

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS</p>	
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>96151520</p>	<p>EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES</p>	
<p>VERSIÓN: 2</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 24/07/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>340 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>Las áreas rurales de Colombia juegan un papel trascendental en la vida y el desarrollo económico y social del país. En ellas hay un enorme potencial de generación de riqueza y desarrollo: además de su significativa población, cuentan con considerables riquezas en tierras, aguas, bosques, minerales e hidrocarburos, biodiversidad, paisajes y otros recursos naturales que pueden contribuir a un dinámico desarrollo sostenible, competitivo y equitativo de los diferentes territorios que conforman la geografía nacional.</p> <p>En estas zonas habitan, de acuerdo con las estimaciones oficiales, más de 11,8 millones de colombianos, esto es, el 26% de la población nacional. No obstante, el Informe de Desarrollo Humano (2011), estimó en 32% la población rural colombiana y concluyó que tres cuartas partes de los municipios del país son predominantemente rurales y sus jurisdicciones ocupan el 94,4% del territorio nacional. Así mismo los resultados que muestra la Encuesta de Calidad de Vida, DANE, 2015. 20 de los indicadores de pobreza multidimensional se acentúan en la población rural dispersa en términos de acceso a servicios públicos como agua, educación, trabajo, vivienda.</p> <p>Debido a las consideraciones anteriores, el SENA a través del Programa SENA Emprende Rural, propone al país el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles, y la provisión de empleados calificados al sector productivo, así como fortalecer las iniciativas comunitarias en las áreas del autoconsumo y aprovechamiento de los activos bioculturales del país, como dinamizadores de la generación de empleo e ingresos en la ruralidad del país.</p> <p>En el país existe diversidad de productos panificables ancestrales y bioculturales, donde se utiliza gran variedad de harinas de cereales, tubérculos y forestales. El programa Emprendedor en Procesamiento de Productos Panificables se creó para brindar al sector de la industria de alimentos, la posibilidad de fortalecer y dinamizar esta actividad económica y la cadena productiva; además, 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 con diferentes harinas, y la obtención de diferentes tipos de panes.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>1. Jóvenes Rurales entre los 15 y los 28 años, en niveles del SISBEN 1, 2 y 3. 2. Población Rural Vulnerable mayor de 15 años. 3. Pequeños y Medianos Productores Agropecuarios.(ley16/90 y ley 607/00)</p>	

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS
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 utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo.</p> <p>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
280301200	PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Coordinar actividades	
Consolidar información técnica	

