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
96151444	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	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.
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 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
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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 FISICOQUÍMICAS 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.

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. INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, Y/O DEMÁS PROFESIONES
Competencias mínimas	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA ESPECIALIZADA FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. 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

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

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