DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
03000021	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 08/11/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	300 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CÁRNICOS se creó para brindar al sector rural, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país. Así mismo ofrecer a los emprendedores la formación en las tecnologías y procesos de elaboración de productos cárnicos. Igualmente el programa permite la creación de unidades productivas en donde desarrollaran una actividad con la cual puedan generar ingresos en su tiempo libre o como actividad principal. El país cuenta con potencial productivo en procesamiento de carnes y derivados; su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, autónomos, respetuosos, justos, responsables, tolerantes, líderes, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Jóvenes rurales entre 16 a 35 años pertenecientes a los niveles 1 ,2 y 3 del Sisbén y poblaciones vulnerables sin límite de edad
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

	El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260101021	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Acordar términos de negociación con los proveedores y clientes según objetivos y estrategias establecidas por la organización.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.
IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.
REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NEGOCIACIÓN: CONCEPTO, CLASES, PROCEDIMIENTO, TÉRMINOS, IMPORTANCIA.
UNIDADES DE NEGOCIO: TIPOS, PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA.
ACUERDO COMERCIAL: DEFINICIÓN, CLASES, IMPORTANCIA.
PRODUCTO: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.
SERVICIO: DEFINICIÓN, CLASES, FICHA TÉCNICA DEL SERVICIO.
FIJACIÓN DE PRECIOS: CONCEPTO, APLICACIÓN, PLAZOS, IMPORTANCIA.
COMUNICACIÓN: MEDIOS DE APOYO - MANUALES, CATÁLOGOS, PLEGABLES, FOLLETOS, DEMOSTRACIONES, DEGUSTACIONES, MEDIO VIRTUAL.
VENTA: CONCEPTO, OBJETIVOS, PLAN DE VENTA, COBERTURA DE LA VENTA, CANALES Y ESTRATEGIAS DE DISTRIBUCIÓN.
REGISTROS: TIPOS, APLICACIÓN, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGAL, COMERCIAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA.
PARTICIPAR EN LA NEGOCIACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO.
APLICAR PROCEDIMIENTO DE NEGOCIACIÓN.
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR LOS TÉRMINOS DE LA NEGOCIACIÓN ESTABLECIDOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DIFERENCIA TIPOS DE NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON EL TIPO DE ORGANIZACIÓN.
ENTREGA CARACTERIZACIÓN DE PROVEEDORES, CONSUMIDORES, DISTRIBUIDORES, COMPETENCIA, SEGÚN NECESIDADES.
REALIZA LA VENTA DE PRODUCTOS O SERVICIOS, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
PRESENTA TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN, SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
ENTREGA LOS REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN Y DEL PROCESO DE NEGOCIACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO O TECNÓLOGO CON FORMACIÓN ESPECÍFICA EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, ADMINISTRATIVAS Y AFINES. PROFESIONALES EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, ADMINISTRATIVAS Y AFINES.
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO CREATIVO INNOVADOR PARA EL DESARROLLE DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES ADMINISTRA, PLANEAR, EVALUAR Y EJECUTAR DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN EMPRENDEDOR ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS E INTERPERSONALES EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.
Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN, PLANES DE NEGOCIO, CONFORMACIÓN DE MICROEMPRESAS Y EN MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PECUARIOS, ARTESANALES, AGROINDUSTRIALES

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Disponer los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.
MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL.
EQUIPO DE ALMACENAMIENTO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANTENIMIENTO, PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, TÉCNICAS, MÉTODOS.
PRODUCTOS ALIMENTICIOS. NATURALEZA, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS, REACCIONES BIOQUÍMICAS, CICLO DE VIDA, ALTERACIONES, DAÑOS Y MERMAS.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: TIPOS, CONDICIONES PSICOMÉTRICAS (TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA, CIRCULACIÓN DE AIRE).
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO: EQUIPOS DE MEDICIÓN, INCOMPATIBILIDAD BIOLÓGICA DE LOS PRODUCTOS EN EL ALMACENAMIENTO.
ANÁLISIS SENSORIAL: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS A PRODUCTOS ALMACENADOS.
BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, UBICACIÓN DE PRODUCTOS, CODIFICACIÓN, ESTIBADO, MANEJO DE INFORMACIÓN.
ALIMENTOS DETERIORADOS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, PROTOCOLOS DE MANEJO.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL, MARCADO Y ROTULADO.
REGISTROS: DILIGENCIAMIENTO, FORMATOS.
INVENTARIOS: CONCEPTO, MANEJO, MÉTODOS DE ROTACIÓN, CONTEO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALMACENA MATERIAS PRIMAS.
REGISTRAR LA UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS.
MANTENER LA CALIDAD E INOCUIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO.
ROTAR LOS PRODUCTOS.
HIGIENIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS.
CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.
DISPONER LOS PRODUCTOS Y ÁREAS PARA EFECTUAR EL INVENTARIO.
EJECUTAR LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO.
DISPONER LOS PRODUCTOS RECHAZADOS EN LAS ÁREAS.

