



Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

☒ Interno ☐ Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* LIDA FERNANDA RIVERA LEDESMA

Código Dependencia Destinatario

4195263

Dependencia Destinatario

GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO

Código Regional Destinatario

41

Regional Destinatario

HUILA

Email Destinatario

LRIVERAL@SENA.EDU.CO

Fecha

20/04/2023 06:10:11 p. m.

Radicado

41-9-2023-007164

NIS

2023-02-133089

Asunto

Asunto *
AUTORIZACIONES

Descripción del Asunto *
AUTORIZACIÓN PARA DAR INICIO AL TRÁMITE CONTRACTUAL PERTINENTE

Texto

*
M E M O R A N D O

41-9526- 101 -

La Plata,

PARA: Grupo Administrativo

DE: Subdirector (E) del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

ASUNTO: Autorización para dar inicio al trámite contractual pertinente

De conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente, me permito solicitar que se inicien los trámites contractuales a que haya lugar, necesarios para satisfacer la necesidad que tiene por objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el area temática requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor.

Cordialmente,

César Humberto Chavarro Pérez
Subdirector(E) de Centro

Remitente

Código Dependencia Remitente
419526

Dependencia Remitente
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA

Código Regional Remitente
41

Regional Remitente
HUILA

Funcionario Remitente
* (E) CESAR HUMBERTO CHAVARRO PEREZ

Email Remitente
CCHAVARRO@SENA.EDU.CO;DBUSTAMANTE@SENA.EDU.CO

Anexos (0)

Document Name	Attachment Type
---------------	-----------------

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario * MLL	Email Destinatario * MLISCANO@SENA.EDU.CO
-------------------------------------	---

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado
-------	--------------------------



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO ESTUDIO PREVIO

PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN

OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor.
EDUCACIÓN Y/O FORMACIÓN	Relacionada en el Anexo No. 2 y 3 de los presentes estudios previos
EXPERIENCIA RELACIONADA:	Relacionada en el Anexo No. 2 y 3 de los presentes estudios previos
VALOR Y FORMA DE PAGO:	Se fija como valor total para los cuatro (04) contratos la suma de CIENTO DIEZ MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL OCHENTA Y OCHO (\$ 110.261.088) PESOS M/CTE. según lo relacionado en el anexo No. 2 y 3 de los presentes estudios previos. El valor de los honorarios se pagará a los contratistas por periodos fijos y/o por fracción del mes ejecutado.
PLAZO:	Hasta el 19 de diciembre de 2023 - Resolución No.1-02623 del 27 de diciembre de 2022- Calendario Académico, conforme a lo estipulado en el Anexo No. 2 y 3 de los presentes estudios previos
LUGAR DE EJECUCIÓN:	La Plata Huila – Colombia y su área de influencia
SUPERVISOR:	Coordinación Académica o quien designe el ordenador del pago
ORDENADOR DEL PAGO:	Subdirector(E) de Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

De conformidad con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 20 del Decreto 1510 de 2013 Decreto compilado por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, así como lo dispuesto en el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, artículo 2.8.4.4.5 y subsiguientes del Decreto 1068 de 2015 y artículo 3º del Decreto 371 de 2021, el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, Sena Regional Huila, requiere contratar los servicios personales para atender la necesidad que a continuación se describe:

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994, fortaleciendo las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y mayores resultados en los diferentes mercados.

La Entidad funciona desde su creación en permanente alianza entre el Gobierno, los empresarios y los trabajadores, con el firme propósito de aumentar la capacidad de progreso en Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social, alineados con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas



y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías.

Mediante la expedición del Decreto 249 de 2004, por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, se asignaron funciones a las Direcciones Regionales, estableciendo entre ellas las siguientes: 1. Asegurar que las políticas, objetivos, estrategias, planes, programas, normas y procedimientos adoptados por la entidad se cumplan, para garantizar el cumplimiento de la misión del SENA y 2. Vigilar y controlar que los Centros de Formación de su jurisdicción, cumplan con los planes y funciones.

Mediante la expedición del Decreto 249 de 2004, por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, se asignaron funciones a los Subdirectores de los Centro de Formación, estableciendo entre ellas las de “1. Planear, programar, ejecutar, controlar y evaluar los procesos de Formación Profesional Integral para atender las demandas de los sectores productivos y sociales, directamente o mediante alianzas o convenios con otros agentes públicos o privados; 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro, y Responder por la ejecución presupuestal de los recursos del Centro de Formación. (...)”.

Los Centros de Formación del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, como unidades operativas, ejecutan las acciones de formación de acuerdo con la oferta definida en su Plan de Acción como respuesta a los requerimientos del entorno productivo y social; por consiguiente, y dado que las metas año a año se incrementan, es necesario garantizar el talento humano suficiente que permite la operación adecuada de los procedimientos definidos en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA.

De conformidad con el lineamiento impartido por el Departamento Administrativo de la Función Pública - DAFP y la Escuela Superior de Administración Pública – ESAP en la Circular Conjunta No. 100-005 del 29 de diciembre de 2022, en cuanto a que “3. La contratación directa a través del contrato de prestación de servicios y de apoyo a la gestión deberán tener un término de duración de cuatro (4) meses”, está basado en el supuesto que las entidades públicas podrán realizar en ese tiempo los estudios técnicos y los trámites para la formalización de las plantas de personal que requieran, de forma que las actividades que realizan los contratistas sean asumidas al cabo de ese tiempo por los nuevos cargos de las plantas de personal, que de preferencia serán temporales. En el caso del SENA, esta entidad sustento ante el Director del Departamento Administrativo de la Función Pública mediante la comunicación No. 01-2-2022-000886 del 30 de diciembre de 2022 las razones técnicas, físicas, presupuestales y financieras por las cuales no es posible que el SENA realice en las condiciones señaladas en la Circular 100-005 de 2022 los estudios técnicos y de cargas de trabajo para tramitar la ampliación de la planta de personal que formalice en ese plazo los más de 32.000 contratos de prestación de servicios personales que suscribe el SENA cada año para poder cumplir las metas institucionales y prestar sus servicios en todo el territorio nacional.

Igualmente el SENA, ya viene tramitando ante las entidades competentes del Gobierno Nacional la ampliación de la planta de personal permanente con 1.152 cargos, desde septiembre de 2021, sin que hasta la fecha (más de un año después), se haya expedido el correspondiente decreto por dudas en el costeo de los cargos, que subsisten a la fecha.

Adicionalmente, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA a la fecha no tiene presupuesto en el 2023 para realizar estudios técnicos y de cargas de trabajo, ni para asumir costos de nómina superiores a los 1.152 cargos que están en trámite de creación.

Los ciclos formativos y la continua prestación de nuestros servicios misionales hacen improcedente la suscripción de nuestros contratos de prestación de servicios por 4 meses; El Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila está en la obligación legal de garantizar la continuidad de sus procesos,



lo cual implica la necesidad de contar con el personal necesario durante la vigencia 2023. Esto implica que solo cuando se creen cargos y se provean, es posible suprimir contratos. Lo mismo sucede con los demás servicios que presta la entidad, en los cuales la continuidad es fundamental.

Por lo tanto, la suscripción de los contratos de prestación de servicios personales en el El Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila por un término de cuatro (4) meses conllevaría una grave afectación a la prestación de los servicio institucionales, tal como lo advirtió la Procuradora Delegada para Asuntos del Trabajo y la Seguridad Social en su Circular No. 001 del 6 de enero de 2023, en la cual expresó “7- Por lo anterior, esta Procuraduría Delegada hace una observación sobre el plazo de cuatro (4) meses que está estipulado en el punto 3 de la Circular Conjunta N° 100 – 005 de 2022, para la duración de los contratos de prestación de servicios y de apoyo a la gestión; pues se considera que, dados los múltiples trámites y las diversas instancias que se deben agotar para lograr ajustar las plantas de personal de las entidades del Estado, es insuficiente y se corre el riesgo de dejar a muchas entidades públicas sin el personal necesario e idóneo para atender la demanda de los servicios que prestan a la ciudadanía; circunstancia que puede generar una parálisis del Estado en todos sus niveles”.

A su vez, la Directiva Presidencial No. 08 del 17 de septiembre de 2022, por medio de la cual se emiten “Directrices de Austeridad hacia un Gasto Público Eficiente” señala en su numeral 1.1. que “Las entidades públicas solo podrán celebrar contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión cuando estos sean estrictamente necesarios por el volumen de trabajo que tenga a su cargo su personal de planta, o por la necesidad de conocimientos especializados”.

Por otra parte, Colombia Compra Eficiente y el Departamento Administrativo de la Función Pública expresaron en la Circular Conjunta No. 01 del 5 de enero de 2023 que “De conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial No. 08 del 17 de septiembre de 2022, las Entidades Estatales de la Rama Ejecutiva del orden nacional solo pueden justificar la celebración de contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión por: i) la carga de trabajo de su personal de planta o ii) la necesidad de conocimientos técnicos especializados, no profesionales, para la realización de actividades operativas, logísticas o asistenciales”. Por ende, la celebración del presente contrato de prestación de servicios está justificado NO por la insuficiencia de personal, sino por la carga de trabajo del personal de planta con el que actualmente cuenta El Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila.

Igualmente, El Ministerio de Trabajo indicó en su Circular Externa del 6 de enero de 2023, que “de conformidad con lo anterior, se entiende que podrán celebrarse contratos por el término de cuatro (4) meses siguiendo las reglas establecidas en las circulares conjuntas No 100-0005-2022 y 001-2023 aquellos contratos que la entidad identifique que puedan hacer curso al proceso de transición a cargo temporal de planta. // Las excepciones establecidas para suscribir contratos de prestación de servicios por un término superior a cuatro (4) meses, se resumen así: 1. Experticia o conocimiento especializado. // Estabilidad ocupacional reforzada por estado de gestación, licencia de paternidad o maternidad, limitaciones de salud, entre otros. // Contratos de prestación de servicios celebrados con personas jurídicas y aquellos que impliquen actividades no vinculadas a funciones permanentes financiados con recursos de proyectos de inversión.”, así mismo indicó: “(...) en el evento de requerirse la aplicación de una de las excepciones previamente señaladas, será necesario indicar en los estudios previos, los motivos por los cuales resulta necesarios y conveniente satisfacer la necesidad a través de un contrato de prestación de servicios de apoyo a la gestión, en lugar de la creación de un empleo de la planta temporal.”

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que el SENA se encuentra en este momento en imposibilidad física, técnica, presupuestal y financiera de ampliar su planta de personal en el 2023 en un número de cargos superior a los 1.152 que se encuentran en trámite en las entidades del Gobierno Nacional, y ante la necesidad de garantizar la adecuada prestación de sus servicios, cada Director Regional y Subdirector de Centro debe adicionar a la anterior sustentación general, las razones específicas por las cuales debe



suscribir el respectivo contrato por el tiempo que lo hará, sin exceder las fechas indicadas en la Circular No. 3-2022-000192 de 2022.

De esta manera para el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, al asumir la responsabilidad de garantizar el cumplimiento de los objetivos institucionales en su área de cobertura de acuerdo con las Orientaciones Generales para Regionales y Centros de Formación impartidas en los lineamientos Operativos del Plan de Acción 2023 y a las bases del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia Potencia Mundial de la Vida”, se hace necesario e indispensable para el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila realizar la contratación objeto del presente estudio y así cumplir con las metas de la ejecución de la formación, estrategias de apoyo a la formación con resultados asociados a la permanencia, percepción y certificación de los aprendices.

Por lo anterior, ante la necesidad temporal que le asiste al Servicio Nacional de aprendizaje SENA Regional Huila, y fijado el plazo que ha sido determinado en el presente estudio previo teniendo en cuenta las características especiales del servicio que pretende brindarse a la entidad en cumplimiento de las diferentes metas establecidas en el plan de acción, plan de Gobierno y la proyección de actividades que se presentan, siendo en este sentido indispensable cubrir temporalmente la necesidad para hacer frente a situaciones coyunturales de la entidad y apoyar las labores de los empleados de planta, teniendo en cuenta la inexistencia de personal, su insuficiencia por la sobrecarga de actividades o la falta del grado de especialidad debido a las características intuitu personae e idoneidad previstas para el perfil que fue diseñado en el presente estudio, bajo los lineamientos y directrices que establece la ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios

De acuerdo con la Resolución 41-00247 del 2023, “Por la cual se modifica la conformación del Grupo de Coordinación académica” el grupo cuenta con (17) instructores de planta, adicionalmente tres (03) instructores temporales, para un total de veinte (20) instructores de planta. Que dichos instructores, diecisiete (17) se encuentran cubriendo la formación titulada y complementaria en Centro con una carga mensual de 135 horas directas a formación, un (01) instructor atiende proyectos de investigación con una carga laboral del 50% de horas directa a formación y el otro 50% a investigación y dos (02) están designados para las funciones de Coordinación académica, por lo que el personal de planta resulta insuficiente para garantizar la formación integral.

Atendiendo las diferentes actividades que desarrolla el área y la insuficiencia de personal de planta se hace necesaria la contratación de cuatro (04) instructores entre profesionales, tecnólogos y técnicos que se requieren por la alta demanda de formación complementaria en las áreas de catación de café, turismo, gastronomía y construcción y para el segundo trimestre se hace necesario la contratación para suplir la necesidad.

Así mismo, no es posible establecer cifras exactas de procesos, el número de proyectos y la gestión mensual, no obstante, la contratación resulta necesaria para el normal desempeño de la entidad lo cual está justificado en los antecedentes históricos de la entidad, dado que en vigencias anteriores se ha contado con este apoyo el cual ejecuta su contrato de manera autónoma, sin dependencia y por el tiempo estrictamente necesario, así mismo, se justifica la necesidad dado que las actividades a contratar no tienen vocación de permanencia.

En el mismo sentido, considerando que la Ley 80 de 1993, en su artículo 32, numeral 3 prescribe que los contratos de prestación de servicios que “se celebrarán por el término estrictamente indispensable”, teniendo en cuenta el volumen de trabajo que tiene a su cargo el área, se requiere suscribir un contrato de prestación de servicios por un plazo mayor a los cuatro (4) meses establecidos en el numeral 3 de la circular conjunta No. 100-005-2022 expedida por el DAFP y la ESAP y Circular SENA No. 3-2022-000192 del 9 de Noviembre de 2022, el cual no superará el término de la vigencia fiscal 2023.



Debido a la planta de personal es insuficiente, por lo tanto, resulta necesaria la contratación puesto que es indispensable contar con cuatro (04) instructores en las áreas temáticas establecidas en los anexos 2 y 3 de los presentes estudios, que cuente con la experiencia, idoneidad y capacidades específicas para brindar apoyo de carácter temporal y durante la vigencia actual para realizar las actividades propias del proceso en el período en que se satisface la necesidad del Centro para el cumplimiento de las metas.

Para la vigencia 2023, se establecieron las siguientes metas del Centro de Formación en formación titulada Metas Cupos: 3.687 Metas Aprendices :3.687 para formación complementaria Metas Cupos: 37.309; Metas aprendices 29.083.

SENA - DIRECCION GENERAL									
Metas 2023 por Centros de Formación									
	Cód. Reg.	Regional	Código Centro	Centro	GRAN TOTAL FORMACION TITULADA		TOTAL FORMACION COMPLEMENTARIA		TOTAL FORMACION TITULADA Y COMPLEMENTARIA
3	41	REGIONAL HUILA	9525	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO	4.372	4.372	31.356	24.443	35.728
4	41	REGIONAL HUILA	9526	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA	3.687	3.687	37.309	29.083	40.996
									32.770

La contratación que se pretende esta acorde al Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Instituciones confiables para el cambio que reconozcan al ciudadano como el eje central- Garantía de la transparencia y el acceso a la información, reconociendo y respondiendo a las necesidades particulares de determinadas poblaciones (transparencia focalizada), que faciliten el control y la vigilancia sobre la gestión pública”, “Colombia potencia mundial de la vida” en la línea 5 Convergencia Regional - Instituciones confiables para el cambio que reconozcan al ciudadano como el eje central.

Igualmente el plan de acción SENA 2023, Línea 4.8.2.3 Garantizar la disponibilidad de los instructores para la ejecución de los programas de formación, Implementar las orientaciones para la adecuada programación de los instructores en los programas de formación. Acción: Gestionar la contratación de instructores a la entidad en el marco de la normatividad vigente. 4.8.1.7 Seguimiento a la ejecución de la formación presencial virtual y a distancia del SENA; • Evaluar la implementación de las estrategias de apoyo a la ejecución de los programas de formación., Acción: Revisar los resultados de las estrategia de apoyo a la ejecución de la formación en términos de la permanencia de los aprendices, la satisfacción de los aprendices. Entre las estrategias cabe resaltar: Cine al SENA, bootcamps, escuelas de habilidades y destrezas, giras técnicas, certificaciones nacionales e internacionales de aprendices, worldskills, SENAssoft y las demás que adopte la entidad. , de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Dirección de Formación Profesional.

En este sentido, el objetivo es garantizar la ejecución de la formación profesional integral con el fin de brindar formación de calidad en programas de nivel técnico, tecnológico y complementario pertinentes con el desarrollo nacional, regional y local a los aprendices del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila con el fin de contribuir al desarrollo económico y social del país.

Tratándose de actividades en las que prima el intelecto y requiriendo personal con un grado de conocimiento especializado o no existiendo o siendo insuficiente la planta de personal adoptada por el Gobierno Nacional y asignada al Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila la alternativa legal con que cuenta la entidad para suplir la necesidad temporal que tiene, es mediante la celebración de un contrato de prestación de servicios personales con una persona natural, que esté en capacidad de ejecutar el objeto del contrato y que demuestre la idoneidad y la experiencia directamente relacionada, conforme a las especificaciones que se indican en este documento, lo anterior conforme al artículo 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, que



establece: “Son contratos de prestación de servicios los que celebren las entidades estatales para desarrollar actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad. Estos contratos sólo podrán celebrarse con personas naturales cuando dichas actividades no puedan realizarse con personal de planta o requieran conocimiento especializados. // En ningún caso estos contratos generan relación laboral ni prestaciones sociales y se celebrarán por el término estrictamente indispensable”.

