

 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
96151462	OBTENCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION INTEGRAL
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 04/12/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	<p>El programa de formación Complementaria OBTENCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION INTEGRAL, se creó para brindar al sector productivo de la industria de alimentos la incorporación de recurso humano capacitado que le aporte al desarrollo del país; de igual manera para ofrecer formación a los aprendices en las tecnologías de Panificación.</p> <p>En Colombia existe un incremento en el consumo de productos de panadería por lo que el fortalecimiento y crecimiento dependen en gran medida de un recurso humano capaz de dar respuesta a las necesidades del sector productivo.</p>
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	<p>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.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso.	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL PRODUCTO.	
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.	
REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
<p>NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS: CLASES, CARACTERÍSTICAS, FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y FUNCIONAMIENTO. MATERIAS PRIMAS: CLASES, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS, CONSERVACIÓN, CALIDAD, FUNCIÓN. ALIMENTOS FUNCIONALES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FUNCIONES. MATEMÁTICA BÁSICA: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES. PROCESOS DE ELABORACIÓN: FLUJOGRAMA DE PROCESO, MANEJO DE VARIABLES, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS. VARIABLES DE CONTROL: TEMPERATURA, TIEMPO Y HUMEDAD. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, CLASES. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FACTORES QUE AFECTAN LA CONSERVACIÓN. DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN</p>	
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO	
<p>HIGIENIZAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS A PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL. REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LAS VARIABLES DURANTE LAS ETAPAS DEL PROCESO. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL. DETERMINAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN. DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.</p>	

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

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.
PRESENTA LOS CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.
ELABORA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ENTREGA VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES DURANTE LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.
OPERA MAQUINARIA Y EQUIPOS SEGÚN MANUALES Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
ENTREGA LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN DE MANERA RESPONSABLE Y OPORTUNA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO EN ALIMENTOS, TECNÓLOGO AGROINDUSTRIAL Y/O DEMÁS ÁREAS AFINES. INGENIERO DE ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, Y/O DEMÁS PROFESIONES
Competencias mínimas	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA. 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	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	04/12/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	04/12/2012



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Responsable del diseño	SULAY MILENA LEAL	INSTRUCTOR	null. REGIONAL SANTANDER	04/12/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	04/12/2012
Responsable del diseño	OSCAR JULIAN GELVEZ	INSTRUCTOR	null. REGIONAL SANTANDER	04/12/2012
Responsable del diseño	XIOMARA ANDREA GUZMAN	INSTRUCTORA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	04/12/2012
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA PEDAGOGICA DE DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	04/12/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA	GESTOR RED DE CONOCIMIENTOS AGRICOLAS	null. REGIONAL CESAR	04/12/2012
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



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	04/12/2012
------------	------------------------------	--	----------------------	------------

