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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
72310309	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 10/03/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	300 horas
JUSTIFICACIÓN:	Teniendo en cuenta que en la zona de acción de esta unidad productiva existe una gran cantidad de subproductos de la caña panelera por tanto se pretende aprovechar la materia prima de caña, cultivada con en fin de orientar los procesos para la urilizaciòn de los subproductos de la caña en productos alimenticios pecuarios a fìn de reducir los costos de producciòn pecuaria y de esta manera obtener mayor rentabilidad en las unidades productivas establecidas por la comunidad rural del municipio por tanto es de improtancia la aplicaciòn de técnicas innovadoras y habilidades para la conversión de estos subproductos y su utilización como base en la alimentación pecuaria, es necesario intervenir a la comunidad para cualificarla y hacer de estos subproductos en la industria panelera como un valor agregado que eleve su calidad de vida; económica y cultural.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
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 la 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
260101001	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Identificar segmentos de mercado de acuerdo con las políticas y objetivos de la empresa y las características de los clientes.
Pronosticar la oferta y la demanda según el comportamiento del mercado.
Determinar los precios de los productos y servicios teniendo en cuenta los parámetros del mercado y de la empresa.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
PROYECTAR LAS CANTIDADES DE OFERTA Y LA DEMANDA TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO POTENCIAL, LOS INVENTARIOS Y LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.
EVALUAR LA DEMANDA Y OFERTA CON BASE EN LA MOTIVACIÓN, CONDUCTAS Y VARIABLES QUE INCIDEN EN LA COMPRA Y VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
ANALIZAR LOS FACTORES EXTERNOS E INTERNOS DE LA EMPRESA PARA DEFINIR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS.
CALCULAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS, INGRESOS, PUNTO DE EQUILIBRIO Y MÁRGENES DE RENTABILIDAD.
TOMAR COMO VARIABLES BÁSICAS EN EL CÁLCULO DE LA OFERTA: EL COSTO DE PRODUCCIÓN, EL NIVEL TECNOLÓGICO, LA MARCA Y EL PRECIO DEL BIEN Y LA COMPETENCIA.
ESTIMAR LA DEMANDA Y LA OFERTA CON BASE EN CANTIDADES FÍSICAS Y MONETARIAS DE LOS PRODUCTOS PARA UN LUGAR Y PERIODO DETERMINADO.
ESTABLECER LOS CRITERIOS DE FIJACIÓN DE PRECIOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE PRECIOS DE LA EMPRESA Y EL SECTOR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. Concepto de oferta y demanda
2. Factores determinantes de la oferta y la demanda
3. Tipos de productos y servicios
4. Costos y precios de los productos o servicios
5. Estructura, estimación y proyección de la oferta y la demanda
6. Naturaleza, concepto y tipos de precios
7. Factores económicos, sociales, políticos, tecnológicos que inciden en la fijación de precios
8. Estructura de costos dentro del precio
9. Características y componentes de productos y servicios
10. Márgenes de contribución y rentabilidad
11. Publicidad de precios

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Identificar la oferta y la demanda según el producto, servicio y/o empresa.
Proyectar cualitativa y cuantitativamente la oferta y la demanda
Estimar los costos de producción de cada uno de los productos y/o servicios
Calcular los precios de costo y de venta del producto y/o servicio
Establecer de los márgenes de rentabilidad
Determinar de las características y componentes propios del producto y/o servicio
Diseñar de estrategias publicitarias para el posicionamiento del producto y/o servicio

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evalúa la demanda y oferta con base en la motivación, conductas y variables que inciden en la compra y venta de productos y servicios.
Estima la demanda y la oferta con base en cantidades físicas y monetarias de los productos para un lugar y periodo determinado.
Proyecta las cantidades de oferta y la demanda teniendo en cuenta el mercado potencial, los inventarios y la capacidad de producción de la empresa.
Toma como variables básicas en el cálculo de la oferta: el costo de producción, el nivel tecnológico, la marca y el precio del bien y la competencia.
Establece criterios de fijación de precios con base en las políticas de precios de la empresa y el sector.
Calcula precios a partir de los costos, ingresos, punto de equilibrio y análisis de rentabilidad.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270501037	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN
Adecuar materia prima para consumo animal según criterio técnico y procedimiento establecido.
Almacenar materia prima, insumo y producto terminado según normativa vigente y parámetro técnico.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

REALIZAR LOS REGISTROS EN FORMA CLARA Y PRECISA EN EL FORMATO SEGÚN DIRECTRIZ DE LA
UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACÉN SEGÚN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.
CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.
UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.
REPORTAR LAS NOVEDADES EN EL TIEMPO Y LINEAMIENTO ESTABLECIDO.
EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE
REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.
REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y DESECHOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.
RELACIONAR EL PRETRATAMIENTO A LA MATERIA PRIMA CON PARÁMETRO TÉCNICO.
REGISTRAR LAS NOVEDADES E INCONSISTENCIAS EN ALMACENAMIENTO EN EL FORMATO Y TIEMPO ESTABLECIDO
VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICAR LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO
ALISTAR EL ÁREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.
IDENTIFICAR SI LA MATERIA PRIMA CORRESPONDE CON EL SISTEMA PRODUCTIVO Y REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DE LA ESPECIE.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

. Conocimientos básicos de nutrición animal
02. Naturaleza y características de las materias primas e insumos
03. Interpretación de formulaciones
04. Maquinaria y equipo: clase, manual de operación
05. Pretratamientos y tratamientos físicos y químicos de la materia prima
06. Operaciones básicas de matemáticas, medidas de peso, volumen, presión y caudal
07. Normatividad ambiental, seguridad industrial y salud ocupacional

08. Requisitos de calidad
09. Diligenciamiento de registros
10. Disposición de desperdicios y desechos
11. Naturaleza, perecibilidad, selección y clasificación de materias primas, insumos y producto terminado
12. Técnicas de almacenamiento y bodegaje
13. Diligenciamiento registros y formatos.
14. Manejo de procesador de texto y hoja electrónica.
15. Normas de salud ocupacional y seguridad industrial.
16. Interpretación de mapas de distribución.
17. Controles de almacén.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Recolectar la materia prima
Seleccionar la materia prima
Realizar formulas para la preparación de los alimentos pecuarios
Preparar los alimentos pecuarios de acuerdo a las especificaciones técnicas
Empacar y rotular el producto alimenticio terminado
Almacenar del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas
Suministrar dieta de acuerdo a los requerimientos de la especie pecuaria

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Identifica si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la especie.Relaciona el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico.
Alista el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
Realiza las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
Empaca y rotula el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente.
Realiza los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa.
Reporta las novedades en el tiempo y lineamiento establecido.
Utiliza los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
Realiza la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente.
Clasifica la materia prima según característica establecida.
Ubica la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas.
Verifica las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido.
Registra las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	

Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ELISEO VANEGAS	INSTRUCTOR	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	02/02/2010
Responsable del diseño	CLAUDIA MARGARITA QUIÑONEZ	INSTRUCTORA	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	08/03/2010