ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y/O ACTIVIDADES GENERALES A REALIZAR
2026

PARA LOS ESTUDIANTES NUEVOS EN LA PRESENTE VIGENCIA SE DEBERÁ DESARROLLAR BAJO LA SIGUIENTE METODOLOGÍA Y PARÁMETROS:

MODULOS UNO

NOMBRE DEL PROGRAMA	**PANADERIA**		
MÓDULO 1	**ELABORACIÓN DE MASAS**		
COMPETENCIA	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.		
NORMAS DE COMPETENCIA	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria. Elaborar base de pastelería de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria		
PLAZO Y/O CRONOLOGUIA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA	➢ UN (1) MES INDUCCION: Para realizar la inscripción al programa de formación, se realizará un diagnóstico donde describa el tipo y grado de discapacidad, en el cual a su vez determinará si el programa de formación a dictar al estudiante es pre-vocacional (a estudiantes que nunca han tenido acercamiento a la temática del taller) o vocacional (aquellos estudiantes que han tenido o tienen alguna formación o conocimiento al programa), Así mismo se realizara la inducción durante este tipo a cada uno de los estudiantes con el fin de que se familiarice con el modulo. ➢ OCHO (8) MESES EN ACTIVIDADES TEÓRICA PRACTICAS: desarrollo como tal de cada uno de los programas.		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
ELABORACIÓN DE MASAS	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.	Amasar la Base Operar equipos y utensilios Moldear la masa	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
	Elaborar base de pastelería de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Mezclar Ingredientes Operar equipos y utensilios Moldear la base Decorar Producto	

NOMBRE DEL PROGRAMA	**ARTES Y OFICIOS**		
MÓDULO 1	**GENERAR ARTESANÍAS DE ACUERDO CON EL REFERENTE CULTURAL Y EL OFICIO ARTESANAL**		
COMPETENCIA	Elaborar objetos según oficio artesanal.		
NORMAS DE COMPETENCIA	Adornar producto según técnicas pictóricas y tipo de material		
PLAZO Y/O CRONOLOGUIA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA	➢ UN (1) MES INDUCCION: Para realizar la inscripción al programa de formación, se realizará un diagnóstico donde describa el tipo y grado de discapacidad, en el cual a su vez determinará si el programa de formación a dictar al estudiante es pre-vocacional (a estudiantes que nunca han tenido acercamiento a la temática del taller) o vocacional (aquellos estudiantes que han tenido o tienen alguna formación o conocimiento al programa), Así mismo se realizara la inducción durante este tipo a cada uno de los estudiantes con el fin de que se familiarice con el modulo. ➢ OCHO (8) MESES EN ACTIVIDADES TEÓRICA PRACTICAS: desarrollo como tal de cada uno de los programas.		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
Generar artesanías de acuerdo con el referente cultural y el oficio artesanal	Adornar producto según técnicas pictóricas y tipo de material	Dibujo: Dibujo figurativo, tipos de composición, elementos básicos, perspectiva, luces y sombras, escala, utilizando diferentes materiales como papel, cartón paja, lienzos, etc. Pinceles: tipos, características de procedimientos de mantenimiento de pinceles, técnicas de manejo. Pintura: técnicas, características físicas, tiempos de secado, métodos de aplicación y preparación.	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental

NOMBRE DEL PROGRAMA:	**AUXILIAR AGRÍCOLA**		
MÓDULO 1	**PREPARACIÓN DE SUELOS**		
COMPETENCIA	Producir bienes de origen vegetal según parámetros técnicos y normativa.		
NORMAS DE COMPETENCIA	Manejar suelo según procedimientos técnicos y tipo de cultivo		
	Programar cultivo agrícola según métodos y normativa		
PLAZO Y/O CRONOLOGUIA PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA	➢ UN (1) MES INDUCCION: Para realizar la inscripción al programa de formación, se realizará un diagnóstico donde describa el tipo y grado de discapacidad, en el cual a su vez determinará si el programa de formación a dictar al estudiante es pre-vocacional (a estudiantes que nunca han tenido acercamiento a la temática del taller) o vocacional (aquellos estudiantes que han tenido o tienen alguna formación o conocimiento al programa), Así mismo se realizara la inducción durante este tipo a cada uno de los estudiantes con el fin de que se familiarice con el modulo. ➢ OCHO (8) MESES EN ACTIVIDADES TEÓRICA -PRACTICAS: desarrollo como tal de cada uno de los programas.		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
PREPARACIÓN DE SUELOS	Manejar suelo según procedimientos técnicos y tipo de cultivo.	Preparar germinadores para la producción de material vegetal e trasplante de acuerdo con criterios ecológicos y parámetros técnicos Preparar sustratos con criterios ecológicos y parámetros técnicos para la producción de material vegetal Alistar áreas de siembra según requerimientos de los cultivos y técnicas de la agricultura ecológica Trazar áreas de siembra con base en las técnicas de alineamiento de cultivos Hoyar el suelo según las especificaciones técnicas del sistema de siembra.	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental

