DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610222	TECNICAS PARA LA PREPARACION DE DERIVADOS CARNICOS
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 20/04/2016 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Colombia es un importante productor de carne en Latinoamérica, situación que ha llevado a este sector a trabajar de manera ardua en el mejoramiento de los procesos de elaboración de esta materia prima. Pero, es necesario generar valor agregado a través de la elaboración de derivados cárnicos. Dicha situación permite no solo garantizar una mejora en los procesos técnicos involucrados en la producción, sino que a su vez permite ofrecer productos de alta calidad e inocuidad. Por esta razón el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición de las personas vinculadas con la preparación de alimentos, el programa de formación Técnicas para la preparación de derivados cárnicos, con el fin de brindar al aprendiz los conocimientos necesarios para elaborar productos de alta calidad a través del adecuado tratamiento de ingredientes o defectos presentes en la transformación de productos derivados de la carne, además de los procesos de producción utilizados en la industria cárnica.
REQUISITOS DE INGRESO:	Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, software para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.
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 o 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 la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, 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
270403029	MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Orientar los procesos de producción según el tipo de producto.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
APLICAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTO REQUERIDO.
IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES DE UNA FORMULACIÓN CÁRNICA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
RECONOCER LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO.
DETERMINAR LAS CAUSAS DE LOS DEFECTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN UTILIZADO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

TIPOS DE TEJIDOS: MUSCULAR, ESTRIADO, LISO.
COMPONENTES DEL TEJIDO MUSCULAR.
LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE.
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE.
ADITIVOS, COLORANTES E INGREDIENTES USADOS EN PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS (TABLAS NTC, 1325).
INGREDIENTES Y ADITIVOS NO CÁRNICOS.
EMULSIONES CÁRNICAS.
DEFECTOS DE MADURACIÓN EN LOS EMBUTIDOS CRUDOS.
EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.
CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.
EMPAQUES (TRIPAS) NATURALES, ARTIFICIALES, FIBROSAS.
PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CLASIFICAR LOS TEJIDOS MUSCULARES DE LA CARNE Y LOS COMPONENTES DEL TEJIDO MUSCULAR.
IDENTIFICAR LOS COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE.
ANALIZAR LAS FUNCIONES DE LOS ADITIVOS UTILIZADOS EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS
IDENTIFICAR LOS ADITIVOS, COLORANTES E INGREDIENTES DE USOS PERMITIDOS POR LA NORMATIVA NTC 1325.

RECONOCER LA IMPORTANCIA DE UNA EMULSIÓN CÁRNICA Y SU FORMULACIÓN
DIFERENCIAR LOS TIPOS DE DEFECTOS EN LOS EMBUTIDOS CÁRNICOS FRESCOS
CLASIFICAR EL TIPO EMPAQUES (TRIPAS), UTILIZADAS EN PRODUCTOS EMBUTIDOS.
RECONOCER LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
EMPLEAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS
IDENTIFICAR LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
DESCRIBIR LA TEXTURA Y JUGOSIDAD DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA LAS PROPIEDADES QUÍMICAS DEL PRODUCTO.
DETERMINAR EL USO DE ADITIVOS TENIENDO EN CUENTA EL TIPO DE PRODUCTO UTILIZADO.
ESTABLECER LA DIFERENCIA ENTRE PRODUCTOS CÁRNICOS TENIENDO EN CUENTA LOS DEFECTOS DE ELABORACIÓN.
IDENTIFICAR LA CAUSA DE DEFECTOS EN EL ALIMENTO DE ACUERDO CON EL PRODUCTO ANALIZADO.
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS TENIENDO EN CUENTA LA MATERIA PRIMA, TEMPERATURA Y EQUIPO UTILIZADO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS PROPIEDADES DEL PRODUCTO CÁRNICO, SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.
DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA LAS PROPIEDADES QUÍMICAS DEL PRODUCTO.
DETERMINA EL USO DE ADITIVOS EN DERIVADOS CÁRNICOS, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO ELABORADO.
ESTABLECE LOS DEFECTOS PRESENTES EN LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, CON EL FIN DE MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
IDENTIFICA EL USO DE EMULSIONES EN UN PRODUCTO CÁRNICO, TENIENDO EN CUENTA LOS COMPONENTES REQUERIDOS PARA SU ELABORACIÓN.
PREPARA PRODUCTOS CÁRNICOS, TENIENDO EN CUENTA LA MATERIA PRIMA Y EL PROCESO REQUERIDO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO DE ALIMENTOS, TÉCNICO O TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O ÁREAS AFINES.
Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS. PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

	DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN EL PROCESO FORMATIVO. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.
Experiencia laboral y/o especialización	1 AÑO EN EL ÁREA TÉCNICA. 1 AÑO EN EL ÁREA VIRTUAL 1 AÑO EN EL ÁREA PEDAGÓGICA

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO	LIDER DEL PROCESO DE REDSEÑO DE CUROS VIRTUALES.	null. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	ROLANDO ALEM GOMEZ	INSTRUCTOR VIRTUAL.	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	10/11/2011
Responsable del diseño	JORGE MARIO PARDO CASTRO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA QUINTERO	ACTIVO: Solicitud de Activación de 11045 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	03/07/2012
Responsable del diseño	DIEGO MORENO CITA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	31/12/2012
Responsable del diseño	DIEGO MORENO CITA	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	31/12/2012

Responsable del diseño	CARLOS ANDRES JUAN PABLO	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	18/01/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	APROBAR ANALISIS	null. DIRECCIÓN GENERAL	07/10/2015
Responsable del diseño	ANGELA VIVIANA PAEZ	ELABORACIÓN DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL QUINDÍO	08/10/2015
Responsable del diseño	FRANCIA ELENA ARANGO MONSALVE	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	22/12/2015
Responsable del diseño	FRANCIA ELENA ARANGO MONSALVE	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/04/2016
Aprobación	JORGE MARIO PARDO CASTRO		CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	11/11/2011
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCH		null. DIRECCIÓN GENERAL	17/11/2011
Aprobación	DIEGO MORENO CITA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	31/12/2012
Aprobación	FRANCIA ELENA ARANGO		null. DIRECCIÓN GENERAL	23/12/2015