Teniendo en cuenta el objeto contractual y las obligaciones que se describen a continuación, esta dependencia manifiesta que el futuro contratista no ejercerá función pública, ni prestará servicios públicos y tampoco administrará bienes y recursos públicos, en tal sentido no es sujeto obligado a declarar bienes y rentas en el marco de la Ley 2013 de 2019.

Nota: Sin embargo, si el futuro contratista ejercerá actividades relacionadas con la función pública, servicios públicos y administración de bienes y recursos públicos, estará sujeto a declarar bienes y rentas en el marco de la Ley 2013 de 2019.

2. Obligaciones Específicas:

2.1 Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Código de Integridad del SENA, desarrollando personalmente las acciones de formación asignadas por la Coordinación Académica, de acuerdo con la programación establecida.

2.2 Participar a las reuniones de los equipos de desarrollo curricular construyendo y ejecutando el proyecto formativo, la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.

2.3 Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada

2.4 Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como:

- Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: “En Formación”.
- Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje
- Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos
- Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, mediante un aviso en el LMS que contenga: como descargar su certificado, el listado de aprendices que aprueban el curso.
- Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de la inasistencia.
- Manejo en línea de las plataformas de interface con SOFIA PLUS y LMS.
- Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento.
- Creación y actualización permanente del Portafolio del instructor en el LMS
- Orientación y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el LMS.

2.5 Apoyar al aprendiz de formación complementaria para que desarrolle las actividades programadas dentro de los tiempos establecidos y evitar la deserción.

2.6 Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.

2.7 Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro.

2.8 Realizar seguimiento a la etapa productiva de aprendices según asignación de la coordinación académica.

2.9 Participar cuando el Centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices



- 2.10 Acompañar a los aprendices a las actividades planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
- 2.11 Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz.
- 2.12 Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 692 del 2022 y demás normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente.
- 2.13 Apoyar procesos de Registro calificado y acompañar los procesos de autoevaluación de los programas de nivel tecnológico del área temática objeto del presente contrato, cuando sea requerido por el Centro de Formación.
- 2.14 Participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.
- 2.15 Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos.
- 2.16 Aplicar al proceso de evaluación y certificación de la norma de competencia laboral, aportando el o los certificados de aprobación, de acuerdo con directrices impartidas por la Dirección General.
- 2.17 Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA
- 2.18 Realizar cuando sea requerido por la Entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.
- 2.19 En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.
- 2.20 Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento sesenta (160) horas directas a formación por periodo mensual.
- 2.21 Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA.

3. Identificación del Contrato a Celebrar:

El contrato a suscribir es de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión teniendo en cuenta los artículos 32 – numeral 3 de la Ley 80 de 1993, 2 – literal h) del numeral 4 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con las normas mencionadas, este contrato en ningún caso genera relación laboral ni prestaciones sociales, no tiene subordinación y se celebrará por el término estrictamente indispensable.

4. Competencias Técnicas y Personales:

La persona natural deberá ejecutar el objeto del contrato a partir de los conocimientos y experiencia relacionada descritos en el presente estudio previo, además de contar con buenas relaciones interpersonales con clientes internos y/o externos, uso eficaz de las tecnologías de la información y de la comunicación, capacidad de trabajo en equipo y liderazgo.

5. Domicilio Contractual:

El domicilio contractual será la ciudad de La Plata, Departamento del Huila, Colombia.



6. Fundamentos jurídicos que soportan la modalidad de selección:

El objeto que se requiere contratar corresponde a la prestación de servicios personales, que de conformidad con lo establecido por el artículo 32 - numeral 3 de la Ley 80 de 1993 y el literal h) del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, se celebrará bajo la modalidad de Contratación Directa.

7. Justificación valor del contrato:

El valor de los honorarios se determina de acuerdo con los criterios de selección objetiva establecidos conforme a la necesidad, al objeto, las obligaciones descritas en este documento, la formación académica y la experiencia exigida para la idónea ejecución del contrato, en concordancia con el Plan de Acción de la Entidad, el presupuesto asignado a la dependencia, el Plan Anual de Adquisiciones y la tabla de honorarios vigente.

Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago.

En caso de requerirse el desplazamiento del contratista a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA pagará los gastos que cause el desplazamiento de conformidad con lo establecido en el acto administrativo vigente.

8. Análisis de riesgos y forma de mitigarlos:

Una vez analizada la matriz de riesgos anexa a este estudio previo respecto del cumplimiento del contrato a celebrar, y en aras de salvaguardar el interés patrimonial, la Entidad solicitará al futuro contratista constituir una garantía de cumplimiento del contrato.

9. Garantías que debe asumir el contratista:

El contratista deberá constituir a su costa y a favor del SENA, una garantía de cumplimiento sobre el 10% del valor total del contrato, en los términos señalados en la Sección 3 Subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, la cual se mantendrá vigente durante el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos: Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad estatal de los perjuicios derivados de a) incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; b) El incumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; y c) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

10. Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo de la Coordinadora Académica o quien designe el Ordenador del Pago del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila.

En caso de ausencia parcial o total del supervisor, la misma será asumida por quien ocupe el cargo, sin necesidad de documento adicional alguno. Si no se da la situación anterior, el Subdirector (E) de Centro designará nuevo, para lo cual no se requerirá de modificación contractual y la nueva designación se



comunicará a las partes mediante el SECOP II.

11. Proceso de contratación cobijado por un acuerdo comercial: SI _____ NO X

12. Proceso de contratación incluido en el plan de adquisiciones: SI x NO _____

13. Criterios para seleccionar la oferta más favorable:

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, “*por tratarse de contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, o para la ejecución de trabajos artísticos que solo pueden encomendarse a determinadas personas naturales, no es necesario que la entidad estatal haya obtenido varias ofertas*”.

14. Análisis del Sector:

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-02 de Colombia Compra Eficiente, el análisis del sector en un contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, depende del objeto y de las condiciones de idoneidad y experiencia que llevan a contratar a la persona natural, conforme a lo indicado en la primera parte del presente documento.

14.1 Idoneidad y experiencia.

De acuerdo con los soportes de idoneidad y experiencia allegados por el (la) señor (a) _____, se procede al análisis y verificación de los documentos y en consecuencia se certifica lo siguiente:

IDONEIDAD		
La siguiente verificación, se realiza atendiendo lo establecido en los estudios previos.	FORMACIÓN ACADÉMICA	
	CUMPLE	NO CUMPLE

EXPERIENCIA					EXPERIENCIA RELACIONADA	
ENTIDAD	Fecha de Ingreso (DD/MM/AAAA)	Fecha de Retiro (DD/MM/AAAA)	Meses	Días	SI	NO
					CUMPLE	NO CUMPLE
TOTAL EXPERIENCIA RELACIONADA						



NOTA: De acuerdo a los soportes de idoneidad y experiencia que serán allegados por el futuro contratista, se procederá con el análisis y verificación de los documentos y en consecuencia se certificará y anexará al presente estudio previo el cumplimiento de su idoneidad y experiencia para la respectiva suscripción del contrato. (Ver Anexo)

14.2 Estudio de la Oferta.

La Corte Constitucional, en Sentencia C-614 del 2009, señaló que el ejercicio de funciones permanentes en la Administración Pública debe hacerse con personal de planta y que todo vínculo contractual para el desempeño de funciones permanentes y propias del objeto de la entidad contratante debe ser retirado de la dinámica laboral administrativa, debido a que desdibuja el concepto de contrato estatal, vulnera derechos laborales y el artículo 125 de la Constitución Política que exige el mérito para el ingreso y permanencia al empleo público.

El uso de la modalidad del contrato de prestación de servicios resulta adecuado si se celebra en total observancia a la normativa que la regula, en el marco de la jurisprudencia de las Altas Cortes, pero también es cierto que, a pesar de las múltiples medidas adoptadas en materia de gestión y normativas, persiste el uso de esta modalidad para cumplir funciones de carácter permanente.

Es por ello que en el mercado colombiano existen múltiples profesionales y expertos en diferentes materias que prestan sus servicios a diversas entidades y cuyo objeto y obligaciones son similares a las que aquí se pretende contratar.

Sin embargo, una vez analizada la hoja de vida del futuro contratista, frente al objeto contractual, las obligaciones y la necesidad que se pretende satisfacer, el Subdirector del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila establece que el futuro contratista cumple con los requisitos señalados anteriormente.

14.3 Estudio de la Demanda.

De conformidad con la información presentada por la Contraloría General de la República el 18 de noviembre de 2018 en el encuentro nacional para la formalización para el empleo público, a 31 de agosto de 2022, las entidades públicas contaban con 885.740 contratos prestadores de servicios personales.

Para el presente contrato se tuvo como referente los siguientes contratos históricos de la Entidad, en los que se desarrollaron objetos y honorarios similares:

No. y año (2021 - 2022)	Contratista	Objeto del contrato	Plazo	Valor contrato y forma de pago	Modalidad de selección
CO1.PCCNTR.335378 DE 21/01/2022	VICTOR ENRIQUE ROJAS BRISNEDA	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de	10 meses y 28 días	Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTESIETE MILLONES DOSCIENTOS DIESCISEIS MIL PESOS (\$27.216.000) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:	Contratación directa



		<p>Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el ÁREA</p> <p>TEMÁTICA: TRAZO Y CORTE EN CONFECCIÓN INDUSTRIAL requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor.</p>		<p>a) Un primer pago correspondiente al mes de enero de 2022 por un valor de SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$793.800), b) 7 pagos iguales por los meses de febrero a agosto por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL PESOS (\$3.402.000,00) M/CTE. C) Un pago final de DOS MILLONES seiscientos ocho mil doscientos pesos (\$ 2.608.200).</p>	
CO1.PCCNTR.3354935 DE 22/01/2022	EDUARDO CESAR TIMANA SALAMANCA	<p>Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática gestión administrativa y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor</p>	10 meses y 28 días	<p>El valor del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL SEISCIENTOS COP incluido IVA (\$35.607.600,00) M/CTE.</p> <p>Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$793.800,00) M/CTE, correspondiente al mes de enero de 2022. b) Diez pagos iguales por los meses de febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL PESOS (\$3.402.000,00) M/CTE y un último pago por el mes de diciembre correspondiente a la fracción de los días</p>	Contratación directa



				ejecutados por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$793.800,00) M/CTE.	
CO1.PCCNTR.3354870 DE 22/01/2022	YURY LORENA FLOREZ BARRETO	"Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática idiomas y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor"	10 meses y 28 días	El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS COP incluido IVA (35.834,400) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago por el mes de ENERO correspondiente a los días ejecutados por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS PESOS (\$ 793.800,00) b) Diez pagos iguales por los meses de Febrero, Marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DOS MIL PESOS (\$3.402.000,00) M/CTE y un último pago por el mes de diciembre correspondientes a la fracción del mes de los días ejecutados por valor de UN MILLON VEITE MIL SEISCIENTOS PESOS (\$1.020.600) M/CTE.	Contratación directa

15. Recomendación al Ordenador del Gasto:

Que revisada y validada la documentación presentada por el futuro contratista en el SIGEP II, la capacidad, idoneidad y/o experiencia requerida para la prestación del servicio y el cubrimiento de la necesidad reportada, y conforme a lo establecido en el numeral 4° "CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE INSTRUCTOR" de la Circular No. 3-2022-000192 de 2022 expedida por el Director General y la circular No. 3-2022-000227 de 2022 del Director de Formación Profesional, el Comité de Verificación de requisitos y escogencia de contratistas Instructores



vigencia 2023, de acuerdo a la información reportada en el Banco de Instructores de la Agencia Pública de Empleo, recomienda la contratación al ordenador (a) del gasto; así mismo se verificó el cumplimiento de los topes, alternativas o exoneraciones establecidas en la tabla de honorarios para instructores vigente.

Se expide en la ciudad de La Plata Huila, a los veinte (20) días del mes abril de 2023.

CÉSAR HUMBERTO
CHÁVARRO PÉREZ
2023.04.21 09:10:10
-05'00'

César Humberto Chávarro Pérez

Subdirector (E) del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

Proyectó: Maryoly Yulieth Liscano Martínez- Contratista Gestión de talento Humano.

Revisó: Mairalejandra Ramirez Cuenca – Coordinadora académica.

Revisó: Lida Fernanda Rivera Ledesma-Coordinadora administrativa (E)



CERTIFICACIÓN DE INEXISTENCIA DE PERSONAL DE PLANTA

LA DIRECTORA (E) DEL SENA REGIONAL HUILA

CONSIDERANDO

Que el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, requiere contratar los servicios para ejecutar el objeto y las obligaciones descritas en el estudio previo que soportará la futura contratación.

Que en consecuencia, para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1º del Decreto 2209 de 1998, compilado en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015 y la Resolución No. 054 de 2018;

CERTIFICA

Que revisada la planta de personal del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila, lo indicado en las anteriores consideraciones y la justificación realizada por la Coordinación Académica en el estudio previo, en virtud del artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, esta Dirección Regional acredita la inexistencia de personal suficiente de acuerdo a lo contenido en el plan de contratación anexo, para ejecutar las obligaciones y el objeto contractual consistente en: *“Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor.”*


Que por lo anterior, se cumple con el referido supuesto de hecho establecido en la normatividad vigente para justificar la contratación de los servicios requeridos.


Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que regulan la materia.

Dada en Neiva, a los 20 días del mes de abril de 2023.

ADRIANA MILENA GASCA CARDOSO
Directora Regional (E)

Vo. Bo. Yolima Méndez Perdomo – Coordinadora Grupo Gestión del Talento Humano Regional Huila

 Firmado digitalmente
por YOLIMA MENDEZ
PERDOMO

Proyectó: Lida Fernanda Rivera Ledesma - Coordinadora grupo de apoyo administrativo 

Anexo: Estudio Previo y Análisis del Sector



AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

LA DIRECTORA (E) DEL SENA REGIONAL HUILA

CONSIDERANDO

Que la Subdirección del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila SENA Regional Huila, según estudios previos solicita autorización para contratar en la vigencia 2023, cuatro (04) personas naturales con el siguiente objeto: “Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor”.

Que el trámite se adelanta de conformidad con lo establecido en el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el literal h) del numeral 4 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.2.1.4.9. del Decreto 1082 de 2015, el artículo 3° del Decreto 1737 de 1998, modificado por el artículo 1° del Decreto 2209 de 1998, y el Decreto 1068 de 2015 artículo 2.8.4.4.5; en concordancia con la Resolución No. 751 de 2014, la Resolución No. 0054 de 2018 y la Circular SENA No. 3-2014-000115 de 2014, Directiva Presidencial No. 08 de 2022.

Que teniendo en cuenta la justificación expuesta en los estudios previos, las especiales características y necesidades técnicas de las contrataciones a realizar, la asignación presupuestal de la Dirección de Planeación resulta procedente otorgar la autorización solicitada, la cual se encuentra respaldada en el CDP No. 2123 del 12 de enero de 2023.

En consecuencia, esta Dirección Regional

AUTORIZA

A la Subdirección del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila SENA Regional Huila a contratar en la vigencia 2023 los servicios de cuatro (04) personas naturales con el siguiente objeto: “Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para el área temática requerida y demás programas de formación relacionadas con el perfil del instructor”. según Anexo No. 2 Plan de Contratación de Instructores y anexo 3.

La subdirección aquí autorizada deberá garantizar que cuenta con los recursos disponibles para proceder con la contratación que aquí se autoriza siendo la única responsable de dicho proceso.

Dada en Neiva, Huila.

Autorización No. 343 de fecha 21 de abril de 2023 de la Dirección Regional Huila.

ADRIANA MILENA GASCA CARDOSO
DIRECTORA (E) REGIONAL

VoBo.: César Humberto Chávarro Pérez- subdirector (E) CDATH

Revisó: Jesús Mosquera Titimbo – Abogado contratista Dirección Regional Huila

Proyectó: Lida Fernanda Rivera Ledesma- Coordinadora Administrativa (E)

CESAR HUMBERTO
CHÁVARRO PÉREZ
2023/04/21 09:09:16
0010

Firmado digitalmente
por Jesús Mosquera
Titimbo

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA MATERIALES HERRAMIENTAS RED TECNOLÓGICA MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN</p>
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
83610423	MAMPOSTERIA ESTRUCTURAL
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 20/04/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	20 horas
JUSTIFICACIÓN:	<p>La mampostería es una de las actividades más importantes en la construcción de edificaciones, ha sido tecnificada debido a la exigencia de la NSR de acuerdo a las diferentes necesidades; existen dos tipos de mampostería, entre ellas: La mampostería estructural y la mampostería no estructural, en este programa aremos relevancia a la mampostería estructural, que consiste en instalar ladrillos con perforación vertical y horizontal para luego armar y fundir el refuerzo vertical y horizontal dentro de las celdas, dando una mayor resistencia al muro que se requiere construir.</p> <p>El SENA es la entidad del estado que imparte formación complementaria que permite actualizar a los trabajadores vinculados a una empresa y a los desempleados para que puedan vincularse al mundo laboral obedeciendo a los diferentes oficios y ocupaciones según la C.N.O. y que ofrece programas con todos los elementos técnicos, 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.</p> <p>El programa MAMPOSTERIA ESTRUCTURAL, responde a satisfacer la necesidad de personal calificado para la construcción de edificaciones de acuerdo con los métodos, equipos y la normativa vigente.</p>
REQUISITOS DE INGRESO:	Se requiere que el aprendiz tenga dominio de los conocimientos básicos relacionados con: Superar prueba de ingreso Documento de identidad.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos o 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 virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.</p> <p>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</p>

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

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
280301007	CONSTRUIR MUROS EN MAMPOSTERÍA ESTRUCTURAL DE ACUERDO CON NORMAS, PLANOS Y ESPECIFICACIONES

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Fundir celdas en grautin de acuerdo con las normas, planos y especificaciones.
Pegar elementos de mampostería estructural de acuerdo con las normas planos y especificaciones.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
04. VERIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS EJECUTADOS SEGÚN NORMATIVIDAD TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
01. SELECCIONAR MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DE MAMPOSTERÍA DE ACUERDO A PLANOS Y ESPECIFICACIONES.
03. LEVANTAR MUROS EN MAMPOSTERÍA ESTRUCTURAL DE ACUERDO A PLANOS Y ESPECIFICACIONES
02. REPLANTEAR LOS DISEÑOS DE ACUERDO A PLANOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
<p>ARITMÉTICA: SUMA RESTA, MULTIPLICACIÓN, DIVISIÓN, RAÍZ CUADRADA. SISTEMAS DE MEDIDAS Y CONVERSIÓN DE UNIDADES. GEOMETRÍA PLANA: LÍNEA, CÁLCULO DE ÁREAS, TEOREMA DE PITÁGORAS MATERIALES, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS: CLASES, USOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. CÁLCULO DE CANTIDADES DE OBRA Y CANTIDAD DE MATERIALES. NORMAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PROPIAS DE MATERIALES Y EQUIPOS MORTERO DE RELLENO. MAMPOSTERÍA ESTRUCTURAL.</p> <p>INTERPRETACIÓN DE PLANOS ARQUITECTÓNICOS Y DETALLES. REPLANTEO DE LOS DISEÑOS PARA LA CONSTRUCCIÓN.</p>



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
MATERIALES HERRAMIENTAS
RED TECNOLÓGICA
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN

MANEJO DE LÍNEA, TRAZADO Y VERIFICACIÓN DE ESCUADRAS.

