LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS PECUARIAS

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
635170	CORTE Y VENTA DE CARNES.		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 07/03/2013 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 corte y venta de Carne se creó para brindar al sector comercial, de grandes superficies la posibilidad de cualificar al personal de las sección de carnes impartiendo formación en competencias especificas relacionadas con su ocupación lo cual les permitirá mejorar sus conocimientos, y desarrollar habilidades y destrezas en sus funciones laborales que contribuyan al mejoramiento de la calidad y el valor agregado de los productos y servicios ofertados y transformados en el proceso de corte y venta de carnes.

El programa propende fortalecer uno de los eslabones de la cadena cárnica lo cual generara desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías y procesos de corte, de adecuar, alistar, empacar, exhibir, almacenar, conservar y comercializar los diferentes tipos de carne.

El país cuenta con potencial productivo primario de variedad carnes, 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.

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

DESCRIPCIÓN:	Realizar procesos de obtención de canales de animales de abasto, desposte, retazado, empaque y comercialización de carnes bajo parametros de inocuidad.

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
290801001	OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
290801002	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
290801003	CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
290801004	CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
290801031	ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA
291501057	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS
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	
Experiencia laboral y/o especialización en...	
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

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801001	2	OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		100 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURADE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE
DISPONER PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA DESTAZADURA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ACONDICIONAR DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DESTAZAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE DESTAZADODE CANALES DE ABASTO PÚBLICO EN LOS FORMATOS Y TIEMPOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
COMPONENTES DE LA CANAL Y NOMBRES DE LAS DESTAZADURAS DE LOS ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO. MANEJO Y AFILADO DE CUCHILLOS TÉCNICAS DE DESTAZADURA DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y ACABADO DE DESTAZADURAS INTERPRETACIÓN DE MANUALES DE PROCEDIMIENTO INTERPRETACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS PRINCIPIOS DE CONSERVACIÓN DE CADENA DE FRÍO NORMATIVIDAD DE LA INDUSTRIA CÁRNICA UNIDADES Y CONVERSIONES DE PESO Y TEMPERATURA. MANEJO DE SUBPRODUCTOS CÁRNICOS MANEJO E INTERPRETACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN MANEJO Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTO NO CONFORME

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

VERIFICAR QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESTAZADO ESTÉN HIGIENIZADOS, DISPONIBLES, MANTENIDOS Y CALIBRADOS.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS Y DOTACIÓN DE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE A CUERDO CON LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
MANEJAR FICHAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTO DE DESTAZADO DE CANALES DE BOVINO, PORCINO Y AVES.
VERIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA CANAL DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y NORMATIVIDAD VIGENTE
AFILAR CUCHILLOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REALIZAR DESTAZADURAS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO Y TIEMPO ESTABLECIDO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS.
LIMPIAR, CLASIFICAR, EMPACAR Y ROTULAR LAS DESTAZADURAS DE CANALES SEGÚN FICHA TÉCNICA Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
ESTABLECER LAS MERMAS DEL PROCESO EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.
DISPONER LOS SUBPRODUCTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICAR LA LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL DESTAZADO E INSPECCIÓN DE CANALES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DURANTE EL DESTAZADO DE CANALES DE BOVINO, PORCINO Y AVES CUMPLIR NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL
REPORTAR LAS NOVEDADES DEL PROCESO DE DESTAZADO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REPORTAR NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE DESTAZADO DE CARNES.
REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL DESTAZADO DE LAS CARNES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REALIZA LA INSPECCIÓN DE LAS CARNES A DESTAZAREN EL TIEMPO ESTABLECIDO, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
DESTAZA CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y TIEMPO ESTABLECIDOS.
APLICA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE, DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
ACONDICIONA DESTAZADURAS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN REQUERIMIENTOS.
DOCUMENTA EL DESTAZADO DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO ACORDE CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.
REPORTA LAS NOVEDADES SON SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
DISPONE DE SUBPRODUCTOS CONFORME A LA FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DISPONE DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS Y

