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
96151446	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS
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
290801063	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.
Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.
Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA,.
MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS:
ANÁLISIS SENSORIAL BÁSICO: CONCEPTO, VARIABLES, FUNCIÓN, IMPORTANCIA.
MATEMÁTICA BÁSICA: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES.
PROCESOS DE ELABORACIÓN: VARIABLES, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS.
CONSERVACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, TÉCNICAS, FACTORES QUE AFECTAN LA CONSERVACIÓN.
DECORACIÓN DE PRODUCTOS HOJALDRADOS: CONCEPTO, TÉCNICAS (CUBIERTAS DE FRUTAS, RELLENOS DECORATIVOS, GLASEADOS, ENTRE OTRAS).
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.
EMPAQUE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
EMBALAJE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS
NORMATIVIDAD VIGENTE: AMBIENTAL, ROTULADO, EMPAQUE, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
REGISTROS: TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO
RESIDUOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, APROVECHAMIENTO, MANEJO

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO .DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
PESAR INGREDIENTES DE FORMULA DE MASAS DE HOJALDRE.
COLOCAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO DE MEZCLA PARA OBTENCIÓN DEL MOJE
LAMINAR EL MOJE EMPASTADO PARA PRODUCTO HOJALDRADO

OPERAR EQUIPOS SEGÚN PROTOCOLO DE MANUAL DE OPERACIONES.
AJUSTAR CONDICIONES Y VARIABLES EN EQUIPO DE MEZCLADO
HORNEAR EL PRODUCTO PANIFICABLE HOJALDRADO
CONSERVAR EL PRODUCTO HOJALDRADO PARA SU COMERCIALIZACIÓN.
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO HOJALDRADO
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO PANIFICABLE HOJALDRADO
DISPONER LOS RESIDUOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO HOJALDRADO

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.
PRESENTA PRODUCTO HOJALDRADO 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 EN ALIMENTOS O CARRERAS AFINES PROFESIONAL EN PROGRAMAS DE FORMACIÓN RELACIONADOS CON INGENIERÍA DE ALIMENTOS, INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL E INGENIERÍA DE LA PRODUCCIÓN
Competencias mínimas	MANEJAR LOS CONCEPTOS, NORMAS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS CON EL HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS MANEJO DE LAS TIC´S ASOCIADAS AL ÁREA DE FORMACIÓN ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	DOS AÑOS COMO DOCENTE ORIENTANDO PROCESOS DE FORMACIÓN EN LOS TEMAS RELACIONADOS CON EL ÁREA DE PANADERÍA.

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