PROCEDIMIENTO DISEÑO CURRICULAR
Formato verificación técnica al programa de formación

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA					
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	**TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**				
CÓDIGO	**936113**	**VERSIÓN**	**1**	**RED DE CONOCIMIENTO**	**Agrícola**
TIPO DE PROGRAMA	**TITULADA**	**X**	**COMPLEMENTARIA**		

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE		OBSERVACIONES O AJUSTES REQUERIDOS
	SI	NO	
1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROGRAMA			
La denominación del programa refleja la totalidad de competencias del programa?	X		
La denominación del programa es congruente con las ocupaciones que podrá desempeñar el egresado?	X		
La denominación del programa es corta y concreta facilitando su recordación?	X		
En la denominación del programa se evita el uso de siglas y abreviaturas?	X		
La denominación del programa guarda coherencia con el nivel de formación definido?	X		
La duración del programa es acorde a la resolución vigente de duración de programas?	X		
La justificación expresa el estado actual de la formación en el área u ocupación a nivel nacional e internacional?	X		
La justificación expresa las necesidades sociales y productivas de formación en el país y en las regiones?	X		
La justificación expresa las oportunidades potenciales o existentes de desempeño y las tendencias de la ocupación o del campo de acción específico?	X		
La justificación expresa el estado del programa (comportamiento histórico, actual y futura)?	X		
La justificación expresa los atributos o factores que constituyen los rasgos distintivos del programa?	X		
Existe relación de correspondencia entre el programa y la red del conocimiento definida en el diseño?	X		
La denominación de los programas NO usa palabras como; fundamentos, básicos, introducción, principios.	X		
Se tuvo en cuenta la normatividad legal vigente para el sector al que pertenece el programa?	X		
2. AMBIENTE DE FORMACIÓN			
En cada item del Ambiente de Aprendizaje, se relaciona lo necesario y suficiente para el desarrollo de las competencias del programa?	X		

Los items relacionados a continuación deben ser verificados para cada una de las competencias que conforman el programa, se sugiere repetirlos tantas veces como competencias tenga el programa

NOMBRE DE LA COMPETENCIA:	Higienización en planta de procesamiento de alimentos.		
ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE		OBSERVACIONES O AJUSTES REQUERIDOS
	SI	NO	
3. COMPONENTES CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			
La duración estimada para el desarrollo de la competencia es la suficiente y necesaria para el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los resultados de aprendizaje son medibles, alcanzables verificables?	X		
Los resultados de aprendizaje permiten establecer el logro de la competencia?	X		
Los conocimientos del saber y conocimientos de proceso incluidos son los requeridos para alcanzar los resultados de aprendizaje?	X		

En la definición de conocimientos del saber y conocimientos de proceso se tuvo en cuenta lo actualmente empleado en el sector productivo para esta competencia?	X		
Cada competencia contiene los conocimientos del saber necesarios para comprender los procesos?	X		
Los criterios de evaluación definidos son aplicables para observar el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los criterios de evaluación son suficientes para evaluar cada uno de los resultados de aprendizaje?	X		
El nivel académico definido en el Perfil del Instructor es el requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
La experiencia mínima, tanto técnica como pedagógica, definida en el Perfil del Instructor es la requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
Las competencias definidas en el Perfil del Instructor son las requeridas para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
El perfil del instructor es acorde con la normatividad vigente y manual de funciones de la Entidad?	X		

NOMBRE DE LA COMPETENCIA:	**Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos**		
ASPECTOS A VERIFICAR	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES O AJUSTES REQUERIDOS**
	SI	**NO**	
3. COMPONENTES CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			
La duración estimada para el desarrollo de la competencia es la suficiente y necesaria para el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los resultados de aprendizaje son medibles, alcanzables verificables?	X		
Los resultados de aprendizaje permiten establecer el logro de la competencia?	X		
Los conocimientos del saber y conocimientos de proceso incluidos son los requeridos para alcanzar los resultados de aprendizaje?	X		
En la definición de conocimientos del saber y conocimientos de proceso se tuvo en cuenta lo actualmente empleado en el sector productivo para esta competencia?	X		
Cada competencia contiene los conocimientos del saber necesarios para comprender los procesos?	X		
Los criterios de evaluación definidos son aplicables para observar el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los criterios de evaluación son suficientes para evaluar cada uno de los resultados de aprendizaje?	X		
El nivel académico definido en el Perfil del Instructor es el requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
La experiencia mínima, tanto técnica como pedagógica, definida en el Perfil del Instructor es la requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
Las competencias definidas en el Perfil del Instructor son las requeridas para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
El perfil del instructor es acorde con la normatividad vigente y manual de funciones de la Entidad?	X		