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801002	2	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		80 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS CARNES EN CANAL Y/O POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN,NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA RECEPCIÓN DE CARNES, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN FORMA OPORTUNA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE
REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE CARNES EN CANAL Y/O POSTAS EN LOS FORMATOS Y TIEMPOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA EN FORMA CLARA Y OPORTUNA.
ALMACENAR CARNES EN CANALY/O POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARNES: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, TIPOS DE CORTES
CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO: OBTENCIÓN, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN, CARACTERÍSTICAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS, REGIONALIZACIÓN
AGENTES Y MECANISMOS DE DETERIORO DE LAS CARNES: ALTERACIONES MICROBIANAS, QUÍMICAS Y PROCESOS DE MADURACIÓN.
MICROORGANISMOS: CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, FUENTES DE CONTAMINACIÓN FACTORES QUE INFLUYEN CRECIMIENTO MICROBIANO, DESTRUCCIÓN MICROBIANA.
FICHA TÉCNICAS DE CARNES: CARACTERÍSTICAS, INTERPRETACIÓN.
MANEJO DE PESAS, BALANZAS Y BASCULAS.
PROCEDIMIENTOSOPERATIVOS DE RECEPCIÓN DE CARNES: ALISTAMIENTO, RECEPCIÓN DE CARNES SEGÚN VARIEDAD, TIPOS DE PROVEEDORES, REQUISICIÓN, ALMACENAMIENTO, PESAJE, TRANSPORTE E IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO EN ALMACENAMIENTO.
TÉCNICAS DE INSPECCIÓN: DE CALIDAD EN PLATAFORMA DE RECIBO, ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y SENSORIALES PARA CARNES FRESCAS
LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA TRANSPORTE, RECIBO E INSPECCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
MANEJO BÁSICO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN.
DILIGENCIAMIENTO Y CONTROL DE REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN DE RECIBO DE CARNE EN CANAL O POSTAS
PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, TÉCNICAS.
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE CARNES FRESCAS
CONCEPTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y MANEJO DE RESIDUOS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

VERIFICAR QUE LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA LA INSPECCIÓN ESTÉN DISPONIBLES, MANTENIDOS Y CALIBRADOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO Y PLAN DE MANTENIMIENTO
MANEJAR FICHAS TÉCNICAS DE CANALES, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL Y POSTAS DE CARNES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS
VERIFICARLAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
APLICA TÉCNICAS DE INSPECCIÓN ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL RECIBO DE CANALES, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL Y POSTAS DE CARNES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS EL PRODUCTO.
APLICAR LA LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA RECIBO E INSPECCIÓN DE CANALES, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL Y POSTAS DE CARNES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS
IDENTIFICAR, PREVENIR Y CONTROLAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
APLICAR LAS NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAEN EL PROCESO DERECEPCIÓN DE CANALES, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL Y POSTAS DE CARNES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS
DILIGENCIAR FORMATOS DURANTE LA RECEPCIÓN DE CANALES, MEDIAS CANALES, CUARTOS DE CANAL Y POSTAS DE CARNES DE BOVINO, PORCINO, AVES Y PESCADOS
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE CARNES FRESCAS.
CUMPLIR NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL RECIBO DE LAS CARNES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
VERIFICA LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS CARNES SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DE LA FICHA TÉCNICA Y LA SOLICITUD DE COMPRA.
REALIZA LA INSPECCIÓN DE LAS CARNES A RECIBIREN EL TIEMPO ESTABLECIDO, DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
ALMACENA EL PRODUCTO RECIBIDO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.
APLICA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE, DE ACUERDO A LA LEGISLACIÓN VIGENTE
DOCUMENTA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO ACORDE CON LO EXIGIDO EN LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REPORTA LAS NOVEDADES SON SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
DISPONE DEL PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801003	2	CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		280 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.
REPORTAR LAS NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN EL PROCESO DE PORCIONADO EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA EN FORMA CLARA Y OPORTUNA.
VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
ALMACENAR PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EMPACAR, LIQUIDAR Y ETIQUETAR MANUAL O MECÁNICAMENTE PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y FICHA TÉCNICA DE LA COMPAÑÍA.
ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