DETECTAR Y REPORTAR LAS INCONSISTENCIAS EN EL INVENTARIO.
VERIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS REALIZADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO Y MATERIALES INHERENTES AL PROCESO.
DILIGENCIAR REGISTROS DEL PROCESO.
REPORTAR LAS NOVEDADES DEL PROCESO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CUMPLE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.
HIGIENIZA LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
APLICA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
VERIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO Y MATERIALES INHERENTES AL PROCESO SEGÚN EL PROTOCOLO
ALMACENA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES O GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD, CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y/O PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICA TÉCNICAS PARA LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO SEGÚN FRECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REPORTA LAS INCONSISTENCIAS EN EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
DISPONE Y MANTIENE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO.
OPERA LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO.
DILIGENCIA LOS REGISTROS DEL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE CARNE, TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS,
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS PRODUCTIVOS. TRABAJAR EN EQUIPO PARA INDUCIR AL GRUPO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS SOSTENIBLES. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. ORIENTAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE. MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y 6 (SEIS) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Higienizar equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfeccion.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.
APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.
VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA VIGENTE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, AMBIENTAL, CÓDIGO SANITARIO: NORMAS Y APLICABILIDAD.
PLANTAS DE ALIMENTOS: DISEÑO HIGIÉNICO-SANITARIO, FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL DISEÑO.
INSTALACIONES: CONDICIONES MÍNIMAS DE INSTALACIONES PARA PROCESAR ALIMENTOS Y DE FUNCIONAMIENTO.
EQUIPOS Y UTENSILIOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MATERIAL DE DISEÑO, PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO, NORMAS, Y APLICABILIDAD.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, ORDEN, ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROTOCOLOS.
PRODUCTOS PARA HIGIENIZACIÓN: TIPOS, Y CARACTERÍSTICAS, FORMAS DE PREPARACIÓN.
SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPO, MANEJO
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS: IMPORTANCIA, TÉCNICAS
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, PROTOCOLOS.
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, CONOCIMIENTOS GENERALES DE SUSTANCIAS SANITIZANTES.
POES: DEFINICIÓN, PROCESO PRODUCTIVO, CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIÓN, PROCEDIMIENTOS, FRECUENCIAS, ALCANCES, MANTENIMIENTO, REGISTROS, VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN.
PLAGAS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, MÉTODOS DE CONTROL
SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL: NORMAS Y APLICABILIDAD.
MICROBIOLOGÍA BÁSICA: TIPOS DE MICROORGANISMOS QUE AFECTAN LOS ALIMENTOS Y PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS.
PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS: PREVENCIÓN, CONTROL Y ELIMINACIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), MÉTODOS DE PREVENCIÓN.
TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS.

REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO, PRESENTACIÓN.
RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS: CONCEPTO Y DISPOSICIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS
DIFERENCIAR TÉCNICAS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
PREPARAR LAS SOLUCIONES DE HIGIENIZACIÓN PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
EJECUTAR LOS PROCESOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO EN FORMA SECUENCIAL
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREVENCIÓN Y ELIMINACIÓN DE PLAGAS.
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.
REVISAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA HIGIENIZADA PARA EL DESARROLLO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y PERSONAL

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA EQUIPOS, UTENSILIOS, ACCESORIOS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, INSUMOS PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO Y LA NORMATIVA VIGENTE.
DESARROLLA PROCESOS OPERATIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A INSTALACIONES, UTENSILIOS, EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SIGUIENDO LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVA VIGENTE.
COMPRUEBA LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS ACORDE A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PRESENTA REGISTROS MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS VERIFICACIONES DEL ESTADO DE LA PLANTA Y LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE CARNE, TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS,
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS PRODUCTIVOS. TRABAJAR EN EQUIPO PARA INDUCIR AL GRUPO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS SOSTENIBLES. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. ORIENTAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE. MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y 6 (SEIS) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801026	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: GENERALIDADES, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM, LEGISLACIÓN.
NORMAS VIGENTES: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL
CARNES Y DERIVADOS: COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, DETERIORO, CONSERVACIÓN.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
TÉCNICAS DE: ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS CÁRNICOS, LIMPIEZA, TROCEADO, TRANSFORMACIÓN, PORCIONADO, ENFRIAMIENTO.
EQUIPOS DE PROCESO: TIPOS, MATERIALES, USOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO.
CADENA DE FRIÓ: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE CONGELACIÓN, DESCONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN.
PRODUCTOS PROCESADOS: DEFINICIÓN, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, CICLO DE VIDA, TIPOS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN, ROTULADO, FICHA TÉCNICA, NORMAS TÉCNICAS.
PRODUCTOS: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, ESCALDADOS, COCIDOS Y ESPECIALIDADES CÁRNICAS.
ANÁLISIS SENSORIAL: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, Y PROCEDIMIENTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