NOMBRE DE LA COMPETENCIA:	**Procesamiento de alimentos**		
ASPECTOS A VERIFICAR	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES O AJUSTES REQUERIDOS**
	SI	**NO**	
3. COMPONENTES CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			

La duración estimada para el desarrollo de la competencia es la suficiente y necesaria para el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los resultados de aprendizaje son medibles, alcanzables verificables?	X		
Los resultados de aprendizaje permiten establecer el logro de la competencia?	X		
Los conocimientos del saber y conocimientos de proceso incluidos son los requeridos para alcanzar los resultados de aprendizaje?	X		
En la definición de conocimientos del saber y conocimientos de proceso se tuvo en cuenta lo actualmente empleado en el sector productivo para esta competencia?	X		
Cada competencia contiene los conocimientos del saber necesarios para comprender los procesos?	X		
Los criterios de evaluación definidos son aplicables para observar el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los criterios de evaluación son suficientes para evaluar cada uno de los resultados de aprendizaje?	X		
El nivel académico definido en el Perfil del Instructor es el requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
La experiencia mínima, tanto técnica como pedagógica, definida en el Perfil del Instructor es la requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
Las competencias definidas en el Perfil del Instructor son las requeridas para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
El perfil del instructor es acorde con la normatividad vigente y manual de funciones de la Entidad?	X		

NOMBRE DE LA COMPETENCIA:	**Almacenamiento de alimentos**		
ASPECTOS A VERIFICAR	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES O AJUSTES REQUERIDOS**
	SI	**NO**	
3. COMPONENTES CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			
La duración estimada para el desarrollo de la competencia es la suficiente y necesaria para el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los resultados de aprendizaje son medibles, alcanzables verificables?	X		
Los resultados de aprendizaje permiten establecer el logro de la competencia?	X		
Los conocimientos del saber y conocimientos de proceso incluidos son los requeridos para alcanzar los resultados de aprendizaje?	X		
En la definición de conocimientos del saber y conocimientos de proceso se tuvo en cuenta lo actualmente empleado en el sector productivo para esta competencia?	X		
Cada competencia contiene los conocimientos del saber necesarios para comprender los procesos?	X		
Los criterios de evaluación definidos son aplicables para observar el logro de los resultados de aprendizaje?	X		
Los criterios de evaluación son suficientes para evaluar cada uno de los resultados de aprendizaje?	X		
El nivel académico definido en el Perfil del Instructor es el requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
La experiencia mínima, tanto técnica como pedagógica, definida en el Perfil del Instructor es la requerido para orientar el desarrollo de la competencia?	X		
Las competencias definidas en el Perfil del Instructor son las requeridas para orientar el desarrollo de la competencia?	X		

El perfil del instructor es acorde con la normatividad vigente y manual de funciones de la Entidad?	**X**		

FECHA DE RECEPCIÓN DEL DISEÑO PARA VERIFICACIÓN	**22/04/2022**	
RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN:	**CONCEPTO (MARCAR CON X SEGÚN CORRESPONDA)**	
	ACEPTADO: El diseño cumple con los requerimientos técnicos establecidos por la Entidad y por lo tanto se puede continuar con el procedimiento.	**X**
	CORREGIR: Debe realizar los ajustes indicados en la lista de verificación.	
	RECHAZADO. Se devuelve para su reelaboración porque no cumple con las especificaciones.	
FECHA ENTREGA DEL CONCEPTO:	**18/05/2022**	

	Nombre Completo	**Correo Electrónico**	**Documento de Identidad**	**Regional**	**Centro de Formación**
RESPONSABLE (s) DE LA VERIFICACIÓN	Mike Douglas Sanchez Orozco	msanchezo@sena.edu.co	75.082.934	Valle del Cauca	Centro Agropecuario de Buga