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

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
635236	PANADERIA		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 14/02/2012 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		

DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva	Total
	9 meses	12 meses
	Práctica	
	3 meses	

NIVEL DE FORMACIÓN:	TÉCNICO
JUSTIFICACIÓN:	El programa Técnico en panadería se creó para brindar al sector de la panificación, y la agroindustria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías y procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de productos y la obtención de diferentes tipos de panes, ser insumo para la agroindustria; orientar la actividades del personal a cargo en la industria de la panificación del país. El país cuenta con gran variedad de productos en este sector, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. 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, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso.
DESCRIPCIÓN:	Recibe y almacena materias primas con condiciones de calidad; elabora diferentes productos alimenticios aplicando las BPM y teniendo en cuenta el sistema HACCP en el proceso.Desarrolla, controla y analiza las diferentes etapas de la producción, empaque, almacenamiento y conservación del producto final.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
270401015	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290803001	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
290803002	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
290803003	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
999999999	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Acedémicos mínimos	Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y/o Técnico en Panadería y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Mercadeo y/o tecnólogos y/o técnicos en áreas relacionadas Profesional en Administración y/o Tecnólogos en áreas afines
Experiencia laboral y/o especialización en...	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión (un tiempo genérico para todos los perfiles requeridos) y 36 meses para el Técnico Especialista o experto Procesos de panadería
Competencias mínimas	-Formular, ejecutar y evaluar proyectos. -Trabajar en equipo. -Establecer procesos comunicativos asertivos. -Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.
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

ESTRATEGIA METODOLÓGICA	-Las TIC -El trabajo colaborativo

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
270401015	1	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		70 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE
ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ADMINISTRACIÓN: CONCEPTO, FUNCIÓN, ÁREAS FUNCIONALES, NORMAS Y REGLAMENTOS.
PLANEACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, ELEMENTOS, VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES, FORMATOS DE REGISTROS, DOCUMENTACIÓN, PROCESOS, NIVELES DE PLANEACIÓN Y PLANES DE CONTINGENCIA.
PRINCIPIOS CORPORATIVOS: DEFINICIÓN, FORMULACIÓN DE VISIÓN, MISIÓN, OBJETIVOS, POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
COSTOS Y PRESUPUESTO: CONCEPTO, TIPOS DE PRESUPUESTO, ELEMENTOS, ELABORACIÓN,
ESTÁNDARES: DEFINICIÓN, TIPOS, APLICACIÓN, INDICADORES
PLANES: DEFINICIÓN, TIPOS, APLICACIONES
CRONOGRAMAS DE ACTIVIDADES: TIPOS, ELABORACIÓN, IMPORTANCIA, APLICACIÓN DE CRONOGRAMAS, CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y DESVENTAJAS, CONTROLES.
NORMAS Y LEYES SOBRE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE, LABORAL, E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIAGNOSTICAR VARIABLES INTERNAS Y EXTERNAS DE LA EMPRESA ACORDE CON LA ACTIVIDAD, EL SISTEMA PRODUCTIVO Y EL ENTORNO.
ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA CAPACIDAD INSTALADA, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, CAPACIDAD DE RESPUESTA Y LAS POLÍTICAS PARA EL SECTOR.
PROGRAMAR ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON EL PLAN ESTABLECIDO Y LA POLÍTICA DE PRODUCCIÓN.

