DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151388	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 12/09/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	220 horas
JUSTIFICACIÓN:	El curso de formación complementaria en Transformar técnicamente Frutas Y Hortalizas SENA se creó para brindar la oportunidad de desarrollar una competencia en procesamiento de frutas y hortalizas, a población en condición de discapacidad y vulnerable de los convenios de ampliación de cobertura, además este programa busca una inserción familiar, social y productiva haciendo que al final del proceso sean más competitivos y tengan mayor acceso al mercado laboral al incrementar la posibilidad de creación de empresas y generación de empleo, que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país. Su propósito es brindar al sector productivo agrícola y agroindustrial, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices, formación en procesamiento, transformación, adecuación de frutas y vegetales, elaboración de encurtidos vegetales y frutas en almíbar, el proceso de obtención de productos de frutas y hortalizas, néctares, jugos, dulces, conservas, mermeladas y derivados de frutas y hortalizas; orientar las actividades del personal a cargo en las agroindustrias. El país cuenta con potencial productivo primario de variedad de frutas y hortalizas, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos 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 vinculan 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
290801022	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar recursos para el proceso de produccion según procedimiento definido
Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA
PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON
PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

TERMINOLOGÍA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
FUNCIONES Y DEBERES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
NORMATIVIDAD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
CONCEPTO DE CONDICIONES INSEGURAS: NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
NORMAS Y CRITERIOS PARA ESTABLECER CONDICIONES INSEGURAS.
CONOCIMIENTOS DE LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS INVOLUCRADAS EN EL PROCESO Y SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: DEFINICIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS, ORIGEN Y CLASIFICACIÓN, COMPOSICIÓN, PRE-COSECHA, COSECHA
CONCEPTOS BÁSICOS DE OPERACIONES UNITARIAS UTILIZADAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE: CONSERVAS, PULPAS, ZUMOS, NÉCTARES, FRUTAS EN ALMÍBAR SALSAS, CHIMICHURRIS, ENCURTIDOS Y ANTIPASTOS
FORMATOS

INGREDIENTES PARA PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS: CONSERVANTES, ESPESANTES, EDULCORANTES, SABORIZANTES.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL : TERMÓMETROS, CINTILLAS TORNASOLADAS
CONCEPTOS DE MANEJO DE RESIDUOS
ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
INFORMES DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS (COSTOS, RENDIMIENTOS Y MERMAS POR PRODUCTO).
MATERIAS PRIMAS: FRUTAS Y HORTALIZAS
PRECALENTAMIENTO Y ESTERILIZACIÓN DEL PRODUCTO ENVASADO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

UTILIZAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
INTERPRETAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
RECONOCER LAS CONDICIONES INSEGURAS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
DESCRIBIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, Y ADITIVOS ALIMENTARIOS UTILIZADOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
ESTABLECER EL PROCESO SEMI-INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
SELECCIONAR FORMATOS SEGÚN NOVEDADES
IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
IDENTIFICAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL
TOMAR LECTURAS DE LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL
CLASIFICAR RESIDUOS.
SELECCIONAR EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PRE-ALISTA FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS DE PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN
HIGIENIZA ÁREAS DE PROCESO, EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
UTILIZA ADECUADAMENTE INGREDIENTES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS CON FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DESARROLLA EL PROCESO SEMI-INDUSTRIAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS APLICANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL SEGÚN FORMULACIÓN Y DIAGRAMA DE FLUJO.
DISPONE DE RESIDUOS SURGIDOS DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA COMPAÑÍA.
ALMACENA FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS Y SIN PROCESAR SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN RELACIONADOS CON LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, TALES: INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, ZOOTECNISTA Y CIENCIAS AFINES. TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y AFINES; ÚLTIMOS SEMESTRES O SU EQUIVALENTE EN LA PROFESIÓN DE INGENIERO DE ALIMENTOS. INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y CIENCIAS AFINES.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Competencias mínimas	CON CAPACIDAD DE ORGANIZACIÓN Y PLANEACIÓN; RESPONSABILIDAD, RENDIMIENTO EN EL TRABAJO, COLABORACIÓN, INICIATIVA, RELACIONES INTERPERSONALES Y PUNTUALIDAD. DEBE SER IDÓNEO EN SU DISCIPLINA ESPECÍFICA Y QUE ESTÉ EN PERMANENTE ACTUALIZACIÓN TENIENDO EN CUENTA LA POBLACIÓN DE LA FUNDACIÓN (POBLACIÓN VULNERABLE Y DIVERSAMENTE HÁBIL) TENER UNA SÓLIDA FORMACIÓN HUMANÍSTICA, ÉTICA Y ESTÉTICA QUE SIRVA DE REFERENCIA AL ESTUDIANTE. DEBE PERMANENTEMENTE BUSCAR LA EXCELENCIA IMPLEMENTANDO PROCESOS CON LOS CUALES OBTENGA RESULTADOS DE CALIDAD MEDIANTE EL TRABAJO EN EQUIPO PARA

Experiencia laboral y/o especialización	2 AÑOS EN FUNCIONES LABORALES RELACIONADAS CON EL OBJETO DE LA FORMACIÓN Y SEIS MESES EN DOCENCIA

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN DE LA CRUZ CORREA PARR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/08/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	31/08/2012
Responsable del diseño	LAURA ESTEFANIA MORENO	INSTRUCTORA FRUTAS Y HORTALIZAS	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/09/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	12/09/2012
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL	12/09/2012