POSTAS DE CARNES: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (TERNEZA, JUGOSIDAD, COLOR, OLOR SABOR), DENOMINACIÓN, USOS GASTRONÓMICOS, UBICACIÓN ANATÓMICA, CONFORMACIÓN MUSCULAR.
TÉCNICA DE CORTE DE CARNES: PORCIONADO Y FILETEADO, MANUAL Y MECÁNICO.
ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO: ESPECIES, RAZAS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS,
CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO: OBTENCIÓN, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN, CARACTERÍSTICAS CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS, REGIONALIZACIÓN.
CORTES DE CARNES: POR ESPECIE (BOVINOS, PORCINOS, AVES, OVINOS, CAPRINOS, CONEJOS), SEGÚN FORMA DEL CORTE, SEGÚN REGIÓN ANATÓMICA,DENOMINACIÓN DE CORTES, POR USO GASTRONÓMICO, CON O SIN HUESO.
MADURACIÓN DE LAS CARNES: CONCEPTO, TÉCNICAS, EFECTO EN LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
USOS DE LOS CORTES DE CARNES: ASAR, HORNEAR, SUDAR, ESTOFAR, ESCALFAR FREÍR
MANUALES DE PROCEDIMIENTO: INTERPRETACIÓN, DEPORCIONADO, DE MANEJO Y AFILADO DE CUCHILLOS
EQUIPOS PARA UNA SALA DE PORCIONADO DE CARNES: DE ALMACENAMIENTO, DE RECEPCIÓN, DE CORTE,

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS: DE CORTE, DE AFILADO, DE ALMACENAMIENTO Y DE EMPAQUE DE ETIQUETADO.
CUCHILLOS: PARTES DE UN CUCHILLO, TIPOS DE CUCHILLOS, MATERIALES DE FABRICACIÓN, AFILADO, USOS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE CARNES: CONCEPTOS BÁSICOS, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, CONTROL DE TEMPERATURAS, EQUIPOS,
NORMATIVIDAD: EN SEGURIDAD INDUSTRIAL, EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, EN BPM, EN HIGIENIZACIÓN, EN INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL.
FICHAS TÉCNICAS: INTERPRETACIÓN, CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO.
MANEJO DE RESIDUOS: MANUALES DE MANEJO, CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS DEL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO, DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
EMPAQUES: TÉCNICAS, CLASIFICACIÓN DE EMPAQUES PARA PRODUCTOS PORCIONADOS, CARACTERÍSTICAS, TENDENCIAS, TIPOS
TRAZABILIDAD: FUNDAMENTOS, LEGISLACIÓN, IMPLEMENTACIÓN, PARTICIPACIÓN
SISTEMAS DE PESAJE: TIPOS, ELECTRÓNICO, MANEJO DE BALANZAS
ALMACENAMIENTO: EQUIPOS, CARACTERÍSTICAS, INDICADORES DE CONTROL EN SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.
INVENTARIOS: CONTROL, PES.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER CANALES Y POSTAS POR SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS CUANTITATIVAS, CUALITATIVAS Y DENOMINACIÓN.
OBTENER LAS PORCIONES Y FILETES.
AFILAR Y MANTENER LOS CUCHILLOS.
RECONOCER POSTAS Y REGIONES EN CANALES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.
SELECCIONAR CUCHILLOS DE PORCIONADO Y FILETEADO PARA LA TAREA A DESARROLLAR.
REPORTAR LAS NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES DE LOS PROCESOS DE PORCIONADO Y FILETEADO.
MADURAR TÉCNICAMENTE CARNES (ALMACENAR TÉCNICAMENTE CARNES PARA LA MADURACIÓN)
DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS EN EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO.
AFILAR TÉCNICAMENTE CUCHILLOS DE PORCIONADO Y/O FILETEADO EN FORMA MANUAL O MECÁNICA ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL CONFORME AL MANUAL DE AFILADO DE CUCHILLOS DE LA COMPAÑÍA.
DESCRIBIR CORTES DE CARNES SEGÚN: CARACTERÍSTICAS, PROCEDENCIA, DENOMINACIÓN GASTRONÓMICA O DE FORMA.
ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.
PESAR Y EMPACAR LAS PORCIONES Y FILETES CLASIFICADOS.
OPERAR LA EMPACADORA AL VACÍO.
ETIQUETAR LOS PRODUCTOS OBTENIDOS
SELECCIONAR EMPAQUES.
OPERAR EQUIPOS DE ETIQUETADO
OPERAR EQUIPOS DE EMPACADO.
REGISTRAR INFORMACIÓN EN EL SISTEMA DE PORCIONADO
ALMACENAR PORCIONES Y/O FILETES
VERIFICAR INVENTARIOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SELECCIONA LA MATERIA PRIMA CÁRNICA A PORCIONAR O FILETEAR DE ACUERDO AL TIPO DE CORTE SOLICITADO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y/O SOLICITUD DEL CLIENTE.
SOMETE AL PROCESO DE MADURACIÓN CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO SEGÚN ESPECIE, TÉCNICA DE MADURACIÓNDE CARNES ESTABLECIDA POR LA COMPAÑÍA
ACONDICIONA MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO CONFORME A FICHA TÉCNICA DE PORCIÓN Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
PORCIONA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO.
FILETEA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE, O SOLICITUD DEL CLIENTE, CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO.
REALIZA EL PESADO, EMPACADO Y ROTULADO DE PORCIONES Y FILETES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y/O FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO OPERANDO LOS EQUIPOS SEGÚN MANUAL.
DISPONE DE SUBPRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO CONFORME AL MANUAL DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.
ALMACENA PORCIONES Y/O FILETES EMPACADOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA COMPAÑÍA.
CLASIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PORCIONADO Y FILETEADO DE CARNES DE

