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

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
635239	PANIFICACION		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 01/08/2012 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva	Total
	6 meses	12 meses
	Práctica	
	6 meses	

NIVEL DE FORMACIÓN:	TÉCNICO
JUSTIFICACIÓN:	El programa Técnico en panadería se creó para brindar al sector de la panificación, y la agroindustria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías y procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de productos y la obtención de diferentes tipos de panes, ser insumo para la agroindustria; orientar la actividades del personal a cargo en la industria de la panificación del país. El país cuenta con gran variedad de productos en este sector, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso.
DESCRIPCIÓN:	El programa orienta a la elaboración de productos de panificación, considerando los aspectos de manipuladores de alimentos, higienización de las instalaciones y equipos y almacenamiento de materias primas e insumos con la participación en la coordinación de proyectos y en la planeación de la producción.

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

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

CÓDIGO	DENOMINACIÓN
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
270401015	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
999999999	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Acedémicos mínimos	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Ing. de Alimentos con experiencia técnica en panadería Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines
Experiencia laboral y/o especialización en...	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión Especialista o experto Procesos de panadería
Competencias mínimas	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	-Las TIC -El trabajo colaborativo

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270401015	1	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		70 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ADMINISTRACIÓN: CONCEPTO, FUNCIÓN, ÁREAS FUNCIONALES, NORMAS Y REGLAMENTOS.
PLANEACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ELEMENTOS, VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES, FORMATOS DE REGISTROS, DOCUMENTACIÓN, PROCESOS, NIVELES DE PLANEACIÓN Y PLANES DE CONTINGENCIA.
PRINCIPIOS CORPORATIVOS: DEFINICIÓN, FORMULACIÓN DE VISIÓN, MISIÓN, OBJETIVOS, POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
COSTOS Y PRESUPUESTO: CONCEPTO, TIPOS DE PRESUPUESTO, ELEMENTOS, ELABORACIÓN,
ESTÁNDARES: DEFINICIÓN, TIPOS, APLICACIÓN, INDICADORES
PLANES: DEFINICIÓN, TIPOS, APLICACIONES
CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES: TIPOS, ELABORACIÓN, IMPORTANCIA, APLICACIÓN DE CRONOGRAMAS, CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y DESVENTAJAS, CONTROLES.
NORMAS Y LEYES SOBRE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE, LABORAL, E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA,

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIAGNOSTICAR VARIABLES INTERNAS Y EXTERNAS DE LA EMPRESA ACORDE CON LA ACTIVIDAD, EL SISTEMA PRODUCTIVO Y EL ENTORNO.
ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA CAPACIDAD INSTALADA, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, CAPACIDAD DE RESPUESTA Y LAS POLÍTICAS PARA EL SECTOR.
PROGRAMAR ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON EL PLAN ESTABLECIDO Y LA POLÍTICA DE PRODUCCIÓN.

COSTEAR Y PRESUPUESTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.
ELABORAR LOS REGISTROS DE ACUERDO AL PLAN, NORMAS TÉCNICAS Y ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN.
INTERPRETAR LOS ESTÁNDARES PARA LA GESTIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.
APLICAR MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y FUNCIONES EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PARTICIPA EN LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EMPRESARIALES SEGÚN OBJETIVOS EMPRESARIALES, PLAN Y SOPORTE TECNOLÓGICO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO DE ACUERDO CON EL PLAN DE TRABAJO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA A PARTIR DE LAS ÓRDENES DE TRABAJO Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA.
PARTICIPA EN LA APLICACIÓN DEL PRESUPUESTO, RESULTADOS DE GESTIÓN DE PROCESOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL Y SU INTERACCIÓN ENTRE LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL MISMO SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO.
ELABORA INFORMES DEL DESARROLLO DE LA PLANEACIÓN APLICANDO LAS NORMAS DE PRESENTACIÓN, REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA.
APLICA EL PLAN DE CONTINGENCIA DEFINIDO TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA.
MANEJA ÉTICAMENTE LA INFORMACIÓN PERTINENTE SEGÚN POLÍTICA DE LA EMPRESA.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801010	1	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		70 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.
CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN
DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO
MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.
ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICAS BÁSICAS, UNIDADES DE MEDIDA, MÉTODOS DE CONVERSIÓN, ECUACIONES DE PRIMER Y SEGUNDO GRADO.
EMPAQUES Y ENVASES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, FABRICACIÓN, EVALUACIÓN Y TENDENCIAS.
ROTULADO: NORMATIVIDAD
EMBALAJES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, FABRICACIÓN, EVALUACIÓN Y TENDENCIAS
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL.
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO: INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, TÉCNICAS DE LECTURA DE INSTRUMENTOS, PSICOMETRÍA: AIRE ATMOSFÉRICO, PROPIEDADES TERMODINÁMICAS, GRÁFICOS PSICOMÉTRICOS.
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.