TIPOS DE MUROS DE ACUERDO A NORMAS Y ESPECIFICACIONES.
MODULACIÓN.

TIPOS DE APAREJOS Y TRABAS.

PROCESO CONSTRUCTIVO DEL MURO.

MEZCLA Y DOSIFICACIONES DE MORTEROS.

PREPARACIÓN DE MATERIALES.

ADITIVOS PARA MORTEROS.

NOCIONES BÁSICAS DE LA NORMA SISMO RESISTENTE TÍTULO D Y E.

NORMAS Y ESPECIFICACIONES DE MATERIALES MAMPUESTOS

MÉTODOS DE CONTROL.

PROTECCIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO DE ACUERDO A NORMATIVIDAD TÉCNICA.

NORMAS DE SALUD HIGIENE Y SEGURIDAD PROPIAS DE LA ACTIVIDAD.

CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE SOBRANTES Y DESPERDICIOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD AMBIENTAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

REALIZAR EL CALCULO DE MATERIALES SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SELECCIONAR HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

SELECCIONAR MATERIALES REQUERIDOS PARA LA ACTIVIDAD SEGÚN ESPECIFICADORES TÉCNICAS.

HACER EL CONTROL DE MATERIALES A UTILIZAR SEGÚN FICHA TÉCNICA.

INTERPRETAR LOS PLANOS DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

DEFINIR EJES CONFORME A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL DISEÑO, SEGÚN LA SUPERFICIE DE APOYO

VERIFICAR ESCUADRAS Y ÁNGULO REQUERIDOS SEGÚN DISEÑO.

VERIFICAR LOS EJES DE LAS DOVELAS INSTALADAS SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL PLANO ESTRUCTURAL.

MODULAR EL MURO TENIENDO EN CUENTA LAS DOVELAS DE ACUERDO A PLANOS Y ESPECIFICACIONES.

PREPARAR MEZCLAS DE ACUERDO A LA DOSIFICACIÓN REQUERIDA POR EL DISEÑO.

UBICAR MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE LA ACTIVIDAD.

LEVANTAR MUROS SEGÚN DISEÑO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR EL ESTADO DE LAS CELDAS DE ACUERDO A SU UBICACIÓN PARA EL PROCESO DE FUNDIR EL CONCRETO DE RELLENO

FUNDIR LA DOVELA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CONCRETO SEGÚN EL DISEÑO ESTRUCTURAL.

VERIFICAR LAS MEDIDAS DEL MURO SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR VERTICALIDAD DEL MURO TERMINADO

VERIFICAR PLENITUD Y NIVELES DEL MURO DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR ESCUADRÍAS SEGÚN DISEÑO.

APLICAR NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUESTIONARIO DE CONOCIMIENTO DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS.

REALIZA EL CÁLCULO DE MATERIALES SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SELECCIONA HERRAMIENTAS Y EQUIPOS SEGÚN LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
MATERIALES HERRAMIENTAS
RED TECNOLÓGICA
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN

SELECCIONA MATERIALES REQUERIDOS PARA LA ACTIVIDAD SEGÚN ESPECIFICADORES TÉCNICAS.
HACE EL CONTROL DE MATERIALES A UTILIZAR SEGÚN FICHA TÉCNICA.


INTERPRETA LOS PLANOS DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.
DEFINIR EJES CONFORME A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL DISEÑO, SEGÚN LA SUPERFICIE DE APOYO.
VERIFICA ESCUADRAS Y ÁNGULO REQUERIDOS SEGÚN DISEÑO.
VERIFICA LAS DOVELAS INSTALADAS SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DEL PLANO ESTRUCTURAL.

MODULA EL MURO TENIENDO EN CUENTA LAS DOVELAS DE ACUERDO A PLANOS Y ESPECIFICACIONES.
PREPARA MEZCLAS DE ACUERDO A LA DOSIFICACIÓN REQUERIDA POR EL DISEÑO.
UBICA MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE LA ACTIVIDAD.
LEVANTA MUROS SEGÚN DISEÑO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
VERIFICA EL ESTADO DE LAS CELDAS DE ACUERDO A SU UBICACIÓN PARA EL PROCESO DE VACIADO.
FUNDE LA DOVELA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CONCRETO SEGÚN EL DISEÑO ESTRUCTURAL.

VERIFICA LAS MEDIDAS DEL MURO SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
VERIFICA VERTICALIDAD DEL MURO TERMINADO
VERIFICA PLENITUD Y NIVELES DEL MURO DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
VERIFICA ESCUADRÍAS SEGÚN DISEÑO.
APLICA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL


5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR


Requisitos Académicos	INGENIERO CIVIL, TECNÓLOGO EN CONSTRUCCIÓN O AFINES.
Competencias mínimas	<p>1. MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN TÉRMINOS DE ORIENTACIÓN Y PLANEACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN.</p> <p>2. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE.</p> <p>3. MANEJO DE FUENTES DE INFORMACIÓN: SABER, ACCEDER, SELECCIONAR, TRANSFERIR Y USAR LA INFORMACIÓN EMPLEANDO HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS (PROCESADOR DE TEXTOS, HOJA ELECTRÓNICA Y USO DEL CORREO ELECTRÓNICO).</p> <p>4. CAPACIDAD PARA LA GESTIÓN, EL SEGUIMIENTO Y LA EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES A SUS RESPONSABILIDADES.</p> <p>PEDAGÓGICAS:</p> <p>1. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS ALUMNOS.</p> <p>2. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS ALUMNOS.</p> <p>3. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN.</p> <p>4. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN</p> <p>ACTITUDINALES:</p>

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA MATERIALES HERRAMIENTAS RED TECNOLÓGICA MATERIALES PARA LA CONSTRUCCIÓN
	1. DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES 2. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. 3. TRABAJAR EN EQUIPO 4. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL CALIDAD 5. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. 6. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. 7. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN, Y SEIS (6) MESES DE DOCENCIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ELIZABETH CRISTINA ORTIZ BETANCU	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL. REGIONAL ANTIOQUIA	20/04/2016
Responsable del diseño	LUIS ALVEIRO URIBE GUTIERREZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO PARA EL DESARROLLO DEL HABITAT Y LA CONSTRUCCIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	20/04/2016
Responsable del diseño	ELIZABETH CRISTINA ORTIZ BETANCU	APROBAR ANALISIS	CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL. REGIONAL ANTIOQUIA	20/04/2016
Aprobación	ELIZABETH CRISTINA ORTIZ BETANCU		CENTRO TEXTIL Y DE GESTIÓN INDUSTRIAL. REGIONAL ANTIOQUIA	20/04/2016

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>	
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>13530507</p>	<p>APLICACION DE TECNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE EN TURISMO</p>	
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 01/08/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>140 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>La población en Colombia se ha transformado en el último siglo de eminentemente rural a una alta concentración en las ciudades, actualmente, los resultados del Censo Nacional Agropecuario y de la Misión Rural para el Campo (DNP, 2015) establecen que la población en las áreas resto y rural disperso asciende a 30,4 % del total.</p> <p>Se estima que el 84,7 % del territorio nacional está conformado por municipios y área no municipalizadas, así como comunidades campesinas, indígenas y afro descendientes que viven en zonas de reserva y territorios colectivos, lo que confirma la potencialidad del país como uno de los grandes productores de alimentos frescos y transformados; así mismo, su amplia variedad de paisajes, enclaves ecológicos y manifestaciones culturales, hacen de Colombia una atractivo mundial para el turismo y el uso sostenible de sus recursos naturales y la producción forestal.</p> <p>Según el Banco de la República, en la ruralidad colombiana se presenta el fenómeno de desempleo estructural, el cual se define como la ausencia o escasa presencia de empresas del sector que contribuyan con la generación de empleo (Leibovitz y otros; 2005), debido en parte a las condiciones de la tenencia de la tierra y a las necesidades estacionales de empleos para actividades como mantenimiento y cosecha de cultivos, que ocupan a muchas personas pero de manera temporal.</p> <p>Debido a las consideraciones anteriores, el SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles, y la provisión de empleados calificados al sector productivo, así como fortalecer las iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país.</p> <p>El programa de formación aplicación de técnicas de servicio al cliente en turismo, se propone fortalecer y contribuir en la atenuación del fenómeno de migración del campo a la ciudad, apoyando los emprendimientos de jóvenes rurales, relacionados con la actividad turística quienes poseen grandes ventajas respecto al resto de la población rural, debido a sus energías y motivaciones para enfrentar los problemas que se presentan, la facilidad con la cual adoptan nuevas tecnologías, la mayor aceptación y flexibilidad al cambio y la capacidad de innovación que los caracteriza.</p> <p>En las condiciones actuales del sector turismo, existe un conjunto de nuevos negocios basados en servicios y productos que apoyan los procesos de desarrollo local con la realización de acciones de diversificación productiva destinados a nichos de pequeña escala, donde las barreras de entrada son bajas. Ahora bien, la existencia de</p>	

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS</p>
---	---

oportunidades objetivas de negocios no garantiza por si sola que éstos se creen. Por lo que es necesario apoyar la generación y/o fortalecimiento de capacidades institucionales además de incrementar la oferta de unidades productivas. Esto es justamente lo que se propone lograr el emprendimiento.

REQUISITOS DE INGRESO:	<p>Carta de la comunidad solicitante. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro de formación</p>
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
210601010	FACILITAR EL SERVICIO A LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Ofrecer atención personalizada a los clientes de acuerdo con las políticas de la organización.	
Atender a los clientes utilizando las tecnologías de acuerdo con el protocolo de la organización.	

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
PLANEAR LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL SERVICIO AL CLIENTE A EJECUTAR EN LA	
PRESTAR EL SERVICIO DE ACUERDO A MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.	
MEDIR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO A LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

IDENTIFICAR EL SERVICIO A PRESTAR ACORDE A LA NECESIDAD DEL CLIENTE Y EL TIEMPO NECESARIO PARA SU EJECUCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

SERVICIO: CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO, ESTRATEGIAS DE SERVICIO, ESTÁNDARES, VARIABLES, POLÍTICAS, CLASIFICACIÓN, CICLO DINÁMICO Y EXPANSIVO DEL SERVICIO, TRIANGULO DEL SERVICIO, CONTEXTO Y UBICACIÓN DE LOS ACTORES DEL SERVICIO, CALIDAD DEL SERVICIO, MANEJO DE QUEJAS Y RECLAMOS.

CLIENTES: NECESIDADES Y EXPECTATIVAS; NIVEL DE SATISFACCIÓN, SEGMENTACIÓN, TIPOS INTERNOS Y EXTERNOS, DISEÑO DE RESPUESTAS A CLIENTES, FIDELIZACIÓN.

MANUALES: MANUALES DE SERVICIOS.

PLAN ESTRATÉGICO EMPRESARIAL: ELEMENTOS BÁSICOS, ESTRATEGIAS DE SERVICIO, CONCEPTO, TIPOS.

TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN: INTERPRETACIÓN DE INFORMACIÓN.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN: ENCUESTAS DE INVESTIGACIÓN: ENCUESTAS, SESIONES DE GRUPO, PUNTOS CRÍTICOS O MOMENTOS DE VERDAD.

EL INDIVIDUO: LA VISIÓN PERSONAL, LOS PARADIGMAS, LOS HÁBITOS, LA INTELIGENCIA EMOCIONAL, LA

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR SEGMENTOS DE DEMANDA PARA LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR LA EMPRESA.
IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE SERVICIO PARA MEJORAR LA OFERTA DE LA EMPRESA.
GENERAR ESTÁNDARES DE CALIDAD Y MEJORAMIENTO CONTINUO ENFOCADOS AL SERVICIO.
CLASIFICAR LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR LA EMPRESA POR TIPOS DE DEMANDA.
APLICAR TÉCNICAS DE MEJORAMIENTO Y CALIDAD DEL SERVICIO EN LA EMPRESA.
APLICAR DIFERENTES TÉCNICAS DE DIALOGO CON EL CLIENTE.
REGISTRAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON SERVICIO Y SATISFACCIÓN DEL CLIENTE
REALIZAR INFORMES DE RESULTADOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO DE LA EMPRESA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA TÉCNICAS Y MÉTODOS DE DIAGNÓSTICO PARA IDENTIFICAR NECESIDADES DEL CLIENTE.


PROPONE ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZA INFORMES DE SERVICIO SEGÚN EL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES Y NIVEL DE SATISFACCIÓN DE USUARIOS Y CLIENTES.

SEGMENTA DE ACUERDO AL TIPO, CARACTERÍSTICAS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES.

ORIENTA AL CLIENTE DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO Y NECESIDADES DE LOS CLIENTES.


IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS Y DE INCONFORMIDAD DE RELACIÓN CON CLIENTES UTILIZANDO TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO EN EL SERVICIO.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

CRÍTICOS EN EL SERVICIO.	
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y/O HOTELERA.
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS.
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN. 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	PATRICIA ROSMARY SERRANO	INSTRUCTORA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL ATLÁNTICO	30/06/2016
Responsable del diseño	DIANA MORA	ASESORA RED HOTELERÍA Y TURISMO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/06/2016
Responsable del diseño	LUZ MARINA ARDILA	ASESORA DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL CAUCA	30/06/2016
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA	GESTOR RED HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	30/06/2016

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
--	---

Responsable del diseño	ETHEL VEGA ESPINDOLA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS. REGIONAL SANTANDER	30/06/2016
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	05/07/2016
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	01/08/2016
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	01/08/2016



1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA

1.1 Denominación del Programa:	COCINA.	
1.2. Código Programa:	635503	
1.3. Versión Programa:	103	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	03/08/2018
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etaapa Lectiva:	1320 horas
	Etaapa Productiva:	880 horas
	Total:	2200 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	<p>Las empresas de producción y servicio de alimentos, han logrado posicionar a Colombia como destino gastronómico de talla mundial, generando empleo y logrando un sector cada vez más competitivo.</p> <p>El SENA como actor fundamental en la política de fortalecimiento de las empresas y encargado de la cualificación de los trabajadores del país en el área de la preparación de alimentos ofrece el programa Técnico en Cocina, el cual desarrollará en los aprendices la capacidad de clasificar y aplicar procedimientos de control, normas de higiene y manipulación de alimentos en el almacenamiento de materias primas, impactando el sector productivo, mejorando la rentabilidad en tiempos de operación, innovación de producto, así como, las destrezas y competencias necesarias para la obtención de cortes en frutas, verduras y carnes, métodos de cocción, elaboración de salsas y guarniciones, que son requeridas por la industria gastronómica.</p> <p>El carácter diferenciador del aprendizaje, le permitirá al técnico en cocina aplicar los conocimientos y experticias a nivel local, regional, nacional e internacional, cumpliendo con las exigencias, necesidades, requerimientos y normativas del sector gastronómico, a través de procesos técnicos que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos. Igualmente el egresado podrá desempeñarse en casinos, restaurantes, catering, clubes, cruceros, plantas de producción, comidas rápidas, y otros servicios de alimentación o emprender su propia empresa.</p>	
1.9 Sectores a los que se asocia el programa	Sector económico:	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 Estrategia metodológica	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos 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.</p>	



2.0 Estrategia metodológica

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
- Las TIC
- El trabajo colaborativo.