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801004	2	CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		100 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
OPERAR SIERRA SIN FIN PARA OBTENER CORTES CON O SIN HUESO DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO POR: ESPECIE, REGIÓN O DENOMINACIÓN, ACATANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, SOLICITUD DEL CLIENTE Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.
ALISTAR LA SIERRA SIN FIN PARA EL PROCESO DE CORTES DE CARNES SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL FABRICANTE.
EMPACAR, LIQUIDAR Y ETIQUETAR MANUAL O MECÁNICAMENTE PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y FICHA TÉCNICA DE LA COMPAÑÍA.
REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE CORTES CON SIERRA EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA EN FORMA CLARA Y OPORTUNA.
ALMACENAR PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARACTERÍSTICAS ÓSEAS DE LAS CANALES DE ABASTO PÚBLICO.
SIERRAS SIN FIN: TIPOS, PARTES, MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO, ARMADO, DESARMADO, GUARDAS, CONDICIONES DE OPERACIÓN
NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL PARA EL USO DE SIERRA SIN FIN.
MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTO: INTERPRETACIÓN, DE EQUIPOS
ACONDICIONADO DE MATERIA PRIMA PARA CORTES CON SIERRA.
TIPOS DE CORTES OBTENIDOS CON SIERRA: CON HUESO, SIN HUESO, POR ESPECIE, POR DENOMINACIÓN, POR REGIÓN ANATÓMICA Y POR PAÍS
TÉCNICAS DE CORTE DE CARNES CON SIERRA: CONGELADO Y REFRIGERADO
RENDIMIENTOS EN CORTES CON SIERRA: CONTROL DE PORCIONADO, GRADOS DE LIMPIEZA
MANEJO DE RESIDUOS PRODUCIDOS EN CORTES CON SIERRA.
EMPAQUES: TÉCNICAS, CLASIFICACIÓN DE EMPAQUES PARA PRODUCTOS PORCIONADOS, CARACTERÍSTICAS, TENDENCIAS, TIPOS
SISTEMAS DE PESAJE: TIPOS, ELECTRÓNICO, MANEJO DE BALANZAS
ALMACENAMIENTO: EQUIPOS, CARACTERÍSTICAS, INDICADORES DE CONTROL EN SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA OPERACIÓN DE LA SIERRA.
PORTA LOS ELEMENTOS SUMINISTRADOS DE SEGURIDAD PERSONAL PARA LA OPERACIÓN DE SIERRA SIN FIN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y RIESGOS OCUPACIONALES.
ALISTAR ÁREA DE OPERACIÓN DE SIERRA SIN FIN
ESTABLECER LAS CONDICIONES OPERATIVAS DE LA SIERRA SIN FIN SEGÚN RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS DE LA COMPAÑÍA.
COMPROBAR LA EXISTENCIA Y EL FUNCIONAMIENTO DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN LA SIERRA SIN FIN Y LOS UTILIZA CORRECTAMENTE DURANTE LAS OPERACIONES.
ESTABLECER LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD DE LA SIERRA SIN FIN SEGÚN RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS DE LA COMPAÑÍA.
ENSAMBLAR LA SIERRA SIN FIN PARA LA OPERACIÓN DE CORTES CON SIERRA SEGÚN RECOMENDACIONES DEL MANUAL DE OPERACIÓN DEL FABRICANTE Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO ANTES DE INICIAR EL PROCESO.
VERIFICAR Y APROBAR EL ESTADO DE LAS GUÍAS Y CINTA DE LA SIERRA ANTES DE INICIAR LA OPERACIÓN.
OPERAR LA SIERRA SIN FIN
ACONDICIONAR LA SIERRA SIN FIN PARA LA OPERACIÓN DE CORTES CON SIERRA
OBTENER LOS CORTES CON SIERRA SIN FIN.
RECONOCER LOS TIPOS DE CORTES OBTENIDOS CON LA SIERRA SIN FIN, SEGÚN CARACTERÍSTICAS Y PROCEDENCIA.
HIGIENIZAR EL EQUIPO CUANDO HAYA CAMBIO DE ESPECIES A CORTAR CON SIERRA SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).
SELECCIONAR EMPAQUES PARA CORTES CON SIERRA. REPORTAR LAS NOVEDADES DEL ESTADO Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO
PESAR, EMPACAR Y ETIQUETAR LOS CORTES CON SIERRA OBTENIDOS SEGÚN FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA
EFECTUAR LOS RENDIMIENTOS ESTÁNDAR DE CADA PIEZA, DE ACUERDO CON EL TIPO DE CORTE A

