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
96151453	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/11/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de formación complementaria Elaboración artesanal de productos de panificación, se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad 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 ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías de Panificación. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico depende en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector, como alternativa de 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
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, CONCEPTO, ELEMENTOS, APLICACIONES, REQUERIMIENTOS.
PRODUCTO DE PANIFICACIÓN : CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN: CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, CANTIDADES.
EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, OPERACIÓN.
UNIDADES DE MEDIDA: TEMPERATURA, PESO, VOLUMEN.
OPERACIONES MATEMÁTICAS: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES.
AMASADO: CONCEPTO, TIPO, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES
MOLDEO: CONCEPTO, TIPO, MANEJO Y APLICACIÓN
FERMENTACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, AGENTES LEUDANTES, FUNCIONES, APLICACIONES.
TRATAMIENTO TÉRMICO: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS, APLICACIÓN.
VARIABLES DE CONTROL: CONCEPTO, IMPORTANCIA, INSTRUMENTOS.
EMPAQUE: CONCEPTO, FUNCIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, ROTACIÓN, CONDICIONES.
CONSERVACIÓN: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, TÉCNICAS, FACTORES, APLICACIONES
REGISTROS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS Y USOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

SELECCIONAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS.
APLICAR NORMATIVIDAD VIGENTE.
ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS.
PESAR INGREDIENTES DE PANIFICACIÓN.
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PRE MEZCLAS DE PANIFICACIÓN.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS A PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACONDICIONADOS
OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PANES
INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN
EMPACAR PRODUCTO DE PANIFICACIÓN

ALMACENAR PRODUCTO DE PANIFICACIÓN
REGISTRAR INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA
DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DOSIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.
ELABORA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ALMACENA INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS
OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE
PRESENTA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA
APLICA NORMATIVIDAD VIGENTE.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO DE ALIMENTOS, TECNÓLOGO AGROINDUSTRIAL, Y/O DEMÁS ÁREAS AFINES 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 VINCULACIÓN LABORAL CON EL ÁREA DE SU PROFESIÓN RELACIONADA CON LOS PROCESOS DE AGROINDUSTRIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JAMIT ARMANDO MONTENEGRO	INSTRUCTOR	CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	22/11/2012

Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA PEDAGOGICA DE DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	22/11/2012
Responsable del diseño	SULAY MILENA LEAL	INSTRUCTOR	null. REGIONAL SANTANDER	22/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	22/11/2012
Responsable del diseño	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	22/11/2012
Responsable del diseño	XIOMARA ANDREA GUZMAN	INSTRUCTORA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	22/11/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	22/11/2012
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		CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL	22/11/2012