COSTEAR Y PRESUPUESTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.
ELABORAR LOS REGISTROS DE ACUERDO AL PLAN, NORMAS TÉCNICAS Y ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN.
INTERPRETAR LOS ESTÁNDARES PARA LA GESTIÓN DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.
APLICAR MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y FUNCIONES EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PARTICIPA EN LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES EMPRESARIALES SEGÚN OBJETIVOS EMPRESARIALES, PLAN Y SOPORTE TECNOLÓGICO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO DE ACUERDO CON EL PLAN DE TRABAJO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA A PARTIR DE LAS ÓRDENES DE TRABAJO Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA.
PARTICIPA EN LA APLICACIÓN DEL PRESUPUESTO, RESULTADOS DE GESTIÓN DE PROCESOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL Y SU INTERACCIÓN ENTRE LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL MISMO SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES DE LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO.
ELABORA INFORMES DEL DESARROLLO DE LA PLANEACIÓN APLICANDO LAS NORMAS DE PRESENTACIÓN, REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA.
APLICA EL PLAN DE CONTINGENCIA DEFINIDO TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA EMPRESA.
MANEJA ÉTICAMENTE LA INFORMACIÓN PERTINENTE SEGÚN POLÍTICA DE LA EMPRESA.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801025	1	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		60 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ETAS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, OBJETIVO, APLICACIÓN.
HIGIENIZACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MEDIOS
PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS: CONCEPTOS E IMPORTANCIA
NORMATIVIDAD VIGENTE: HIGIENE, SEGURIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTAL, ALIMENTARIA
CONCEPTO DE TEMPERATURA: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, MEDIO AMBIENTE, ENFRIAMIENTO
ALIMENTOS: CONCEPTOS BÁSICOS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, ALTERACIONES, ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, , INFECCIÓN, INTOXICACIÓN
CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CONTAMINACIÓN CRUZADA
SUCIEDAD: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO
MICROORGANISMOS: CONCEPTO, CLASES, IMPORTANCIA, PROLIFERACIÓN, CRECIMIENTO, RECONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA, DESTRUCCIÓN
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, VERIFICACIÓN DE SOLUCIONES, PROTOCOLOS.
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, ACCIÓN, RESIDUALIDAD, MANEJO Y APLICACIÓN.
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES: CONCEPTOS, TÉCNICAS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES
RESIDUOS SÓLIDOS: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, DISPOSICIÓN FINAL
SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO
EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES, SEGURIDAD
PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC): CONCEPTO, IMPORTANCIA
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANITIZACIÓN: CONCEPTO, MANUALES, INSTRUCTIVOS
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, LEGISLACIÓN

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE
UTILIZAR LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL
EJECUTAR LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO
PREPARAR LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES
ALISTAR LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ARMAR Y DESARMAR LOS COMPONENTES DE LOS EQUIPOS
DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES
VERIFICAR LA SECUENCIA DE LOS PROCEDIMIENTOS
MONITOREAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS
MONITOREAR LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS.
REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL MONITOREO
ESTABLECER LAS ACCIONES CORRECTIVAS
CORREGIR LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
EJECUTA LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS CUMPLIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HIGIENIZA LOS PUNTOS MUERTOS Y PARTES DE DIFÍCIL ACCESO DEL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y MANUAL DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO
APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
UTILIZA LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL VIGENTES.
ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
VERIFICA LAS DILUCIONES DE LOS DETERGENTES UTILIZADOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
VERIFICA LAS CONCENTRACIONES DE LOS DESINFECTANTES UTILIZADOS APLICANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE
MONITOREA LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
REPORTA LAS NO CONFORMIDADES DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
PREPARA SOLUCIONES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEFINIDAS EN LOS INSTRUCTIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
UTILIZA LOS INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SELECCIONADOS SEGÚN PROCESO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ARMA Y DESARMA LOS COMPONENTES DE LOS EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACIÓN
DESCONTAMINA LOS EQUIPOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE CALIDAD DEL PROCESO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
MONITOREA LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS IDENTIFICADOS PREVINIENDO SU OCURRENCIA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
MONITOREA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
REGISTRA LOS RESULTADOS DEL MONITOREO UTILIZANDO LAS TÉCNICAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.
REGISTRA LAS VARIABLES DEL PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
REPORTA LAS ÁREAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO IDENTIFICADOS QUE PUEDAN GENERAR CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
REPORTA LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS EN EL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA
ESTABLECE LAS ACCIONES CORRECTIVAS DEFINIDAS PARA LOS FACTORES DE RIESGO IDENTIFICADOS SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290803001	1	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		440 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.
VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.
INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y USANDO TÉCNICAS PARA LA EFICIENTE COMUNICACIÓN.
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO.
UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, USO.
UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.
PROCESO: CONCEPTO, DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN, FACTORES QUE INCIDEN.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
TÉCNICAS DE LECTURA DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS
PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.
MÉTODOS PARA CORREGIR MEZCLA.
TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE EQUIPOS EMPLEADOS EN EL TRATAMIENTO TÉRMICO.
MÉTODOS PARA CONTROLAR VARIABLES EN LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS.
TIPOS DE TRATAMIENTOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA).
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.

TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE MANUALES AMBIENTALES, Y FICHAS TÉCNICAS
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, TÉCNICAS, USOS.
MÉTODOS DE ANÁLISIS SENSORIAL.
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
MÉTODOS DE INTERPRETACIÓN DE TEXTOS, FICHAS EN UN SEGUNDO IDIOMA.
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.
PLAN DE MEJORAMIENTO: CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS, TIPOS, MÉTODOS Y ESTRATEGIAS DE

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE PRODUCTO A ELABORAR.
ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS MATERIA PRIMA E INSUMOS.
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
PESAR INGREDIENTES SEGÚN FORMULACIÓN.
COLOCAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO QUE REALIZA LA MEZCLA.
AJUSTAR CONDICIONES PARA EL MEZCLADO.
PONER EN FUNCIONAMIENTO EL EQUIPO.
CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.
VERIFICAR ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA
APLICAR CORRECTIVOS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA DE SER NECESARIO.
CONTROLAR TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO DURANTE EL PROCESO.
APLICAR INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN.
DILIGENCIAR FORMATOS Y REPORTAR NOVEDADES.
ESTABLECER LAS DEFICIENCIAS DEL PROCESO
PROPONER ACCIONES DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

BALANCEA FÓRMULAS CON BASE EN LA CALIDAD Y LA CANTIDAD DE MATERIA PRIMA.
REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
ELABORA FORMATOS TÉCNICAMENTE, USANDO LAS TIC. CON PULCRITUD, OPORTUNIDAD Y HONESTIDAD.
UBICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN.
ESTABLECE EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN.
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA CON RESPONSABILIDAD.
ESTABLECE EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE DE ACUERDO CON EL PROCESO.
VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO.
DILIGENCIA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.
PRESENTA PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO EN PRODUCTOS Y PROCESOS TENIENDO EN CUENTA LA CALIDAD Y/O POLÍTICAS DE LA EMPRESA, SIENDO CREATIVO.
VERIFICA Y DOCUMENTA EL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290803002	1	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		90 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

VERIFICAR AJUSTANDO LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOLIDARIO, ORDENADO Y USANDO LAS TECNOLOGÍAS DE

EVALUAR, DOCUMENTAR Y PUBLICAR EL PROCESO REALIZADO Y ESTABLECER ACCIONES DE

CONTROLAR PROCESOS DE LEUDACIÓN DE PRODUCTOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, NORMATIVIDAD VIGENTE, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.
PROCESO: CONCEPTO, DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN, FACTORES QUE INCIDEN EN EL PROCESO.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
TÉCNICAS DE LECTURA DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS
BATIDOS: CONCEPTOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, USOS.
MÉTODOS PARA CORREGIR MEZCLA O BATIDOS.
TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE EQUIPOS EMPLEADOS EN EL TRATAMIENTO TÉRMICO.
MÉTODOS PARA CONTROLAR VARIABLES EN LA APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS.
TIPOS DE TRATAMIENTOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA).
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, FORMULACIÓN.
TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE MANUALES AMBIENTALES, Y FICHAS TÉCNICAS
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN.
MÉTODOS DE ANÁLISIS SENSORIAL.
MÉTODOS DE ANÁLISIS FÍSICO _QUÍMICO
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
MÉTODOS DE INTERPRETACIÓN.
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN, TÉCNICAS PARA ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS.

