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

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610008	PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 03/10/2025 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	En vista de la necesidad de incentivar el comercio relacionado con el sector agrícola, el SENA ofrece el programa de formación preparación de conservas de frutas y verduras con el cual se busca proporcionar al aprendiz los conocimientos necesarios sobre la estructura fisiológica y metabólica de las frutas y verduras, adicionalmente se exponen las temáticas avanzadas con relación al proceso industrial de la conservación de alimentos. Los conocimientos adquiridos proyectan de manera más amplía la visión relacionada con las oportunidades de mejora en el sector productivo, brindando respuesta de manera acorde y pertinente a las exigencias que tiene el mercado actual de frutas y verduras en productos de conserva, mejorando la competitividad y generando valores agregados sobre el producto.
REQUISITOS DE INGRESO:	Cumplir con el trámite de registro y matrícula establecido por la institución.
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la enseñanza en el marco de la formación por competencias, por proyectos o por el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportados en la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, en 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 quehacer 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.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270403029	MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Consolidar la información y documentación de los procesos de acuerdo con los manuales de procedimiento y operativos del área.
Orientar los procesos de producción según el tipo de producto.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.
RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.
DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- PRINCIPALES COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS.
- MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LAS FRUTAS Y VERDURAS.
- CAMBIOS EN LOS PROCESOS FISIOLÓGICOS Y METABÓLICOS DE FRUTAS Y VERDURAS.
- PRINCIPALES INGREDIENTES EN LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS.
- ASPECTOS HIGIÉNICOS EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS.
- MATERIALES UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS.
- PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN.
- ESCALDADO: DEFINICIÓN Y TIEMPOS.
- CONCEPTO: PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE EQUIPOS.
- MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS.
- VEGETALES AGRIDULCES O ENCURTIDOS.
- ELABORACIÓN DE LÍQUIDOS DE COBERTURA.
- PROCESO DE ELABORACIÓN PIMIENTOS EN CONSERVA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- IDENTIFICAR LOS DIFERENTES COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS.
- DIFERENCIAR COMPONENTES BIOACTIVOS COMO CAROTENOIDES, ESTEROLES VEGETALES Y POLIFENOLES EN FRUTAS Y VERDURAS.
- RECONOCER LOS CAMBIOS FISIOLÓGICOS Y METABÓLICOS DE FRUTAS Y VERDURAS.

- MANEJAR LAS NORMAS HIGIÉNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS.
- UTILIZAR PROCEDIMIENTOS DE CONSERVACIÓN EN VINAGRE, SALMUERA Y ALMÍBAR.
- APLICAR LOS LÍQUIDOS DE GOBIERNO EN DIFERENTES PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE FRUTAS Y

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- IDENTIFICA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DETERIORO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS.
- PROPONE TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE LAS FRUTAS Y VERDURAS ACORDE CON LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD DEL ALIMENTO.
- IDENTIFICA LA IMPORTANCIA DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA INOCUIDAD DE UN PRODUCTO SEGÚN LO ESTIPULADO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- INDICA LOS MECANISMOS PARA LA DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO PRODUCTIVO.
- DETERMINA LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN A PARTIR DEL CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO.
- IDENTIFICA CAMBIOS PRESENTADOS EN LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS INICIALES DEL PRODUCTO.
- DISEÑA PROPUESTAS DE MEJORA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONSERVA ATENDIENDO LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.
- DEFINE LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	INGENIERO EN ALIMENTOS, INGENIERO AGROINDUSTRIAL, TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y TECNÓLOGO EN CONTROL Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.
Competencias mínimas	TÉCNICAS Y/O ESPECÍFICAS DEL ÁREA: - CONOCER SOBRE PARÁMETROS HIGIÉNICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. - IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS. - CONOCER SOBRE PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS. PEDAGÓGICAS: - EVALUAR EL PROCESO DE FORMACIÓN DE LOS APRENDICES. - CONCERTAR LOS PLANES DE MEJORAMIENTO, EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LOS APRENDICES. - PLANEAR Y ORIENTAR PROCESOS DE FORMACIÓN. - 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 EL PROCESO FORMATIVO. - DEMOSTRAR COMPROMISO Y RESPONSABILIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA INSTITUCIÓN. - POSEER SENTIDO DE PERTENENCIA POR LA INSTITUCIÓN.

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
Experiencia laboral y/o especialización	1 AÑO EN EL ÁREA TÉCNICA. 6 MESES EN EL ÁREA PEDAGÓGICA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	ELIANA AUDREY MANCHOLA PEREZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y DESARROLLO PECUARIO DEL HUILA. REGIONAL HUILA	18/07/2025
Responsable del diseño	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ JAIMES	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	23/07/2025
Responsable del diseño	DEYA MARITZA CORTES ENRIQUEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO.	06/08/2025
Responsable del diseño	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ JAIMES	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/10/2025
Responsable del diseño	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ JAIMES	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/10/2025
Aprobación	OLGA CONSTANZA BERMUDEZ		DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	03/10/2025