LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
73310052	AGROINDUSTRIA DEL PLATANO.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/12/2024 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El plátano es un importante renglón frutícola del país y un elemento básico en la dieta de los colombianos como fuente de carbohidratos, minerales y vitaminas. La agroindustria es el proceso que integra varios eslabones como son la producción primaria, la trasformación de materias primas y la comercialización de productos; con la agroindustria se busca hacer más eficientes los procesos, que exista una estrecha relación entre productores, empresas y la academia, con miras a ser más competitivos en los mercados globalizados. Según la Corporación Colombia Internacional (CCI), la producción y consumo del plátano en el país ha presentado una tendencia hacia el consumo de los productos procesados que se dan en diferentes presentaciones como son: frituras de plátano verde y maduro empacados en snack o chips, también se está procesando en forma de congelados para el mercado de exportación; y en forma de harinas aunque aún es un mercado incipiente y tiene limitación del costo de producción. Es por ello que con este programa de formación se busca que las personas aprendan los aspectos más importantes del cultivo, comenzando por su descripción, la clasificación de los tipos de plátano y las condiciones agroecológicas de las variedades más comunes. Luego, se estudiará la producción nacional y mundial del plátano en términos de fabricación, áreas cosechadas y productividad. Por último se tratará la fisiología del plátano como un fruto climaterio, abordando temas como la respiración, transpiración, reacciones metabólicas; y también la cosecha, poscosecha, trasformación, empaques, transporte y almacenamiento.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
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 o 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 la información y la comunicación, integradas en ambientes virtuales de aprendizaje, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270403057	Acondicionar producto agrícola según manual operativo y normativa técnica

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Controlar condiciones
Emplear equipos e insumos
Tratar unidades agrícolas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
RECONOCER LOS DIFERENTES PROCEDIMIENTOS DE LA COSECHA Y POSCOSECHA DEL CULTIVO DEL PLÁTANO, Y LAS LABORES IMPORTANTES QUE HACEN EFICIENTES ESTOS PROCESOS.
CONOCER LOS ASPECTOS MÁS IMPORTANTES DEL CULTIVO DEL PLÁTANO COMO SON: LAS CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES Y LOS ASPECTOS FISIOLÓGICOS, FÍSICOS Y QUÍMICOS DURANTE LA MADURACIÓN
MANEJAR LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE TRANSFORMACIÓN DEL PLÁTANO EN COLOMBIA.
IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MATERIALES DE LOS EMPAQUES Y EMBALAJES, LA IMPORTANCIA DEL TRANSPORTE DEL PRODUCTO FRESCO Y LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

PRINCIPIOS BÁSICOS DE FISIOLOGÍA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
FUNDAMENTOS DE LOS MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
FUNDAMENTOS DE SANIDAD VEGETAL E INOCUIDAD.
SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES. CONVERSIÓN DE UNIDADES.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS
NORMAS TÉCNICAS DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ESCOGER LAS FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO Y ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O PEDIDO.
MANIPULAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS Y MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ADOPTADOS POR LA ORGANIZACIÓN.
DISPONER LAS FRUTAS Y HORTALIZAS QUE NO SATISFACEN LOS CRITERIOS TÉCNICOS CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
DILIGENCIAR LOS REGISTROS DE DATOS DE LA OPERACIÓN DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE LA ORGANIZACIÓN.
APLICAR LAS DISPOSICIONES DE HIGIENE Y SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD CONFORME A LOS REGLAMENTOS ADOPTADOS POR LA EMPRESA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS CAMBIOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DEL PLÁTANO DURANTE LA FASE DE MADURACIÓN.
INDICA LA FISIOLOGÍA DEL PLÁTANO Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO DESPUÉS DE LA COSECHA.
ESTABLECE UN ESQUEMA CON LOS PRINCIPALES COMPONENTES NUTRICIONALES DEL FRUTO DEL PLÁTANO.
EXPLICA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL PLÁTANO Y ANALIZA SU IMPACTO EN LAS REGIONES PRODUCTORAS.
INDICA QUE HACER PARA REDUCIR LAS PÉRDIDAS DE LA POSCOSECHA EN EL CULTIVO DE PLÁTANO.
PROPONE UN PRODUCTO A BASE DE PLÁTANO QUE PUEDA SER COMERCIALIZADO EN UNA REGIÓN DETERMINADA.
DESCRIBE EL PROCESO DE DESARROLLO DE UN PRODUCTO PROPUESTO A BASE DE PLÁTANO.
DISEÑA UN FORMATO DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN PARA CONOCER LA VIABILIDAD PARA PRODUCIR UN PRODUCTO A BASE DE PLÁTANO.
DESARROLLA EL PLAN DE MANEJO EXPLICANDO LA IMPORTANCIA Y EL MODO DE PREVENIR EL DETERIORO DEL FRUTO EN LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL PLÁTANO.
DISEÑA UN EMPAQUE PARA UN PRODUCTO A BASE DE PLÁTANO DESARROLLADO, TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE.
ELABORA LA FICHA TÉCNICA DEL EMPAQUE Y JUSTIFICA SU ELECCIÓN.
REALIZA LAS ACTIVIDADES INTERACTIVAS PLANTEADAS ACORDE CON LO APRENDIDO EN EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.
PARTICIPA EN EL FORO, COMPARTE INFORMACIÓN, GENERA OPINIÓN Y REALIZA APORTES INVESTIGATIVOS SEGÚN EL TEMA PLANTEADO.
RESPONDE A LAS EVALUACIONES REFERENTES A LOS CONCEPTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL DESARROLLO DEL PROGRAMA.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO DE ALIMENTOS Y CARRERAS AFINES.

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

Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA EXPERIENCIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. EXPERIENCIA EN COSECHA Y POSCOSECHA DEL PLÁTANO. PEDAGÓGICAS: EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN VIRTUAL PARTICIPAR EN LOS PROCESOS DE ADMINISTRACIÓN DE LA FORMACIÓN. ACTITUDINALES: DEMOSTRAR RESPONSABILIDAD EN EL DESEMPEÑO DE SUS FUNCIONES. MANEJAR LAS RELACIONES INTERPERSONALES CON BASE EN EL RESPETO MUTUO Y LA TOLERANCIA. TRABAJAR EN EQUIPO. DEMOSTRAR COMPORTAMIENTO ÉTICO EN LA REALIZACIÓN DEL CONTROL CALIDAD. DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN. SER RESPONSABLE Y PUNTUAL.

Experiencia laboral y/o especialización	6 MESES EN EL ÁREA TÉCNICA. 6 MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JHACESIZ MARY HINCAPIE ATEHORTUA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS DE SALUD. REGIONAL ANTIOQUIA	26/09/2024
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/10/2024
Responsable del diseño	JUAN BAUTISTA LONDOÑO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL QUINDÍO	03/10/2024
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/12/2024

Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	18/12/2024
Aprobación	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	18/12/2024