DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
41311201	OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 14/09/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.
REQUISITOS DE INGRESO:	Ser instructor Sena Carta de presentación expedida 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
290801003	CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente.
Alistar cortes de carnes según solicitud del cliente.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080100303 VERIFICAR PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE LOS CORTES MINORISTAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
29080100304 ESTABLECER ACCIONES DE MEJORAMIENTO SOBRE PARÁMETROS DE LOS CORTES MINORISTAS OBTENIDOS QUE NO CORRESPONDAN A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y CANTIDAD SEGÚN FICHA TÉCNICA O SOLICITUD DEL CLIENTE.
29080100302 OBTENER CORTES MINORISTAS DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
29080100301 SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS, PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CARACTERÍSTICAS A EVALUAR EN RECEPCIÓN DE CARNES: CUALITATIVAS Y CUANTITATIVAS (MADURACIÓN).
DESTAZADO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS DE LAS DESTAZADURAS (FICHAS TÉCNICAS), DENOMINACIONES REGIONALES, NACIONALES Y COMERCIALES, GRADOS DE LIMPIEZA ETIQUETADO ALMACENAMIENTO, SISTEMAS DE EMPACADO Y TRAZABILIDAD.
AFILADO DE CUCHILLOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS: CARACTERÍSTICAS, MATERIALES, TÉCNICAS DE AFILADO. NORMATIVA DE SALUD OCUPACIONAL APLICADA AL PROCESO
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS DE ACUERDO A SU NATURALEZA
TÉCNICAS DE OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS: CLASES Y APLICACIÓN.
CORTES MINORISTAS: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS (FICHAS TÉCNICAS), CONCEPTOS: TÉCNICAS DE PORCIONADO Y FILETEADO, CORTES MINORISTAS BÁSICOS EN COLOMBIA, NOMENCLATURA NACIONAL Y COMERCIAL, USOS GASTRONÓMICOS, CONTROL DE PORCIONES (GASTRONÓMICAS Y COMERCIALES), COLOCACIÓN DE PRECIOS, Y TRAZABILIDAD.
EMPAQUES Y ETIQUETADO: TÉCNICAS Y CARACTERÍSTICAS DE LA CARNES SEGÚN EL EMPAQUE TENDENCIAS, EQUIPOS, NORMATIVIDAD
FICHAS TÉCNICAS DE CORTES MINORISTAS: COMERCIALES, GASTRONÓMICAS, INSTITUCIONALES
EMPAQUES: TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, INTEGRIDAD, EQUIPOS, TIPOS, MODO DE CONSERVACIÓN (REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN).
ETIQUETADO: CÓDIGOS PLU, LEGISLACIÓN, UBICACIÓN, VIDA ÚTIL, INFORMACIÓN DEL CORTE, USOS GASTRONÓMICOS

ALMACENAMIENTO DE CORTES MINORISTAS: TÉCNICAS TEMPERATURAS, HUMEDAD RELATIVA, ROTACIÓN
PARÁMETROS DE EVALUACIÓN: GRADOS DE LIMPIEZA DE DESTAZADURAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, RENDIMIENTOS DE PORCIONADO, MEAT TAG, CONCEPTO DE MERMA Y PERDIDA: INTERPRETACIÓN
RENDIMIENTOS: CONCEPTO, GRADOS DE LIMPIEZA, MERMAS, PERDIDAS, RECHAZOS,

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD EN EL TRABAJO
RECIBIR POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO
ACONDICIONAR POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS
DISPONER LOS SUBPRODUCTOS DE LIMPIEZA DE POSTAS
ALMACENAR POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.
AFILAR CUCHILLOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS.
PORCIONAR CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.
FILETEAR CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.
EMPACAR Y ETIQUETAR CORTES MINORISTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO.
VERIFICAR PROCESOS: EMPACADO ETIQUETADO, DENOMINACIONES, CALIDADES DEL CORTE, PESOS Y CARACTERÍSTICAS DE CORTES MINORISTAS OBTENIDOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE NOVEDADES
OBTENER PARÁMETROS DE EVALUACIÓN
INTERPRETAR PARÁMETROS DE EVALUACIÓN
CALCULAR RENDIMIENTO DE PORCIONADO, MERMAS Y PERDIDAS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
REALIZA CORTES MINORISTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO APLICANDO BPM SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y FICHA TÉCNICA.
ETIQUETA Y ALMACENA CORTES MINORISTAS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
ESTABLECE LA LOS NIVELES DE EFICIENCIA SEGÚN PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE RENDIMIENTO DE PORCIONADO, MERMAS, PERDIDAS DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO EN FORMATOS ESTABLECIDOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN: INGENIEROS DE ALIMENTOS, MÉDICOS VETERINARIOS, ZOOTECNISTAS, MÉDICOS VETERINARIOS Y ZOOTECNISTAS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL
Competencias mínimas	CERTIFICADO EN LA NORMA DE COMPETENCIA LABORAL CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE. TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS

Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 24 MESES DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN EL SECTOR COMERCIAL DE CORTES Y VENTAS MINORISTAS DE CARNES COMO ESPECIALISTA O EXPERTO EN CORTE DE CARNES.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JUAN DE LA CRUZ CORREA PARRA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA. REGIONAL CUNDINAMARCA	08/09/2015
Responsable del diseño	JORGE ARTURO CUSGUEN TUTA	APROBAR ANALISIS	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/09/2015
Responsable del diseño	EDWIN WALDIRR RESTREPO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL. REGIONAL ANTIOQUIA	10/09/2015
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	ASESORA PEDAGOGICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	10/09/2015
Responsable del diseño	JORGE ARTURO CUSGUEN TUTA	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	14/09/2015
Aprobación	JORGE ARTURO CUSGUEN TUTA		null. DIRECCIÓN GENERAL	11/09/2015