PARA LOS ESTUDIANTES CON CONOCIMIENTO YA ADQUIRIDO EN VIGENCIAS PASADAS Y QUE HAYAN CURSADO EL PRIMER MÓDULO SE DEBERÁ DESARROLLAR BAJO LA SIGUIENTE METODOLOGÍA Y PARÁMETROS:

MODULOS DOS

NOMBRE DEL PROGRAMA	**PANADERIA**		
MÓDULO 2	**MANEJO DE MASAS**		
COMPETENCIA	Manufacturar productos de confitería de acuerdo con normativa y requerimientos del mercado		
NORMAS DE COMPETENCIA	Temperar masas de confitería según manuales de producción y requerimiento técnico		
	Moldear masas de confitería de acuerdo con especificaciones técnicas del producto		
Duración teórica practica	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
MANEJO DE MASAS	Temperar masas de confitería según manuales de producción y requerimiento técnico	Alistar superficie	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida

		Homogenizar masa	Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
	Moldear masas de confitería de acuerdo con especificaciones técnicas del producto	Alistar proceso	
		Operar equipos y utensilios	

NOMBRE DEL PROGRAMA:	**ARTES Y OFICIOS**		
MÓDULO 2	**ELABORAR PAPEL ARTESANAL A PARTIR DE RECICLAJE SEGÚN FICHA TÉCNICA Y ORDEN DE PRODUCCIÓN**		
COMPETENCIA	Seleccionar materia prima según propuesta de diseño. Preparar materia prima según requerimiento técnico y orden de producción Conformar hojas según ficha técnica y orden de producción		
NORMAS DE COMPETENCIA	Elaborar papel artesanal a partir de reciclaje según ficha técnica y orden de producción		
DURACIÓN TEORÍA PRACTICA	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
Elaborar papel artesanal a partir de reciclaje según ficha técnica y orden de producción	Elaborar papel artesanal a partir de reciclaje según ficha técnica y orden de producción.	Papel: técnicas de elaboración, características del papel, composición, resistencia, aplicación, decorado, técnicas de acabado, formatos, calibres, defectos, clasificación. Papeles para reciclar. Tipos, características, elementos contaminantes	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
	Preparar materia prima según requerimiento técnico y orden de producción	Papel: técnicas de elaboración, características del papel, composición, resistencia, aplicación, decorado, técnicas de acabado, formatos, calibres, defectos, clasificación. Color: composición, tipos de materiales pigmentantes. Estrategias para desarrollar muestreos a partir de fichas técnicas	
	Conformar hojas según ficha técnica y orden de producción	Herramientas, utensilios para la conformación de hojas, tipos, características, mantenimiento. Aglutinantes y aditivos: tipos, características, aplicaciones, presentación comercial, propiedades, almacenamiento, composición.	
	Acabar hojas según requerimiento técnico.	Control de calidad en la elaboración de papel artesanal: inspección, procedimientos, registro. Herramientas y utensilios para el acabado de papel: tipos, características, mantenimiento. Estrategias para almacenar hojas acabadas: tipos de control riesgos biológicos y ambientales	

NOMBRE DEL PROGRAMA	**AUXILIAR AGRÍCOLA**
MÓDULO 2	**MANTENIMIENTO DE CULTIVO**
COMPETENCIA	Mantener, regar y fertilizar el cultivo de acuerdo con sistemas y técnicas.
NORMAS DE COMPETENCIA	Manejar suelo según procedimientos técnicos y tipo de cultivo

	Regar y fertilizar cultivo de flores, follajes y ornamentales, teniendo en cuenta: resultado de análisis y criterios técnicos de la empresa		
Duración teórica practica	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS COMPLEMENTARIAS A LA FORMACIÓN
MANTENIMIENTO DE CULTIVO	Fertilizar el cultivo de acuerdo con sistemas y técnicas.	Fertilizar el suelo acorde con sus características y las normas de agricultura ecológica. Regar áreas de cultivos según el balance hídrico del suelo	➢ Hábitos de vida saludable ➢ Actividades físicas ➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
	Regar y fertilizar cultivo de flores, follajes y ornamentales, teniendo en cuenta: resultado de análisis y criterios técnicos de la empresa	Regar y fertilizar cultivo de flores, follajes y ornamentales, teniendo en cuenta: resultado de análisis y criterios técnicos de la empresa. Regular la incidencia de insectos y otras especies dañinas con criterios ecológicos, técnicas agrícolas y de sanidad. Regular la presencia de arvenses con criterios ecológicos y técnicas agronómicas	