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	
28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	
28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	
28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	
28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, FUENTES, CLASIFICACIÓN, TABULACIÓN
INFORMACIÓN TÉCNICA: CONCEPTO, NORMATIVA TÉCNICA, NORMATIVA LEGAL Y ESPECIFICACIONES.
SECTOR PRODUCTIVO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, SEGMENTO, IMPORTANCIA, TENDENCIAS, CONSUMIDORES
HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS, EJEMPLOS, IMPORTANCIA.
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: CONCEPTO, MODELOS DE ANÁLISIS TÉCNICAS DE SELECCIÓN DE ALTERNATIVAS
NORMATIVA: CONCEPTO, CLASES, ASPECTOS, APROPIACIÓN, IMPORTANCIA.
ENTORNO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, NECESIDADES, ASPECTOS EXTERNOS E INTERNOS.
PROYECTO PRODUCTIVO: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CICLO DE VIDA, ETAPAS, FORMULACIÓN, IMPACTO.
OBJETIVOS DEL PROYECTO: DEFINICIÓN, USOS, FORMULACIÓN, IMPORTANCIA
MODELO DE NEGOCIOS: MÉTODO Y HERRAMIENTAS
PERFIL EMPRENDEDOR: CARACTERÍSTICAS Y CUALIDADES, TÉCNICAS DE LIDERAZGO, TRABAJO EN EQUIPO
FORMULACIÓN DE PROYECTOS: CONCEPTOS, TÉCNICAS, MODELOS, ANÁLISIS, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA
IDEA DE NEGOCIOS: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.
FACTIBILIDAD DE PROYECTOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, APLICABILIDAD, TÉCNICAS, INTERPRETACIÓN, IMPORTANCIA. RECURSOS: DEFINICIÓN, TIPOS, TÉCNICAS DE ASIGNACIÓN, ROLES, IMPORTANCIA.
CRONOGRAMA: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, EJEMPLOS, APLICACIÓN.
ACTIVIDADES: CONCEPTO, CARACTERÍSTICA, IMPORTANCIA,
PRESUPUESTO: CONCEPTO, TIPO DE COSTOS, ESTIMACIÓN DE COSTOS, RELACIÓN COSTOS Y TIEMPOS
FLUJO DE CAJA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ELABORACIÓN, APLICACIÓN.
EVALUACIÓN DE PROYECTOS: CONCEPTOS, MÉTODOS, EJEMPLOS, APLICACIÓN, IMPORTANCIA, ANÁLISIS.
ANÁLISIS TÉCNICO Y FINANCIERO: DEFINICIÓN, INDICADORES, INTERPRETACIÓN, IMPORTANCIA, HERRAMIENTAS DE ANÁLISIS
VIABILIDAD DEL PROYECTO: DEFINICIÓN, HERRAMIENTAS, USOS, ANÁLISIS, REQUERIMIENTOS
RIESGOS: DEFINICIÓN, TIPOS, ASPECTOS E IMPACTOS
SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO: DEFINICIÓN, COMPONENTES, INDICADORES
PLAN DE MEJORA: CONCEPTO, FORMULACIÓN, APLICACIÓN, CLASES, CARACTERÍSTICAS, BENEFICIOS, IMPORTANCIA.
GESTIÓN DEL RIESGO:
ASOCIATIVIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA, FUNCIONES, NORMATIVA
ANÁLISIS FINANCIERO: INDICADOR FINANCIERO, MARGEN DE UTILIDAD.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CARACTERIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO
DEFINIR LA INFORMACIÓN TÉCNICA
UTILIZAR LAS HERRAMIENTAS DE PLANIFICACIÓN
DEFINIR EL PROBLEMA
RECONOCER LA NORMATIVA
RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
RECONOCER LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LAS NECESIDADES DE LOS CONSUMIDORES
RECONOCER QUE ES UN PROYECTO Y SU IMPORTANCIA
DEFINIR LAS ACTIVIDADES DE UN PROYECTO
IDENTIFICAR TÉCNICAS DE MODELACIÓN DE NEGOCIOS
RECONOCER LAS ETAPAS QUE CONTIENE UN PROYECTO
SELECCIONAR UNA IDEA DE NEGOCIOS INNOVADORA
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE UN PROYECTO PRODUCTIVO



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

IDENTIFICAR EL PERFIL EMPRENDEDOR
IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIDERAZGO PARA GESTIONAR EL PROYECTO
CUMPLIR LOS CRONOGRAMAS
DISTRIBUIR LOS RECURSOS
ASIGNAR ROLES Y RESPONSABLES DE PROCESOS
RECONOCER EL PROCESO PRODUCTIVO
RECONOCER LOS COSTOS DE INVERSIÓN DEL PROYECTO
IDENTIFICAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PROYECTO
ELABORAR EL PRESUPUESTO Y FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO
ANALIZAR LOS IMPACTOS AMBIENTALES, TÉCNICOS, SOCIALES Y FINANCIEROS QUE GENERA EL PROYECTO
UTILIZAR HERRAMIENTAS PARA LA EVALUACIÓN DE PROYECTOS
RECONOCER LA VIABILIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO
IDENTIFICAR DEBILIDADES EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO
RECONOCER QUE ES UN PLAN DE MEJORA
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE UN PLAN DE MEJORA
IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS.
DILIGENCIAR REGISTROS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS DE INFORMACIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL SECTOR Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
RECOLECTA LA INFORMACIÓN TÉCNICA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROYECTO Y NECESIDADES DEL SECTOR.
PLANTEA EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN RECOLECTADA Y NECESIDADES DEL ENTORNO
RECONOCE NECESIDADES DEL ENTORNO PARA LA GENERACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE IDEAS DE NEGOCIO DE ACUERDO CON METODOLOGÍA
RECONOCE LOS PASOS PARA FORMULAR UN PROYECTO PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS
IDENTIFICA LAS ACTIVIDADES DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
SELECCIONA LA IDEA DE PROYECTO SEGÚN TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y NECESIDADES DEL SECTOR.
APROPIA TÉCNICAS PARA EL LIDERAZGO DE SU PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS
IDENTIFICA LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SECTOR.
ASIGNA LOS RECURSOS Y LOS RESPONSABLES EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROYECTO Y NECESIDADES DEL SECTOR.
IMPLEMENTA EL CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE ACUERDO CON LOS RECURSOS ASIGNADOS Y REQUERIMIENTOS DEL PROYECTO.
RECONOCE EL PRESUPUESTO Y FLUJO DE CAJA NECESARIO PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
PARTICIPA EN LA EVALUACIÓN DEL PROYECTO FORMULADO DE ACUERDO CON OBJETIVOS PROGRAMADOS Y NECESIDADES DEL SECTOR.
CONTRIBUYE A LA VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO SEGÚN LAS NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO.
IDENTIFICA CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
IDENTIFICA DEBILIDADES EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
RECONOCE LOS CONTENIDOS DE UN PLAN DE MEJORA DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL PROYECTO.

