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
96151445	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES
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 de este programa de capacitación complementaria es formar personal para elaborar productos panificables de masas de tipo saladas, que les permita mejorar y cualificar sus funciones laborales o desempeños 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
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MASA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, VARIEDADES
RELLENOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
UNIDADES DE MEDIDA: OPERACIONES Y CONVERSIONES
PROCESOS: TIPOS, CLASES, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, VARIABLES, APLICACIONES
NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, NORMATIVIDAD SANITARIA, AMBIENTAL
MATEMÁTICA BÁSICA: OPERACIONES
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: PRINCIPIOS, VIDA ÚTIL,
FERMENTACIÓN Y CRECIMIENTO: CONCEPTOS, VARIABLES
EMPAQUE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
EMBALAJE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
REGISTROS: CONCEPTO, TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
NORMATIVIDAD VIGENTE: PANELA, AMBIENTAL, ROTULADO, EMPAQUE, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTO TERMINADO.
ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESAMIENTO DE MASAS DULCES.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DULCES
OBTENER EL MOJE DULCE
OPERAR EQUIPOS
HORNEAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE

AJUSTAR CONDICIONES Y VARIABLES EN EQUIPO DE MEZCLADO
EMPACAR PRODUCTO PANIFICABLE DULCE
VERIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO PANIFICABLE OBTENIDO
CONSERVAR EL PRODUCTO TERMINADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN
DISPONER LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PANIFICABLE DULCE

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DETERMINA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPAMIENTO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE PROCESO.
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ACORDE CON CRITERIOS DE PROCESO.
ELABORA MASAS PANIFICABLES DE DULCE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA REGISTROS DE VERIFICACIÓN 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	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