PLAN DE MEJORAMIENTO: CONCEPTO, PROCEDIMIENTOS.
ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO.
UNIDADES DE MEDIDA Y MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
EQUIPOS: CONCEPTOS, TIPOS, FUNCIONAMIENTO, USO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE PRODUCTO A ELABORAR.
ESTABLECER LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.
REPORTAR NOVEDADES.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.
UBICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO.
PESAR INGREDIENTES SEGÚN FORMULACIÓN.
COLOCAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN EL EQUIPO QUE REALIZA LA MEZCLA O BATIDO.
AJUSTAR CONDICIONES PARA EL MEZCLADO O BATIDO.
PONER EN FUNCIONAMIENTO EL EQUIPO.
CONTROLAR FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN
SELECCIONAR LOS PRODUCTOS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN.
VERIFICAR ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA O BATIDO.
APLICAR CORRECTIVOS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA MEZCLA O BATIDO, DE SER NECESARIO.
CONTROLAR TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO DURANTE EL PROCESO.
INDAGAR PERMANENTEMENTE LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.
DETERMINAR LAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO ELABORADO.
EMPACAR PRODUCTO ELABORADO.
DILIGENCIAR REGISTROS Y NOVEDADES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS.
ESTABLECER LAS DEFICIENCIAS DEL PROCESO.
PROPONER ACCIONES DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO.
MANEJAR TÉCNICAMENTE LOS RESIDUOS DEL PROCESO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

BALANCEA FÓRMULAS CON BASE EN LA HARINA Y CANTIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS INSUMOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN.
REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES TÉCNICAMENTE DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES AMBIENTALES.
ELABORA REGISTROS USANDO LAS TIC. APLICANDO CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CON PULCRITUD, OPORTUNIDAD Y HONESTIDAD.
UBICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN.
MANEJA Y DISPONE CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SOCIAL Y ECONÓMICA LOS RESIDUOS.
ESTABLECE EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS OPORTUNAMENTE Y REALIZA CORRECTIVOS SI SON DE SU RESPONSABILIDAD SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS CON RESPONSABILIDAD.
ESTABLECE EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE DE ACUERDO CON EL PROCESO.
VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO.
DILIGENCIA REGISTROS DE VERIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.
PRESENTA PROPUESTAS CREATIVAS DE MEJORAMIENTO DEL PROCESO Y DE LOS PRODUCTOS, TENIENDO EN CUENTA LA CALIDAD Y/O POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
ANALIZA CON SENTIDO CRÍTICO LAS SOLICITUDES DEL CLIENTE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

UTILIZA LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN PARA ESTAR INFORMADO DE LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290803003	1	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		40 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.
PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CRITERIOS DE CALIDAD: NORMAS ,ASEGURAMIENTO, ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR
UNIDADES DE MEDIDA Y PESO.
MÉTODOS DE CONVERSIÓN
TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS.
NORMATIVIDAD SOBRE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ORDEN DE PEDIDO: CARACTERÍSTICAS Y TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN.
MÉTODOS DE ANÁLISIS SENSORIAL
MÉTODOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO
MÉTODOS DE CÁLCULOS MATEMÁTICOS
EQUIPOS DE MEDICIÓN DE PESO, VOLUMEN, HUMEDAD Y TEMPERATURA: CARACTERÍSTICAS Y USOS
TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE MANUALES DE SALUD, HIGIENE OCUPACIONAL, MANEJO AMBIENTAL.
TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS E INFORMACIÓN DE PRODUCTOS Y EQUIPOS Y MATERIA PRIMA EN ESPAÑOL Y UN SEGUNDO IDIOMA.
TÉCNICAS PARA EL DILIGENCIAMIENTO ELECTRÓNICO DE REGISTROS

INVENTARIOS: CONCEPTOS, CLASES, TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN, CONTROL, INFORMES.
ACONDICIONAMIENTO FÍSICO (VESTIMENTA, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN) PARA REALIZAR LAS LABORES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y DESPACHO.
PRODUCTOS: CLASES, CARACTERÍSTICAS, MANEJO Y TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

REALIZAR LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO BAJO CRITERIOS DE CALIDAD.
EFECTUAR CÁLCULOS MATEMÁTICOS
MANIPULAR LOS PRODUCTOS TÉCNICAMENTE
REALIZAR ANÁLISIS DEL PRODUCTO A NIVEL SENSORIAL Y FISICOQUÍMICO.
CARACTERIZAR Y USAR TÉCNICAMENTE EQUIPOS DE MEDICIÓN DE PESO
CARACTERIZAR Y USAR TÉCNICAMENTE EQUIPOS DE MEDICIÓN DE VOLUMEN.
USAR TÉCNICAMENTE EQUIPOS DE MEDICIÓN DE HUMEDAD Y TEMPERATURA.
REGISTRAR LAS CONDICIONES DE LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO.
VERIFICAR LA CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO.
REGISTRAR INFORMACIÓN DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADO
REGISTRAR Y DOCUMENTAR INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTOS NO CONFORMES.
ROTULAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO.
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE COSTOS DE MATERIA PRIMA, PRODUCTO TERMINADO
INVENTARIAR LAS EXISTENCIAS Y ESTABLECER CONTROLES
USAR LA VESTIMENTA E IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD APROPIADOS EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