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

" -AREAS DE TRABAJO ORGANIZADAS, LIMPIAS E HIGIENIZADAS.
- FORMATOS DE MATERIA PRIMA CON ESPECIFICACIONES DE COMPRA.
- INVENTARIOS CONTROLADOS Y VERIFICADOS.
- MISE EN PLACE CON BASE EN RECETAS ESTANDAR Y PROYECCION DIARIA DE VENTAS
- PREPARACIONES DE COCINA, CUMPLIENDO CON RECETA ESTANDAR.
- PREPARACIONES REPRESENTATIVAS DE LA COCINA TRADICIONAL.
"

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.2 PERFIL PROFESIONAL

Código del campo ocupacional	Ocupación
6355	Cocineros

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO

2.3.1 En lo laboral	EL EGRESADO DEL PROGRAMA DE FORMACION "TECNICO EN COCINA", PODRA DESEMPEÑARSE COMO COCINERO EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ESTABLECIMIENTO COMO: HOTELES, CLUBES SOCIALES, CASINOS, HOSPITALES, CLINICAS, CRUCEROS, RESTAURANTES, MOTELES, CADENAS DE COMIDAS, CENTROS VACACIONALES, CAFETERIAS INDUSTRIALES, EMPRESAS DE CATERING, CASAS DE BANQUETES O EN SUS PROPIAS UNIDADES PRODUCTIVAS
2.3.2 En lo empresarial	EL EGRESADO DEL PROGRAMA DE FORMACION "TECNICO EN COCINA", PODRA DESEMPEÑARSE EN ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS DIRECTA O INDIRECTAMENTE CON LA PREPARACION DE ALIMENTOS, TALES COMO HOTELES, CLUBES SOCIALES, CASINOS, HOSPITALES, CLINICAS, CRUCEROS, RESTAURANTES, MOTELES, CADENAS DE COMIDAS RAPIDAS, CENTROS VACACIONALES, CAFETERIAS INDUSTRIALES, EMPRESAS DE CATERING, CASAS DE BANQUETES. TAMBIEN PODRA INICIAR SU PROPIA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA DE MANERA INDEPENDIENTE, BIEN PARA OFERTAR SERVICIOS DIRECTOS O EN CALIDAD DE ASESOR TECNICO



2.3.3 En el entorno social	EL DESARROLLO DE PROYECTOS DE TIPO SOCIAL O CULTURAL QUE REQUIERAN LA VINCULACION O ASESORIA DE PERSONAL EXPERTO EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS. LA PROMOCION DE PRACTICAS DE RECUPERACION DE LA COCINA ANCESTRAL, ASI COMO DE RECETAS Y MATERIAS PRIMAS, HACEN PARTE DE LAS POSIBILIDADES DE VINCULACION DEL EGRESADO.
2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	.EL EGRESADO DEL PROGRAMA "TECNICO EN COCINA" PODRA AVANZAR EN LOS PROCESOS DE FORMACION A NIVEL DE PROFUNDIZACION TECNICA EN EL AREA. IGUALMENTE PODRA PROFUNDIZAR SUS CONOCIMIENTOS Y PRACTICAS CON CURSOS DE FORMACION COMPLEMENTARIA. LA CADENA DE FORMACION CON EL NIVEL TECNOLOGO SERA POSIBLE SIEMPRE Y CUANDO SE CUMPLA CON LOS REQUISITOS INSTITUCIONALES REQUERIDOS.
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	"PODRA APORTAR EL CONOCIMIENTO PARA MEJORAR LOS PROCESOS DE CONTROL Y COSTEO DE EMPRESAS DEL SECTOR. APLICARA SUS CONOCIMIENTOS PARA DESARROLLAR PROCESOS DE INNOVACION EN LA COCINA Y EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS."
2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO	
EL TECNICO EN COCINA ESTA CAPACITADO PARA ALISTAR, PREPARA, CONTROLAR Y VERIFICAR PROCESOS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS EN COCINA	

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO			
3.1 REQUERIMIENTOS			
3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:			
Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA		
Grado:	9		
Requiere Certificación académica (si/no)	SI		
Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	Cuál?	
		No. Horas	
3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	14 años		
3.1.3 Requisitos adicionales:	* Superar pruebas de selección fase I y fase II (obligatoria) * Para el ingreso a talleres de cocina se debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. (Resolución 2674 de 2013)		



3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:

(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)

De acuerdo con el perfil requerido por el sector productivo, se recomienda en lo posible no tener limitaciones de tipo sensorial. No registrar enfermedades infectocontagiosas graves. Resolución 2674 de julio 2013, Capítulo 3, Artículo 11.

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS

El programa requiere de una personas que disfruten su trabajo, que tengan disposición para el trabajo en equipo y el liderazgo. Abierto al aprendizaje permanente y la construcción del conocimiento desde su quehacer ocupacional. Responsable, respetuoso, creativo y muy asertivo en la comunicación.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Asumo las consecuencias de mis propias acciones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Utilizo adecuadamente los espacios y recursos a mi disposición.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Cumplo las normas de comportamiento definidas en un espacio dado.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Identifico los comportamientos apropiados para cada situación (familiar, escolar, con pares).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Conservo en buen estado los recursos a los que tengo acceso.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Mantengo ordenados y limpios mi sitio de estudio y mis implementos personales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Reconozco los problemas que surgen del uso y disposición de las distintas clases de recursos de mi e	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Permito a los otros dar sus aportes e ideas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Respeto los acuerdos definidos con los otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2



LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Aporto mis recursos para la realización de tareas colectivas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Desarrollo tareas y acciones con otros (padres, pares, conocidos).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Conozco y uso estrategias creativas para generar opciones frente a decisiones colectivas. (Competenc	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Analizo críticamente la información de los medios de comunicación. (Competencias cognitivas).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Participación y responsabilidad democrática.	Conozco, analizo y uso los mecanismos de participación ciudadana. (Competencias cognitivas y conocim	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Construyo, celebro, mantengo y reparo acuerdos entre grupos. (Competencias integradoras).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Argumento y debate sobre dilemas de la vida cotidiana en los que distintos derechos o distintos valo	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Conozco y utilizo estrategias creativas para solucionar conflictos. (Por ejemplo, la lluvia de ideas	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Utilizo mecanismos constructivos para encauzar mi rabia y enfrentar mis conflictos. (Ideas: detenerm	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Entiendo la importancia de mantener expresiones de afecto y cuidado mutuo con mis familiares, amigos	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Analizo los cambios que se producen al hacer las cosas de manera diferente.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Invento nuevas formas de hacer cosas cotidianas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Identifico los conocimientos y experiencias familiares y de mi comunidad cercana, relacionados con l	BÁSICA SECUNDARIA	9	2



LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Invento soluciones creativas para satisfacer las necesidades detectadas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Empresariales y Para el Emprendimiento	Identificación de Oportunidades para crear Empresas o unidades de Negocio.	Reconozco las necesidades de mi entorno cercano (mi casa, mi barrio, mi colegio).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Argumento y debato dilemas relacionados con exclusión y reconozco los mejores argumentos, así no coi	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo que la orientación sexual hace parte del libre desarrollo de la personalidad y rechazo cua	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Respeto propuestas éticas y políticas de diferentes culturas, grupos sociales y políticos, y compren	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo los conceptos de prejuicio y estereotipo y su relación con la exclusión, la discriminación	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo el significado y la importancia de vivir en una nación multiétnica y pluricultural. (Conoc	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informatica	Tecnología y sociedad.	Utilizo responsablemente productos tecnológicos, valorando su pertinencia, calidad y efectos potenci	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informatica	Tecnología y sociedad.	Ejercicio mi papel de ciudadano responsable con el uso adecuado de los sistemas tecnológicos (transport	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informatica	Tecnología y sociedad.	Analizo y explico la influencia de las tecnologías de la información y la comunicación en los cambio	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informatica	Tecnología y sociedad.	Analizo el costo ambiental de la sobreexplotación de los recursos naturales (agotamiento de las fuen	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo correctamente elementos de protección cuando involucro artefactos y procesos tecnológicos en	BÁSICA SECUNDARIA	9	2



LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo elementos de protección y normas de seguridad para la realización de actividades y manipulac	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y autónomamente las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para a	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo eficientemente la tecnología en el aprendizaje de otras disciplinas (artes, educación física	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnología Informática	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y eficientemente fuentes de energía y recursos naturales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Identifico rasgos culturales y sociales en diversas manifestaciones del lenguaje no verbal: música,	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Caracterizo diversas manifestaciones del lenguaje no verbal: música, pintura, escultura, arquitectur	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matemáticas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Justifico la pertinencia de utilizar unidades de medida estandarizadas en situaciones tomadas de dis	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Inglés	Escucha.	Reconozco el propósito de diferentes tipos de textos que presentan mis compañeros en clase.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Inglés	Escucha.	Utilizo mi conocimiento general del mundo para comprender lo que escucho.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Inglés	Escucha.	Muestro una actitud respetuosa y tolerante al escuchar a otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Inglés	Escucha.	Sigo las instrucciones dadas en clase para realizar actividades académicas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Explico la manera como el medio ambiente influye en el tipo de organización social y económica que s	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Describo las principales características físicas de los diversos ecosistemas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2



LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Verifico las diferencias entre cambios químicos y mezclas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Comparo sólidos, líquidos y gases teniendo en cuenta el movimiento de sus moléculas y las fuerzas el	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Comparo masa, peso, cantidad de sustancia y densidad de diferentes materiales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE

3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Ambiente pluritecnológico Ambiente convencional (aula) y taller de producción de alimentos Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas, taller dotado
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Ambiente convencional y taller cocina dotado de equipos y herramientas. Computadores, LCD, mesas de trabajo, sillas. Taller dotado
3.4.3 Software Especializado	Módulo de Costos en programa Hotelero
3.4.4 Herramientas Especializadas	Estufa industrial mínimo 6 puestos placa de inducción 4 puestos horno combi plancha grill parrilla mesas de trabajo en acero inoxidable freidora industrial roner 30 litros ultra congelador empacadora al vacío cuarto de fermentación horno de rotación batidora industrial amasadora cilindro laminadora mesas frías de trabajo lavaplatos 3 pocetas y ducha Escabiladero
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	No aplica
3.4.6 Muebles colaborativos	Mesas de trabajo en acero inoxidable Sillas ergonómicas MESA DE LAVADO CON POCETA DOBLE EN ACERO INOXIDABLE
3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Computadores con acceso a internet Impresora Video beam



3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:

Camillas, botiquines dotados con elementos de salud.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220201501	
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	CIENCIAS NATURALES Y QUÍMICA	
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas	

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICARLOS FENÓMENOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CONCEPTUALIZAR LOS PRINCIPIOS QUE FUNDAMENTAN LOS FENÓMENOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
CLASIFICAR LOS FENÓMENOS IDENTIFICADOS EN SU CONTEXTO SEGÚN SU NATURALEZA.
INTERPRETAR LOS FENÓMENOS TENIENDO EN CUENTA LOS PRINCIPIOS QUÍMICOS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
REALIZAR CÁLCULOS DE CONVERSIONES Y ESTEQUIOMETRÍA APLICADAS A LAS DIFERENTES REACCIONES Y SOLUCIONES QUÍMICAS
IDENTIFICAR REACCIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO PRODUCTIVO
USAR LOS PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA APLICADOS A SITUACIONES REALES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CIENCIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN.
TEORÍA, LEY, PRINCIPIO Y FENÓMENO: CONCEPTO



QUÍMICA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN.

MATERIA: CONCEPTO, NATURALEZA, CLASIFICACIÓN (ELEMENTO, COMPUESTO, SUSTANCIA, MEZCLA, DISOLUCIÓN), ESTADO DE LA MATERIA (SÓLIDO, LÍQUIDO, GASEOSO), PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DE LA MATERIA (MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, DENSIDAD).

UNIDADES DE MEDICIÓN: SISTEMA INTERNACIONAL (SI), CONVERSIÓN DE UNIDADES.

ÁTOMOS: ESTRUCTURA DEL ÁTOMO, NÚMERO ATÓMICO, MASA ATÓMICA.

COMPUESTOS: CONCEPTO, MOLÉCULA, IONES, ENLACES QUÍMICOS, FORMULAS QUÍMICAS.

TABLA PERIÓDICA: CONCEPTO, ESTRUCTURA (PERIODOS, GRUPOS, FAMILIAS, ELEMENTO QUÍMICO).

MEZCLA: CONCEPTO, TIPOS Y SEPARACIÓN, DISOLUCIONES, UNIDADES DE CONCENTRACIÓN.

NOMENCLATURA DE COMPUESTOS INORGÁNICOS: ÁCIDOS, BASES, SALES, IONES.

REACCIONES QUÍMICAS Y ECUACIONES QUÍMICAS: CONCEPTO, TIPOS Y BALANCEO.

QUÍMICA ORGÁNICA: CLASES DE COMPUESTOS, GRUPOS FUNCIONALES, NOMENCLATURA

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS TRANSFORMACIONES QUÍMICAS PRESENTES EN SU CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO, SEGÚN SU NATURALEZA.

INTERPRETA PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA SEGÚN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

ARGUMENTA LOS DIFERENTES FENÓMENOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS DE ACUERDO A LAS SITUACIONES QUE SE PRESENTAN EN SU ENTORNO SOCIAL Y PRODUCTIVO.

APROPIA CONCEPTOS Y PRINCIPIOS QUÍMICOS SEGÚN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RECONOCE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN LOS DIFERENTES FENÓMENOS QUÍMICOS

DE ACUERDO CON PRINCIPIOS, LEYES Y TEORÍAS.

EFFECTÚA CÁLCULOS ESTEQUIOMÉTRICOS DE ACUERDO CON PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS QUÍMICOS.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

QUÍMICA, LICENCIATURA EN QUÍMICA O CIENCIAS NATURALES, QUÍMICA INDUSTRIAL,

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.
EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMA DE 12 MESES.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.

DISPOSICIÓN AL CAMBIO.

HABILIDADES INVESTIGATIVAS.

MANEJO DE GRUPOS.

LIDERAZGO

COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA

DOMINIO LECTO-ESCRITURAL

DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO

TRABAJO EN EQUIPO.

MANEJO DE LAS TIC



4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220601501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.

2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.

DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES A SEGUIR.

EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.

INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL.

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST.

COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL.

CORROBORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.

CONSTATAR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES AMBIENTALES Y DE SST.



CONFIRMAR LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS EN SU ENTORNO LABORAL.

IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST.

OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST.

ELABORAR EL REPORTE DE LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O SST.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.

RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: CONCEPTOS, CAUSAS Y EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE, PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, MANEJO AMBIENTAL.

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CASOS.

CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.

PELIGROS Y RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES Y EFECTOS.

PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO AMBIENTAL: CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.

PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASES.

PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.

MECANISMOS DE CONTROL EN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: ELEMENTOS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PROCEDIMIENTOS, SEÑALIZACIÓN, HIGIENE POSTURAL, DEMARCACIÓN, ORDEN Y ASEO.

PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST: CONCEPTO, ALCANCE Y RESPONSABILIDADES.

LISTAS DE CHEQUEO: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE.

PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.



INCIDENTES AMBIENTALES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, EFECTOS Y REPORTE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTEXTUALIZA EL ENTORNO AMBIENTAL Y DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ANALIZA LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, PELIGROS Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN MARCO NORMATIVO.

INTERPRETA LOS PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST SEGÚN LAS CONDICIONES DE SU AMBIENTE LABORAL.

IDENTIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.

APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES LABORALES Y ACCIDENTES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

ACTÚA FRENTE A LOS INCIDENTES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE EMERGENCIAS.

IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTROL Y SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DEL SST, PARA EL MONITOREO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES SEGÚN LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS DE SU ENTORNO LABORAL.

APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST SEGÚN POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTEXTO DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

PREPARA LOS REPORTES DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST SEGÚN OBJETIVO DEL INFORME Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON FORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL O EDUCACIÓN AMBIENTAL.

INGENIERO AMBIENTAL, ECÓLOGO O PROFESIONES AFINES CON FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

PROFESIONAL CON ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

TECNÓLOGO EN CONTROL AMBIENTAL CON FORMACIÓN DEMOSTRADA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

TECNÓLOGO ENSALUD OCUPACIONAL O SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CONFORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL.



4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
TRABAJAR EN EQUIPO
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

260201008

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

192 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA 1
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS.
DISTINGUIR GRUPOS DE ALIMENTOS.



IDENTIFICAR ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.
IDENTIFICAR GRUPOS DE INVENTARIO DE LA MATERIA PRIMA.
MANEJAR FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS.
RA 2
CONVIERTE UNIDADES DE MEDIDA.
MANEJAR RECETA ESTÁNDAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
REALIZAR INVENTARIO.
REVISAR EL STOCK DE PRODUCTOS.
CALCULAR LAS CANTIDADES NECESARIAS DE MATERIA PRIMA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
MANEJAR PROCEDIMIENTOS DE SOLICITUD Y RECIBO DE MATERIA PRIMA.
ELABORAR REQUISICIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS.
REALIZAR LA DEVOLUCIÓN DE MATERIA PRIMA.
TOMAR TEMPERATURAS DE LAS MATERIAS PRIMAS EN EL RECIBO.
REVISAR FECHAS DE VENCIMIENTO Y ESTADO FÍSICO DE LAS MATERIAS PRIMAS.
COTEJAR SOLICITUD DE MATERIA PRIMA CONTRA CANTIDADES RECIBIDAS.
CONSTATAR LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS.

RA 3
COMPROBAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS.
IMPLEMENTAR PROTOCOLOS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.
REVISAR ESTADO Y CANTIDAD DE ALIMENTOS ALMACENADOS.
IDENTIFICAR TIPOS DE EMPAQUE PARA LA CONSERVACIÓN EN ALIMENTOS PROCESADOS Y NO PROCESADOS.
MANEJAR LA ROTACIÓN DE PRODUCTOS.
EMPACAR PRODUCTOS.
ROTULAR PRODUCTOS.
IDENTIFICAR TIEMPOS DE VIDA ÚTIL DE PRODUCTO.
MANEJAR DE CADENA DE FRIO.
MANEJAR DOCUMENTOS DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO.
REPORTAR PRODUCTO NO CONFORME.
USAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA 1
ALIMENTO: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, VIDA ÚTIL, COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA (PH, AW, NUTRIENTES), ALERGÉNICOS.
MATERIA PRIMA: CONCEPTO, TIPOS, CLASES TEMPORADA DE COSECHA, PROPIEDADES SENSORIALES, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, GRUPOS DE INVENTARIO.
ESTÁNDARES DE COMPRA DE MATERIAS PRIMAS: CONCEPTO, NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS, COMPONENTES (EMPAQUE, EMBALAJE, TRANSPORTES), UNIDADES DE MEDIDA PARA EL COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR, CRITERIOS DE CALIDAD.
FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS: COMPONENTES, CRITERIOS DE USO.
RA 2
UNIDADES DE MEDIDA: DE PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA, MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTO, COMPONENTES, PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ELABORACIÓN Y CRITERIOS DE APLICABILIDAD.
ANÁLISIS CÁRNICO: CONCEPTO, COMPONENTES, PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ELABORACIÓN Y CRITERIOS DE APLICABILIDAD.
ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, TÉCNICAS DE MANEJO E INTERPRETACIÓN.
INVENTARIO: CONCEPTO, STOCK DE MÍNIMOS Y MÁXIMOS, TÉCNICAS DE CONTEO.
SOLICITUD DE MATERIA PRIMAS: MÉTODOS DE CÁLCULO DE CANTIDADES A SOLICITAR Y OPERACIONES MATEMÁTICAS APLICADAS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, DOCUMENTOS DEL PROCESO (REQUISICIÓN).
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA: CONCEPTO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO, REPORTES, CARACTERÍSTICAS Y



SANITARIA PARA LA VERIFICACIÓN Y RECIBO DE MATERIAS PRIMAS, CRITERIOS ÉTICOS Y DE RESPONSABILIDAD APLICADOS.

