DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151518	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/08/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	340 horas
JUSTIFICACIÓN:	La población en Colombia se ha transformado en el último siglo de eminentemente rural a una alta concentración en las ciudades, actualmente, los resultados del Censo Nacional Agropecuario y de la Misión Rural para el Campo (DNP, 2015) establecen que la población en las áreas resto y rural disperso asciende a 30,4 % del total. Se estima que el 84,7 % del territorio nacional está conformado por municipios y área no municipalizadas, así como comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes que viven en zonas de reserva y territorios colectivos, lo que confirma la potencialidad del país como uno de los grandes productores de alimentos frescos y transformados; así mismo, su amplia variedad de paisajes, enclaves ecológicos y manifestaciones culturales, hacen de Colombia una atractivo mundial para el turismo y el uso sostenible de sus recursos naturales y la producción forestal. Según el Banco de la República, en la ruralidad colombiana se presenta el fenómeno de desempleo estructural, el cual se define como la ausencia o escasa presencia de empresas del sector que contribuyan con la generación de empleo (Leibovitz y otros; 2005), debido en parte a las condiciones de la tenencia de la tierra y a las necesidades estacionales de empleos para actividades como mantenimiento y cosecha de cultivos, que ocupan a muchas personas pero de manera temporal. Debido a las consideraciones anteriores, el SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles, y la provisión de empleados calificados al sector productivo, así como fortalecer las 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. El programa emprendedor en procesamiento artesanal de productos derivados de frutas y hortalizas está dirigido a las diferentes zonas del país, que cuentan con un alto potencial productivo en cultivos de frutales y hortalizas ,.que permita integrar la producción, el procesamiento y transformación de frutas y hortalizas con un adecuado manejo, aplicación de normas de calidad, mejorando la competitividad de la ruralidad colombiana, para minimizar los riesgos de impacto ambiental , adaptación de nuevas tecnologías para la creación y fortalecimiento de unidades productivas y mejoramiento de la calidad de vida de nuestros aprendices de la ruralidad colombiana. Aunado a este paquete tecnológico, se debe contar con planes de negocio y estrategias de mercadeo, que permitan la comercialización a precios ajustados al mercado actual para volver competitiva a las unidades productivas y empresas rurales. Este emprendimiento se articula con las cadenas productivas de la mora y la fresa, la piña,

frutales y hortalizas de clima frio y clima cálido, entre otras materias primas de origen agrícola, que permitiendo dinamizar la economía campesina como estrategia para desarrollar los territorios de paz, generación de empleo rural y valor agregado a la producción campesina.