REALIZA LAS ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO CON RESPONSABILIDAD Y HONESTIDAD.
APLICA LA NORMATIVA EN LOS PROCESOS.
PRESENTA RECOMENDACIONES PARA OPTIMIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
INFORMA OPORTUNAMENTE SOBRE LOS NIVELES DE INVENTARIOS.
ESTABLECE COMUNICACIÓN ASERTIVA CON LOS CLIENTES (INTERNOS Y PROVEEDORES)
MANEJA DE MANERA CONFIABLE LA INFORMACIÓN
INFORMA OPORTUNAMENTE NOVEDADES E IRREGULARIDADES.
PROMUEVE EL TRABAJO EN EQUIPO, LA COMUNICACIÓN Y LAS RELACIONES LABORALES.
PRESENTA OPORTUNAMENTE INFORMES VERACES Y PROPUESTAS PARA MEJORAR.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
291101053	2	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		180 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

EL ENTORNO AGROINDUSTRIAL: RECONOCIMIENTO DEL ENTORNO, POLÍTICAS DE DESARROLLO, CARACTERIZACIÓN ZONAL Y TIPOLOGÍA, ANÁLISIS GLOBAL DEL ENTORNO, PROYECTOS DESARROLLADOS REGIONAL.
DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO: TÉCNICAS, INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS.
IDENTIFICACIÓN DE PROYECTOS: ESTRATEGIAS, MÉTODOS , TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN
SELECCIÓN DE LA IDEA: TÉCNICAS, APLICACIONES, ANÁLISIS, TOMA DE DECISIONES.
PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA EMPRESA: METODOLOGÍA, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, NORMAS.
ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN EMPRESARIAL: ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS, TOMA DE DECISIONES, CONCLUSIONES Y FORMULACIÓN
PROYECTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, TIPOS O CLASIFICACIÓN, CONCEPTO DE VIDA ÚTIL.
EL PERFIL DEL PROYECTO: PRESENTACIÓN, NORMAS TÉCNICAS, MÉTODOS, ESTRUCTURACIÓN.
ETAPA DE PREFACTIBILIDAD: PROFUNDIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y SU FORMULACIÓN.
ETAPA DE FACTIBILIDAD DE PROYECTOS:
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO DEL BIEN O SERVICIO AGROPECUARIO: OFERTA, DEMANDA, PROYECCIÓN DE MERCADOS, INVESTIGACIÓN Y PRECIO, PROVEEDORES, COMERCIALIZACIÓN.
 ESTADÍSTICA BÁSICA: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL, MEDIDAS DE DISPERSIÓN, PROBABILIDAD ESTADÍSTICA.
 REDACCIÓN DE INFORMES: NORMAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURACIÓN.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO TÉCNICO: ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES, TAMAÑO, LOCALIZACIÓN, PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA A UTILIZAR, OBRAS CIVILES, RECURSOS FÍSICOS REQUERIDOS, DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL: TRÁMITES LEGALES Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS, MANUALES DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS, ORGANIGRAMAS.
 FORMULACIÓN DEL ESTUDIO FINANCIERO DEL PROYECTO: MATEMÁTICAS BÁSICAS, INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS, COSTOS Y PRESUPUESTOS, INGRESOS Y EGRESOS, FLUJO DE FONDOS.
 CRÉDITO Y FOMENTO: LÍNEAS, INTERESES, PROYECCIÓN EN FLUJO DE FONDOS.
 EVALUACIÓN DE PROYECTOS: PRINCIPIOS DE MATEMÁTICAS FINANCIERAS, APLICACIÓN DE INDICADORES FINANCIEROS (V.P.N, T.I.R., R.B.C), ANÁLISIS Y DECISIONES. HERRAMIENTAS CONTABLES Y DE CONTROL: MANEJO DE KARDEX O TARJETAS DE INVENTARIO, FORMATOS DILIGENCIADOS CON REGISTROS

