

Informe del contenido de la ruta de aprendizaje

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Proyectos de la ruta:

Código proyecto: 2505707
Nombre proyecto: ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO
Tipo de proyecto: DESARROLLO CURRICULAR
Duración del proyecto: 6
Estado del proyecto: PUBLICADO
Tipo de formación: TITULADA
Justificación: A través del Programa de Transformación Productiva sustentado en una
Necesidad a solucionar: Cómo implementar técnicas relacionadas con las Buenas Prácticas de

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

Criterio de evaluación: Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales. Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo. Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia. Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida. Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas. Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional. Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas. Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:	<p>Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales.</p> <p>Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema.</p> <p>Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales.</p> <p>Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.</p> <p>Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.</p> <p>Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.</p> <p>Aplica los test de condición física según técnicas de medición.</p> <p>Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.</p> <p>Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico</p> <p>Diagnostica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional.</p> <p>Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral.</p> <p>Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.</p> <p>Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.</p> <p>Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas.</p> <p>Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.</p> <p>Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.</p>
Conocimiento del proceso:	<p>Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad.</p> <p>Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas.</p> <p>Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas</p> <p>Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas</p> <p>Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal</p> <p>Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos.</p> <p>Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.</p> <p>Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.</p> <p>Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y</p>

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Conocimiento del concepto: · Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
· Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana
- Derechos Humanos
- Principios y Valores éticos universales
- Normas de convivencia
- Constitución Política de Colombia
- Criticidad
- Pensamiento creativo
- Inteligencias múltiples
- Formulación y Resolución de problemas
- Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
- Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
- Toma de decisiones
- Asertividad
- Lógica
- Coherencia
- Autonomía
- Desarrollo Humano Integral
- Motivación y Auto aprendizaje
- Trabajo en Equipo
- Racionalidad
- Inteligencia Emocional
- Entorno y Contexto
- Conocimiento de sí mismo
- Proyecto de Vida

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

- Conocimiento del concepto:
- Resiliencia
 - Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
 - Comunicación Verbal
 - Comunicación No Verbal Kinésica
 - Comunicación No Verbal Proxémica
 - Comunicación No Verbal Paralingüística
 - Convivencia
 - Empatía
 - Resolución de Conflictos
 - Conocimiento: Concepto, tipologías
 - Conocimiento Científico
 - Recurso renovables y no renovables
 - Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
 - Desarrollo Sostenible
 - Normatividad Ambiental
 - Utilización de Tecnologías más Limpias
 - Problemáticas Urbanas
 - Desarrollo a Escala Humana
- Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características, selección, aplicación, formulas, baremos, índices
Test: Definición, clases, características, aplicaciones.
· Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.
- Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.
Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.
Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.
Series: Definición, Aplicación, Clases
Repetición: Definición y aplicación
Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.
Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación.
Manejo.
Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios,

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: Estándares.
Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis
Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.
Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.
Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.
Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas
Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.
Beneficios: definición, características, clases, ventajas.
Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.
Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.
Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.
Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.
Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.
Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor: Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

- Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

- Profesional educación física, recreación y deportes.

- Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor: **Experiencia Laboral:**

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634268
Nombre de la actividad: RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado:	426349
Nombre del resultado:	ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO
Código del resultado:	426350
Nombre del resultado:	IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO
Código del resultado:	426354
Nombre del resultado:	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Código del resultado: 426355

Nombre del resultado: RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA LECTIVA

Etapa

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426357

Nombre del resultado: GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634269

Nombre de la actividad: DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE

Descripción de la actividad:

Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426346

Nombre del resultado: GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426347

Nombre del resultado: DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426352

Nombre del resultado: ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Código del resultado: 426356

Nombre del resultado: ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5112

Nombre de la competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Criterio de evaluación: PREPARA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS CUMPLIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
PRESENTA REGISTROS DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
PRESENTA REPORTE DE ÁREAS IDENTIFICADAS EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO QUE PUEDAN GENERAR CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Conocimiento del proceso: APLICAR LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE
UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
EJECUTAR LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO
PREPARAR LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES
ALISTAR LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES
REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