UTILIZAR LA INDUMENTARIA REQUERIDA PARA REALIZAR LOS PROCESOS ESTABLECIDOS.
ALISTAR LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS CÁRNICOS Y NO CÁRNICOS PARA EL PROCESO
APLICAR FICHAS TÉCNICAS, MANUALES DE PROCEDIMIENTOS Y/O ESTÁNDARES OPERATIVOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
REALIZAR PROCEDIMIENTO DE FORMULACIÓN.
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROCEDIMIENTOS.
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS.
OPERAR EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS.
APLICAR LAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN.
REALIZAR EL ENFRIAMIENTO DEL PRODUCTO.
TRANSFORMAR LOS RESIDUOS APROVECHABLES.
REALIZAR CONTROL DE VARIABLES.
DILIGENCIAR LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN.
REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE LAS VARIABLES Y DEL PRODUCTO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APLICA LAS NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE TODAS LAS ETAPAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE.
REALIZA LA TRANSFORMACIÓN DE LAS CARNES SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.
EMPACA EL PRODUCTO ACORDE CON LA NATURALEZA DEL MISMO Y LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
EJECUTA EL ENFRIAMIENTO DEL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
VERIFICA LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES Y EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE CARNE, TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS,
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS PRODUCTIVOS. TRABAJAR EN EQUIPO PARA INDUCIR AL GRUPO HACIA LA CONFORMACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS SOSTENIBLES. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. ORIENTAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE. MANEJAR LAS TIC ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y 6 (SEIS) MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Formular proyectos de acuerdo con los requerimientos de la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.
IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.
PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ENTORNO: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, SECTORES, IMPORTANCIA, CARACTERIZACIÓN.
FUENTE DE INFORMACIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS.
UNIDAD PRODUCTIVA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA.
EMPRESA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA.
PROYECTOS: CONCEPTOS, TIPOS, VIDA ÚTIL.
COMPONENTES: MERCADO, OPERACIÓN, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO.
FUENTES DE FINANCIACIÓN: TIPOS, CLASES, SOLICITUDES.
MATEMÁTICAS BÁSICAS
INDICADOR: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS.
RENTABILIDAD: CONCEPTO, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
VIABILIDAD: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, IMPORTANCIA.
REGISTROS: TIPOS, APLICACIÓN, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGAL, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, TÉCNICA, COMERCIAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INDAGAR EL MERCADO OBJETIVO PARA EL BIEN O SERVICIO DEL PROYECTO.
RECOGER INFORMACIÓN DE LAS DIFERENTES FUENTES.
PARTICIPAR EN LA DEFINICIÓN DE LOS COMPONENTES DEL PROYECTO.
ESTABLECER LA VIABILIDAD DEL PROYECTO.
PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO.
APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ENTREGA LA CARACTERIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DESCRIBE LA ESTRUCTURA DEL PROYECTO, SEGÚN LA NATURALEZA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.

PRESENTA LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN NECESIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y REQUISITOS DEL ENTE FINANCIERO.

PRESENTA EL PROYECTO DILIGENCIADO, SEGÚN REQUERIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ENTREGA LOS REGISTROS DE LA VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD Y DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO O TECNÓLOGO CON FORMACIÓN ESPECÍFICA EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, ADMINISTRATIVAS Y AFINES. PROFESIONALES EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, ADMINISTRATIVAS Y AFINES.
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO CREATIVO INNOVADOR PARA EL DESARROLLE DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES ADMINISTRA, PLANEAR, EVALUAR Y EJECUTAR DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN EMPRENDEDOR ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS E INTERPERSONALES EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.
Experiencia laboral y/o especialización	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE COMERCIALIZACIÓN, PLANES DE NEGOCIO, CONFORMACIÓN DE MICROEMPRESAS Y EN MERCADEO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PECUARIOS, ARTESANALES, AGROINDUSTRIALES

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	CARLOS ALBERTO CERVERA GONZALE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	28/10/2013

Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	APROBAR ANALISIS	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	28/10/2013
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	08/11/2013
Aprobación	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO		CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	08/11/2013