 COSTOS Y PRESUPUESTOS AGROPECUARIOS: ELABORACIÓN INGRESOS Y EGRESOS, ESTADOS FINANCIEROS DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES Y SU ANÁLISIS.
 REGISTROS CONTABLES EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL: MANEJO, REGISTRO Y ANÁLISIS.
FORMATOS PREDISEÑADOS DE ENTIDADES FINANCIERAS: TIPOS, NORMAS, DILIGENCIAMIENTO.
SENSIBILIDAD DEL PROYECTO: ANÁLISIS DE DATOS SEGÚN CANTIDAD Y PRECIO.
INFORMÁTICA BÁSICA: GENERALIDADES, APLICACIÓN HOJAS DE CÁLCULO.
PROCESO ADMINISTRATIVO: FASES DE PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN, DIRECCIÓN Y CONTROL, MARCO TEÓRICO Y SU APLICACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS.
PRODUCTIVIDAD AGROINDUSTRIAL: FUNDAMENTOS, FORMULACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INDICADORES ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y DE TALENTO HUMANO.
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS: CONCEPTO, ADMINISTRACIÓN DE ARCHIVO.
SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN: IMPLEMENTACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES: APLICATIVOS ADMINISTRATIVOS AGROINDUSTRIALES.
MANEJO DE LA INFORMACIÓN Y RELACIONES INTERPERSONALES: ÉTICA, ESTRATEGIAS, PROTOCOLOS.
TRABAJO EN EQUIPO: CARACTERÍSTICAS, SU IMPLEMENTACIÓN Y ANÁLISIS.
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS: EN LABORES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS U OPERATIVAS
PROCESOS OPERATIVOS O TECNOLÓGICOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL: CARACTERÍSTICAS, DIAGRAMAS DE PROCESOS, DESEMPEÑO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PROCESOS, EJECUCIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS EN LA EMPRESA, ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES.
TECNOLOGÍAS VIGENTES AGROINDUSTRIALES: DIAGNÓSTICO, IMPLEMENTACIÓN, ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA.
INDICADORES PRODUCTIVOS: TIPOS, CÁLCULO, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIAGNOSTICAR LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
IDENTIFICAR EL PROYECTO AGROINDUSTRIAL SEGÚN DIAGNÓSTICO EFECTUADO.
ELABORAR EL PERFIL Y LA PREFACTIBILIDAD DEL PROYECTO.
INVESTIGAR EL MERCADO OBJETIVO PARA EL BIEN O SERVICIO DEL PROYECTO
CONSULTAR FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS Y SU PROYECCIÓN.
ANALIZAR INFORMACIÓN TÉCNICA SOSTENIBLE REFERENTE AL PROYECTO DE ACUERDO CON PROCESOS, TECNOLOGÍAS A IMPLEMENTAR, LOCALIZACIÓN, TAMAÑO Y DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
EFECTUAR EL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS, TIPO DE EMPRESA Y ENTORNO.
ESTABLECER COSTOS E INGRESOS DEL PROYECTO, SEGÚN CICLO DE VIDA ÚTIL.
DILIGENCIAR LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO EN LOS FORMATOS RESPECTIVOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
IDENTIFICAR FUENTES DE FINANCIACIÓN DEL ENTORNO, SU ANÁLISIS Y CONVENIENCIA
EXAMINAR ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS DEL PROYECTO FORMULADO SEGÚN OBJETIVOS DEL PROYECTO.
EVALUAR LOS RIESGOS Y VENTAJAS DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA DATOS ARROJADOS EN EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL MISMO.
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES FINANCIEROS DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
PRESENTAR LAS IDEAS DEL PROYECTO A LA EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA LOS PROBLEMAS TECNOLÓGICOS SURGIDOS EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES.
PARTICIPAR EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

