DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
41311433	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/08/2017 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal se creó para brindar a los instructores, la posibilidad de conocer los principios de transformación del cacao en productos de chocolatería de alto valor agregado, para que sean así, multiplicadores de estas técnicas, lo cual se reflejara en las trasferencias que efectúen al sector productivo, contribuyendo así al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país. Dadas las actuales circunstancias tanto económicas como políticas y sociales que rodean el tema de proporcionar al cacao valor agregado, los instructores Sena, requieren fortalecer sus conocimientos y destrezas en el área, esto debido principalmente a ser este el cultivo del posconflicto, por lo que tanto su cultivo como las necesidades de transformación se ha extendido por casi todo el territorio Nacional. Al contar el Sena, con talento humano cualificado y calificado capaz de responder integralmente a la dinámica del sector cacaotero, se estará cumpliendo cabalmente con la misión Institucional de impartir formación profesional integral, en el marco de calidad, pertinencia y cobertura.
REQUISITOS DE INGRESO:	Ser Instructor Sena
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
260201050	ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Obtener golosinas de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas y recetas estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.
26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA
26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATERIALES E INSUMOS: TIPOS, CRITERIOS DE USO, CRITERIOS DE SELECCIÓN.
CHOCOLATE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, CALIDAD, TIPOS, USOS, BENEFICIOS, ALTERACIONES, CONSERVACIÓN.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TIPOS, USOS, CUIDADOS
MUESTRAS: CONCEPTOS, CONSERVACIÓN, CÓDIGOS, TIPOS, MANEJO, TAMAÑO Y ACONDICIONAMIENTO.
DIAGRAMA DE FLUJO: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, INTERPRETACIÓN, ELABORACIÓN.
ORDEN DE PRODUCCIÓN: DEFINICIÓN, ESTRUCTURA, USOS, ELABORACIÓN, INTERPRETACIÓN.
FICHA TÉCNICA: DEFINICIÓN, CONTENIDO, INTERPRETACIÓN, USOS.
MATERIA PRIMA: DEFINICIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, COMPORTAMIENTO, DETERIORO, CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL
PROTOCOLOS: CONCEPTOS, APLICACIÓN, ALCANCE, IMPORTANCIA.
RESIDUOS: CONCEPTOS, CLASIFICACIÓN, APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN FINAL, MANEJO, RIESGOS AMBIENTALES Y BIOLÓGICOS.
EQUIPOS: CONCEPTO, METROLOGÍA, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO BÁSICO.
RELLENOS: DEFINICIÓN, CLASES, COMPONENTES, CARACTERÍSTICAS, CONSERVACIÓN, DETERIORO.
ATEMPERADO: DEFINICIÓN, TIPOS, CONDICIONES, CARACTERÍSTICAS, HERRAMIENTAS.
EMPAQUE: DEFINICIÓN, TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS.
CALIDAD: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, PARÁMETROS, IMPORTANCIA, CONSERVACIÓN.
REPROCESO: DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIONES, REFORMULACIÓN, COSTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
-EMPLEAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
- DETERMINAR LOS DIAGRAMAS DE FLUJO A EMPLEAR.
-INTERPRETAR FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN
- DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
-SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS.
- ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
-REALIZAR PESAJE DE MATERIAS PRIMAS.
-ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS
-FUNDIR EL CHOCOLATE
-ATEMPERAR CHOCOLATE
-ACONDICIONAR PRODUCTOS
-DECORAR PRODUCTOS
-EMPACAR PRODUCTOS
-SELECCIONAR Y DISPONER RESIDUOS
-CONTROLAR CONDICIONES DE FUNDIDO DEL CHOCOLATE
-EVALUAR CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL.
-CALIFICAR EL PRODUCTO.
-DETERMINAR DESTINO FINAL DEL PRODUCTO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DETERMINA NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.
IDENTIFICA FUNCIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS CON BASE EN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO.
ALISTA MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES ACORDE CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
USA LOS AMBIENTES, MATERIALES, EQUIPOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES Y NORMATIVA.
SIGUE INSTRUCCIONES PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL.
ESTABLECE LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS ENCONTRADOS EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA.
CALIFICA LA PERCEPCIÓN DE CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN PARÁMETROS INSTITUCIONALES Y NORMATIVA
RELACIONA EL DESTINO FINAL DEL PRODUCTO CON LAS CONDICIONES DE CALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
DETERMINA LA DESTINACIÓN FINAL DE LOS PRODUCTOS, SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS EMPRESARIALES.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO FORMADO EN PROGRAMAS RELACIONADOS CON LAS ÁREAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y/O CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. INGENIERO DE ALIMENTOS Y/O INGENIERO QUÍMICO Y/O MICROBIÓLOGO CON ÉNFASIS EN
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGIA
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 18 MESES DE LOS CUALES 12 MESES DEBEN ESTAR RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y 6 MESES EN LABORES DE DOCENCIA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	METODOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	13/06/2017
Responsable del diseño	ROSE MARY SOLORZANO ARIZA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO. REGIONAL SANTANDER	13/06/2017
Responsable del diseño	CAROL EDITH VALENCIA CASTAÑEDA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL BOYACÁ	23/06/2017
Responsable del diseño	CAROL EDITH VALENCIA CASTAÑEDA	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL BOYACÁ	23/06/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO	GESTORA DE RED AGRICOLA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	10/08/2017
Responsable del diseño	CAROL EDITH VALENCIA CASTAÑEDA	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL BOYACÁ	18/08/2017
Aprobación	CAROL EDITH VALENCIA		null. REGIONAL BOYACÁ	18/08/2017