PARA LOS ESTUDIANTES CON CONOCIMIENTO YA ADQUIRIDOS EN VIGENCIAS PASADAS Y QUE HAYAN CURSADO EL SEGUNDO MÓDULO SE DEBERÁ DESARROLLAR BAJO LA SIGUIENTE METODOLOGÍA Y PARÁMETROS:

MODULOS TRES

NOMBRE DEL PROGRAMA:	**PANADERIA**		
MÓDULO 3	**PREPARACION ARTESANAL DE PANES Y GALLETAS**		
COMPETENCIA	Elaborar de manera artesanal pan, galletas, pasteles que contribuyan a una alimentación saludable		
NORMAS DE COMPETENCIA	Emplear las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en la elaboración de productos de Panadería y Pastelería.		
	Diferenciar las masas para panificación y pastelería.		
	Elaborar productos de panificación y pastelería, de acuerdo con normatividad vigente y requerimientos del mercado.		
DURACIÓN TEÓRICA PRACTICA	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS ADICIONALES DE APOYO
Preparación de diferentes masas	Emplear las BPM en la elaboración de productos de panadería y pastelería	• Procesamiento de la preparación de las diferentes masas. • Operación de equipos y utensilios. • Clasificación de los moldes en la preparación de las diferentes masas. • Operación de materia prima en las diferentes mezclas. • Orden de producción	➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Salud Ocupacional ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
Elaboración de diferentes clases de pan	Aprender sobre el mantenimiento de materias primas		
Elaboración de diferentes tortas-galletas - pasteles. Seleccionar, cortar, empacar el producto terminado	Realizar el alistamiento del proceso de preparación acondicionamiento y moldeo del pan, tortas, galletas y pasteles		

NOMBRE DEL PROGRAMA:	**ARTES Y OFICIOS**		
MÓDULO 3	**ARTES Y PINTURA**		
COMPETENCIA	Realizar composiciones aplicando diferentes técnicas de pintura e incrementar destrezas manuales.		
NORMAS DE COMPETENCIA	Aplicar expresiones gráficas y artísticas		
	Fomentar la práctica de actividades artísticas.		
	Experimentar el efecto del color y la mezcla de ellos de manera creativa		
	Desarrollar destrezas manuales mediante actividades artesanales utilizando diferentes materiales reutilizables y artísticos		
DURACIÓN TEÓRICA PRACTICA	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS ADICIONALES DE APOYO
Elementos de la composición	Desarrollar el sentido creativo a través de las diferentes prácticas artísticas	Tipos de composición y dibujos figurativos Materiales Básicos: papel, cartón paja, colores, acrílicos, lienzos, lanas, adornos de Bisutería etc. Técnicas artesanales y mixtas. Elaboración de proyectos/ composiciones libres y dirigidas.	➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Salud Ocupacional ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
Armonía Cromática			
Contrastes de color simultáneos	Reconocer y manipular de manera correcta los materiales a utilizar.		
Selección de materiales para crear diferentes artesanías			
Normas Básicas del taller.	Diferenciar materiales reutilizables para ser empleados en las diferentes técnicas		

NOMBRE DEL PROGRAMA:	**AUXILIAR AGRICOLA**		
MÓDULO 3	**FERTILIZACIÓN Y PRODUCUCCION DE CULTIVOS**		
COMPETENCIA	Mantener los cultivos de plantas ornamentales, verduras y frutas, de acuerdo a su necesidad hídrica, teniendo en cuenta los criterios técnicos de sembrado y cuidados, con manejo y control de plagas y arvenses		
NORMAS DE COMPETENCIA	Fertilizar cultivos de acuerdo con los diferentes sistemas y técnicas.		
	Analizar las deficiencias del cultivo y suministrar los sustratos necesarios.		
	Recordar las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) requeridas para el taller.		
DURACIÓN TEÓRICA PRACTICA	Nueve (09) meses en actividades teórica -practicas		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA DE LA UNIDAD	CONTENIDO	AREAS ADICIONALES DE APOYO
Identificación de los suelos	Manejar integralmente el control biológico de las diferentes plantas, identificando algunas plagas que pueden aparecer	Fertilización de los suelos acorde con sus características y las normas de agricultura ecológica. Riego de cultivos de vegetales, flores y frutas Regular la incidencia de insectos y otras especies dañinas con criterios ecológicos y de sanidad. Cumplimiento con las normas de seguridad.	➢ Informática ➢ Orientación para la Vida Laboral ➢ Ética y Valores ➢ Matemáticas ➢ Salud Ocupacional ➢ Habilidades Comunicativas ➢ Responsabilidad Ambiental
Reconocimiento de los diferentes cultivos.	Optimizar la producción y calidad de las frutas.		
Pasos para la siembra de cultivos.	Manejar correctamente la fertilización de verduras, flores y frutas.		
Cumplimiento con la normatividad requerida en la fertilización de cultivos.	Cumplir con las normas de seguridad.		
Manera correcta del riego	Realizar correctamente el recogido de la producción		