SOCIALES ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS.
IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL MERCADEO DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES
IDENTIFICAR OPORTUNIDADES DE MERCADOS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.
PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE ROLES GERENCIALES EN EL CONTEXTO EMPRESARIAL.
APLICAR ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA, TRABAJO EN EQUIPO Y MEJORAMIENTO DEL CLIMA ORGANIZACIONAL EN EL DESARROLLO DE LOS ROLES GERENCIALES
COORDINAR LA RELACIÓN CON OTRAS EMPRESAS DEL ENTORNO, GESTIONANDO RECURSOS Y DESARROLLANDO CONJUNTAMENTE LABORES QUE PERMITAN EL CRECIMIENTO EMPRESARIAL.
RECIBIR ASESORÍA EMPRESARIAL PARA LA TOMA DE DECISIONES Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
PROCESAR DATOS Y REGISTROS OPERATIVOS, FINANCIEROS, DE MERCADEO Y ADMINISTRATIVOS SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA Y DE ACUERDO CON LOS SOPORTES TECNOLÓGICOS E INFORMÁTICOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.
CONTROLAR LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS, DE ACUERDO CON EL ANÁLISIS DE REGISTROS PRODUCTIVOS, CONTABLES Y DE COSTOS AGROINDUSTRIALES SEGÚN INDICADORES FINANCIEROS, ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS DE LA EMPRESA.
MANEJAR LA INFORMACIÓN Y LOS DOCUMENTOS EMPRESARIALES PARA LA TOMA DE DECISIONES.
PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE LAS LABORES OPERATIVAS PROPIAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA
MONITOREAR LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA, CON BASE EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y LOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA CON CREATIVIDAD LOS COMPONENTES DE LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN Y DESARROLLO EN EL SECTOR AGROINDUSTRIAL SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
DIAGNOSTICA DE MANERA RESPONSABLE LAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE PROYECTOS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, APLICANDO LAS HERRAMIENTAS DE DIAGNOSTICO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.
PARTICIPA EN LA REALIZACIÓN CON RESPONSABILIDAD ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN DE MERCADOS, FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA, ADMINISTRATIVA Y SOCIAL SEGÚN PROTOCOLOS
PLANTEA ALTERNATIVAS PARA LA ORGANIZACIÓN LEGAL PARA DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PROYECTO.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES DE LOS PRESUPUESTOS APOYADOS EN SOFTWARE A PARTIR DE LOS DATOS FINANCIEROS Y DE ACUERDO CON LA DEFINICIÓN DEL PLAN DE NECESIDADES DE LAS ÁREAS O UNIDADES DE NEGOCIO.
IDENTIFICA FUENTES DE FINANCIAMIENTO PARA EL PROYECTO AGRÍCOLA DE ACUERDO CON LA OPORTUNIDAD FINANCIERA Y EL COMPORTAMIENTO DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
ANALIZA LOS ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DEL PROYECTO.
ANALIZA LA FACTIBILIDAD DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD E IMPACTOS NEGATIVOS.
PROPONE IDEAS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEFINIDOS EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
IDENTIFICA LAS OPORTUNIDADES COMERCIALES DE PRODUCTOS O SERVICIOS DE LA EMPRESA SEGÚN EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO.
EXAMINA LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL COMO BASE PARA EL MANEJO DE LA EMPRESA EN SU RESPECTIVA LÍNEA PRODUCTIVA SEGÚN PROTOCOLOS EMPRESARIALES.
PARTICIPA EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS PARA LA GESTIÓN DE PROYECTOS

UTILIZA PAQUETES INFORMÁTICOS CONTABLES PARA EL SECTOR AGROINDUSTRIAL.
PROMUEVE EL BUEN CLIMA LABORAL EN LA EMPRESA, SEGÚN TENDENCIAS DE LOS MODELOS ADMINISTRATIVOS
PARTICIPA EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y LABORES TÉCNICAS PROPIAS DE LA EMPRESA SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA.
ELABORA ACTIVIDADES DEFINIDAS EN LAS ESTRATEGIAS OPERATIVAS PARA LA PRODUCCIÓN O ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA TENIENDO EN CUENTA LAS RELACIONES ENTRE LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO.

No se encontro información de contenidos curriculares básicos de la competencia para mostrar en el reporte.