REQUISITOS DE INGRESO:	1. Jóvenes rurales de 15 a 28 años de los niveles 1,2 y 3 del Sisben. 2. Población vulnerable rural mayor de 15 años. 3. Pequeños y medianos productores agropecuarios.
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 utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
210303026	Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Calcular componentes.
Preparar documento.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL.
ELABORAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE AHORRO PERSONAL Y COLECTIVO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE LA EDUCACIÓN FINANCIERA Y PRESUPUESTOS.
PROPONER IDEAS INNOVADORAS EN EL CONTEXTO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN OPORTUNIDADES DE LA REGIÓN Y EL SECTOR
PRESENTAR MODELOS DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE E INTERESES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MANEJO DEL DINERO Y PRESUPUESTO: NECESIDADES DE LA POBLACIÓN, INGRESOS, GASTOS E INVERSIONES, ELABORACIÓN DE PRESUPUESTOS
AHORRO: CONCEPTO, UTILIDAD, FORMAS Y MECANISMOS DE AHORRO, METAS, PLAN DE AHORRO.
ENDEUDAMIENTO: CAPACIDAD DE ENDEUDAMIENTO, RIESGOS, SEGUROS
NORMATIVIDAD VIGENTE: AHORRO Y CAPTACIÓN DE DINERO.
RENTABILIDAD: CONCEPTO, APLICACIÓN, IMPORTANCIA
CONTABILIDAD RURAL BÁSICA: CUENTAS, REGISTROS
EMPRENDIMIENTO BÁSICO: PROYECTO DE VIDA, CONCEPTO EMPRENDIMIENTO, TIPOS DE EMPRENDIMIENTOS, PERFIL DEL EMPRENDEDOR, CONCEPTOS Y TÉCNICAS DE LIDERAZGO Y MOTIVACIÓN.
TRABAJO EN EQUIPO: TÉCNICAS PARA IDENTIFICAR, FORMULAR Y SOLUCIONAR PROBLEMAS; MÉTODOS Y TÉCNICAS PARA LA TOMA DE DECISIONES Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS.
ROLES DENTRO DEL GRUPO: ASIGNACIÓN, ACTIVIDADES, RESPONSABILIDADES Y SEGUIMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: CREACIÓN DE EMPRESAS EN COLOMBIA.
EMPRESA: CONCEPTO, ETAPAS, TIPOS DE SOCIEDADES, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, COSTOS DE FORMALIZACIÓN.
PARTICIPACIÓN COMUNITARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FINES, ASPECTOS SOCIOCULTURALES.
ECONOMÍA DE CAPITAL Y ECONOMÍA SOLIDARIA: CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE ORGANIZACIONES
ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRINCIPIOS, REDES, NORMATIVIDAD. RAZONES PARA ASOCIARSE. ACCIÓN COLECTIVA. PRINCIPIOS COOPERATIVOS
LA ECONOMÍA SOLIDARIA EN EL SECTOR RURAL: IMPORTANCIA MUNDIAL, BENEFICIOS COMUNES, RELACIÓN DE LA ECONOMÍA SOLIDARIA CON LA COMUNIDAD. POLÍTICAS DE IMPULSO A LA ASOCIATIVIDAD RURAL EN COLOMBIA.
GOBERNABILIDAD DE GRUPOS ASOCIATIVOS.
INNOVACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, INSPIRACIÓN, CREATIVIDAD E IDEACIÓN, PROTOTIPOS, HERRAMIENTAS PARA LA INNOVACIÓN; COMPETITIVIDAD Y TECNOLOGÍA, INNOVACIONES APLICADAS AL SECTOR RURAL.
ANÁLISIS DE OPORTUNIDADES REGIONALES PARA EL DESARROLLO DE LA I+D+I.
MÉTODOS Y TÉCNICAS PARA EL DESARROLLO DE IDEAS INNOVADORAS: MATRIZ DE INNOVACIÓN RURAL

