

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

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
961520	PROCESOS DE PANADERIA		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 13/09/2012 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva	Total	
	3 meses	6 meses	
	Práctica		
	3 meses		
NIVEL DE FORMACIÓN:	OPERARIO		
JUSTIFICACIÓN:	<p>El programa Operario en Procesos de 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 los procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, y la obtención de diferentes tipos de panes y ser insumo para la agroindustria.</p> <p>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.</p>		
REQUISITOS DE INGRESO:	-Superar prueba de aptitud, motivación, interés y competencias mínimas de ingreso.		
DESCRIPCIÓN:	El programa operario en procesos de panadería orienta a la producción de productos de panificación asegurada con procesos de higienización y manejo del almacenamiento.		
COMPETENCIAS A DESARROLLAR			
CÓDIGO	DENOMINACIÓN		
210201501	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales		

 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
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801054	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
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
PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos mínimos	El programa requiere de un equipo de instructores Técnicos, conformado por: Ing. de Alimentos o áreas afines con experiencia técnica en panadería
Experiencia laboral y/o especialización en...	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión 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 autocritica 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

 Modelo de Mejora Continua		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN	
210201501	1	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		48 horas	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.			
01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.			
02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.			
04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.			
3. CONOCIMIENTOS			
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS			
PERSONA SOCIEDAD Y TRABAJO DIGNIDAD HUMANA, DEMOCRACIA, EL TRABAJO, JUSTICIA Y PAZ. DESARROLLO HUMANO INTEGRAL. DIVERSIDAD CULTURAL FENOMENOLOGÍA DEL MUNDO DEL TRABAJO LEYES FUNDAMENTALES Y MANDATOS LEGALES POLÍTICA. DERECHOS HUMANOS Y CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA. PRINCIPIOS Y DERECHOS DE LA OIT: DECLARACIÓN DE LA O.I.T. DERECHO A LA VIDA. DERECHOS POLÍTICOS Y CIVILES. TRABAJO DIGNO Y DECENTE: DEFINICIÓN, ANÁLISIS DEL TRABAJO FORZOSO U OBLIGATORIO. DERECHOS DEL TRABAJO Y CIUDADANÍA LABORAL DERECHOS DEL TRABAJO Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DE LA SOCIEDAD DIALOGO SOCIAL PERSONA SUJETO DE DERECHOS Y DEBERES EN EL CONTEXTO DE LOS DERECHOS HUMANOS DERECHOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS DEL TRABAJO: CARACTERÍSTICAS Y CAMPOS PARA EL DESARROLLO DEL DERECHO INDIVIDUAL Y COLECTIVO EN EL MUNDO DEL TRABAJO MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO. TRABAJO DECENTE: INTEGRACIÓN DE POLÍTICAS IGUALDAD DE GÉNERO: EQUIDAD Y BALANCE DE GÉNERO TRABAJO FORZADO Y TRABAJO INFANTIL ENFOQUE DIFERENCIAL, VALOR CIUDADANO PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISCRIMINACIÓN LABORAL EN CASOS DE ENFERMEDADES TERMINALES
RESOLUCIÓN PACÍFICA DE LOS CONFLICTOS; NEGOCIACIÓN COLECTIVA Y HUELGA
DERECHOS PARA LA SOSTENIBILIDAD EMPRESARIAL: EFICIENCIA, EFICACIA, EFECTIVIDAD.

4. EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO.

APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO CAJA DE
HERRAMIENTAS LABORALES: SALARIO, PRESTACIONES SOCIALES, SEGURIDAD SOCIAL Y CONTRATACIÓN.
SOCIEDAD DEL OCIO: RECREACIÓN, DEPORTE, ARTE CULTURA, VIDA FAMILIAR.

DERECHOS Y LIBERTADES CIUDADANAS.

5. DERECHO A LA ASOCIACIÓN, NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL.

VALORES DEMOCRÁTICOS SOBRE EL SINDICALISMO. NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

ASOCIACIONES SINDICALES, LIBERTAD SINDICAL Y DERECHOS ASOCIADOS.

LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y LIBERTAD DE ASOCIACIÓN Y SINDICAL

DERECHO DE NEGOCIACIÓN COLECTIVA:, AGENTES, RECONOCIMIENTO DE LA ASOCIACIÓN PARA RESOLVER
PROBLEMAS

6. DERECHOS DE SOLIDARIDAD O DE LOS PUEBLOS

RELACIÓN ENTRE EL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y EL PLANETA.

AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS Y DESARROLLO SOSTENIBLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

ESTRATEGIAS DE DESARROLLO E IMPACTO AMBIENTAL EN COLOMBIA.

POSTCONFLICTO Y PAZ

APROPIACIÓN DEL AVANCE Y USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA.

EL DESARROLLO QUE PERMITA UNA VIDA DIGNA

IDENTIDAD NACIONAL Y CULTURAL.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LA RELACIÓN ENTRE EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO

IDENTIFICAR LA NATURALEZA DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO

RELACIONAR, EN EL MARCO DE LOS DERECHOS HUMANO EL DESARROLLO SOCIAL, LA AUTONOMÍA Y LA
DIGNIDAD

DESARROLLAR DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LOS DERECHOS Y LAS OBLIGACIONES POLÍTICAS,
PRESTACIONALES, SOCIALES, Y DE BIENESTAR DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES.

ARGUMENTAR EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS DEL TRABAJO COMO DEFENSA DE LOS MISMOS Y
EXPRESIÓN DE LA CIUDADANÍA LABORAL.

DIMENSIONAR EL EJERCICIO DEL DERECHO A LA HUELGA.

INTEGRAR ACCIONES DE SOLIDARIDAD PARA LA DEFENSA DEL SER HUMANO, LA NATURALEZA Y LOS
VALORES DE LA CONVIVENCIA SOCIAL Y CIUDADANÍA

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPARA LAS CONDICIONES DEL TRABAJO, EN EL DEVENIR HISTÓRICO DE LA HUMANIDAD DE ACUERDO
CON LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.

ARGUMENTA LOS MOMENTOS RELEVANTES DEL DEVENIR HISTÓRICO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y
FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN LA LÍNEA DEL TIEMPO.

ANALIZA DE MANERA AUTÓNOMA SITUACIONES QUE REPERCUTEN EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS
SOCIALES DESARROLLANDO HABILIDADES DE COMUNICACIÓN SEGÚN TÉCNICAS Y PROTOCOLOS.

SELECCIONA LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL
APLICANDO LA NORMATIVA.

ELABORA DOCUMENTOS RELACIONADOS CON LAS OBLIGACIONES ECONÓMICAS, SOCIALES, BIENESTAR
DERIVADAS DE LAS ACCIONES LABORALES DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.

EVALÚA LOS RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LOS MECANISMOS DE PROTECCIÓN PARA EL EJERCICIO DE



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

CIUDADANÍA LABORAL ACORDE CON LA NORMATIVA.

PROPONE ESTRATEGIAS DE SOLUCIÓN DE CONFLICTOS Y NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.
JUSTIFICA LA IMPORTANCIA DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD EN EL EJERCICIO DE LA CIUDADANÍA LABORAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVA.

RELACIONA, DE LOS DERECHOS DE LOS PUEBLOS Y DE LA SOLIDARIDAD, LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DE DESARROLLO HUMANO.

PROPONE ACCIONES DE DEFENSA RELACIONADAS CON LA AUTODETERMINACIÓN DE LOS PUEBLOS, EL DESARROLLO SOSTENIBLE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EL DERECHO AL USO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA Y LA PAZ EN FUNCIÓN DE LOS INDICADORES DEL DESARROLLO HUMANO.

1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801010	1	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		60 horas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

MATEMÁTICA BÁSICA

EMPAQUES Y ENVASES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES.

ROTULADO: NORMATIVIDAD

EMBALAJES: FUNCIONES, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, FABRICACIÓN, EVALUACIÓN Y TENDENCIAS

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: INSTALACIONES, EQUIPOS, CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES, INSECTOS Y HONGOS.

BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, EQUIPOS DE MOVILIZACIÓN: TIPOS, MANEJO, MANUALES, ESTIBADO, CODIFICACIÓN, VEHÍCULOS DE TRANSPORTE, NORMALIZACIÓN.

REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO Y ARCHIVO



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

INVENTARIOS: CONCEPTO, PROCESO DE INVENTARIO FÍSICO, MÉTODOS DE ROTACIÓN. INFORMES: SALDO DE INVENTARIO, ROTACIÓN Y TRASLADO DE PRODUCTOS.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.

NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.

SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, PROGRAMAS Y PROTOCOLOS.

DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, SUSTANCIAS DESINFECTANTES, MANEJO Y APLICACIÓN.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CARACTERIZAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN.

UBICAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS

REGISTRAR LOS PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALMACENADOS

VERIFICAR LA CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO

ROTAR LOS PRODUCTOS

ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS

UBICAR LOS PRODUCTOS ROTULADOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS

MANEJAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS

HIGIENIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS

ACATAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.

REPORTAR LAS NOVEDADES A LAS INSTANCIAS RESPECTIVAS

OPERAR LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

MANTENER LOS REGISTROS DEL PROCESO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS.

APLICA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANTIENE LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS DISPUESTOS PARA EL MANTENIMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

UBICA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, NATURALEZA DEL PRODUCTO, Y NORMATIVIDAD VIGENTE PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

REGISTRA LA UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

 Modelo de Mejora Continua		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
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.			
REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA			
HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.			
VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE			
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			

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
EQUIPOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES, SEGURIDAD		
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO		
APLICAR 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 DESCONTAMINAR LOS EQUIPOS E INSTALACIONES REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN		
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
PREPARA LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSUMOS EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN 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 APLICA LAS SUSTANCIAS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE ACATA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE PRESENTA REGISTROS DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA PRESENTA REPORTE DE ÁREAS IDENTIFICADAS EN LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS EN MAL ESTADO QUE PUEDAN GENERAR CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA		
1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA		
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN
290801054	1	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		320 horas
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
DENOMINACIÓN		
ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.		
ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.		
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS		



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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, MANUALES, APLICACIONES, CONTROL DE VARIABLES.
UTENSILIOS: CONCEPTOS, TIPOS, OPERACIÓN.
REPORTES: CONCEPTO, TIPOS, TÉCNICAS DE DILIGENCIAMIENTO.
MATERIAS PRIMAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, USOS, CANTIDADES.
INSUMOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS, CANTIDADES
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE LECTURA
NORMAS VIGENTES: SALUD OCUPACIONAL, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTALES
MEZCLAS Y MASAS: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, USOS, MÉTODOS DE CORRECCIÓN
PROCESOS: MEZCLAR, ACONDICIONAR.
TRATAMIENTOS: CONCEPTO, TIPOS (TÉRMICOS, VAPORIZACIÓN, HORNEO, Y FRITURA)
LEUDANTE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS
VARIABLES: CONCEPTO, CLASES, MÉTODOS DE FORMULACIÓN.
ANÁLISIS SENSORIAL: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS
EQUIPOS DE MEDICIÓN (PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA).
CALIDAD: CONCEPTO, NORMAS, MÉTODOS DE VERIFICACIÓN Y LA ACCIÓN CORRECTIVA.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.
NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL.
SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.
PESAR INGREDIENTES.
PREPARAR LOS EQUIPOS REQUERIDOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS
DOSIFICAR LAS CANTIDADES DE LOS INGREDIENTES EN EL EQUIPO PARA LA MEZCLA.
AJUSTAR CONDICIONES DE MEZCLADO.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN PRODUCCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.
COMPROBAR VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

ALISTA INGREDIENTES CON BASE EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
REALIZA CÁLCULOS Y CONVERSIONES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
ALISTA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
OPERA TÉCNICAMENTE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, CON RESPONSABILIDAD Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL Y MANUALES DE OPERACIÓN.
MONITOREA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA MEZCLA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN.

PRESENTA LOS REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DE LA CALIDAD DE LA EMPRESA.

DISPONE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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