3.2. CONOCIMIENTOS DE 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
MUESTREAR E INSPECCIONAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO
MONITOREAR Y REGISTRAR LAS VARIABLES DE TEMPERATURA Y/O HUMEDAD RELATIVA
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
CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.
REPORTAR LAS NOVEDADES A LAS INSTANCIAS RESPECTIVAS
DISPONER LOS PRODUCTOS Y ÁREAS PARA EFECTUAR EL INVENTARIO
EJECUTAR LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO
DISPONER LOS PRODUCTOS RECHAZADOS EN LAS ÁREAS ASIGNADAS
REPORTAR LAS INCONSISTENCIAS DETECTADAS EN EL INVENTARIO

MANTENER LOS RECURSOS NECESARIOS DISPUESTOS PARA EL PROCESO
OPERAR LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE
MANTENER LOS REGISTROS DEL PROCESO
REPORTAR LAS NOVEDADES DEL PROCESO

4. CRITERIOS 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 PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
PRESENTA REPORTES DEL MONITOREO, ESTADO DE EQUIPOS Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTO DETERIORADO, ALTERANTE O RESULTANTES DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801025	1	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		60 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

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.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

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
SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO
EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES, SEGURIDAD
PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC): CONCEPTO, IMPORTANCIA
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANITIZACIÓN: CONCEPTO, MANUALES, INSTRUCTIVOS
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, LEGISLACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER 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
ARMAR Y DESARMAR LOS COMPONENTES DE LOS EQUIPOS
DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES
VERIFICAR LA SECUENCIA TÉCNICA DE LOS PROCEDIMIENTOS
INSPECCIONAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS
VERIFICAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.
REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN
ESTABLECER LAS ACCIONES CORRECTIVAS
CORREGIR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PREPARA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS 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

VERIFICA LAS CONCENTRACIONES DE LOS DESINFECTANTES UTILIZADOS APLICANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL VIGENTES.
ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
INSPECCIONA FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS IDENTIFICADOS PREVINIENDO SU OCURRENCIA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
EVALÚA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PRESENTA REGISTRO DE LAS VERIFICACIONES Y NOVEDADES UTILIZANDO LAS TÉCNICAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
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

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801054	1	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		500 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.
VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.
ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