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

PLANEAR EL FLUJO DE INGRESOS, COSTOS Y GASTOS PERSONALES.
DETALLAR EL COMPORTAMIENTO PERIÓDICO DE LOS INGRESOS Y EGRESOS PERSONALES Y DEL PROYECTO.
IDENTIFICAR INSTRUMENTOS PARA EL REGISTRO PERIÓDICO DE LOS INGRESOS Y EGRESOS PERSONALES Y DEL PROYECTO.
DETERMINAR EL PLAN DE AHORRO PERSONAL Y COLECTIVO.
IDENTIFICAR CUALIDADES DE LOS LÍDERES TRANSFORMACIONALES, EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVOS.
CARACTERIZAR PROYECTOS LÍDERES PARA EL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD Y TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
INTEGRAR GRUPOS ASOCIATIVOS ORGANIZADOS Y ESTRUCTURADOS CON UN OBJETIVO COMÚN.
RETROALIMENTAR EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES DEFINIDAS EN LOS PROYECTOS EMPRENDEDORES.
ANALIZAR LOS INTERESES DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL DE LA COMUNIDAD.
ESTRUCTURAR LA RESPUESTA DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL REQUERIDA POR LA COMUNIDAD.
ACOMPAÑAR LOS PROCESOS DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PARA LA CONSOLIDACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.
EXPLORAR OPORTUNIDADES EXITOSAS PARA LA INNOVACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INVESTIGACIÓN EN EL ÁREA DE INFLUENCIA.
ANALIZAR LAS FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS QUE SOPORTAN LA IDEA DE CAMBIO.
DESARROLLAR LA IDEA INNOVADORA EN SUS DIFERENTES PROCESOS DE INCUBACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS FLUJOS Y COMPORTAMIENTOS DE UN PLAN DE AHORRO PERSONAL Y LOS COMPARA CON SUS INGRESOS Y EGRESOS, COSTOS Y GASTOS, NECESIDADES Y RIESGOS, SEGÚN LOS PRINCIPIOS DE LA EDUCACIÓN FINANCIERA.
REGISTRA LOS HECHOS ECONÓMICOS DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INSTRUMENTOS PARA EL REGISTRO DE INGRESOS Y EGRESOS DE UN PLAN DE AHORRO.
PERFILA UN PLAN DE AHORRO COLECTIVO, QUE INCLUYA LA CULTURA DE MANEJO DEL DINERO, PRESUPUESTOS, OBLIGACIONES FINANCIERAS, AHORRO, RENTABILIDAD Y RIESGOS DE CAPITAL TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
DIMENSIONA LAS CUALIDADES DE LOS LÍDERES, OPORTUNIDADES DE LIDERAZGO REGIONAL, ORGANIZACIONES LÍDERES Y PROYECTOS LÍDERES EN EL DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE DESARROLLO NACIONAL.
IDENTIFICAR OPORTUNIDADES PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO Y DE LA COMUNIDAD SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LAS ÁREAS DE INFLUENCIA.
PROPONER ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A LAS OPORTUNIDADES Y PROBLEMÁTICAS QUE MOTIVEN SU PARTICIPACIÓN COMO ENTE DINAMIZADOR DE SU ENTORNO.
DESARROLLA ACTIVIDADES COMUNITARIAS EN EL MARCO DE LAS METODOLOGÍAS DE ORGANIZACIÓN, TOMA DE DECISIONES Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS PARA EL APROVECHAMIENTO DE OPORTUNIDADES Y RESPUESTA A LA PROBLEMÁTICA PROPIA DEL ENTORNO.
CARACTERIZA LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA CONSTITUCIÓN DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES QUE RESPONDAN A LOS INTERESES DE ASOCIATIVIDAD O EMPRENDIMIENTO DE LA COMUNIDAD SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
ORGANIZA EL MODELO DE EMPRESA ASOCIATIVA O DE EMPRENDIMIENTO CONSIDERANDO LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA COMO FACTOR DE ÉXITO EN EL DESARROLLO DE LA COMUNIDAD.
DESARROLLA PROCESOS ADMINISTRATIVOS Y DE MOTIVACIÓN PERMANENTE PARA GARANTIZAR LA COHESIÓN DE LA COMUNIDAD PARA EL LOGRO DE LOS INTERESES ASOCIATIVOS Y EMPRENDEDORES, SEGÚN REQUERIMIENTOS NORMATIVOS.
DEFINE LOS MECANISMOS DE GOBERNABILIDAD Y PARTICIPACIÓN DE LA SOCIEDAD PROPUESTA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICA MECANISMOS PARA PROPONER SOLUCIONES INNOVADORAS A UNA PROBLEMÁTICA CENTRAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN SU ENTORNO.
DEFINE LA PROPUESTA INNOVADORA DE SU INICIATIVA EMPRENDEDORA BASADA EN LAS OPORTUNIDADES QUE OFRECE EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
EVALÚA EL COMPORTAMIENTO DEL PROTOTIPO MOTIVO DE LA INNOVACIÓN SEGÚN INDICADORES DE ÉXITO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	● PROFESIONAL EN ECONOMÍA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, INGENIERA INDUSTRIAL, ADMINISTRACIÓN FINANCIERA, MERCADEO Y RELACIONADAS. ● PROFESIONALES CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE 12 MESES EN
Competencias mínimas	● TRABAJAR EN EQUIPO, ● CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS ● MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS ● LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO, CREATIVO, ● INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES ● COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.