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LA SIERRA SIN FIN SEGÚN CORTE, PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, CONDICIONES DE HIGIÉNICAS Y DE SEGURIDAD.
SELECCIONA LA MATERIA PRIMA CÁRNICA A CORTAR CON SIERRA POR ESPECIE Y REGIÓN ANATÓMICA SEGÚN FICHA TÉCNICA, ORDEN DE PRODUCCIÓN O SOLICITUD DEL CLIENTE.
OPERA SIERRA SIN FIN PARA CORTE DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO ACATANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
EMPACA, LIQUIDA Y ETIQUETALOS CORTES OBTENIDOS SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD DE LA COMPAÑÍA Y FICHA TÉCNICA.
DISPONE LOS CORTES OBTENIDOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS EN EL PROCESO DE CORTE CON SIERRA SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801023	1	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		60 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
MANTENER LAS CONDICIONES DE HIGIENE, SALUD Y PRESENTACIÓN PERSONAL DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE CARNES, CON RESPETO HACIA LOS DEMÁS.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD CON EL MEDIO AMBIENTE.
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: LEYES, DECRETOS, RESOLUCIONES Y NORMAS TÉCNICAS
CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS: TIPOS
PLANES DE SANEAMIENTO
MATEMÁTICAS BÁSICAS: UNIDADES DE MASA, VOLUMEN Y TEMPERATURA, CONVERSIONES.
ALIMENTO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRITIVO
AGENTES Y MECANISMOS DE DETERIORO: ALTERACIONES MICROBIANAS, QUÍMICAS Y PROCESOS FISIOLÓGICOS.
MICROORGANISMOS: CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, FUENTES DE CONTAMINACIÓN FACTORES QUE INFLUYEN CRECIMIENTO MICROBIANO, DESTRUCCIÓN MICROBIANA. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS).
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO,

MANUAL, NORMATIVIDAD VIGENTE.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS : HIGIENE, ASEPSIA, CONTAMINACIÓN, RIESGOS, PELIGROS, INOCUIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA, TRAZABILIDAD, MANIPULADOR
SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPOS.
TÉCNICAS DE LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, APLICACIÓN
TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN: POES, CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, APLICACIÓN.
SEGURIDAD ALIMENTARIA: NUTRICIÓN, CALIDAD, INOCUIDAD
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y APLICACIÓN
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS, CONSERVACIÓN POR BAJAS TEMPERATURAS
PLAGAS: OBJETIVOS. CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS UTILIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS.
RESIDUOS: CONCEPTO, CARACTERIZACIÓN, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO, LEGISLACIÓN.
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN
SEGURIDAD INDUSTRIAL
SALUD OCUPACIONAL