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.
PROCESO: CONCEPTO, DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN, FACTORES QUE INCIDEN.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, COMPONENTES, INTERPRETACIÓN
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.
BATIDOS: CONCEPTOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, USOS
TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)
LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, TÉCNICAS, USOS.
ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO: 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.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.
FORMULAR INGREDIENTES.
PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO.
DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA MEZCLA.
AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO.
VERIFICAR ESTADO DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
DILIGENCIAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
IDENTIFICAR LAS DESVIACIONES DEL PROCESO.
APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO
MANEJAR BAJO CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EL PRODUCTO ELABORADO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PRESENTA BALANCE DE FÓRMULAS 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 ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA LOS REGISTROS MANUALES O SISTEMATIZADOS 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.
PROPONE ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
291101053	2	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		180 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.
PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EL ENTORNO AGROINDUSTRIAL: RECONOCIMIENTO DEL ENTORNO, POLÍTICAS DE DESARROLLO, CARACTERIZACIÓN ZONAL Y TIPOLOGÍA, ANÁLISIS GLOBAL DEL ENTORNO, PROYECTOS DESARROLLADOS REGIONAL.
DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO: TÉCNICAS, INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS.
IDENTIFICACIÓN DE PROYECTOS: ESTRATEGIAS, MÉTODOS , TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN
SELECCIÓN DE LA IDEA: TÉCNICAS, APLICACIONES, ANÁLISIS, TOMA DE DECISIONES.
PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA EMPRESA: METODOLOGÍA, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, NORMAS.
ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN EMPRESARIAL: ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS, TOMA DE DECISIONES, CONCLUSIONES Y FORMULACIÓN
PROYECTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, TIPOS O CLASIFICACIÓN, CONCEPTO DE VIDA ÚTIL.
EL PERFIL DEL PROYECTO: PRESENTACIÓN, NORMAS TÉCNICAS, MÉTODOS, ESTRUCTURACIÓN.
ETAPA DE PREFACTIBILIDAD: PROFUNDIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y SU FORMULACIÓN.
ETAPA DE FACTIBILIDAD DE PROYECTOS:
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO DEL BIEN O SERVICIO AGROPECUARIO: OFERTA, DEMANDA, PROYECCIÓN DE MERCADOS, INVESTIGACIÓN Y PRECIO, PROVEEDORES, COMERCIALIZACIÓN.
 ESTADÍSTICA BÁSICA: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL, MEDIDAS DE DISPERSIÓN, PROBABILIDAD ESTADÍSTICA.
 REDACCIÓN DE INFORMES: NORMAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURACIÓN.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO TÉCNICO: ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES, TAMAÑO, LOCALIZACIÓN, PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA A UTILIZAR, OBRAS CIVILES, RECURSOS FÍSICOS REQUERIDOS, DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL: TRÁMITES LEGALES Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS, MANUALES DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS, ORGANIGRAMAS.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO FINANCIERO DEL PROYECTO: MATEMÁTICAS BÁSICAS, INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS, COSTOS Y PRESUPUESTOS, INGRESOS Y EGRESOS, FLUJO DE FONDOS.
 CRÉDITO Y FOMENTO: LÍNEAS, INTERESES, PROYECCIÓN EN FLUJO DE FONDOS.
 EVALUACIÓN DE PROYECTOS: PRINCIPIOS DE MATEMÁTICAS FINANCIERAS, APLICACIÓN DE INDICADORES FINANCIEROS (V.P.N, T.I.R., R.B.C), ANÁLISIS Y DECISIONES. HERRAMIENTAS CONTABLES Y DE CONTROL: MANEJO DE KARDEX O TARJETAS DE INVENTARIO, FORMATOS DILIGENCIADOS CON REGISTROS TÉCNICOS, CONTABLES Y DE COSTOS DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES.
 COSTOS Y PRESUPUESTOS AGROPECUARIOS: ELABORACIÓN INGRESOS Y EGRESOS, ESTADOS FINANCIEROS DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES Y SU ANÁLISIS.
 REGISTROS CONTABLES EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL: MANEJO, REGISTRO Y ANÁLISIS.
FORMATOS PREDISEÑADOS DE ENTIDADES FINANCIERAS: TIPOS, NORMAS, DILIGENCIAMIENTO.
SENSIBILIDAD DEL PROYECTO: ANÁLISIS DE DATOS SEGÚN CANTIDAD Y PRECIO.
INFORMÁTICA BÁSICA: GENERALIDADES, APLICACIÓN HOJAS DE CÁLCULO.
PROCESO ADMINISTRATIVO: FASES DE PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN, DIRECCIÓN Y CONTROL, MARCO TEÓRICO Y SU APLICACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS.
PRODUCTIVIDAD AGROINDUSTRIAL: FUNDAMENTOS, FORMULACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INDICADORES ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y DE TALENTO HUMANO.
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS: CONCEPTO, ADMINISTRACIÓN DE ARCHIVO.
SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN: IMPLEMENTACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES: APLICATIVOS ADMINISTRATIVOS AGROINDUSTRIALES.
MANEJO DE LA INFORMACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES: ÉTICA, ESTRATEGIAS, PROTOCOLOS.
TRABAJO EN EQUIPO: CARACTERÍSTICAS, SU IMPLEMENTACIÓN Y ANÁLISIS.
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS: EN LABORES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS U OPERATIVAS