Experiencia laboral y/o especialización	● DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS O PROYECTOS DE INVERSIÓN O PROYECTOS COMUNITARIOS; ACOMPAÑAMIENTO EN LA PUESTA EN MARCHA DE EMPRESAS; ASESORÍA EMPRESARIAL,

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
220202006	FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Identificar proyectos biotecnológicos.
Estimar la viabilidad del perfil del proyecto.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA
IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.
PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICA BÁSICAS: OPERACIONES BÁSICAS, PORCENTAJE, REGLA DE TRES, PROMEDIOS; USO DE LAS TIC PARA OPERACIONES MATEMÁTICAS.
ENTORNO: DEFINICIÓN, TIPOS (POLÍTICO, ECONÓMICO, SOCIAL, AMBIENTAL, LEGAL), CARACTERÍSTICAS, SECTORES, CADENAS PRODUCTIVAS, IMPORTANCIA, CARACTERIZACIÓN.
VALOR AGREGADO: CONCEPTO Y EJEMPLOS.
PROBLEMAS: CAUSA, EFECTOS Y SOLUCIONES, PROBLEMÁTICAS USUALES DEL SECTOR RURAL EN COLOMBIA Y EL MUNDO; TENDENCIAS DEL SECTOR RURAL.
FUENTE DE INFORMACIÓN EN LA RURALIDAD: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, USO BÁSICO DE LAS TIC.
UNIDAD PRODUCTIVA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA.
PROYECTOS: CONCEPTO, TIPOS, VIDA ÚTIL.
ESTRUCTURA DE MODELOS DE NEGOCIO: METODOLOGÍA CANVAS Y SIMILARES.

COMPONENTES: MERCADO, OPERACIÓN, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO.
FUENTES DE FINANCIACIÓN: TIPOS, CLASES, SOLICITUDES.
INDICADOR: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
SISTEMAS DE COSTEO DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LOS PROYECTOS: TIPOS Y CARACTERÍSTICAS.
RENTABILIDAD: CONCEPTO, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
VIABILIDAD: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
SOSTENIBILIDAD: DEFINICIÓN, EJEMPLOS APLICADOS AL SECTOR RURAL
REGISTROS: TIPOS, APLICACIÓN, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGAL, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, TÉCNICA, COMERCIAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR LAS NECESIDADES DEL ENTORNO, DE ACUERDO CON LOS PROPÓSITOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN DEFINIDOS EN LA INICIATIVA PRODUCTIVA.
IDENTIFICAR IDEAS DE NEGOCIO ACORDE CON LAS NECESIDADES DEL ENTORNO Y LAS ALTERNATIVAS DE INVERSIÓN EXISTENTES.
PROPONER INICIATIVAS VIABLES PARA PONER EN FUNCIONAMIENTO LA IDEA DE NEGOCIO.
FORMULAR EL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA METODOLOGÍA DEFINIDA POR EL SENA.
REALIZAR EL ESTUDIO DE MERCADO DE ACUERDO CON LA METODOLOGÍA REQUERIDA.
DISEÑA EL PROTOTIPO DE PRODUCTO O SERVICIO A OFERTAR SIGUIENDO PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVOS Y METODOLÓGICOS.
EVALÚA LA VIABILIDAD DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE RENTABILIDAD Y SOSTENIBILIDAD ESTABLECIDOS.
DESCRIBE LOS POSIBLES IMPACTOS DEL PROYECTO FORMULADO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ENTREGA LA CARACTERIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DESCRIBE LOS COMPONENTES DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO A LA METODOLOGÍA PROPUESTA, SEGÚN LA NATURALEZA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.
PRESENTA LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN NECESIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y REQUISITOS DEL ENTE FINANCIERO.
ENTREGA LOS REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD Y DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN ECONOMÍA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, INGENIERA INDUSTRIAL, ADMINISTRACIÓN FINANCIERA, MERCADEO Y RELACIONADAS. PROFESIONALES CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE 12 MESES EN
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO, CREATIVO, INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.

Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS O PROYECTOS DE INVERSIÓN O PROYECTOS COMUNITARIOS; ACOMPAÑAMIENTO EN LA PUESTA EN MARCHA DE EMPRESAS; ASESORÍA EMPRESARIAL,

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801022	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. DE ACUERDO A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
EJECUTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.
AJUSTAR EL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ALIMENTOS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRINCIPIOS, DETERIORO, CONTAMINACIÓN, ETAS: COMPOSICIÓN, PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ALTERACIONES.
FRUTAS : CONCEPTO, TIPOS, PROPIEDADES.
HORTALIZAS :CONCEPTO ; VARIEDADES; PROPIEDADES

MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, PROPIEDADES, APLICACIONES INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES
EQUIPOS: TIPOS, FICHAS TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO
PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS DE PRODUCCIÓN, DIAGRAMAS DE PROCESO, VARIABLES, MEDICIÓN Y REGISTRO
EMPAQUE Y EMBALAJE: CLASES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES ALMACENAMIENTO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CONDICIONES
MAGNITUDES Y UNIDADES: TIPOS, CONVERSIONES
NORMATIVIDAD VIGENTE: SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL, LEGISLACIÓN

ALIMENTARIA Y RESOLUCIÓN PROPIA DEL SECTOR
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
CONTROL DE VARIABLES : TEMPERATURA; GRADOS °BRIX ; PH; ACIDEZ TITULABLE

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS
DOSIFICAR MATERIA PRIMAS E INSUMOS
OPERAR EQUIPOS DE PROCESO E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
AJUSTAR CONDICIONES DE PROCESO
VERIFICAR VARIABLES DE PROCESO.
ACONDICIONAR PRODUCTO
EMPACAR Y EMBALAR PRODUCTO
ALMACENAR PRODUCCIÓN CONFITERA
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS PARA SU APROVECHAMIENTO O DISPOSICIÓN FINAL
REGISTRAR INFORMACIÓN

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO
DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN
ENTREGA EL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS ENELABORACION DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS PROFESIONAL EN PROGRAMAS DEINGENIERÍA DE ALIMENTOS; INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL; PROGRAMAS AFINES.
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. TRABAJO EN ALTIMETRÍA Y NIVELACIÓN DE TERRENOS PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EMPRESAS DE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y/O ALIMENTOS Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislacion vigente
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO
REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD VIGENTE: AMBIENTAL, ALIMENTARIA, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RIESGOS ASOCIADOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL
RIESGOS ALIMENTARIOS: CONCEPTO, TIPOS Y PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES ZOONÓTICAS: CONCEPTO, AGENTES CAUSANTES, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, RIESGOS, PREVENCIÓN
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD, INOCUIDAD.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, CONTROL.
FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CONDICIONES BÁSICAS
HIGIENE ALIMENTARIA: DEFINICIÓN, OBJETIVO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA, APLICACIÓN
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA
DETERGENTES: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, UTILIZACIÓN.
DESINFECTANTES: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, UTILIZACIÓN.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, DISPOSICIÓN Y MANEJO
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTO, MANEJO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL
UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN
HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS

MANEJAR ALIMENTOS ASEGURANDO CALIDAD E INOCUIDAD
DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
DILIGENCIAR FORMATOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN
CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMALIZACIÓN VIGENTE
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO SEGÚN NORMALIZACIÓN Y ASUMIENDO RESPONSABILIDAD SOCIAL
DISPONE DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL
DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN RELACIONADOS CON LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL: INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O TECNÓLOGO DE ALIMENTOS Y/O INGENIERO AGROINDUSTRIAL.
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN
Experiencia laboral y/o especialización	EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL MANEJO, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS SEGUROS, DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES OPCIONES: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL. SEIS (6) MESES MÍNIMO DE EXPERIENCIA

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA

Responsable del diseño	HERNANDO HERNANDEZ MORALES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	23/06/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	23/06/2016
Responsable del diseño	CARLOS ALBERTO CERVERA GONZALEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	23/06/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	18/08/2016
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	18/08/2016