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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93620038	PROCESOS TECNOLOGICOS DE LA CARNE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 04/10/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	La carne se constituye en un alimento esencial para la dieta alimenticia diaria del ser humano, ya que presenta un elevado contenido de proteínas y es un alimento altamente perecedero, por su alto contenido de humedad, razón por la cual se debe manejar cuidadosamente. La Industria cárnica juega un papel esencial en la economía del país, por ello el conocimiento, el estudio y la investigación de los factores que pueda alterar la calidad básica de la carne es muy importante para así obtener productos de excelente calidad. Por consiguiente en el presente programa de formación se analizarán cuidadosamente las diferentes características de la carne (química, microbiológica y organoléptica) sus valores nutricionales, la contaminación que puede desmejorar su calidad, la higiene, el control de los diferentes puntos críticos que son generados durante los procesos de producción, y así aplicar las mejores técnicas para su aprovechamiento.
REQUISITOS DE INGRESO:	Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, procesadores de texto, hojas de cálculo, software para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual. Disponer mínimo dos horas diarias de dedicación para el desarrollo de esta acción formativa.
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 o 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 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. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el quehacer 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 La TIC El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801022	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Alistar recursos para el proceso de produccion según procedimiento definido

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LOS FACTORES ZOOTÉCNICOS DE PRODUCCIÓN ANIMAL PARA CARNES, CONDICIONES ANTE-MORTEM, SACRIFICIO Y FAENADO DE BOVINOS, PORCINOS Y AVES, CON EL FIN DE OBTENER UNA CARNE DE CALIDAD.
MANEJAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE, ADITIVOS PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO, CONDIMENTOS E INGREDIENTES, TENIENDO EN CUENTA LA NTC 1325.
RECONOCER LA ESTRUCTURA Y COMPOSICIÓN DE LA CARNE, CARACTERÍSTICAS DE LA CALIDAD DEL MÚSCULO, SUS COMPONENTES Y CORTES COMO FACTOR DETERMINANTE PARA LA INDUSTRIA DE LA CARNE Y LAS EXIGENCIAS DEL CLIENTE
ESTABLECER LOS DIFERENTES PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA CARNE, SU CLASIFICACIÓN, DIAGRAMAS, FORMULACIONES Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA FABRICACIÓN Y POSTERIOR COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.
INTERPRETACIÓN DE MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DE EQUIPOS.
CONOCIMIENTOS DE LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS INVOLUCRADAS EN EL PROCESO Y SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
PRINCIPIOS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
MANEJO E INTERPRETACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL.
CONCEPTOS DE MANEJO DE RESIDUOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN EL ÁREA DE TRABAJO AL INICIAR EL PROCESO O EL TURNO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO.
HIGIENIZAR LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS A UTILIZAR EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS A UTILIZAR AL INICIAR EL PROCESO, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO.

VERIFICAR Y DISPONER DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN U ORDEN DE PRODUCCIÓN.
IDENTIFICAR Y REPORTAR LAS NOVEDADES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ESTABLECE LOS ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA CADA ESPECIE PRODUCTORA ANTES DE SU SACRIFICIO, ACORDE CON LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ANIMAL.
DESCRIBE LA ESTRUCTURA DE UNA CANAL BOVINA ATENDIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELABORA UN ESQUEMA EVIDENCIANDO LAS DIFERENCIAS DE CALIDAD DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS DEL SECTOR.
ESTABLECE LAS DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA LAS VISITAS REALIZADAS.
REALIZA LA SECUENCIA FOTOGRÁFICA A LOS TIPOS DE CORTES DE CARNE, TENIENDO EN CUENTA LA TEMÁTICA PLANTEADA.
ELABORA LA LISTA DE CHEQUEO COMPARANDO LAS CARACTERÍSTICAS MUSCULARES DE LAS CARNES Y SUS DIFERENCIAS LUEGO DEL PROCESO DE OBSERVACIÓN.
DEFINE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE PRODUCTOS CÁRNICOS EXISTENTES EN EL MERCADO, AL MOMENTO DE REALIZAR UNA COMPRA.
CLASIFICA LOS ADITIVOS DE PRODUCTOS SELECCIONADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESUELVE LOS INTERROGANTES DE ACUERDO CON LAS FORMULAS PROPUESTAS PARA ELABORAR UN PRODUCTO CÁRNICO.
REALIZA LAS ACTIVIDADES INTERACTIVAS PLANTEADAS ACORDE CON LO APRENDIDO EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.
PARTICIPA EN EL FORO, COMPARTE INFORMACIÓN, GENERA OPINIÓN Y REALIZA APORTES INVESTIGATIVOS SEGÚN EL TEMA PLANTEADO.
RESPONDE A LAS EVALUACIONES REFERENTES A LOS CONCEPTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, TÉCNICO - TECNÓLOGO AGROINDUSTRIAL, TÉCNICO - TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA: EXPERIENCIA EN MANEJO Y PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS. PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN VIRTUAL. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA.

	TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL CALIDAD. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL
Experiencia laboral y/o especialización	6 MESES EN EL ÁREA TÉCNICA. 6 MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA. 6 MESES COMO INSTRUCTOR VIRTUAL.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO PINEDA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	28/08/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	null. DIRECCIÓN GENERAL	04/10/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	04/10/2013
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		null. DIRECCIÓN GENERAL	04/10/2013