

|                                                                                                                  |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Modelo de<br>Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CÓDIGO:                                        | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 96151444                                       | ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| VERSIÓN:<br>1                                  | SECTOR DEL PROGRAMA:<br>INDUSTRIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Vigencia del Programa                          | Fecha inicio Programa: 18/02/2013<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DURACIÓN MÁXIMA                                | 40 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| JUSTIFICACIÓN:                                 | <p>El propósito del programa Elaboración de productos de masas de sal, es formar personal para elaborar productos panificables de masas de tipo saladas, que les permita mejorar y cualificar sus funciones laborales o desempeño en los procesos de transformación en el entorno de la industria panadera, bajo condiciones de responsabilidad social, compromiso y autonomía, en el marco de las políticas y procedimientos técnicos de acuerdo con los estándares nacionales e internacionales promoviendo el mejoramiento continuo en términos de competitividad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| REQUISITOS DE INGRESO:                         | -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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"> <li>-El instructor - Tutor</li> <li>-El entorno</li> <li>-Las TIC</li> <li>-El trabajo colaborativo</li> </ul> |

| COMPETENCIA |                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CÓDIGO:     | DENOMINACIÓN                                                                                        |
| 290801054   | ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |



Modelo de  
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA  
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN  
RED TECNOLÓGICA  
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

**ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA**

**DENOMINACIÓN**

Preparar masas de acuerdo con especificaciones del producto.

Moldear masas de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.

Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso.

**2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

**DESCRIPCIÓN**

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**3. CONOCIMIENTOS**

**3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS**

NORMATIVIDAD VIGENTE: NORMAS TÉCNICAS, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, SALUD OCUPACIONAL.  
MAQUINARIA Y EQUIPO: TIPOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, PARTES, FUNCIONAMIENTO, MANUALES DE OPERACIÓN, FICHAS TÉCNICAS.  
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: TIPOS, COMPOSICIÓN QUÍMICA, CALIDAD, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.  
MATEMÁTICA BÁSICA: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES.  
PROCESOS: CONCEPTOS, TIPOS, VARIABLES, DIAGRAMAS, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS.  
CONSERVACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FACTORES QUE AFECTAN CONSERVACIÓN.  
MASAS DE SAL: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS  
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, APLICACIÓN  
RESIDUOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO  
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.

**3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO**

HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO.  
ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DE SAL.  
PREPARA EQUIPOS Y UTENSILIOS.  
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.  
PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DE SAL.  
DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO DE MEZCLA PARA OBTENCIÓN DEL MOJE DE SAL.  
OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA  
ELABORAR PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL  
AJUSTAR CONDICIONES Y VARIABLES EN EQUIPO DE MEZCLADO: LEUDADO Y HORNEO.

|                                                                                                                  |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Modelo de<br>Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

CONSERVAR EL PRODUCTO TERMINADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN.  
 DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

#### 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DETERMINA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO.  
 VERIFICA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO.  
 ENTREGA MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE  
 VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.  
 PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIONES Y PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE CALIDAD DE LA EMPRESA.

#### 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisitos Académicos                   | TECNÓLOGO.<br>INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, Y/O DEMÁS PROFESIONES                                                                                                                                                          |
| Competencias mínimas                    | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA ESPECIALIZADA<br>FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.<br>TRABAJAR EN EQUIPO.<br>ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.<br>MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN. |
| Experiencia laboral y/o especialización | MÍNIMO 12 MESES DE DESEMPEÑO LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN (UN TIEMPO GENÉRICO PARA TODOS LOS PERFILES REQUERIDOS).                                                                                                                      |

#### CONTROL DEL DOCUMENTO

|                        | NOMBRE                          | CARGO                       | DEPENDENCIA / RED    | FECHA      |
|------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------|------------|
| Responsable del diseño | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ    | APROBAR ANALISIS            | null. REGIONAL CESAR | 15/11/2012 |
| Responsable del diseño | JANER EDUARDO CUBILLOS RENTERIA | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR | null. REGIONAL VALLE | 15/11/2012 |



Modelo de  
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA  
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN  
RED TECNOLÓGICA  
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

|                        |                              |                                                                      |                                                |            |
|------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| Responsable del diseño | XIOMARA ANDREA GUZMAN        | AUTOR                                                                | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA | 16/11/2012 |
| Responsable del diseño | OLGA VICTORIA CELIS          | REVISION- ASESOR DE DISEÑO                                           | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA | 16/11/2012 |
| Responsable del diseño | MARIO CRISTOBAL ARIZA        | AUTOR                                                                | CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE    | 16/11/2012 |
| Responsable del diseño | HERNANDO HERNANDEZ           | AUTOR                                                                | CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE    | 16/11/2012 |
| Responsable del diseño | MARCELA FRANCO PINILLA       | QUITAR SUSPENDIDO                                                    | null. DIRECCIÓN GENERAL                        | 13/02/2013 |
| Responsable del diseño | NIYIRETH ORTIZ OVIEDO        | EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR                                          | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA | 18/02/2013 |
| Responsable del diseño | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ | ACTIVAR PROGRAMA                                                     | null. REGIONAL CESAR                           | 18/02/2013 |
| Responsable del diseño | FRANCISCO LUIS BEDOYA        | ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.          | null. DIRECCIÓN GENERAL                        | 09/07/2013 |
| Responsable del diseño | FRANCISCO LUIS BEDOYA        | reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral. | null. DIRECCIÓN GENERAL                        | 09/07/2013 |



Modelo de  
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA  
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN  
RED TECNOLÓGICA  
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

|            |                              |  |                      |            |
|------------|------------------------------|--|----------------------|------------|
| Aprobación | OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ |  | null. REGIONAL CESAR | 18/02/2013 |
|------------|------------------------------|--|----------------------|------------|