RA 3

ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, CLASE, MODOS DE USO, PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA TÉCNICA, CRITERIOS DE NO CONFORMIDAD DEL PRODUCTO EN ALMACENAMIENTO.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA EL ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, MOMENTOS DE USO.

EMPAQUES PARA EL ALMACENAMIENTO: TIPOS, MANEJO, NORMATIVA TÉCNICA.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA Y RANGOS ESTABLECIDOS, CADENA DE FRÍO.

DOCUMENTOS DE PROCESO DE ALMACENAMIENTO: MEAT TAG, RÓTULOS, KARDEX, FORMATO CONTROL TEMPERATURAS, FORMATO DEVOLUCIONES Y TRASLADOS, IMPORTANCIA DE SU DILIGENCIAMIENTO.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1

CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICAS-QUÍMICAS Y GRUPOS DE INVENTARIO.

DESCRIBE CRITERIOS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE COMPRA.

RA 2

ESTABLECE CANTIDADES DE MATERIA PRIMA A SOLICITAR SEGÚN INVENTARIO FÍSICO Y NECESIDADES DE LA PRODUCCIÓN.

ELABORA REQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON RECETAS ESTÁNDAR, NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

RECIBE MATERIAS PRIMAS SEGÚN REQUISICIÓN Y ESTÁNDARES DE PRODUCTO.

VERIFICA EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.

RA 3

ALISTA ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

VERIFICA EXISTENCIAS Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y STOCKS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

ORGANIZA ALIMENTOS CONFORME CON TIPO, RIESGO DE CONTAMINACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA SANITARIA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

REGISTRA INFORMACIÓN DEL ALMACENAMIENTO E INVENTARIO EN TIEMPO Y DOCUMENTOS DISPUESTOS PARA EL PROCEDIMIENTO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.

ALTERNATIVA 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN



FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201524
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	COMUNICACION ORAL Y ESCRITA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

3
VALIDAR
LA
IMPORTANCIA
DE
LOS
PROCESOS
COMUNICATIVOS
TENIENDO
EN
CUENTA
CRITERIOS
DE
LÓGICA
Y
RACIONALIDAD

1 INTERPRETAR
EL
SENTIDO
DE
LA
COMUNICACIÓN



COMO
MEDIO
DE

EXPRESIÓN
SOCIAL,
CULTURAL,
LABORAL
Y

ARTÍSTICA.

2
DECODIFICAR
MENSAJES
COMUNICATIVOS
EN
SITUACIONES
DE
LA
VIDA
SOCIAL
Y
LABORAL,
TENIENDO
EN
CUENTA
EL
CONTEXTO
DE
LA
COMUNICACIÓN.

4
APLICAR
ACCIONES
DE
MEJORAMIENTO
EN
EL
DESARROLLO
DE
PROCESOS
COMUNICATIVOS
SEGÚN
REQUERIMIENTOS
DEL
CONTEXTO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA.
MANTENER LA ATENCIÓN Y ESCUCHA EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN.
INTERPRETAR MENSAJES Y RECONSTRUIR EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL



APLICAR TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL, ESCRITA, VERBAL Y NO VERBAL
INTERPRETAR SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
USAR EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN
ORGANIZAR LA INFORMACIÓN.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIAR UN MÉTODO PARA LEER COMPENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
ESTABLECER ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
CODIFICAR Y DECODIFICAR MENSAJES.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
EMPLEAR ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS.
REDACTAR DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS APLICANDO REGLAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN.
APLICAR NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS
SELECCIONAR EL TIPO DE TEXTO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMUNICACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, USOS, MEDIOS, CANALES, TÉCNICAS, PROCESOS CARACTERÍSTICAS, ESCENARIOS, COMPONENTES, FUNCIONES, BARRERAS, NIVELES.
EXPRESIÓN CORPORAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GESTOS, POSTURAS, EMOCIONES, SENTIMIENTOS
ACTOS DE HABLA: CONCEPTO, PERCEPCIÓN, OBSERVACIÓN, ESCUCHA ACTIVA, COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL.
COMPRENSIÓN DE TEXTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROCESOS, NIVELES, CARACTERÍSTICAS, INTERPRETACIÓN, ELEMENTOS.
REDACCIÓN DE TEXTOS: TIPOS, USOS, CLASES, PARTES, FORMA, CONTENIDO, INTENCIONALIDAD, TÉCNICAS, MÉTODOS, COHESIÓN, COHERENCIA, NORMAS BÁSICAS DE SINTAXIS, ORTOGRAFÍA, PUNTUACIÓN, PRINCIPIOS Y CUALIDADES.
CARÁCTER CONVENCIONAL Y FUNCIÓN SOCIAL DE LOS SIGNOS: CONCEPTO, TIPOS, RELACIONES, USOS, CARÁCTER, INTERPRETACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CONTEXTO.
PROCESOS DE PENSAMIENTO: CONCEPTO, ANÁLISIS, SÍNTESIS, PROPOSICIÓN.
CONSULTA Y LECTURA: MÉTODOS, TÉCNICAS SELECCIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARCHIVO DE INFORMACIÓN EN DIVERSAS FUENTES, NIVELES, ESTRATEGIAS.
NORMATIVIDAD: NORMAS ICONTEC PARA LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESCRITOS

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA.
ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE--‐OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO.
ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO.
INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS.
UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO.
GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS.
UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO.
USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA.
EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS.



PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES.
SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO.
EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE.
IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

FORMACIÓN EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA, LENGUAS CLÁSICAS O MODERNAS, ESPAÑOL Y LITERATURA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

UN (1) AÑO DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA
SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS

LIDERAZGO
COMPETENCIAS
COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

210201501

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y



fundamentales en el trabajo.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano (1)
Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo (1)
Relacionar, en el marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad (2)
Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. (2)
Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. (3)
Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga. (3)
Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía (4)

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1. Persona sociedad y Trabajo

- Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz.
- Desarrollo humano integral.
- Diversidad cultural
- Fenomenología del mundo del trabajo

2. Leyes fundamentales y mandatos legales

- Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia.
- Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T.
- Derecho a la vida.
- Derechos políticos y civiles.
- Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio.

3. Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral

- Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad
- Dialogo social
- Persona sujeta de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos
- Derechos individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo
- Mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Trabajo Decente: Integración de políticas
- Igualdad de género: equidad y balance de género
- Trabajo forzado y Trabajo Infantil
- Enfoque diferencial, valor ciudadano para la inclusión social
- Discriminación laboral en casos de enfermedades terminales
- Resolución pacífica de los conflictos; negociación colectiva y huelga
- Derechos para la sostenibilidad empresarial: Eficiencia, Eficacia, Efectividad.

4. Ejercicio de los derechos en el trabajo.

- Aplicación de los mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Caja de herramientas laborales: salario, prestaciones sociales, seguridad social y contratación.
- Sociedad del Ocio: recreación, deporte, arte cultura, vida familiar.
- Derechos y libertades ciudadanas.



5. Derecho a la Asociación, normatividad nacional e internacional.

- Valores democráticos sobre el sindicalismo. Normatividad nacional e internacional
- Asociaciones sindicales, libertad sindical y derechos asociados.
- Libertad de Asociación y Sindical
- Derecho de Negociación Colectiva: agentes, reconocimiento de la asociación para resolver problemas

6. Derechos de Solidaridad o de los Pueblos

- Relación entre el ser humano, la naturaleza y el planeta.
- Autodeterminación de los pueblos y desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.
- Estrategias de desarrollo e impacto ambiental en Colombia.
- Postconflicto y paz
- Apropiación del avance y uso de la ciencia y la tecnología.
- Desarrollo para una vida digna
- Identidad Nacional y Cultural

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. (1)
- Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo. (1)
- Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. (2)
- Analiza situaciones que repercuten en ejercicio de los derechos fundamentales en el trabajo, desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos. (3)
- Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. (3)
- Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa (3)
- Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. (3)
- Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa. (4)
- Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. (4)
- Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano. (4)

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 1.



Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 2

Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TÍTULOS SENA).

Alternativa 3

Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TÍTULOS SENA)

Alternativa 4

Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así:

Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 1.

Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así:

Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 2

Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así:

Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 3

Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así:

Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 4

Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así:

Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

4.8.3 Competencias:

1. Crea espacios pedagógicos de reflexión y apropiación para la valoración de los derechos y deberes en el trabajo
2. Interpreta la relación entre el trabajo y el desarrollo humano.
3. Identifica la naturaleza de los derechos humanos y del trabajo.
4. Genera procesos de interacción social interacciones en el marco de los derechos humanos y laborales para el desarrollo social para el desarrollo de con autonomía y dignidad.
5. Implementa acciones para la elaboración el diligenciamiento de documentos relacionados con la política pública, de salarios y los acuerdos internacionales de la OIT y los derechos económicos, sociales y de bienestar derivadas de las



6. Argumenta los derechos el ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo y los mecanismos de protección como ejercicio de la ciudadanía laboral.
7. Organiza acciones pedagógicas para la aplicación de los principios de los derechos de asociación.
8. Integra acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y la cultura de la paz. y los valores de la convivencia la paz y la ciudadana

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201526
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

- 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.
- 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE
- 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APOORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
- 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ESTABLECER COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
RESPETAR AL OTRO
FIJAR EL PROYECTO DE VIDA
RECLAMAR DERECHOS DE DIGNIDAD
USAR LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA MEJORAR MI CALIDAD DE VIDA
EXIGIR RECONOCIMIENTO EN FUNCIÓN DE MI PRESENCIA PROTAGÓNICA EN LA SOCIEDAD
RECONOCER EL VALOR INTRÍNSECO DE CADA PERSONA
MANTENER EL VALOR DE MI DIGNIDAD
MANTENER EL VALOR DE LA DIGNIDAD DEL OTRO
RECONOCER LA AUTONOMÍA PERSONAL
RECONOCER LA AUTONOMÍA DEL OTRO
RECONOCER MIS DIFERENCIAS E IGUALDADES CON EL OTRO
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO CONMIGO MISMO Y CON LOS DEMÁS.
APLICAR LA CAPACIDAD DE ESCUCHA



RESPETAR LA OPINIÓN DEL OTRO
CONSIDERAR LAS IDEAS DEL OTRO
IDENTIFICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
APLICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO A LOS DEMÁS
RESPETAR LA PRIVACIDAD DEL OTRO
RESPETAR LAS CREENCIAS
RESPETAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
CUIDAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
PRACTICAR ACTOS DE RESPETO
RESPETAR LAS NORMAS SOCIALES
CONVIVIR EN COMUNIDAD
ASUMIR COMPORTAMIENTO DE CULTURA CIUDADANA
EJERCER ROL PROTAGÓNICO EN EL DESARROLLO SOCIAL
FORTALECER COMPETENCIAS DE LIDERAZGO
PROPONER TEMAS PARA PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR EL SENTIDO DE PERTENENCIA
INTERPRETAR LA TENDENCIAS MUNDIALES EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD
INCENTIVAR EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.
PRESERVAR LOS RECURSOS NATURALES
ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
IDENTIFICAR LOS HECHOS DE VIOLENCIA EN MI HISTORIA DE VIDA
RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
APLICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
ESTABLECER RELACIONES CONSTRUCTIVAS ESTABLECER RELACIONES RESPETUOSAS
APORTAR EN EL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS CONSTRUCTIVAS
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS ARGUMENTATIVAS
ESTABLECER GESTOS DE SOLIDARIOS
GENERAR PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN EL NÚCLEO FAMILIAR
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DE UNA COMUNICACIÓN ASERTIVA
ESTABLECER RELACIONES DE TOLERANCIA
ESTABLECER RELACIONES DE SOLIDARIDAD
APLICAR NORMATIVA VIGENTE EN RELACIÓN CON DERECHOS HUMANOS Y DERECHO INTERNACIONAL
HUMANITARIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

HOMBRE: CONCEPTO, SUJETO MORAL, SUJETO ÉTICO
NATURALEZA HUMANA: CONCEPTO
DIGNIDAD HUMANA: CONCEPTO
ACTOS HUMANOS: CONCEPTO
ACCIONES HUMANAS: CONCEPTO
LIBERTAD: CONCEPTO
LEY NATURAL: CONCEPTO
LEY POSITIVA: CONCEPTO, APLICACIONES
MORAL: CONCEPTO AXIOLOGÍA: CONCEPTO, JERARQUÍA DE VALORES
ÉTICA: CONCEPTO.
ÉTICA APLICADA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS
HOMBRE: CONCEPTO, SER RELACIONAL.
TRABAJO: CONCEPTO, SISTEMA DE RELACIONES.
RELACIONES SOCIALES: CONCEPTO, CLASES.



RECONCILIACIÓN: CONCEPTO, CONDICIONES.

TRABAJO EN EQUIPO: CONTEXTUALIZACIÓN, ALCANCE, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS Y VENTAJAS

RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS: CONTEXTUALIZACIÓN, DESTREZAS, TÉCNICAS Y TEORÍAS.

COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONTEXTUALIZACIÓN, ESTRATEGIAS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y TÉCNICAS.

LIDERAZGO: CONCEPTO, TENDENCIAS Y GENERALIDADES.

INTELIGENCIA EMOCIONAL: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS.

COACHING: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS BÁSICAS.

PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA: CONCEPTO, ALCANCE, TÉCNICAS BÁSICAS.

TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, MODELOS, ESTRATÉGICAS Y ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y ALCANCE

RELACIONES INTERPERSONALES: CONCEPTO Y ALCANCE

CONTEXTO DEL CONFLICTO: CONCEPTO, CONTEXTO SOCIAL Y POLÍTICO, CONFLICTO ARMADO.

PAZ: CONCEPTO

VIOLENCIA: CONCEPTO

CONFLICTO: CONCEPTO, HITOS DE LA HISTORIA

RESPECTO: CONCEPTO

FAMILIA: CONCEPTO

DIÁLOGO: CONCEPTO

CONCERTACIÓN: CONCEPTO

JUSTICIA: CONCEPTO, CLASES

EQUIDAD: CONCEPTO, APLICACIONES

GOBIERNO: CONCEPTO, FORMAS

SOCIEDAD: CONCEPTO

ESTADO: CONCEPTO

PAÍS: CONCEPTO

CONSTITUCIÓN: CONCEPTO

GOBERNALIDAD: CONCEPTO

DEMOCRACIA: CONCEPTO, CLASES

CONVIVENCIA: CONCEPTO

LIBERTAD: CONCEPTO

CRITICIDAD: CONCEPTO

NEGOCIACIÓN FRENTE AL CONFLICTO

REPARACIÓN: CONCEPTO

REINTEGRACIÓN: CONCEPTO, RUTA

DERECHOS HUMANOS: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE

DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE

AUTOESTIMA, AUTONOMÍA, AUTOCONTROL, AUTOCUIDADO

COMUNICACIÓN: ACCIÓN INSTRUMENTAL, ACCIÓN ESTRATÉGICA Y ACCIÓN COMUNICATIVA.

HABILIDADES PARA LA VIDA Y PARA LA CONVIVENCIA: AUTOCONOCIMIENTO, EMPATÍA, COMUNICACIÓN ASERTIVA,

RELACIONES INTERPERSONALES, TOMA DE DECISIONES, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y DE CONFLICTOS, PENSAMIENTO CREATIVO, PENSAMIENTO CRÍTICO, MANEJO DE EMOCIONES Y SENTIMIENTOS, MANEJO DE TENSIONES Y ESTRÉS.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA: CONCEPTO, MECANISMOS E INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA, BIEN COMÚN, ALTERIDAD Y GÉNERO, PROCESO DE SOCIABILIDAD HUMANA, REPRESENTACIONES SOCIALES O IMAGINARIOS CULTURALES, CULTURAS EMERGENTES, ROLES SOCIALES.

RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, ESTRATEGIAS PARA GENERAR UNA CULTURA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA.

RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA

DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE



CONVIVENCIA

UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ
CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ
RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APOORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS
APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA
EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AFINES.
OPCIÓN 2: PROFESIONAL CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOGÍA O HUMANISMO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA Y/O TRABAJO COMUNITARIO.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	230101507
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO



4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA

2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.

1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

3. EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA

APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.

INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.

ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.

EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.

IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.

SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.

APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.

DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA

CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD

CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES SEGÚN ACTIVIDAD LABORAL.

FUNDAMENTOS DE MIOLOGÍA Y ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO



DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES Y VENTAJAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA

DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIÓN, TIEMPOS DE APLICACIÓN, BENEFICIOS DEL EJERCICIO FÍSICO

CONCEPTUALIZACIÓN Y USO DE LA FICHA ANTROPOMÉTRICA

CARACTERÍSTICAS DE LA FRECUENCIA CARDIACA

DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS.

DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO

APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO EN EL EJERCICIO FÍSICO

DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA DESTREZA MOTORA

CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD

DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS.

APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA

POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES

REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO

PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS

USO ADECUADO DEL TIEMPO LIBRE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA

APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.

INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.

ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.

EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.

IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.

SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.

APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.



DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.

ESTRUCTURA UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN CONTEXTO LABORAL

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA

PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE.

TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.

EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.

DISPOSICIÓN AL CAMBIO.

HABILIDADES INVESTIGATIVAS.

MANEJO DE GRUPOS.

LIDERAZGO

COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA

DOMINIO LECTO ESCRITURAL

DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO

TRABAJO EN EQUIPO.

MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

240201529

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL



EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

3. ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

4. VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

2. CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA
RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL
DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA
ANALIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA
ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O NECESIDADES PLANTEADAS
IDENTIFICAR NECESIDADES EMPRESARIALES DEL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL EMPRENDEDOR
ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL
EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO
IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES
DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES
RECONOCER ESTRUCTURAS OPERACIONALES
CONSTRUIR PROPUESTAS EMPRESARIALES
ESTABLECER PRINCIPIOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO
CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO
EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
ABORDAR LOS CONTEXTOS DE INFLUENCIA DE LA IDEA DE NEGOCIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.
IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.
PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.
IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, MODELAJE DE IDEAS,
VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.
EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN
MERCADOS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD.
ESTRUCTURA OPERACIONAL, CONCEPTO, PRODUCTO, PROCESO, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y HUMANOS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN



APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL
PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL
ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL
INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE NEGOCIO
DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO
CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO
DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO
ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINES
PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES
PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN LABORES DE DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240202501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INGLES - BILINGÜISMO



4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

180 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

- 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.
- 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.
- 01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.
- 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.
- 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS
- 02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

FAMILIARIZARSE CON DISTINTOS ASPECTOS DE LA LENGUA HABLADA, COMO LOS FONEMAS, EL ACENTO Y LOS PATRONES BÁSICOS DE LA ENTONACIÓN.

EMPLEAR LA ESTRUCTURA BÁSICA DE UNA FRASE EN INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO).

DELETREAR NOMBRES, DIRECCIONES Y OTRAS PALABRAS.

PREGUNTAR POR LA ORTOGRAFÍA DE LAS PALABRAS DE NOMBRES Y OBJETOS.

PREGUNTAR POR LOS NOMBRES DE LAS COSAS.

SEÑALAR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.

INTERCAMBIAR NÚMEROS DE TELÉFONO Y DIRECCIONES DE CORREO ELECTRÓNICO.

SALUDAR EN SITUACIONES FORMALES O INFORMALES, EN DIFERENTES MOMENTOS DEL DÍA.

UTILIZAR FÓRMULAS DE SALUDO AL COMIENZO DE UNA LLAMADA A ALGUIEN FAMILIAR.

CONTESTAR UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL.

DILIGENCIAR FORMULARIOS CON DATOS PERSONALES EN LA COTIDIANIDAD O EN CONTEXTOS LABORALES.

PRESENTARSE A UN GRUPO O A UN VISITANTE EN CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.

INTERCAMBIAR INFORMACIÓN PERSONAL BÁSICA RELACIONADA CON EL NOMBRE, EDAD, NACIONALIDAD, LA PROCEDENCIA Y LUGAR DE RESIDENCIA PROPIO Y DE OTRAS PERSONAS, ESTADO CIVIL, HIJOS, OCUPACIÓN, ETC).

INTERCAMBIAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA FAMILIA Y LOS INTERESES.

INTERCAMBIAR INFORMACIÓN SOBRE SU ESTADO DE ÁNIMO Y EL DE OTRAS PERSONAS.

EXPRESAR POSESIÓN Y PROPIEDAD DE LAS COSAS.

PREGUNTAR POR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.

PEDIR PRESTADO ALGO A ALGUIEN DE MANERA FORMAL E INFORMAL.

SOLICITAR AYUDA DE MANERA FORMAL E INFORMAL.

OFRECER AYUDA A ALGUIEN A TRAVÉS DEL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA.

RESPONDER A PROPUESTAS DE AYUDA.

INDICAR SUS GUSTOS Y PREFERENCIAS EN UNA CONVERSACIÓN SIMPLE DE CARÁCTER SOCIAL.

SUGERIR A ALGUIEN UN SITIO O UN LUGAR PARA VISITAR.

RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS.



INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA Y LAS ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA, EXPRESANDO LA FRECUENCIA DE LAS MISMAS.

INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA LABORAL Y DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.

DECIR LA HORA.

BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA UBICACIÓN DE CIERTOS LUGARES EN UN PAÍS, CIUDAD, PUEBLO O ESPACIOS COMO UN EDIFICIO.

PREGUNTAR POR ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN DE COMPRAS O SUPERMERCADO.

PREGUNTAR POR EL PRECIO, TALLAS Y COLORES DE ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN.

INTERACTUAR CON CLIENTES A TRAVÉS DEL SALUDO Y LA PRESENTACIÓN PERSONAL.

DAR CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.

COMPRENDER PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO. HABLAR DE LO QUE SE QUIERE HACER, O SE PREFERIRÍA HACER. NEGAR ALGO DE FORMA CORDIAL. ● RESPONDER A INVITACIONES.

AGRADECER A LA GENTE SEGÚN EL CONTEXTO Y EL INTERLOCUTOR.

USAR EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA EN RESPUESTA A AGRADECIMIENTOS.

DISCULPARSE A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.

RESPONDER A DISCULPAS PRESENTADAS A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.

HABLAR DE LO QUE ESTÁ OCURRIENDO EN EL MOMENTO.

EXPRESAR LO QUE OCURRIÓ O NO EN UN PUNTO ESPECÍFICO DEL PASADO.

CONTAR ACONTECIMIENTOS EN EL PASADO INDICANDO FECHAS. REALIZAR UN PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN, QUE PERMITA REVISAR SU SABER, HACER Y SER DENTRO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

IDENTIFICAR LOS ACIERTOS Y DIFICULTADES PRESENTADOS EN CADA PUNTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.

EVALUAR DE MANERA REFLEXIVA Y CRÍTICA LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PRESENTADAS A LO LARGO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

GRAMÁTICA

PRONOMBRES PERSONALES

PRESENTE SIMPLE DE BE (AM, IS, ARE) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)

INTERROGACIÓN (YES/NO WH ESTRUCTURA)

ADJETIVOS POSESIVOS

ARTÍCULOS

DEMOSTRATIVOS (COMO PRONOMBRES Y ADJETIVOS)

SUSTANTIVOS PLURALES

SUSTANTIVOS CONTABLES Y NO CONTABLES

THERE IS, THERE ARE

PREPOSICIONES DE LUGAR

ADVERBIOS DE CANTIDAD: MANY, MUCH, A LOT (OF)

SOME Y ANY

ADJETIVOS DESPUÉS DEL VERBO BE, Y ANTES DE LOS SUSTANTIVOS

PRESENTE SIMPLE (VERBOS MÁS USADOS) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)

ADVERBIOS DE FRECUENCIA

PREPOSICIONES DE TIEMPO

PRESENTE CONTINUO: ACCIONES PRESENTES Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)

CONECTORES SIMPLES: AND, OR, BUT

VERBO CAN (PERMISO, POSIBILIDAD, HABILIDAD)

VERBO WOULD (INVITACIONES)

VERBO SHOULD (RECOMENDAR UN SITIO O UN LUGAR)

VERBO SHOULD (HACER UNA RECOMENDACIÓN SENCILLA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

VERBOS QUE IMPLICAN EL INFINITIVO: HAVE TO, NEED TO, (WOULD) LIKE TO, WANT TO

SUJETO + CONTRACCIONES AUXILIARES (ID)



POSESIVOS CON 'S'
PRONOMBRES SUJETO Y OBJETO
PRONOMBRES INDEFINIDOS
PASADO SIMPLE (REGULAR E IRREGULAR) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
USED TO

VOCABULARIO
SALUDOS
FÓRMULAS DE CORTESÍA
INFORMACIÓN PERSONAL (DATOS)
NÚMEROS
EL ALFABETO
COLORES, FORMAS Y TEXTURAS
TRABAJOS Y OCUPACIONES
PAÍSES, NACIONALIDADES, IDIOMAS
MIEMBROS DE LA FAMILIA
OBJETOS DEL AMBIENTE DE APRENDIZAJE
ELEMENTOS PERSONALES, POSESIONES
ELEMENTOS DE SU ENTORNO LABORAL
ADJETIVOS PARA DESCRIBIR PERSONAS, COSAS Y LUGARES ADJETIVOS PARA DEFINIR LA PERSONALIDAD DE ALGUIEN
SENTIMIENTOS, SENSACIONES
ACTIVIDADES COTIDIANAS
EL COMER Y LAS HORAS DE COMIDA
HORAS DEL DÍA, DÍAS, MESES, ESTACIONES
ACTIVIDADES PARA EL TIEMPO LIBRE
DEPORTES Y EJERCICIO
PROGRAMAS DE TELEVISIÓN, PELÍCULAS, LIBROS
GUSTOS Y PREFERENCIAS (AFICIONES, INTERESES, DEPORTES, MÚSICA, PELÍCULAS, TELEVISIÓN, LIBROS)
EXPRESIONES PARA RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS (AWESOME, NO KIDDING! REALLY?)
LUGARES, ATRACCIONES EN UN PUEBLO O CIUDAD (FESTIVOS, ACTIVIDADES TURÍSTICAS, COMIDAS Y BEBIDAS)
EL CLIMA
ALMACENES Y PLAN DE COMPRAS
VESTUARIO Y ACCESORIOS
ADVERBIOS DE TIEMPO PASADO (YESTERDAY, LAST, AGO)

PRONUNCIACIÓN
VOCALES A E I
ENTONACIÓN
TERMINACIÓN DE LAS PALABRAS POR S (PLURAL, POSESIVOS, TERCERA PERSONA DEL SINGULAR)
ACENTUACIÓN DE PALABRAS
FONEMAS, PARES MÍNIMOS (SHIP/SHEEP, VET/BET, PULL/POOL, YET/JET)
REDUCCIÓN DE PRONUNCIACIÓN AUXILIARES COMO EN: DO YOU / DID YOU / WOULD YOU)
ACENTO EN UNA FRASE (PALABRAS DE CONTENIDO Y FUNCIONALES)
PALABRAS SIN ACENTO (DÉBILES)
(AUXILIARES, PRONOMBRES, POSESIVOS, ARTÍCULOS, PREPOSICIONES, CONJUNCIONES, FORMA DEL INFINITIVO TO) ACENTO SIN MARCAR Y LA ENTONACIÓN EN LAS PREGUNTAS (ELEVADA / EN DESCENSO)
ENLACE CONSONANTE-VOCAL
TERMINACIÓN EN ED (TRES FORMAS)
INTERJECCIONES

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE



ESTILOS DE APRENDIZAJE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA.

BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS.

EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS QUE CONTIENEN DESCRIPCIÓN U OPINIÓN ACERCA DE UN SITIO TURÍSTICO DE INTERÉS DE SU REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS.

ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.

PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA EN UN AMBIENTE LABORAL.

CONTESTA UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL.

COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO.

NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS INTERNACIONALES:

FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER)

CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS



4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL.

4.8.3 Competencias:

DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y LMS.

DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANÍA DIGITAL.

COMPETENCIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORIENTACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO.

HABILIDADES EN COMUNICACIÓN ESCRITA, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PENSAMIENTO CRÍTICO, ENTENDIMIENTO INTERPERSONAL, TRABAJO EN EQUIPO Y COMPRENSIÓN LECTORA. CREATIVO Y PROACTIVO.

PREFERIBLEMENTE: ESTAR CERTIFICADO EN EL CURSO DE INSTRUCTOR VIRTUAL VIGENTE, ESTABLECIDO POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA Y/O CERTIFICADO RELACIONADO CON TUTORÍA VIRTUAL EXPEDIDO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

290801023

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA 1

ANALIZAR RIESGOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN.

CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN.

ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN.

LISTAR POSIBLES SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS.



CONOCER LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

RA 2

MANEJAR PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.

LIMPIAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DOSIFICAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

RA 3

CONOCER PLAN DE SANEAMIENTO.

CONOCER PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

EMPLEAR PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS.

CLASIFICAR RESIDUOS.

CUMPLIR LA NORMATIVIDAD DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

USAR VESTIMENTA DE TRABAJO.

UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

EJECUTAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA 1

AGENTES PATÓGENOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS, MEDIOS Y FACTORES DE INCUBACIÓN.

ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS GENERALES.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, MECANISMOS DE CONTROL, ALIMENTOS ALÉRGICOS.

RIESGOS DE CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN, FUENTES, FACTORES Y VÍAS, MECANISMOS, SISTEMA DE MONITOREO DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, CONSECUENCIAS.

RA 2

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO - POAS: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.

AGENTES PARA LAVADO Y DESINFECCIÓN: CLASIFICACIÓN, CONCENTRACIONES, PROCEDIMIENTOS DE DOSIFICACIÓN Y MANEJO.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, PROGRAMA, PROTOCOLOS, PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.

RA 3

PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS.

PLAGAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN, PROGRAMA DE CONTROL.

RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES.

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARCO LEGAL, NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES, DEBERES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1

RECONOCE LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LA GENERAN.

IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES, FUENTES Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.

RELACIONA SINTOMATOLOGÍA DE ENFERMEDADES CON RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS.

RELACIONA ALIMENTOS DE MAYOR, MEDIO Y BAJO RIESGO CON LOS POSIBLES FACTORES DE CONTAMINACIÓN ENDÓGENOS Y EXÓGENOS.

RA 2

PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN TIPO DE AGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.



HIGIENIZA ÁREAS DE PRODUCCIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE LIMPIEZA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO. RA 3

DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON TIPO, PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD.

DESARROLLA ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS APLICANDO MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN.

ASUME LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1: PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS.

ALTERNATIVA 2: TECNÓLOGO EN ALIMENTOS O EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

ALTERNATIVA 3: TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.

TRABAJAR EN EQUIPO.

ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.

MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

260201057

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

PREPARACION DE ALIMENTOS

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

420 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE



PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA 1
CITAR HECHOS HISTÓRICOS Y AVANCES TECNOLÓGICOS DE LA COCINA.
RECONOCER LAS TIPOLOGÍAS DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL, SUS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS.
MENCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES COCINAS INTERNACIONALES.
CITAR LOS APORTES DE LOS COCINEROS DESTACADOS INTERNACIONALES Y COLOMBIANOS.
MENCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA COLOMBIANA.
CLASIFICAR ESTABLECIMIENTOS DE LA INDUSTRIA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS.
CLASIFICAR ÁREAS DE LA COCINA.
IDENTIFICAR CARGOS, FUNCIONES Y ÁREAS DE DESEMPEÑO EN LA COCINA.
DEFINIR TÉRMINOS DEL VOCABULARIO TÉCNICO.
UTILIZAR VOCABULARIO TÉCNICO.
RECONOCER LOS EQUIPOS PARA COCCIÓN ALIMENTOS.
VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS.
MANIPULAR EQUIPOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE COCCIÓN PARA ALIMENTOS.
CLASIFICAR LOS MÉTODOS Y MEDIOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS.
ANALIZAR LA PERTINENCIA DEL USO DE LOS EQUIPOS EN EL TIPO DE MATERIA PRIMA.
APLICAR TÉCNICAS DE USO SEGURO DE HERRAMIENTAS DE CORTE EN EL ALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS.
MENCIONAR LOS TIPOS CORTES TÉCNICOS DE FRUTAS Y VERDURAS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN FRUTAS Y VERDURAS.
CORTAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS LEGUMINOSAS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN LEGUMINOSAS.
IDENTIFICAR MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA LEGUMINOSAS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN LEGUMINOSAS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS HIERBAS Y ESPECIAS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN HIERBAS Y ESPECIAS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN HIERBAS Y ESPECIAS.
IDENTIFICAR USOS DE LAS HIERBAS Y ESPECIAS EN LAS PREPARACIONES.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS CEREALES.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN CEREALES.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN CEREALES.
IDENTIFICAR USOS DE LOS CEREALES EN LAS PREPARACIONES.
CLASIFICAR PESCADOS Y MARISCOS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE PESCADOS Y MARISCOS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN PESCADOS Y MARISCOS.
FILETEAR PESCADOS.
IDENTIFICAR MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA PESCADOS Y MARISCOS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN PESCADOS Y MARISCOS.
CLASIFICAR VÍSCERAS.
IDENTIFICAR ORIGEN DE LAS VÍSCERAS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS VÍSCERAS.



APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN VÍSCERAS.
IDENTIFICAR MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA VÍSCERAS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN VÍSCERAS.
CLASIFICAR CARNES ROJAS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE CARNES ROJAS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN CARNES ROJAS.
RECONOCER CORTES TÉCNICOS DE CARNES ROJAS.
IDENTIFICAR MÉTODOS Y TÉRMINOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA CARNES ROJAS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN CARNES ROJAS.
CLASIFICAR CARNES BLANCAS.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS CARNES BLANCAS.
APLICAR PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE EN CARNES BLANCAS.
RECONOCER LOS CORTES TÉCNICOS EN CARNES BLANCAS.
IDENTIFICAR MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA CARNES BLANCAS.
APLICAR MÉTODOS DE CONSERVACIÓN EN CARNES BLANCAS.
APLICAR NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
UTILIZAR HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE COCINA.
MENCIONAR CARACTERÍSTICAS, TIPOS Y USO EN COCINA DE LOS FONDOS.

RA 2

LISTAR LOS COMPONENTES DE LA RECETA ESTÁNDAR.
DILIGENCIAR RECETA ESTÁNDAR.
MANEJAR RECETAS ESTÁNDAR.
CLASIFICAR ARROCES.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ARROCES.
IDENTIFICAR USO DE LOS ARROCES.
CLASIFICAR PASTAS.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE PASTAS.
IDENTIFICAR USO DE LAS PASTAS.
APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN EN PASTAS.
CLASIFICAR ENSALADAS Y ADEREZOS.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA 1

LA COCINA: HISTORIA, ACONTECIMIENTOS QUE INCIDIERON EN SU DESARROLLO POR CADA REGIÓN DEL MUNDO, AVANCES TECNOLÓGICOS.
GASTRONOMÍA DEL MUNDO: CULTURAS E INFLUENCIAS GASTRONÓMICAS, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS, COCINEROS DESTACADOS, LA COCINA MODERNA.
COCINA COLOMBIANA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y PRODUCTOS PRINCIPALES, COCINEROS DESTACADOS.
SERVICIOS ALIMENTARIOS: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, TENDENCIAS.
BRIGADA DE COCINA: CONCEPTO, CARGOS, FUNCIONES, ÁREAS DE TRABAJO, ORGANIGRAMA.
TERMINOLOGÍA DE COCINA: VOCABULARIO TÉCNICO.
HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS: TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE USO SEGURO DE HERRAMIENTAS DE CORTE Y EQUIPOS.
COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS: MÉTODOS, TIPOS, MEDIOS, EQUIPOS, TIEMPO, TEMPERATURA, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE USO Y APLICACIÓN EN MATERIAS PRIMAS.
FRUTAS Y VERDURAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, CORTES TÉCNICOS, PROCEDIMIENTO DE ALISTAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO.
LEGUMINOSAS: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ALISTAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO EN COCINA, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.
HIERBAS Y ESPECIAS: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ALISTAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO EN COCINA, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.
CEREALES: TIPOS, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ALISTAMIENTO Y MISE EN



MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

MARINADAS, MANTEQUILLAS Y APANADOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, INGREDIENTES BASE, CRITERIOS DE USO, PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

PESCADOS Y MARISCOS: CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO, FILETEADO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS.

