DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151544	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 02/09/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El país cuenta con potencial productivo para la transformación de carne con un crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, la cualificación del recurso humano se hace necesaria para responder integralmente a la dinámica del sector. El Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE realizó la publicación de los resultados definitivos de la Encuesta Anual Manufacturera 2017 (EAM 2017) donde se establecieron los grupos industriales que concentran la mayor parte de producción bruta según CIIU y se estima que la industria de Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos obtuvieron 11.084.776 Millones de pesos de producción bruta. Así mismo, se estableció que esta industria presentó 36.370 personas ocupadas. El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición del sector productivo y de las necesidades sociales del país, el programa de formación Obtencion de Derivados Cárnicos, con el fin de brindar un aprendizaje acorde a los requerimientos del sector productivo que implica la ocupación de Operadores de Control de Procesos y Máquinas para la Elaboración de Alimentos y Bebidas específicamente en los embutidores cárnicos y operadores de máquinas de elaboración productos cárnicos, fortaleciendo la competencia técnica en la Obtención de derivados cárnicos según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. Este programa de formación está dirigido al fortalecimiento de habilidades técnicas de la población interesada en iniciar procesos productivos en la elaboración de derivados cárnicos del país, y cuya finalidad es la de contribuir al mejoramiento de las necesidades productivas y sociales de Colombia. En el país existen diferentes instituciones educativas que imparten formación de nivel complementario enfocado en la producción de cárnicos y sus derivados que permiten fortalecer habilidades técnicas en los egresados. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.
REQUISITOS DE INGRESO:	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
290801100	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Maniobrar máquina
Utilizar materias primas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, PARÁMETROS DE HIGIENE, REQUISITOS PARA EL USO DE VESTIMENTA DE TRABAJO.
MATERIA PRIMA: TEJIDO MUSCULAR, COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE.
EQUIPOS Y UTENSILIOS: MANUALES DE OPERACIÓN Y USO.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN Y PROTOCOLOS LIMPIEZA, NORMATIVA RELACIONADA.
VARIABLES DE ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE MEDICIÓN, NORMATIVA RELACIONADA.
ADITIVOS: COLORANTES, EMULSIFICANTE, ANTIOXIDANTE, ACENTUADORES DE SABOR, NORMATIVA RELACIONADA.
EMULSIONES CÁRNICAS: CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
PRODUCTO CÁRNICO: PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS, PRODUCTOS CÁRNICOS ESCALDADOS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN
EMPAQUES (TRIPAS) NATURALES, ARTIFICIALES, FIBROSAS.
ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, TIPOS E INTERPRETACIÓN.
DEFECTOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS.: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, MANIFESTACIONES CAUSAS.
DEFECTOS DE PRODUCTOS CÁRNICOS ESCALADOS: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, MANIFESTACIONES CAUSAS.
REPORTE: PRODUCTOS CONFORME Y NO CONFORME.
FORMATOS: CONCEPTO, TÉCNICAS DE REGISTRO.
MEDIDAS CORRECTIVAS EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

SELECCIONAR EQUIPOS PARA PROCESO DE PRODUCCIÓN.
HIGIENIZAR INSTALACIONES Y EQUIPO PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.
RECONOCER LA COMPOSICIÓN DE MATERIA PRIMA.
IDÉNTICAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE.
DETERMINAR PH EN CARNE.
ADECUAR LAS MATERIAS PRIMAS.
IDÉNTICAR EL USO DE ADITIVOS CÁRNICOS.
APLICAR TÉCNICAS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS.
ELABORAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS.
IDENTIFICAR DEFECTOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS TERMINADOS.
INSPECCIONAR CONFORMIDADES Y NO CONFORMIDADES EN PRODUCTOS CÁRNICOS TERMINADOS.
DETERMINAR CAUSAS DE DEFECTOS EN PRODUCTO TERMINADO
DEFINIR DEFECTOS EN PRODUCTO.
ESTABLECER PARÁMETROS Y MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
REGISTRAR LAS MEDIDAS CORRECTIVAS APLICADAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS EQUIPOS PARA PROCESO PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN.
APLICA PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EQUIPO Y UTENSILIOS UTILIZAOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS.
ESTABLECE DEFECTOS EN CARNES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA CARNE DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
ESTABLECE EL PH DE CARNE EN PROCESOS DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
DIFERENCIA LA CARACTERÍSTICA SENSORIAL DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA DE ACUERDO CON CRITERIOS

TÉCNICOS. PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. APLICA LOS ADITIVOS CÁRNICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA. APLICA PROTOCOLOS DE ESTANDARIZACIÓN EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS. PRODUCE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS CURADOS Y ESCALDADOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS. EXPLICA CRITERIOS TÉCNICOS EN EL CUMPLIMIENTO DE PARÁMETROS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN PRESENTA FORMATOS DILIGENCIADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA 1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO O TÉCNICO PROFESIONAL O TÉCNICO EN DISCIPLINA ACADÉMICA
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DEL CONOCIMIENTO.
Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1 VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA ALTERNATIVA 2. TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTE Y OCHO (28) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE AGUDELO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	01/08/2019
Responsable del diseño	LUIS FERNANDO SIERRA HERRERA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	01/08/2019
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES	APROBAR ANALISIS	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	05/08/2019
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	02/09/2019
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES		CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL	02/09/2019