Conocimiento del concepto: ETAS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, OBJETIVO, APLICACIÓN.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MEDIOS
PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: CONCEPTOS E IMPORTANCIA
NORMATIVIDAD VIGENTE: HIGIENE, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, ALIMENTARIA
CONCEPTO DE TEMPERATURA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, MEDIO AMBIENTE, ENFRIAMIENTO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: ALTERACIONES, ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, , INFECCIÓN, INTOXICACIÓN
CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CONTAMINACIÓN CRUZADA
SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, IMPORTANCIA, PROLIFERACIÓN, CRECIMIENTO, RECONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA, DESTRUCCIÓN
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, VERIFICACIÓN DE SOLUCIONES, PROTOCOLOS.
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, ACCIÓN, RESIDUALIDAD, MANEJO Y APLICACIÓN.
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES: CONCEPTOS, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES
RESIDUOS SÓLIDOS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, DISPOSICIÓN FINAL
EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES, SEGURIDAD

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634269
Nombre de la actividad: DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado:	426358
Nombre del resultado:	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO

Código del resultado:	426360
Nombre del resultado:	HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO

Código del resultado:	426361
Nombre del resultado:	VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 35283

Nombre de la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación: ALISTA INGREDIENTES CON BASE EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN.
MONITOREA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA LOS REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.
DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Conocimiento del proceso: INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.
PESAR INGREDIENTES.
PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS
DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA MEZCLA.
AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

Conocimiento del concepto: ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO.
UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, APLICACIONES, CONTROL DE VARIABLES.
UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE LECTURA
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS, MÉTODOS DE CORRECCIÓN
PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)
LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.
ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634269

Nombre de la actividad: DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE

Descripción de la actividad:

Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426362

Nombre del resultado: ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

Etapas: LECTIVA

Estado: ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

Criterio de evaluación: Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:

colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.
Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas.
Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales.
Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema.
Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales.
Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.
Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.
Aplica los test de condición física según técnicas de medición.
Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.
Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico
Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional.
Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.
Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas.
Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.

Conocimiento del proceso:

Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad.
Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: resolución de problemas.
Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas
Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas
Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal
Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos.
Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.
Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Conocimiento del concepto:

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones
- Conceptos de:
 - Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
 - Alteridad
 - Dignidad humana
 - Derechos Humanos
 - Principios y Valores éticos universales
 - Normas de convivencia
 - Constitución Política de Colombia
 - Criticidad
 - Pensamiento creativo
 - Inteligencias múltiples
 - Formulación y Resolución de problemas
 - Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
 - Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
 - Toma de decisiones
 - Asertividad
 - Lógica
 - Coherencia
 - Autonomía
 - Desarrollo Humano Integral

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

- Conocimiento del concepto:
- Motivación y Auto aprendizaje
 - Trabajo en Equipo
 - Racionalidad
 - Inteligencia Emocional
 - Entorno y Contexto
 - Conocimiento de sí mismo
 - Proyecto de Vida
 - Resiliencia
 - Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
 - Comunicación Verbal
 - Comunicación No Verbal Kinésica
 - Comunicación No Verbal Proxémica
 - Comunicación No Verbal Paralingüística
 - Convivencia
 - Empatía
 - Resolución de Conflictos
 - Conocimiento: Concepto, tipologías
 - Conocimiento Científico
 - Recurso renovables y no renovables
 - Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
 - Desarrollo Sostenible
 - Normatividad Ambiental
 - Utilización de Tecnologías más Limpias
 - Problemáticas Urbanas
 - Desarrollo a Escala Humana
- Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, índices

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: Test: Definición, clases, características, aplicaciones.
· Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.

Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.

Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.

Series: Definición, Aplicación, Clases

Repetición: Definición y aplicación

Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.

Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación.

Manejo.

Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares.

Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis

Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.

Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.

Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.

Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas

Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.

Beneficios: definición, características, clases, ventajas.

Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.

Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.

Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.

Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.

Integrar: definición, métodos, beneficios, características.

Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.

Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.

Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.

Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.

Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.

Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.

Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor: Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor:

· Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

· Profesional educación física, recreación y deportes.

· Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Experiencia Laboral:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.

Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.

Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634270

Nombre de la actividad: DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE

Descripción de la actividad:

Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426344

Nombre del resultado: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

Etapas: LECTIVA

Estado: ACTIVO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Código del resultado: 426345

Nombre del resultado: INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426348

Nombre del resultado: APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426353

Nombre del resultado: DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 35283

Nombre de la competencia: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Criterio de evaluación: ALISTA INGREDIENTES CON BASE EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.

ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN.

MONITOREA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN.

PRESENTA LOS REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.

DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Conocimiento del proceso: INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.

PESAR INGREDIENTES.

PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS.

VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS

DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso: MEZCLA.
AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

Conocimiento del concepto: ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO.
UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, APLICACIONES, CONTROL DE VARIABLES.
UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE LECTURA
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS, MÉTODOS DE CORRECCIÓN
PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.
TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)
LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.
ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634270
Nombre de la actividad: DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426363
Nombre del resultado: ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
Etap LECTIVA
Estado ACTIVO

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Código del resultado: 426365
Nombre del resultado: APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Etapas: LECTIVA
Estado: ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5097

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

Criterio de evaluación: IDENTIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS. APLICA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
MANTIENE LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS DISPUESTOS PARA EL MANTENIMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
UBICA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NATURALEZA DEL PRODUCTO, Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.
REGISTRA LA UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN

Conocimiento del proceso: CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN.
UBICAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS
REGISTRAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALMACENADOS
VERIFICAR LA CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO
ROTAR LOS PRODUCTOS
ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS
UBICAR LOS PRODUCTOS ROTULADOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS
MANEJAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS
HIGIENIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS
ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.
REPORTAR LAS NOVEDADES A LAS INSTANCIAS RESPECTIVAS
OPERAR LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
MANTENER LOS REGISTROS DEL PROCESO

Conocimiento del concepto: MATEMÁTICA BÁSICA
EMPAQUES Y ENVASES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES.
ROTULADO: NORMATIVIDAD
EMBALAJES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, FABRICACIÓN, EVALUACIÓN Y TENDENCIAS
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: CONTROL.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: INSTALACIONES, EQUIPOS, CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES, INSECTOS Y HONGOS.
BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, EQUIPOS DE MOVILIZACIÓN: TIPOS, MANEJO, MANUALES, ESTIBADO, CODIFICACIÓN, VEHÍCULOS DE TRANSPORTE, NORMALIZACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO Y ARCHIVO
INVENTARIOS: CONCEPTO, PROCESO DE INVENTARIO FÍSICO, MÉTODOS DE ROTACIÓN. INFORMES: SALDO DE INVENTARIO, ROTACIÓN Y TRASLADO DE PRODUCTOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, PROGRAMAS Y PROTOCOLOS.
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, MANEJO Y APLICACIÓN.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634270
Nombre de la actividad: DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado:	426366
Nombre del resultado:	MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO
Código del resultado:	426367
Nombre del resultado:	DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO
Etapas	LECTIVA
Estado	ACTIVO
Código del resultado:	426368
Nombre del resultado:	MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Código del resultado: 426369

Nombre del resultado: ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

Etapa LECTIVA

Estado ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 1

Nombre de la competencia: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

Criterio de evaluación: Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.
Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas.
Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales.
Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema.
Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales.
Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:

Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.
Aplica los test de condición física según técnicas de medición.
Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.
Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico
Diagnostica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional.
Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.
Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas.
Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.

Conocimiento del proceso:

Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad.
Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas.
Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas
Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas
Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal
Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos.
Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.
Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del proceso:

- Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
- Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
- Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
- Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
- Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
- Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
- Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
- Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
- Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
- Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
- Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.
- Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
- Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
- Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
- Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
- Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
- Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
- Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
- Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
- Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
- Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
- Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
- Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
- Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

Conocimiento del concepto:

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones
- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

- Conocimiento del concepto:
- Derechos Humanos
 - Principios y Valores éticos universales
 - Normas de convivencia
 - Constitución Política de Colombia
 - Criticidad
 - Pensamiento creativo
 - Inteligencias múltiples
 - Formulación y Resolución de problemas
 - Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
 - Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
 - Toma de decisiones
 - Asertividad
 - Lógica
 - Coherencia
 - Autonomía
 - Desarrollo Humano Integral
 - Motivación y Auto aprendizaje
 - Trabajo en Equipo
 - Racionalidad
 - Inteligencia Emocional
 - Entorno y Contexto
 - Conocimiento de sí mismo
 - Proyecto de Vida
 - Resiliencia
 - Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
 - Comunicación Verbal
 - Comunicación No Verbal Kinésica
 - Comunicación No Verbal Proxémica

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto:

- Comunicación No Verbal Paralingüística
- Convivencia
- Empatía
- Resolución de Conflictos
- Conocimiento: Concepto, tipologías
- Conocimiento Científico
- Recurso renovables y no renovables
- Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
- Desarrollo Sostenible
- Normatividad Ambiental
- Utilización de Tecnologías más Limpias
- Problemáticas Urbanas
- Desarrollo a Escala Humana

Conceptos de público y privado

Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.