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

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	PROFESIONAL EN ECONOMÍA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS, INGENIERA INDUSTRIAL, ADMINISTRACIÓN FINANCIERA, MERCADEO Y RELACIONADAS. PROFESIONALES CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE 12 MESES EN FORMULACIÓN Y/O GESTIÓN DE PROYECTOS, GERENCIA, ADMINISTRACIÓN.
Competencias mínimas	TRABAJAR EN EQUIPO, CONCILIADOR DE PROBLEMAS Y CONFLICTOS DE INTERÉS DE LOS GRUPOS MOTIVADOR Y FACILITADOR DE PROCESOS LIDERAR LA REALIZACIÓN DE TRABAJO INTERDISCIPLINARIO, CREATIVO, INNOVADOR PARA EL DESARROLLO DEL POTENCIAL DE LOS APRENDICES COMUNICACIÓN ASERTIVA EN EL AMBIENTE PEDAGÓGICO.
Experiencia laboral y/o especialización	DIECIOCHO (18) MESES CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS O PROYECTOS DE INVERSIÓN O PROYECTOS COMUNITARIOS.

COMPETENCIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801022	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN

Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido

Alistar recursos para el proceso de producción según procedimiento definido

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

PAN: DEFINICIÓN, HISTORIA, EVOLUCIÓN, TENDENCIAS DE CONSUMO
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS,
OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS, FORMULACIONES
UNIDADES DE MEDIDA: TIPOS, CONVERSIONES.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS,
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS,
EQUIPOS: TIPOS, FUNCIONAMIENTO, MANUALES, APLICACIONES, MANTENIMIENTO, CONTROL DE VARIABLES.
ORDEN DE PRODUCCIÓN: CONCEPTO, COMPONENTES, USO, IMPORTANCIA.
REGISTROS: TIPOS Y USOS
NORMATIVA VIGENTE: SALUBRIDAD, SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y AMBIENTAL.
PROCESO: CONCEPTO, DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN, IDENTIFICACIÓN, FLUJOGRAMAS, VARIABLES.
FENÓMENOS DEL PROCESO: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA, ETAPAS, ACCIÓN, IDENTIFICACIÓN, Y DEFECTOS.
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, FUNCIÓN, VENTAJAS Y DESVENTAJAS,
BATIDO: CONCEPTO, TIPOS, VARIABLES, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTOS, TÉCNICAS
RESIDUOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, APROVECHAMIENTO Y DISPOSICIÓN FINAL.
REVISIÓN: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA, PROCEDIMIENTO.
EVALUACIÓN SENSORIAL: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA, APLICACIÓN.
NOVEDADES: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO.
REGISTRO: CONCEPTO, TIPOS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.
FALLAS Y DAÑOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, RECONOCIMIENTO Y MANEJO.
ACCIÓN DE MEJORA: CONCEPTO, TIPO, IMPORTANCIA, PROCEDIMIENTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER PROCEDIMIENTOS, MANUALES, FICHAS TÉCNICAS, REPORTES, Y NORMATIVA.
PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES. EQUIPOS, INSTRUMENTOS,
UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS
FORMULAR INGREDIENTES DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN
INSPECCIONAR LOS INGREDIENTES, EQUIPOS Y VARIABLES
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PREPARAR MASAS PARA PASTELES, PAN, PIZZAS, PANECILLOS, DULCES Y BATIDOS PARA GALLETAS,
TORTAS Y ESCARCHADOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
HORNEAR MASAS Y PASTAS MEZCLADAS
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
EXAMINAR LAS CARACTERÍSTICAS DE MASAS, BATIDOS Y PRODUCTO TERMINADO
DESARROLLAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BAJO CONDICIONES DE TRABAJO SEGURO Y USO DE
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.
MANEJAR TÉCNICAMENTE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
REGISTRAR NOVEDADES, FALLAS Y DAÑOS.
REGISTRAR INFORMACIÓN DERIVADA DE LA CORRECCIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPRENDE LA HISTORIA, EVOLUCIÓN, TENDENCIAS DE CONSUMO DE PAN A NIVEL NACIONAL
IDENTIFICA LAS FUNCIONES, PROPIEDADES Y APLICACIONES DE LOS INGREDIENTES EN PANIFICACIÓN
IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS Y MASAS SEGÚN PRODUCTOS A ELABORAR
APLICA RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS PARA DESARROLLO DE CÁLCULOS Y CONVERSIONES