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DEFINIR CONCEPTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
APLICAR LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
APLICAR LAS TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PERSONAL.
RECONOCER LOS TIPOS DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, ASÍ COMO LOS RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS
ESTABLECER LA DIFERENCIA ENTRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
MANEJAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO CON PROGRAMAS ESTABLECIDOS
APLICAR EL CONTROL DE PLAGAS DE ACUERDO CON PROGRAMAS ESTABLECIDOS
CUIDAR LAS CONDICIONES DE SALUD E HIGIENE CORPORAL PARA EL MANIPULADOR
RECONOCER RIESGOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
ELABORAR REPORTES DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA EMPRESA
CONSERVAR ALIMENTOS DE ACUERDO A SU NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS.
UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL Y EL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
PREPARAR LAS SOLUCIONES DE LIMPIEZA DE ACUERDO CON LAS CONCENTRACIONES REQUERIDAS POR LA EMPRESA.
UTILIZAR LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN EL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.
ARMAR Y DESARMAR LOS COMPONENTES DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN REQUERIDO.
DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE CALIDAD DEL PROCESO.
REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LA SECUENCIA DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.
IDENTIFICAR, PREVENIR Y CONTROLAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
REPORTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS, PLANTA FÍSICA, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS, CUANDO SON IDENTIFICADOS, DE ACUERDO AL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.
VERIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTROLA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL
EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
REALIZA MANEJO DE RESIDUOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
ESTABLECE LAS ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801031	2	ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		180 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES DE LOS PRODUCTOS, EMPAQUES, ETIQUETAS, PUBLICIDAD, PROMOCIONES DE LA EXHIBICIÓN SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
ENTREGAR EL PRODUCTO AL CLIENTE DEBIDAMENTE PESADO, EMPACADO Y ETIQUETADO DE ACUERDO CON LA SOLICITUD, POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN.
REGISTRAR LAS VARIABLES QUE MANTIENEN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN EL EMPAQUE, EL PRODUCTO Y EN LOS EXHIBIDORESDE CARNES EN POSTA, PORCIONADAS Y/O FILETEADAS DE DIVERSAS ESPECIES EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR EMPRESA.
MONTAR EXHIBICIONES DE CARNES EN POSTA, PORCIONADAS Y/O FILETEADAS DE DIVERSAS ESPECIES CONFORME A IMPLANTACIÓN, TIPO DE EXHIBICIÓN Y MIX DE PRODUCTOS GARANTIZANDO CONDICIONES DE INOCUIDAD, TENIENDO EN CUENTA QUE LA INFORMACIÓN PUBLICITARÍA Y LA TEATRALIZACIÓN SEA VERAZ, PERTINENTE Y OCASIONAL.
VERIFICAR QUE LAS CARNES EN POSTA, PORCIONADAS Y/O FILETEADAS DE DIVERSAS ESPECIES SE ENCUENTRAN UBICADAS Y ETIQUETADAS SEGÚN IMPLANTACIÓN GARANTIZANDO LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD.

ATENDER RECLAMACIONES DE LOS CLIENTES SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, USOS, CALIDAD, MARCA, GARANTÍA Y PRECIO SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

ATENDER AL CLIENTE SUMINISTRANDO INFORMACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS, USOS Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES EXHIBIDAS SEGÚN SOLICITUD, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y POLÍTICAS

CERRAR LA VENTA DE LAS CARNES, DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE Y PROTOCOLOS DE SERVICIO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EXHIBICIONES: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y EQUIPOS
EMPAQUE: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, NORMATIVIDAD, EQUIPOS, Y APLICACIÓN
ROTULADO Y ETIQUETADO: DEFINICIÓN, CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CÓDIGOS DE BARRAS, FECHA DE VENCIMIENTO, TRAZABILIDAD, NORMATIVIDAD.
MATERIAL VISUAL: CONCEPTOS MATERIALES Y USOS, IMPACTO VISUAL, TEATRALIZACIÓN.
PRODUCTO Y SUBPRODUCTOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, USOS GASTRONÓMICOS Y CORTES.
PRECIO: CONCEPTO, EFECTO PSICOLÓGICO, COLOCACIÓN
INVENTARIOS: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS, CONTROL, TOMA FÍSICA, PROGRAMAS SOFTWARE, ROTACIÓN.
VARIABLES DE LA EXHIBICIÓN: CONTROL, EQUIPOS DE CONTROL, ORGANOLÉPTICAS, FECHAS DE VENCIMIENTO, PLU, ETIQUETA, FORMATOS, IDENTIFICACIÓN DE MERMAS, TRAZABILIDAD.
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS: APERTURA, CIERRE, CALIDAD
TEATRALIZACIÓN: IMPLANTACIÓN, MIX DE PRODUCTOS, PUBLICIDAD DIARIA, PUBLICIDAD OCASIONAL, PLANIMETRÍA Y COLORES.
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, HIGIÉNICO SANITARIAS, SEGURIDAD INDUSTRIAL,AMBIENTALES, ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, ROTULADO Y ETIQUETADO.
ALMACENAMIENTO EN EXHIBICIÓN: CONCEPTOS, TÉCNICAS, TIPOS, EQUIPOS, VARIABLES DE CONSERVACIÓN.
RESIDUOS PRODUCIDOS POR MERMAS EN EXHIBICIÓN: MANEJO, REPORTES
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS MANUAL, SISTEMATIZADO, ELABORACIÓN, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
COMUNICACIÓN: VERBAL Y NO VERBAL, BARRERAS
TIPOS DE PERFILES DE LOS CLIENTES CONSUMIDORES DE CARNES Y CARACTERÍSTICAS
CLASIFICACIÓN Y NECESIDADES DE LOS CLIENTES CONSUMIDORES DE CARNES
VENTAS: TIPOS, PROCESO, TÉCNICAS, FASES Y SISTEMAS DE LIQUIDADO
RELACIONES INTERPERSONALES Y COMUNICACIÓN: ESTRATEGIAS HABILIDADES, PRESENTACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA VENTA
CARACTERÍSTICAS DEL NEGOCIO DE LAS CARNES: TIPO DE MERCADO Y TENDENCIAS, COMPETENCIA, PRECIOS, CLASES DE DISTRIBUCIÓN,POLÍTICAS COMERCIALES Y DE VENTA DE LA COMPAÑÍA, POLÍTICA DE STOCK DE INVENTARIOS ,TIPOS DE MERCADOS
POLÍTICAS DE SERVICIO AL CLIENTE
TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y SERVICIOS COMO VALOR AGREGADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS CARNES.
DEMOSTRACIONES Y/O DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, MUESTRAS
CALIDAD, PRECIO DE LOS PRODUCTOS
CONCEPTO DE MARCA Y POSICIONAMIENTO
MANEJO DE RESPUESTAS Y REACCIONES DE LOS CLIENTES
SOLUCIÓN DE SITUACIONES REFERENTE AL ENTORNO DEL PRODUCTO Y SERVICIO
ASPECTOS LEGALES DE LA VENTA: ESTATUTO DEL CONSUMIDOR

