DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151527	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 16/06/2017 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	.A nivel nacional el SENA junto con las Universidades, Fundaciones, Institutos de formación para el trabajo, Escuelas de gastronomía, entre otros, capacitan en transformación de derivados de frutas y hortalizas. Sin embargo, la oferta de formación complementaria del SENA se fortalece en el saber hacer en la transformación de frutas y hortalizas en el contexto de prototipos de conservas. Desde el entorno internacional, Brasil; Chile, Perú, Ecuador, Argentina desde sus universidades educan en la transformación de frutas y hortalizas y realizan simposios y congresos al respecto. En Europa, USA, Israel también ofrecen capacitaciones cortas que dan oportunidades en contexto. El Sena de acuerdo a necesidades sentidas de región en tiempos de globalización ve importante aportar a las asociaciones de cultivadores; transformadores del recurso hortofrutícola con la oferta de formación ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS La población en Colombia se ha transformado en el último siglo de eminentemente rural a una alta concentración en las ciudades, actualmente, los resultados del Censo Nacional Agropecuario y de la Misión Rural para el Campo (DNP, 2015) establecen que la población en las áreas resto y rural disperso asciende a 30,4 % del total. Se estima que el 84,7% del territorio nacional está conformado por municipios y área no municipalizadas, así como comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes que viven en zonas de reserva y territorios colectivos, lo que confirma la potencialidad del país como uno de los grandes productores de alimentos frescos y transformados; así mismo, su amplia variedad de paisajes, enclaves ecológicos y manifestaciones culturales, hacen de Colombia una atractivo mundial para el turismo y el uso sostenible de sus recursos naturales y la producción forestal. Aunado a este paquete tecnológico, se debe contar con planes de negocio y estrategias de mercadeo, que permitan la comercialización a precios ajustados al mercado actual para volver competitiva a las unidades productivas y empresas rurales.Este emprendimiento se articula con las cadenas productivas de la mora y la fresa, la piña, frutales y hortalizas de clima frio y clima cálido, entre otras materias primas de origen agrícola, que permitiendo dinamizar la economía campesina como estrategia para desarrollar los territorios de paz, generación de empleo rural y valor agregado a la producción campesina. Las oportunidades potenciales desde la ocupación y el desempeño, visionan un cultivador-transformador que le de fortaleza a la cadena de valor; a partir de la transformación de frutas y hortalizas; buscando los mercados de productos de salsas y aderezos, que sirvan para la industria agroalimentaria y la gastronomía. La elaboración de conservas de frutas y hortalizas, es una oferta complementaria llamativa, pertinente, desde la concepción misma del diseño, con oportunidades grandes de hacer región y país, al fortalecer recurso humano en la transformación del recurso

hortofrutícola, que responderá a las necesidades del sector productivo a la inclusión social y a políticas de paz.

REQUISITOS DE INGRESO:	Jóvenes rurales de 15 a 28 años de los niveles 1,2 y 3 del Sisben. Población vulnerable rural mayor de 15 años. Pequeños y medianos productores agropecuarios.
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 utilizará 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 punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

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

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido
Alistar recursos para el proceso de produccion según procedimiento definido

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ALIMENTOS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRINCIPIOS, DETERIORO, CONTAMINACIÓN, ETAS: COMPOSICIÓN, PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, ALTERACIONES.
FRUTAS Y HORTALIZAS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, PROPIEDADES, APLICACIONES INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES
CONSERVAS: TIPOS, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS.
EQUIPOS: TIPOS, FICHAS TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, MANEJO
PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, MÉTODOS DE PRODUCCIÓN, DIAGRAMAS DE PROCESO, VARIABLES, MEDICIÓN Y REGISTRO
EMPAQUE Y EMBALAJE: CLASES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES ALMACENAMIENTO: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CONDICIONES
MAGNITUDES Y UNIDADES: TIPOS, CONVERSIONES
NORMATIVIDAD VIGENTE: SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, AMBIENTAL, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y
RESOLUCIÓN PROPIA DEL SECTOR
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
CONTROL DE VARIABLES: TEMPERATURA; GRADOS BRIX; PH; ACIDEZ TITULABLE

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS

DOSIFICAR MATERIA PRIMAS E INSUMOS

OPERAR EQUIPOS DE PROCESO E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.

OPERAR EQUIPOS ARTESANALES DE CONSERVAS DE FRUTAS
EMPACAR O ENVASAR Y EMBALAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

ALMACENAR PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

VERIFICAR VARIABLES DE PROCESO

AJUSTAR CONDICIONES DE PROCESO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
.
DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

DISPONE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS E INSTALACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NECESIDADES DE PRODUCCIÓN

ENTREGA LAS CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN LA FICHA TÉCNICA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	REQUISITOS ACADÉMICOS: TECNÓLOGOS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PROFESIONAL EN PROGRAMAS DEINGENIERÍA DE ALIMENTOS; INGENIERÍA
Competencias mínimas	COMPETENCIAS DEL INSTRUCTOR TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. TRABAJO EN ALTIMETRÍA Y NIVELACIÓN DE TERRENOS PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EMPRESAS DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y/O ALIMENTOS Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTORA DE RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	11/05/2017
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	METODOLOGA DE DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	11/05/2017
Responsable del diseño	HERNANDO HERNANDEZ MORALES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	11/05/2017

Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	16/06/2017
Aprobación	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	16/06/2017