VÍSCERAS: ORIGEN, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

CARNES ROJAS: CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, CORTES, PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS Y TÉRMINOS DE COCCIÓN APROPIADOS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

CARNES BLANCAS: CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, CORTES, PROCEDIMIENTO DE ACONDICIONAMIENTO Y MISE EN PLACE, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

FONDOS: CONCEPTO, TIPOS, CRITERIOS DE USO, INGREDIENTES BASE (BOUQUET GARNI, SACHET, MIREPOIX, ELEMENTOS PARA LIGAR), PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE PREPARACIÓN.

CREMAS, SALSAS BASE Y DERIVADAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN, CRITERIOS DE USO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE PREPARACIÓN.

HUEVOS: CLASES, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN, PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN.

RA 2

RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTO, COMPONENTES, PROCEDIMIENTO DE DILIGENCIAMIENTO Y ELABORACIÓN.

ARROZ: TIPOS, ORIGEN, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN.

PASTAS: TIPOS, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN.

ENSALADAS Y ADEREZOS: TIPOS, ORIGEN, CRITERIOS DE USO, MÉTODOS DE COCCIÓN APROPIADOS PARA LOS INGREDIENTES, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN.

SOPAS: TIPOS, ORIGEN, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN.

ENTRADAS: TIPOS, ORIGEN, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN.

FARSAS Y RELLENOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN.

DESAYUNOS: CONCEPTO, TIPOS, COMPONENTES, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN, CRITERIOS DE USO.

PASABOCAS NACIONALES E INTERNACIONALES: TIPOS, ORIGEN, CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, ESTÁNDARES DE SERVICIO.

EMBUTIDOS ARTESANALES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CRITERIOS DE USO Y COMBINACIÓN CON OTROS PRODUCTOS.

QUESOS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, CRITERIOS DE USO.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA 1

RELACIONA LOS HECHOS HISTÓRICOS DE LA COCINA CON LA ÉPOCA EN QUE SUCEDIERON Y LOS APORTES HECHOS AL DESARROLLO DE LA PROFESIÓN.

DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS GASTRONOMÍAS NACIONALES Y DEL MUNDO CON BASE EN LOS ALIMENTOS, PREPARACIONES UTILIZADAS Y SUS ZONAS DE INFLUENCIA.

RELACIONA LOS COCINEROS REPRESENTATIVOS EN COLOMBIA Y EL MUNDO CON SUS APORTES A LA COCINA COMO PROFESIÓN.

CATEGORIZA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS SEGÚN TIPOLOGÍA Y OFERTA Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

RELACIONA CARGOS Y FUNCIONES DE LA BRIGADA DE COCINA CON BASE EN ÁREAS DE TRABAJO Y EL ORGANIGRAMA DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONA UTENSILIOS Y EQUIPOS SEGÚN MEDIOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN.

OPERA EQUIPOS DE COCINA TENIENDO EN CUENTA TÉCNICAS DE USO SEGURO Y MANUAL DE FUNCIONAMIENTO.

OBTIENE CORTES TÉCNICOS DE FRUTAS Y VERDURAS EMPLEANDO PROCEDIMIENTOS DE ACONDICIONAMIENTO, TÉCNICAS DE USO SEGURO DE LAS HERRAMIENTAS Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.



ACONDICIONA LEGUMINOSAS SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
EMPLEA HIERBAS Y ESPECIAS EN PREPARACIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, PROCEDIMIENTO DE ALISTAMIENTO, CRITERIOS DE USO EN COCINA Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.
ACONDICIONA CEREALES SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
ACONDICIONA PESCADOS Y MARISCOS SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
OBTIENE FILETES DE PESCADO CON BASE EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
SELECCIONA MÉTODOS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN PARA PESCADOS Y MARISCOS SEGÚN TIPO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
ACONDICIONA VÍSCERAS SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
SELECCIONA MÉTODOS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN PARA VÍSCERAS SEGÚN TIPO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS MISMAS.
ACONDICIONA CARNES ROJAS SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
OBTIENE CORTES TÉCNICOS DE CARNE ROJA CON BASE EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
SELECCIONA MÉTODOS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN PARA CARNES ROJAS SEGÚN TIPO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
ACONDICIONA CARNES BLANCAS SEGÚN TIPO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
OBTIENE CORTES TÉCNICOS DE CARNES BLANCAS CON BASE EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMAS DE MANIPULACIÓN.
SELECCIONA MÉTODOS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN PARA CARNES BLANCAS SEGÚN TIPO Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
OBTIENE FONDOS DE COCINA SEGÚN INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
OBTIENE CREMAS, SALSAS BASE Y DERIVADAS SEGÚN TIPO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
OBTIENE PREPARACIONES DE HUEVO SEGÚN TIPO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

RA 2
CONSTRUYE RECETA ESTÁNDAR CON BASE EN COMPONENTES Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO DE DILIGENCIAMIENTO.
OBTIENE ARROCES APLICANDO RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE PASTAS APLICANDO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE ENSALADAS APLICANDO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE ADEREZOS APLICANDO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE SOPAS APLICANDO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE FARSAS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE RELLENOS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
PRODUCE DESAYUNOS SEGÚN TIPO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
OBTIENE PASABOCAS SEGÚN TIPOLOGÍA, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
UTILIZA EMBUTIDOS SEGÚN TIPO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
UTILIZA QUESOS SEGÚN TIPO, RECETA ESTÁNDAR, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y NORMATIVIDAD

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA.
OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.



OPCIÓN 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
TRABAJAR EN EQUIPO
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.		
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201528		
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MATEMÁTICAS		
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)		48 horas	
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.			
2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.			
1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.			
3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS			
4.6 CONOCIMIENTOS			
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO			



RECONOCER INFORMACIÓN CUANTITATIVA
ESTABLECER RELACIONES ENTRE VARIABLES
IDENTIFICAR EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDAS
DEFINIR ELEMENTOS DE FIGURAS GEOMÉTRICAS
REALIZAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
INTERPRETAR UN CONJUNTO DE DATOS
PLANTEAR PROPORCIONES
PLANTEAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
REPRESENTAR FIGURAS GEOMÉTRICAS
REPRESENTAR UN CONJUNTO DE DATOS
REALIZAR OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS ENTRE CANTIDADES RACIONALES
SOLUCIONAR REGLAS DE TRES SIMPLE DIRECTA
CALCULAR PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES
REALIZAR CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA
RESOLVER ECUACIONES DE PRIMER GRADO
COMPROBAR LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS
VERIFICAR LA SOLUCIÓN DE UNA ECUACIÓN

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NÚMEROS RACIONALES: CONCEPTO, REPRESENTACIONES Y PROPIEDADES
OPERACIONES ARITMÉTICAS: CONCEPTO, PROCESOS, ORDEN DE LAS OPERACIONES Y PROPIEDADES
PROPORCIONALIDAD DIRECTA: CONCEPTO Y REGLA DE TRES SIMPLE DIRECTA
GEOMETRÍA: CONCEPTOS BÁSICOS, ELEMENTOS :PUNTO, SEGMENTO, RECTA, ÁNGULO Y FIGURAS
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, EQUIVALENCIAS Y SISTEMA DE MEDIDAS
ECUACIONES DE PRIMER GRADO: CONCEPTOS Y MÉTODOS DE SOLUCIÓN
VARIABLES ESTADÍSTICAS: CONCEPTO Y TIPOS DE VARIABLES
GRÁFICOS ESTADÍSTICOS: DIAGRAMAS DE BARRAS Y CIRCULAR
CONVERSIÓN DE UNIDADES: CONCEPTO Y MÉTODOS
PERÍMETRO: CONCEPTO Y CÁLCULOS
ÁREAS: CONCEPTO Y CÁLCULOS
VOLUMEN: CONCEPTO Y CÁLCULOS
CALCULADORA: CONCEPTO, COMPONENTES Y FUNCIONES

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO
DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA
PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS
PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES
PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS
RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS
CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA
REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA
REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA
REALIZA PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS MEDIANTE EL USO DE CALCULADORA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN MATEMÁTICAS O
INGENIERO AFÍN AL PROGRAMA DE FORMACIÓN



4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201530
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INDUCCION
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	
4.6 CONOCIMIENTOS	
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
IDENTIFICAR EL DESARROLLO HISTÓRICO DEL SENA IDENTIFICAR LA IDENTIDAD CORPORATIVA DEL SENA DESCRIBIR LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA IMAGEN CORPORATIVA DEL SENA IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD DESCRIBIR LAS NORMAS DE CONVIVENCIA QUE REGULAN EL COMPORTAMIENTO DEL APRENDIZ, DURANTE EL PROCESO DE FORMACIÓN DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL SENA DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL VIVENCIAR SU PROYECTO DE VIDA EN EL MARCO DEL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL	
4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER	
MISIÓN, VISIÓN, HISTORIA INSTITUCIONAL, OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, PRINCIPIOS ÉTICOS, VALORES ÉTICOS Y PROCEDERES ÉTICOS. ELEMENTOS DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL: ESCUDO, BANDERA, LOGOSÍMBOLO, HIMNO, ESCARAPELAS. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, POLÍTICAS DE BIENESTAR	



LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE

RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

APRENDICES Y NORMAS DE CONVIVENCIA INTERNA: ALTERNATIVAS PARA EL DESARROLLO DE LA ETAPA PRODUCTIVA ETAPAS DE LA FORMACIÓN: TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTO. MANUAL DE CONVIVENCIA, NORMA ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS.
FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y SUS CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE CERTIFICADO DE ACUERDO CON LA FORMACIÓN Y DURACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN. DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, CONCEPTO, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS
PROYECTO FORMATIVO: CONCEPTO, FASES ACTIVIDADES, DENOMINACIÓN, OBJETIVOS,
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS: ESTRUCTURA, TIPOS DE EVIDENCIA, FORMATO, CONTENIDOS.
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS SENA: TUTORIALES SENA: LMS, SOFIA PLUS, SISTEMA VIRTUAL DE APRENDICES (SVA), GESTIÓN CONTRATO DE APRENDIZAJE. CORREO MISENA. PORTALES, REDES SOCIALES DE LA ENTIDAD.
RUTA DE FORMACIÓN: ETAPA LECTIVA, ETAPA PRÁCTICA (ALTERNATIVAS). DURACIÓN, CARACTERÍSTICAS, REQUISITOS, FORMATOS, COMPROMISOS, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO, PLAN DE MEJORA,

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORMATIVOS.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA
INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPORTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTA COMPETENCIA SE REQUIERE LA PARTICIPACIÓN DEL INSTRUCTOR TÉCNICO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, LOS INSTRUCTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE Y TRANSVERSALES, EL PROFESIONAL DE DESARROLLO HUMANO, EQUIPO DE BIENESTAR Y LIDERAZGO AL APRENDIZ, RELACIONES CORPORATIVAS, ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, COORDINADORES MISIONALES Y ACADÉMICOS EN COORDINACIÓN CON EL SUBDIRECTOR DE CENTRO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS, VALORES Y PROCEDERES ÉTICOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO DE ÉTICA INSTITUCIONAL
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO--‐ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC
CONOCIMIENTO DE MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA SENA
CONOCIMIENTO DE LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES PARA EL APRENDIZ
CONOCIMIENTO DEL PROCESO GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL



4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL

999999999

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)

880 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

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

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:



4.8.3 Competencias:

4.9 MATERIALES DE FORMACIÓN				
Tipo Material	Descripción del Material	Codificación ORIONS	Unidades	Cantidad
Devolutivo	de acuerdo con el proyecto formulado	0	UNIDAD	1
Consumible	de acuerdo con el proyecto formulado	0	TONELADA	1
Devolutivo	DE ACUERDO AL PROYECTO FORMULADO	0	UNIDAD	1
Consumible	DE ACUERDO AL PROYECTO FORMULADO	0	UNIDAD	1
Devolutivo	DE ACUERDO CON EL PROYECTO FORMULADO	0	UNIDAD	1
Consumible	DE ACUERDO CON EL PROYECTO FORMULADO	0	UNIDAD	1

4.10 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS PARA LA COMPETENCIA DE FORMACIÓN

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
--	--------	-------	-------------------	-------




LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

CONTROL DE CAMBIOS

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
--	--------	-------	-------------------	-------



 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS</p>	
<p align="center">DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p align="center">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>93610251</p>	<p align="center">ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATAACION</p>	
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p align="center">SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 20/09/2016</p> <p>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p align="center">40 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>Los mercados nacionales e internacionales emplean la catación como herramienta que permite calificar cualitativa y cuantitativamente las propiedades que posee un café. Durante el desarrollo de la catación es necesario el uso de protocolos para registrar y validar esta información, de tal manera que al finalizar cada sesión se pueda contar con un documento soporte de los hallazgos sensoriales encontrados.</p> <p>Por lo anterior, el SENA ofrece el programa análisis de las características sensoriales de café mediante catación con el fin de brindar a la cadena productiva cafetera, la posibilidad de incorporar personal de alta calidad que contribuyan al desarrollo económico, social y productivo de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices una metodología de aprendizaje innovadora, que potencialice la formación de ciudadanos libres pensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, cumpliendo la misión institucional, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Certificado en Desarrollo de habilidades sensoriales en café Código: 93610250. Según los requerimientos del centro.</p>	
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la Formación en el marco de la Formación por Competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en las tecnologías de punta, en ambientes reales que disponga el sector productivo que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. En esta misma medida debe estimular la autocrítica y la reflexión sobre el quehacer y los resultados de aprendizaje que se logra a través de la vinculación activa de las fuentes del conocimiento:</p> <p>El Instructor, tutor El Entorno El Trabajo colaborativo Las Tecnologías de la Información y la Comunicación</p>	

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS</p>
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270405034	PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Evaluar la calidad del café tostado y molido de las muestras requeridas en el análisis sensorial.	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS	
EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	
DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS	
PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>NORMATIVA VIGENTE: CONCEPTO, TIPOS</p> <p>PROTOCOLOS: DEFINICIÓN, TIPOS, IMPORTANCIA, APLICABILIDAD.</p> <p>MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS.</p> <p>LABORATORIO: DEFINICIÓN, REQUISITOS TÉCNICOS, IMPORTANCIA, USOS.</p> <p>RESIDUOS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, DISPOSICIÓN</p> <p>EQUIPOS E INSTRUMENTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, FICHAS TÉCNICAS, CALIBRACIÓN</p> <p>INSUMOS: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, APLICACIÓN, PRESENTACIÓN, MANIPULACIÓN, DOSIFICACIÓN, ALMACENAMIENTO.</p> <p>ÓRGANOS DE LOS SENTIDOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA</p> <p>MATEMÁTICA BÁSICA: PESOS, MEDIDAS, DILUCIONES, CONCENTRACIONES Y PROPORCIONES</p> <p>CATACIÓN: CONCEPTOS, MÉTODOS, ESCALAS DE CALIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, USOS, MANUALES</p> <p>EVALUACIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS, TÉCNICAS, FORMATOS</p> <p>REGISTROS: CONCEPTO, TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO</p> <p>INFORMES: DEFINICIÓN, TIPOS, FORMATOS.</p>	
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
<p>RECONOCER LOS PROTOCOLOS VIGENTES USADOS EN LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>DETERMINAR INSTALACIONES, EQUIPOS A UTILIZAR EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>DEFINIR CANTIDAD DE INSUMOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>ALISTAR LOS FORMATOS A UTILIZAR PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ</p> <p>ACONDICIONAR Y OPERAR LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS.</p> <p>DOSIFICAR LOS INSUMOS A UTILIZAR DURANTE EL ANÁLISIS SENSORIAL.</p>	



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

CALCULAR LA CANTIDAD DE INSUMOS A EMPLEAR PARA EL DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL.
EXAMINAR LOS ATRIBUTOS Y DEFECTOS QUE SE PERCIBEN SENSORIALMENTE, EN LAS MUESTRAS DE CAFÉ.
COMPARAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ CON ESTÁNDARES DE CALIDAD.
DETERMINAR EL VALOR CUANTITATIVO CORRESPONDIENTE A LOS ATRIBUTOS SENSORIALES.
MONITOREAR LA CORRECTA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS.
PRESENTAR LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA EQUIPOS, INSTALACIONES, E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLO DE CATACIÓN.
APLICA CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS, INSTRUMENTOS E INSUMOS USADOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE CAFÉ SEGÚN LOS PROTOCOLOS.
REALIZA EL ALISTAMIENTO DE LOS EQUIPOS, INSTRUMENTOS E INSUMOS SIGUIENDO EL TIPO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR.
COMPRUEBA LOS ATRIBUTOS Y DEFECTOS DE LA MUESTRA DE CAFÉ CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS.
CONTRASTA LAS DIFERENCIAS SENSORIALES ENTRE MUESTRAS DE CAFÉ, DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.
REGISTRA LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES IMPLEMENTANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS.
SEPARA LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LOS ANÁLISIS SENSORIALES SEGÚN LA NORMATIVIDAD

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONALES, TECNÓLOGOS O TÉCNICOS DE CUALQUIER ÁREA CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE DOCE (12) MESES EN TEMAS RELACIONADOS CON CATACIÓN DE CAFÉ O TEMAS RELACIONADOS.
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS, MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS: LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO CREATIVO INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC)
Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN CATACIÓN DE CAFÉ Y/O TEMAS RELACIONADOS CON LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ. MÍNIMO SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
--	--------	-------	-------------------	-------