HABILIDADES DE NEGOCIACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR POLÍTICAS DE CALIDAD EN LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE LASCARNES.
ALISTAR POSTAS, CORTES Y/O FILETES PARA LA EXHIBICIÓN
SELECCIONAR POSTAS, CORTES Y/O FILETESDE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE
IMPULSAR LA VENTA DE LAS CARNES EXHIBIDAS
IDENTIFICAR TIPO DE CLIENTE Y NECESIDADES A SATISFACER
APLICAR ESTRATEGIAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE
ARGUMENTAR CARACTERÍSTICAS Y USOS GASTRONÓMICOS DE LOS CÁRNICOS.
INFORMAR AL CLIENTE SOBRE CONSERVACIÓN, USO Y BENEFICIOS DE LOS CÁRNICOS
SUPERAR OBJECIONES DEL CLIENTE DURANTE LA ATENCIÓN
PRESENTAR NUEVAS ALTERNATIVAS AL CLIENTE DURANTE LA ATENCIÓN
INFORMAR AL CLIENTE SOBRE LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO Y CONDICIONES DE ENTREGA DURANTE ATENCIÓN
ESTRUCTURAR LA ARGUMENTACIÓN PARA EL CIERRE DE LA VENTA
DISPONER MATERIAL VISUAL INFORMATIVO PARA LA EXHIBICIÓN DE CARNES.
MANEJAR Y CONTROLAR INVENTARIOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN EXHIBICIÓN
INTERPRETAR NORMATIVIDAD VIGENTE
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO EN EXHIBICIÓN DE CÁRNICOS.
VERIFICAR CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE CÁRNICOS EXHIBIDOS
UBICAR Y ROTAR CÁRNICOS EN EXHIBICIÓN
IDENTIFICAR Y DISPONER RESIDUOS DE LA EXHIBICIÓN
IDENTIFICAR Y DISPONER PRODUCTO CÁRNICOS NO CONFORME EN EXHIBICIÓN O A EXHIBIR
REPORTAR NOVEDADES
MONITOREAREL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPO DE EXHIBICIÓN Y VENTA
LIQUIDAR VALOR DE LA VENTA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTROLA LAS VARIABLES QUE MANTIENEN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN LAS EXHIBICIONES DE CARNES EN POSTA, PORCIONADAS Y/O FILETEADAS DE DIVERSAS ESPECIES CONFORME A POLÍTICAS DE LA COMPAÑÍA.
COLOCA LOS PRODUCTOS EN EXHIBICIÓN CONFORME A LA IMPLANTACIÓN Y EL MIX DE PRODUCTOS CON LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DEEXHIBICIÓN HACIENDO USO EFICIENTE Y RESPONSABLE DE LOS RECURSOS
ORGANIZA LA EXHIBICIÓN DE CARNES SEGÚN OCASIÓN, POLÍTICAS DE VENTA DE LA EMPRESA Y ESTATUTO DEL CONSUMIDOR.
SELECCIONA LOS PRODUCTOS CÁRNICOS A EXHIBIR SEGÚN MIX DE PRODUCTOS POLÍTICAS DE VENTA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.
VERIFICA LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPO DE EXHIBICIÓN Y VENTA.
BRINDA INFORMACIÓN Y ASESORÍA SOBRE ATRIBUTOS Y BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS EXHIBIDOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, VALORES AGREGADOS Y NATURALEZA SEGÚN EL ESTATUTO DEL CONSUMIDOR EN FORMA HONESTA Y CON RESPONSABILIDAD SOCIAL.
DISPONE LAS CARNES NO CONFORMES EXHIBIDAS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
ATIENDE AL CLIENTE OFERTANDO LO SOLICITADO O LAS DIVERSAS ALTERNATIVAS DENTRO DEL MIX DE PRODUCTOS EXHIBIDOS DE ACUERDO EXPECTATIVAS Y NECESIDADES DEL CONSUMIDOR.

