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
96151447	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 05/12/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Formación Complementaria ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA A BASE DE QUESO, se creó para ofrecer al sector productivo de la industria de alimentos, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo para ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de procesos de Panificación. En Colombia existe una gran demanda en el consumo de productos de panadería especializada; para contribuir al fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, se requiere de un recurso humano cualificado y calificado, que dé una respuesta integral a la dinámica del sector productivo. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos, culturales, con metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país
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
Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD

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, DIAGRAMA DE PROCESO, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS.
CONSERVACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FACTORES QUE AFECTAN CONSERVACIÓN.
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO: CONCEPTOS, CLASES.
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS MATERIA PRIMA E INSUMOS
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PRE MEZCLAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
ACONDICIONAR MASAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO.
OBTENER PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS A PRODUCTOS PANIFICABLES A BASE DE QUESO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO.

OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, DE ACUERDO CON INSTRUCTIVOS DE FUNCIONAMIENTO
EMPACAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
COMPROBAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUTA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A INSTALACIONES, UTENSILIOS E EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
IDENTIFICA LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO: FORMULACIONES, FLUJOGRAMA DE PROCESO, MANEJO DE VARIABLES RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS.
REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DOSIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN.
ACONDICIONA MASAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.
REALIZA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO, DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
OPERA MAQUINARIA Y EQUIPO SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
CONTROLA LA TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO, DURANTE LOS PROCESOS DE MEZCLADO, REPOSO, FERMENTACIÓN, TIEMPO DE CÁMARA O DE PRUEBA Y HORNEO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.
DILIGENCIA LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN DE MANERA RESPONSABLE Y OPORTUNA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNICO, TECNOLOGO O PROFESIONAL EN AREAS DE LA AGROINDUSTRIA Y PROCESAMIENTOS DE ALIEMENTOS.
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	12 (DOCE) MESES DE EXPERIENCIA LABORAL RELACIONADA 6 (SEIS) MESES DE EXPERIENCIA EN PROCESOS DE FORMACION

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JANER EDUARDO CUBILLOS RENTERIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL VALLE	15/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	15/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	05/12/2012
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 3500 programas Dir. Gral. DEPURACION	null. DIRECCIÓN GENERAL	16/01/2013
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	05/12/2012