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

Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	26/08/2016
Responsable del diseño	MARÍA PAULA PINZÓN AGUIRRE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL QUINDÍO	26/08/2016
Responsable del diseño	JHONN EDISSON ESPITIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL TOLIMA	29/08/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	20/09/2016
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	20/09/2016



Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: MHNbeltran
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-041- CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA
Fecha y Hora Sistema: 2023-04-18-4:59 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL										
El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"										
Numero:	2123	Fecha Registro:	2023-01-12	Unidad / Subunidad ejecutora:	36-02-00-041-952610 CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA					
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Con Compromiso		Tipo:	Gasto		Uso Caja Menor	Ninguno	
Valor Inicial:	1.014.846.000,00	Valor Total Operaciones:	208.213.878,00		Valor Actual.:	1.223.059.878,00	Saldo x Comprometer:	323.124.738,00	Vr. Bloqueado	0,00
SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	2123	Fecha Registro:	2023-01-12	Número:		Modalidad de contratación:		Tipo de contrato:		
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO										
DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
952645 CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION.	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					2023-02-09	1.014.846.000,00	208.213.878,00			
					Total:	1.014.846.000,00	208.213.878,00	1.223.059.878,00	323.124.738,00	0,00
Objeto:	Instructores - Formación regular									


Firma Responsable

ANEXO No. 3 DE ESTUDIOS PREVIOS

Centro: Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila
Programa: Formación Titulada

ESPECIALIDAD	CAPACIDAD	EDUCACIÓN	EXPERIENCIA	PLAZO DE EJECUCIÓN	No. de horas a contratar	Costo Hora o Costo Honorarios mes (Pesos)	Numero de contratistas	Costo Total (Pesos) sin incluir 4x1000	DISEÑOS
ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE CATACIÓN	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS, MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS; LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO CREATIVO; INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO, MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC)	PROFESIONALES, TECNÓLOGOS O TÉCNICOS DE CUALQUIER ÁREA CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE DOCE (12) MESES EN TEMAS RELACIONADOS CON CATACIÓN DE CAFÉ O TEMAS RELACIONADOS.	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN CATACIÓN DE CAFÉ Y/O TEMAS RELACIONADOS CON LA AGROINDUSTRIA DEL CAFÉ. MÍNIMO SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.	7 meses 26 días	160	3504060	1	\$ 27.565.272	Código: 93610251 V. 1 ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE CAFÉ MEDIANTE CATACIÓN
APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE EN TURISMO	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN. HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS.	TÉCNICO, TECNÓLOGO O PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y/O HOTELERA	MÍNIMO 2 AÑOS DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE FORMACIÓN. 6 MESES DE EXPERIENCIA EN PEDAGOGÍA.	7 meses 26 días	160	3504060	1	\$ 27.565.272	Código: 13635697 V. 1 APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE EN TURISMO
COCINA	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.	OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN LAS ÁREAS DE GASTRONOMÍA, COCINA, ALTA COCINA, CULINARIA O GESTIÓN HOTELERA. OPCIÓN 2: TECNÓLOGO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA, CULINARIA, GESTIÓN HOTELERA O GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. OPCIÓN 4: TÉCNICO EN LAS ÁREAS DE COCINA, GASTRONOMÍA O CULINARIA.	MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS OPCIONES, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.	7 meses 26 días	160	3504060	1	\$ 27.565.272	635503 V.103 COCINA
MAMPOSTERÍA ESTRUCTURAL	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN TÉRMINOS DE ORIENTACIÓN Y PLANEACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE-EVALUACIÓN. 2. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. 3. MANEJO DE FUENTES DE INFORMACIÓN: SABER, ACCEDER, SELECCIONAR, TRANSFERIR Y USAR LA INFORMACIÓN EMPLEANDO HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS (PROCESADOR DE TEXTOS, HOJA ELECTRÓNICA Y USO DEL CORREO ELECTRÓNICO). 4. CAPACIDAD PARA LA GESTIÓN, EL SEGUIMIENTO Y LA EVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES A SUS RESPONSABILIDADES PEDAGÓGICAS: 1. EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS ALUMNOS. 2. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS ALUMNOS. 3. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. 4. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN.	INGENIERO CIVIL, TECNÓLOGO EN CONSTRUCCIÓN O AFINES	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN, Y SEIS (6) MESES DE DOCENCIA.	7 meses 26 días	160	3504060	1	\$ 27.565.272	Código: 83610423 V. 1 MAMPOSTERÍA ESTRUCTURAL
TOTAL							4	116.361.088	

La Plata.
Nota 1: El (los) perfil del instructor (es) se encuentran ajustado acorde al Diseño Curricular de cada programa de formación relacionado en el Anexo 3.
Nota 2: El valor de los futuros contratos se fundamenta en la tabla de Tarifas Contratación de Instructores 2023, se pagaran honorarios mensuales así: Técnicos 2.988.030, Tecnólogos \$3.172.000, Profesional universitario \$3.504.060.


CESAR HUMBERTO CHAVARRO PEREZ
Subdirector (E) Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

Elaboró: Mairalejandra Ramirez Cuenca- Coordinadora Académica





ANEXO 2: PLAN DE CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES - APOYOS ADMINISTRATIVOS Y OTROS PERFILES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL

[illegible]


CÉSAR HUMBERTO
CHAVARRO PÉREZ
2023-04-21 09:11:55 -0500

César Humberto Chavarro Pérez
Subdirector (E) del Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

FORMATO VERIFICACIÓN INCLUSIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES




VERIFICACIÓN PAA – VIGENCIA 2023 INSTRUCTORES TITULADA

Versión No. 9

PAA 2023 M9 Publicado en SECOP II											
Autoguardado											
Archivos Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Kutools Plus Kutools Plus Ayuda Acrobat											
Pegar Cortar Copiar Copiar formato Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Edición Comentarios Compartir											
B1058 41_9526_262 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,											
A B C D E F G H I J											
1041	80111601;80111600	41_9526_248 Prestar servicios de apoyo a la gestión para el desarrollo de las actividades de recolección de muestras y aplicación de insecticidas	Febrero	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	20.705.000 COP	20.710.417		
1042	80111601;80111600	41_9526_249 Prestar servicios de apoyo a la gestión para el desarrollo de las actividades de recolección de muestras y aplicación de insecticidas	Febrero	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	20.705.000 COP	20.710.417		
1043	80111601;80111600	41_9526_247 Prestar servicios profesionales para el desarrollo de las actividades de identificación de especies nativas y establecer sus usos	Marzo	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	14.172.333 COP	14.172.333		
1044	80111601;80111600	41_9526_248 Prestar servicios de apoyo a la gestión para el desarrollo de las actividades de recolección de muestras y aplicación de insecticidas	Febrero	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	20.705.000 COP	20.710.417		
1045	80111601;80111600	41_9526_249 Prestar servicios de apoyo a la gestión para el desarrollo de las actividades de recolección de muestras y aplicación de insecticidas	Febrero	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	20.705.000 COP	20.710.417		
1046	80111601;80111600	41_9526_250 Prestar servicios de apoyo a la gestión para el desarrollo de las actividades de recolección de muestras y aplicación de insecticidas	Febrero	200	Días	Contratación directa.	Recursos propios	20.705.000 COP	20.710.417		
1047	80111601;80111600	41_9526_251 Prestar servicios profesionales para apoyar la gestión editorial desde el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico	Enero	230	Días	Contratación directa.	Recursos propios	44.536.250 COP	44.536.250		
1048	80111601;80111600	41_9526_252 Prestar servicios profesionales para el desarrollo de las actividades de evaluación del potencial del suelo en predios ganaderos	Marzo	600	Días	Contratación directa.	Recursos propios	14.172.333 COP	14.172.333		
1049	80111601;80111600	41_9526_253 Prestar servicios profesionales para desarrollar las acciones asociadas al servicio de fortalecimiento a unidades productivas	Abril	150	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	16.800.000 COP	16.800.000		
1050	86101501;86101500	41_9526_254 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Febrero	180	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	25.000.000 COP	25.000.000		
1051	80111601;80111600	41_9526_255 Prestación de servicios de apoyo de carácter temporal en el proceso de gestión de los Recursos Financieros, apoyando la	Febrero	700	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	15.000.000 COP	15.000.000		
1052	80111601;80111600	41_9526_256 Prestación de servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal en la operación y control de las actividades del ambiente	Febrero	240	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	17.000.000 COP	17.000.000		
1053	80111601;80111600	41_9526_257 Prestación de servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal en el proceso de infraestructura y logística como con	Febrero	205	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	14.161.631 COP	14.161.631		
1054	86101501;86101500	41_9526_258 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Abril	289	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	33.755.778 COP	33.755.778		
1055	86101501;86101500	41_9526_259 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Abril	289	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	33.755.778 COP	33.755.778		
1056	86101501;86101500	41_9526_260 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Abril	289	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	33.755.778 COP	33.755.778		
1057	41116107;41111505	41_9526_261 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Febrero	260	Días	Contratación directa	Recursos propios	32.000.000 COP	32.000.000		
1058	86101805;86101800	41_9526_262 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila y su área de influencia, en sus diferentes niveles y modalidades,	Abril	279	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	32.592.780 COP	32.592.780		
1059	80141607;90121502	41_9526_263 Prestar el servicio de apoyo logístico para desarrollar las diferentes actividades dentro del marco de formación, bienestar	Marzo	255	Días	Mínima cuantía	Recursos propios	47.000.000 COP	47.000.000		
1060	10101601;10121507	41_9526_264 Suministrar elementos y materiales para el desarrollo de las acciones formativas del área Pecuaria del Centro de Desarrollo	Abril	240	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nación	105.000.000 COP	105.000.000		
1061	86101501;86101500	41_9526_265 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	123	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	10.862.586 COP	10.862.586		
1062	86101501;86101500	41_9526_266 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	98	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	11.446.596 COP	11.446.596		
1063	86101501;86101500	41_9526_267 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	103	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	10.278.576 COP	10.278.576		
1064	86101501;86101500	41_9526_268 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	98	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	9.894.566 COP	9.894.566		
1065	86101501;86101500	41_9526_269 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	103	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	13.188.628 COP	13.188.628		
1066	86101501;86101500	41_9526_270 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	98	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	11.446.596 COP	11.446.596		
1067	86101501;86101500	41_9526_271 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	110	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	24.526.420 COP	24.526.420		
1068	86101501;86101500	41_9526_272 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en Agosto	Agosto	140	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	16.235.478 COP	16.235.478		
1069	86101501;86101500	41_9526_273 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe	Agosto	98	Días	Contratación directa.	Presupuesto de entidad nación	11.096.180 COP	11.096.180		
1070	76111707	41_9526_274 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe	Mayo	60	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nación	5.000.000 COP	5.000.000		
1071	10151500;12164501;141	41_9526_275 Entregar a título de venta materiales de formación profesional necesarios para el desarrollo de las acciones formativas	Mayo	60	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nación	81.000.000 COP	81.000.000		
1072	72153514	41_9526_276 Prestar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de la planta eléctrica	Mayo	120	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nación	79.000.000 COP	79.000.000		
1087	Adquisiciones										

Lida Fernanda Rivera Ledesma
Coordinadora administrativa (E)

				MATRIZ DE RIESGOS PARA LOS CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y APOYO A LA GESTIÓN																		
No.	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y, cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			¿Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicie el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?	
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Inobservancia de los requisitos que debe tener el contratante para la ejecución del servicio.	Selección de propuestas que no cumplen con los requisitos para la prestación del servicio, afectar la Gestión Institucional y atrasar el proceso de contratación del servicio.	2	4	7	Alto	SENA	Quien realiza los estudios previos debe tener claro los requisitos a cumplir para realizar la contratación, definir las necesidades a contratar, el objeto a contratar.	1	1	2	Bajo	No	Coordinadores que requieren el servicio	Planeación	Suscripción del contrato	A través de correo electrónico y comunicaciones internas con Líderes de programa o Coordinadores.	En la planeación del proceso
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo por la tardanza de la expedición del respectivo registro presupuestal como requisito de ejecución.	Demora en el inicio de la ejecución del contrato	3	2	5	Medio	SENA	Seguimiento a cada un de los expedientes contractuales que requieran registro presupuestal	1	1	2	Bajo	No	SENA	Suscripción del contrato	Expedición del registro presupuestal	A través de las comunicaciones que se generan entre las dependencias que participan en la elaboración del contrato y la dependencia encargada de realizar el registro presupuestal	Posterior a la firma del contrato
3	Específico	Externo	Ejecución	Regulatorio	Perjuicios que se puedan ocasionar al contratista por la ocurrencia de hechos de fuerza mayor o caso fortuito en los términos del contrato y de la legislación existente	Retrasos en ejecución contractual	4	4	5	Alto	Contratista - SENA	Las partes de mutuo acuerdo acordarán la forma de retomar el equilibrio contractual a fin de no generar perjuicio para las partes	2	2	3	Bajo	Si	SENA y Contratista	Ejecución	Liquidación	Revisión por parte del Contratista y Supervisor del contrato	Permanente
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Enfermedad General, laboral, accidentes de laborales que puedan generar incapacidad discapacidad, muerte del contratista entre otros	Acciones judiciales	3	1	4	Bajo	Contratista	Reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento con actividades y programas de prevención en seguridad industrial y ocupacional	1	1	1	Bajo	No	Contratista	Ejecución	Liquidación	Supervisor/ Contratista	Permanente
5	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo por mal uso de la información. Se materializa cuando el contratista en cumplimiento de sus obligaciones administra información y la usa en actividades diferentes al desarrollo de su objeto contractual	Acciones Judiciales	3	4	7	Alto	Contratista	Reducir las probabilidades de ocurrencia con divulgación de políticas sobre la administración de la información documental y magnética. Monitoreo a las fuentes de información usadas por el contratista	1	1	2	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través del control y seguimiento que realice el supervisor del contrato y comunicación a las demás colaboradoras que manejan información a fin de canalizar la misma.	Permanente
6	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por servicios adicionales, se materializa cuando se requieren servicios complementarios o adicionales de manera soborniente a la necesidad que se estaba satisfaciendo con la ejecución del contrato	Prestación de servicio sin disponibilidad presupuestal que generen reclamaciones	2	3	5	Medio	SENA	No prestar servicios sin las debidas legalizaciones de adiciones, prórrogas o modificaciones contractuales	1	1	2	Bajo	Si	Coordinadores que requieren el servicio- Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente
7	Específico	Interno	Ejecución	Técnico	Riesgo por la prestación del servicio por fuera del objeto y/o las obligaciones contractuales pactadas.	Prestación de servicio sin la solemnidad requerida por ley	2	3	5	Medio	Contratista	No prestar servicios sin la suscripción previa de la adición, modificación o contrato adicional.	2	3	5	Bajo	No	Supervisor del contrato	Ejecución	Liquidación	A través de los informes parciales que genere el supervisor del contrato y comunicación a las demás personas que manejan información a fin de canalizar	Permanente
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del contrato (Ejecución parcial o incorrecta del objeto contractual o las obligaciones contenidas en el contrato)	Afecta la satisfacción de la necesidad que se pretende cubrir con el contrato. Puede generar sanciones y prórrogas	3	3	6	Alto	Contratista/SENA	Realizar seguimiento continuo a la ejecución del contrato y de evidenciar un presunto incumplimiento y/o demoras se dará aplicación a los procedimientos, cláusulas excepcionales, caducidad, sanciones y multas conforme lo establece la norma, atendiendo a los derechos de la Entidad. (art. 84, 85, 86 L. 1474/11)	2	3	5	Medio	No	SENA	Ejecución	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente
9	General	Externo	Ejecución	Operacional	Errores cometidos por los contratistas en la elaboración de las actas y/o cuentas que ocasionan demoras en su radicación.	Demora en los pagos que puede afectar el desarrollo normal del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Revisión de documentos radicados por el Contratista para solicitar los ajustes correspondientes.	1	1	2	Bajo	No	Contratista/Supervisor	Ejecución	Liquidación	Registro en la lista de verificación que debe realizar el supervisor	Durante la ejecución
10	General	Externo	EJECUCION	Riesgo operacional	Falta de publicidad en los procesos de contratación y en el seguimiento de la supervisión o interventoría.	No cumplimiento del principio de publicidad	3	3	6	Alto	Entidad 100%	Verificación de documentos publicados dentro del proceso contractual	1	2	3	Bajo	SI	Estructurador (Gestión contractual) y Supervisor	Ejecución	Liquidación	Diligenciamiento de la lista de chequeo del procedimiento respectivo.	Permanente
11	Específico	Interno/Externo	Ejecución	Operacional	Liquidación del contrato de manera inoportuna	Incumplimiento de la normatividad sobre liquidación de contratos	1	1	2	Bajo	Contratista/SENA	Seguimiento por parte del Supervisor del contrato	1	1	2	Bajo	No	Contratista/Supervisor	Liquidación	Liquidación	Seguimiento a la ejecución del contrato	Permanente
12	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Contagio Coronavirus- COVID-19	* Enfermedades al contratista que pueden generar suspensión y/o liquidación de la ejecución contractual. *Demandas e indemnizaciones por incapacitado o muerte del contratista	4	4	8	Alta	Contratista	El supervio y contratista del deben dar estricto cumplimiento a las Resoluciones No. 392 del 25 de marzo de 2021, No. 777 del 02 de junio de 2021 y No. 1687 del 25 de octubre de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas	1	2	3	Bajo	SI	Contratista/Supervisor	Suscripción del contrato	Liquidación	Autorepote de las condiciones de salud/ Atención a los protocolos de bioseguridad. El supervisor esta obligado al seguimiento y cumplimiento del protocolo de bioseguridad.	Permanete
* En todo caso, el área donde nace la necesidad del servicio, es responsable de analizar la contratación a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.																						

* En todo caso, el área donde nace la necesidad del servicio, es responsable de analizar la contratación a realizar y ajustar la presente matriz de riesgos de acuerdo a su contexto.