Técnicas de valoración: definición, tipos, características, selección, aplicación, formulas, baremos, índices

Test: Definición, clases, características, aplicaciones.

- Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.

Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.

Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.

Series: Definición, Aplicación, Clases

Repetición: Definición y aplicación

Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.

Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación. Manejo.

Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares.

Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis

Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.

Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.

Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.

Actividad física: definición, características, componentes, ventajas

Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.

Beneficios: definición, características, clases, ventajas.

Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo,

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimientos.
Reacción Mental: definición, características, desarrollo, técnicas, métodos, teorías, características.
Destreza motora: definición, características, desarrollo, técnicas, ventajas, aplicaciones.
Entorno laboral: definición, descripción, función, características, procedimientos, requerimientos.
Psicomotricidad: definición, clases, técnicas y procedimientos.
Productividad laboral: definición, características, indicadores, test de valoración, ventajas, desventajas.

Perfil del instructor: Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

- Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

- Profesional educación física, recreación y deportes.

- Profesional ciencias de la salud ocupacional.

Experiencia Laboral:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Perfil del instructor:

Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634271
Nombre de la actividad: VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426351
Nombre del resultado: REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.
Etapas: LECTIVA
Estado: ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 5112
Nombre de la competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Criterio de evaluación: PREPARA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS CUMPLIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
PRESENTA REGISTROS DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
PRESENTA REPORTE DE ÁREAS IDENTIFICADAS EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO QUE PUEDAN GENERAR CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Criterio de evaluación:

Conocimiento del proceso: APLICAR LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE
UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
EJECUTAR LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO
PREPARAR LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES
ALISTAR LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES
REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN

Conocimiento del concepto: ETAS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, OBJETIVO, APLICACIÓN.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MEDIOS
PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: CONCEPTOS E IMPORTANCIA
NORMATIVIDAD VIGENTE: HIGIENE, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, ALIMENTARIA
CONCEPTO DE TEMPERATURA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, MEDIO AMBIENTE, ENFRIAMIENTO
ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, ALTERACIONES, ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, , INFECCIÓN, INTOXICACIÓN
CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CONTAMINACIÓN CRUZADA
SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, IMPORTANCIA, PROLIFERACIÓN, CRECIMIENTO, RECONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA, DESTRUCCIÓN
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, VERIFICACIÓN DE SOLUCIONES, PROTOCOLOS.
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, ACCIÓN, RESIDUALIDAD, MANEJO Y APLICACIÓN.
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES: CONCEPTOS, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES
RESIDUOS SÓLIDOS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, DISPOSICIÓN FINAL

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634271
Nombre de la actividad: VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426359
Nombre del resultado: REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Etapa	LECTIVA
Estado	ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia:	35283
Nombre de la competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Criterio de evaluación:	ALISTA INGREDIENTES CON BASE EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE. OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN. MONITOREA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN. PRESENTA LOS REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA. DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
Conocimiento del proceso:	INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN. DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS. PESAR INGREDIENTES. PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS. VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA MEZCLA. AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
Conocimiento del concepto:	ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO. UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN. EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, APLICACIONES, CONTROL DE VARIABLES. UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN. REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO. MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES. INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE LECTURA NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA

Ficha de caracterización: 2546901

Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901

Código de la ruta: 2870282

Estado de la ruta: ACTIVA

Conocimiento del concepto: MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS, MÉTODOS DE CORRECCIÓN
PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.
TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)
LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.
ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

Perfil del instructor:

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634271

Nombre de la actividad: VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL

Descripción de la actividad:

Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426364

Nombre del resultado: REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA

Etapas: LECTIVA

Estado: ACTIVO

Competencias relacionadas con el

Código de la competencia: 2

Nombre de la competencia: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Criterio de evaluación:

Conocimiento del proceso:

Conocimiento del concepto:

Perfil del instructor:

Nombre del programa: PROCESOS DE PANADERIA
Ficha de caracterización: 2546901
Ruta de aprendizaje: RUTA FICHA 2546901
Código de la ruta: 2870282
Estado de la ruta: ACTIVA

Actividades que comprenden el proyecto:

Código de la actividad: 10634272
Nombre de la actividad: DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO EN LOS PROCESOS DE
Descripción de la actividad:
Modalidad de formación: PRESENCIAL

Resultados del proyecto:

Código del resultado: 426343
Nombre del resultado: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

Etapas: PRACTICA
Estado: ACTIVO