LA EMPRESA, ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES.
TECNOLOGÍAS VIGENTES AGROINDUSTRIALES: DIAGNÓSTICO, IMPLEMENTACIÓN, ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA.
INDICADORES PRODUCTIVOS: TIPOS, CÁLCULO, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIAGNOSTICAR LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
IDENTIFICAR EL PROYECTO AGROINDUSTRIAL SEGÚN DIAGNÓSTICO EFECTUADO.
ELABORAR EL PERFIL Y LA PREFACTIBILIDAD DEL PROYECTO.
INVESTIGAR EL MERCADO OBJETIVO PARA EL BIEN O SERVICIO DEL PROYECTO
CONSULTAR FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS Y SU PROYECCIÓN.
ANALIZAR INFORMACIÓN TÉCNICA SOSTENIBLE REFERENTE AL PROYECTO DE ACUERDO CON PROCESOS, TECNOLOGÍAS A IMPLEMENTAR, LOCALIZACIÓN, TAMAÑO Y DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
EFECTUAR EL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS, TIPO DE EMPRESA Y ENTORNO.
ESTABLECER COSTOS E INGRESOS DEL PROYECTO, SEGÚN CICLO DE VIDA ÚTIL.
DILIGENCIAR LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO EN LOS FORMATOS RESPECTIVOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR FUENTES DE FINANCIACIÓN DEL ENTORNO, SU ANÁLISIS Y CONVENIENCIA
EXAMINAR ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS DEL PROYECTO FORMULADO SEGÚN OBJETIVOS DEL PROYECTO.
EVALUAR LOS RIESGOS Y VENTAJAS DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA DATOS ARROJADOS EN EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL MISMO.
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES FINANCIEROS DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
PRESENTAR LAS IDEAS DEL PROYECTO A LA EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA LOS PROBLEMAS TECNOLÓGICOS SURGIDOS EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES.
PARTICIPAR EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
LIDERAR EL DESARROLLO DE MODELOS DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA ASOCIATIVAS U OTROS OBJETOS SOCIALES ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS.
IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL MERCADEO DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE MERCADOS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.
PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE ROLES GERENCIALES EN EL CONTEXTO EMPRESARIAL.
APLICAR ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA, TRABAJO EN EQUIPO Y MEJORAMIENTO DEL CLIMA ORGANIZACIONAL EN EL DESARROLLO DE LOS ROLES GERENCIALES
COORDINAR LA RELACIÓN CON OTRAS EMPRESAS DEL ENTORNO, GESTIONANDO RECURSOS Y DESARROLLANDO CONJUNTAMENTE LABORES QUE PERMITAN EL CRECIMIENTO EMPRESARIAL.
RECIBIR ASESORÍA EMPRESARIAL PARA LA TOMA DE DECISIONES Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
PROCESAR DATOS Y REGISTROS OPERATIVOS, FINANCIEROS, DE MERCADEO Y ADMINISTRATIVOS SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA Y DE ACUERDO CON LOS SOPORTES TECNOLÓGICOS E INFORMÁTICOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
CONTROLAR LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS, DE ACUERDO CON EL ANÁLISIS DE REGISTROS PRODUCTIVOS, CONTABLES Y DE COSTOS AGROINDUSTRIALES SEGÚN INDICADORES FINANCIEROS, ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS DE LA EMPRESA.

SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA
MONITOREAR LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA, CON BASE EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS A TRAVÉS DE LOS REGISTROS Y LOS INDICADORES ESTABLECIDOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA CON CREATIVIDAD LOS COMPONENTES DE LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN Y DESARROLLO EN EL SECTOR AGROINDUSTRIAL SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
DIAGNOSTICA DE MANERA RESPONSABLE LAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE PROYECTOS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, APLICANDO LAS HERRAMIENTAS DE DIAGNOSTICO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.
PARTICIPA EN LA REALIZACIÓN CON RESPONSABILIDAD ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN DE MERCADOS, FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA, ADMINISTRATIVA Y SOCIAL SEGÚN PROTOCOLOS
PLANTEA ALTERNATIVAS PARA LA ORGANIZACIÓN LEGAL PARA DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PROYECTO.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES DE LOS PRESUPUESTOS APOYADOS EN SOFTWARE A PARTIR DE LOS DATOS FINANCIEROS Y DE ACUERDO CON LA DEFINICIÓN DEL PLAN DE NECESIDADES DE LAS ÁREAS O UNIDADES DE NEGOCIO.
IDENTIFICA FUENTES DE FINANCIAMIENTO PARA EL PROYECTO AGRÍCOLA DE ACUERDO CON LA OPORTUNIDAD FINANCIERA Y EL COMPORTAMIENTO DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
ANALIZA LOS ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DEL PROYECTO.
ANALIZA LA FACTIBILIDAD DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD E IMPACTOS NEGATIVOS.
PROPONE IDEAS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEFINIDOS EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
IDENTIFICA LAS OPORTUNIDADES COMERCIALES DE PRODUCTOS O SERVICIOS DE LA EMPRESA SEGÚN EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO.
EXAMINA LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL COMO BASE PARA EL MANEJO DE LA EMPRESA EN SU RESPECTIVA LÍNEA PRODUCTIVA SEGÚN PROTOCOLOS EMPRESARIALES.
PARTICIPA EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS PARA LA GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
UTILIZA PAQUETES INFORMÁTICOS CONTABLES PARA EL SECTOR AGROINDUSTRIAL.
PROMUEVE EL BUEN CLIMA LABORAL EN LA EMPRESA, SEGÚN TENDENCIAS DE LOS MODELOS ADMINISTRATIVOS
PARTICIPA EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y LABORES TÉCNICAS PROPIAS DE LA EMPRESA SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA.
ELABORA ACTIVIDADES DEFINIDAS EN LAS ESTRATEGIAS OPERATIVAS PARA LA PRODUCCIÓN O ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA TENIENDO EN CUENTA LAS RELACIONES ENTRE LAS DIFERENTES

No se encontro información de contenidos curriculares básicos de la competencia para mostrar en el reporte.