTAL: CONCEPTO, TIPOS DE RESIDUOS, TÉCNICAS DE DISPOSICIÓN Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS
GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN: TÉCNICAS DE REGISTRO, TIPOS DE FORMATOS, PROCEDIMIENTO DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DETERMINAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES Y PERSONAL PARA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.
ALISTAR LOS RECURSOS PARA LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REALIZAR EL CORRECTO LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS.
COMPROBAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LAS INSTALACIONES.

PREPARAR SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
REALIZAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES.
APLICAR LISTA DE CHEQUEO DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE INSTALACIONES Y EQUIPOS Y UTENSILIOS.
AJUSTAR CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE INSTALACIONES Y EQUIPOS Y UTENSILIOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEGÚN RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE.
APLICA PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.
REVISA EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON NORMATIVA.
DILIGENCIA REPORTES DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA.
AJUSTA LOS REQUERIMIENTOS HIGIÉNICO SANITARIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVIDAD.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1: CERTIFICADO DE TÉCNICO EN LAS ÁREAS OCUPACIONALES: 92: SUPERVISORES Y OCUPACIONES TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN. GRUPO 921: SUPERVISORES DE PROCESAMIENTO. SUBGRUPO 9213: SUPERVISORES DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BEBIDA Y TABACO 93: OPERADORES DE MÁQUINAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN Y ENSAMBLADORES. GRUPO 936: OPERADORES DE MÁQUINAS Y TRABAJADORES RELACIONADOS CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO SUBGRUPO 9363: OPERARIOS DE PLANTA DE PROCESAMIENTO Y EMPAQUE DE PESCADO. O SUBGRUPO 9365: INSPECTORES DE CONTROL DE CALIDAD, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 22: OCUPACIONES TÉCNICAS RELACIONADAS CON LAS CIENCIAS NATURALES Y APLICADAS GRUPO 226: INSPECTORES DE NORMAS TÉCNICAS. SUBGRUPO 2262: INSPECTORES DE SANIDAD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN; O AGRONOMÍA; O BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES. ALTERNATIVA 3: TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: ADMINISTRACIÓN, O AGRONOMÍA; O BIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA Y AFINES; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES; O INGENIERÍA AGRONÓMICA, PECUARIA Y AFINES; O INGENIERÍA QUÍMICA Y AFINES. ALTERNATIVA 4: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: ADMINISTRACIÓN; O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO Y COLABORACIÓN CON LOS DEMÁS AGENTES EDUCATIVOS DE LA ENTIDAD APRENDIZAJE CONTINUO CREATIVIDAD E INNOVACIÓN ADAPTABILIDAD AL CAMBIO LIDERAZGO TOMA DE DECISIONES

Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1: CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA ALTERNATIVA 2: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 3: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ALTERNATIVA 4: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12)

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	FRANCISCO JAVIER TOQUICA WILCHES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/06/2021
Responsable del diseño	HAROLD GONZALEZ OTALORA	APROBAR ANALISIS	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	12/06/2021
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	21/06/2021
Responsable del diseño	HAROLD GONZALEZ OTALORA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	23/06/2021

Aprobación	HAROLD GONZALEZ OTALORA		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	21/06/2021
Aprobación	HAROLD GONZALEZ OTALORA		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	23/06/2021