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN.

PRESENTA EL BALANCE Y LA FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN

ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PRODUCTO A ELABORAR, DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA VIGENTE.

CONTROLA LAS VARIABLES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS MEZCLAS Y/O BATIDOS SEGÚN CRITERIO TÉCNICO.

OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN, APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO A PRODUCTO A ELABORAR.

ENFRÍA PAN HORNEADO SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO

ENTREGA PRODUCTO Y REGISTRO DE PRODUCCIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LINEAMIENTO TÉCNICO.

DISPONE DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA VIGENTE.

INFORMA LAS NOVEDADES, FALLAS Y DAÑOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

PRESENTA REPORTES DE LA ATENCIÓN DE NOVEDADES, FALLAS O DAÑOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	<p>ALTERNATIVA 1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.</p> <p>ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.</p>
Competencias mínimas	<p>MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES.</p> <p>MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE</p> <p>HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.</p> <p>RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO.</p> <p>CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.</p> <p>FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS</p> <p>ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS</p> <p>MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA</p>
Experiencia laboral y/o especialización	<p>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.</p> <p>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</p>

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS	
COMPETENCIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN	
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA		
DENOMINACIÓN		
Monitorear proceso de higienizacion según programa de limpieza y desinfeccion.		
Higienizar equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos según programa de limpieza y desinfeccion.		
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
DESCRIPCIÓN		
29080102502 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.		
29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.		
29080102503 REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE		
29080102501 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.		
3. CONOCIMIENTOS		
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS		
NORMATIVA VIGENTE: RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CON LA INDUSTRIA PANADERA, AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RIESGOS ASOCIADOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, RESPONSABILIDAD SOCIAL RIESGOS ALIMENTARIOS: MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS DE ORIGEN NO SEGURO, PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL DEFICIENTE, TEMPERATURAS DE COCCIÓN INADECUADAS, CONTAMINACIÓN CRUZADA. ETC. TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD, INOCUIDAD. CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: EDIFICACIÓN E INSTALACIONES. EQUIPOS: CONCEPTO, MATERIAL, FUNCIONAMIENTO, ARME Y DESARME HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS: MATERIAL, USOS, FICHA TÉCNICA. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA, DETERGENTES Y DESINFECTANTES PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, DISPOSICIÓN Y MANEJO FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, UTILIZACIÓN FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA		



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
UTILIZAR LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
PREPARAR DETERGENTES Y DESINFECTANTES PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
LIMPIAR, LAVAR Y DESINFECTAR LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
REVISAR QUE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS CUMPLAN CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN.
DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ESTABLECE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
RELACIONA LAS ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON LAS FUENTES QUE LAS ORIGINAN
CUMPLE LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA SEGURIDAD Y SALUBRIDAD EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMALIZACIÓN VIGENTE
RECONOCE LA FUNCIÓN DE LOS DETERGENTES Y DESINFECTANTES EN LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA DE PANIFICACIÓN
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
DISPONE DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL
DILIGENCIA FORMATOS DE PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PLAN SANITARIO.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES. ALTERNATIVA 2. TÍTULO DE TECNÓLOGO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS
	PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. 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 DE 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

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	24/06/2016
Responsable del diseño	ALEXANDER GIRALDO	INSTRUCTOR TÉCNICO	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2016
Responsable del diseño	HERNANDO HERNANDEZ MORALES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	24/06/2016
Responsable del diseño	LUZ ADRIANA MADRID SANZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO PARA LA FORMACION CAFETERA. REGIONAL CALDAS	24/06/2016
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	18/08/2016

 <p>SENA Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS</p>
--	--

Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	24/07/2018
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	24/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	24/07/2018
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	18/08/2016
Aprobación	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	24/07/2018