ENTREGA EL PRODUCTO AL CLIENTE DEBIDAMENTE PESADO, EMPACADO Y ETIQUETADO SEGÚN SOLICITUD.
DILIGENCIA LOS FORMATOS PARA EL CONTROL DE VARIABLES DE EXHIBICIÓN Y PRODUCTOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.
ELABORA PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN FORMA OPORTUNA PARA EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE LA EXHIBICIÓN SEGÚN: ROTACIÓN, OCASIÓN, MARKETING Y POLÍTICAS DE VENTA DE LA EMPRESA.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
291501057	2	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		80 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

PROGRAMAR LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO Y/O SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

REPORTAR LOS RESULTADOS DE LA PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

COSTEAR LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL PRODUCTO ELABORADO Y A LA PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

TIPOS DE PRODUCCIÓN: PRODUCCIÓN PARA INVENTARIO, PRODUCCIÓN POR PEDIDO
DATOS BÁSICOS DEL COMPORTAMIENTO DECONSUMO, PARA LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN: CICLOS DE CONSUMO PERIÓDICO, PRODUCTOS, INSUMOS, CANTIDAD O VOLUMEN, PROCESO, ACTIVIDADES DE SOPORTE, TIEMPOS.
REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN: ORDEN DE PEDIDO,MATERIALES E INSUMOS, CANTIDADES, ESTÁNDARES DE CALIDAD, PERSONAL Y EQUIPOS.
COMPRAS: ÓRDENES DE COMPRA, ESTÁNDARES, PROVEEDORES, CICLO DE COMPRA, FICHAS TÉCNICAS
DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS: TEORÍA DE COSTOS, COSTEO POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, POR PROCESOS, COSTOS ESTÁNDAR.
CLASIFICACIÓN DE COSTOS.
TIPOS DE COSTEO: ABSORBENTE, DIRECTO, ESTÁNDAR, DE LA MALA CALIDAD, MODERNO.
ELEMENTOS DEL COSTO: MATERIAL DIRECTO, MANO DE OBRA DIRECTA, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.
COSTOS DE PRODUCCIÓN, IMPORTANCIA DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN A TRAVÉS DE LA EVOLUCIÓN DEL COSTO DEL PRODUCTO, DEFINICIONES BÁSICAS EN COSTOS Y PRESUPUESTOS.
PRESUPUESTOS: DE VENTAS, DE PRODUCCIÓN, DE INVERSIÓN.
ANÁLISIS DEL PUNTO DE EQUILIBRIO
INVENTARIOS: CONCEPTO, TERMINOLOGÍA,POLÍTICAS Y MODELOS DE INVENTARIOS, PEPS, UEPS

INFORMES DE PRODUCCIÓN: MANUALES Y SISTEMATIZADOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL ÁREA Y DATOS HISTÓRICOS.
COSTEAR EL PRODUCTO TERMINADO, UTILIZANDO OPERACIONES MATEMÁTICAS, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO
APLICAR LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL COSTO DE PRODUCCIÓN.
REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
REPORTAR NOVEDADES SURGIDAS EN EL PROCESO DE COSTEO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REQUISITA LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN.
CALCULA LOS COSTOS DEL PRODUCTO Y LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL PROCESO PRODUCTIVO Y LOS SISTEMAS DE COSTEO.
REPORTAR NOVEDADES SURGIDAS EN EL PROCESO DE COSTEO

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