

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES</p>
<p align="center">DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>	
<p>CÓDIGO:</p>	<p align="center">DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>
<p>93610256</p>	<p align="center">ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA</p>
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p align="center">SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO</p>
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 25/09/2017 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p align="center">48 horas</p>
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>El SENA como una respuesta a esta necesidad a través de la red de conocimiento Agrícola a nivel nacional; ha estructurado el programa de formación ELABORACION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA con el cual desarrollará las competencias y potencialidades del nuevo recurso humano en formación, para que participe activamente en la solución de problemas técnicos del sector Confitero; a la inclusión social, al post conflicto y a políticas de paz al emprendimiento y al empresarismo.</p> <p>El diseño del programa de formación está orientado a fortalecer las líneas de producción y transformación de tipos de caramelos duro y blando, gomas, jaleas , productos aireados ,grajeados, gomas de mascar; dulcería autóctona del país; buscando mejorar la calidad e inocuidad a través del fomento de las buenas prácticas de producción, mejorando la productividad con la aplicación de alternativas relacionadas en el área agroindustrial, cumpliendo con la normatividad establecida y criterios éticos, con adaptación a la sistematización de los procesos productivos.</p> <p>El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, técnicos, tecnológicos y culturales que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.</p>
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>Carta de presentación expedida por el sector productivo. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro</p>
<p>ESTRATEGIA METODOLÓGICA:</p>	<p>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.</p> <p>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:</p> <p>El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.</p>

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

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290805001	FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Preparar mezclas y/o jarabes de acuerdo a especificaciones técnicas y programa de producción.
Aplicar tratamiento térmico a mezclas y jarabes según especificaciones del proceso y producto.
Acondicionar la mezcla dulce según especificaciones técnicas de procesos y productos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
29080500101 INSPECCIONAR LAS VARIABLES DE PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
29080500104 AJUSTAR PROCESOS DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
29080500102 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPAMIENTO, INSTALACIONES E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS..
29080500103 PROCESAR MEZCLAS Y/O JARABES DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS DE TEMPERATURA Y ACONDICIONAMIENTO CONFITERO.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
<p>CONFITERÍA: CONCEPTOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FORMULACIÓN: CONCEPTOS, TIPOS, TÉCNICAS.</p> <p>EQUIPO E INSTRUMENTOS: TIPOS CARACTERÍSTICAS, MANUALES FICHAS TÉCNICAS</p> <p>MATERIAS PRIMAS: TIPOS, FICHAS TÉCNICAS.</p> <p>NORMATIVA: AMBIENTAL, ALIMENTARIO, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>MATEMÁTICAS: CONVERSIONES, UNIDADES DE MEDIDA.</p> <p>QUÍMICA: CONCEPTOS, MATERIAS PRIMAS, SOLUCIONES Y CONCENTRACIONES.</p> <p>FÍSICA: VARIABLES.</p> <p>REACCIONES DE PROCESO: TIPOS, IMPORTANCIA, EVALUACIÓN DE PARÁMETROS</p> <p>TRATAMIENTOS TÉRMICOS: CONCEPTOS, IMPORTANCIA, FUNCIÓN.</p> <p>PROPIEDADES DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, REACCIONES.</p> <p>AMBIENTE DE PROCESO: DEFINICIÓN, CONDICIONES, PARÁMETROS.</p> <p>ALMACENAMIENTO Y EMPAQUE: IMPORTANCIA, DEFINICIÓN, CONDICIONES, PARÁMETROS</p> <p>REPORTES: CONCEPTO, TIPOS Y FORMATOS</p> <p>AJUSTES: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, RESPONSABILIDAD.</p>



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CONFITERÍA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CONFITERÍA
OPERAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CONFITERÍA Y DULCERÍA.
PREPARAR LA MEZCLA DULCE PARA LA ELABORACIÓN DE CONFITES Y DULCERÍA.
APLICAR TÉCNICAS DE ELABORACIÓN EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO DE CONFITERÍA
APLICAR TRATAMIENTO TÉRMICO A MEZCLAS Y JARABES PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA.
FORMAR LA MEZCLA DULCE PREPARADA
UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA
APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA UBICACIÓN, SEPARACIÓN Y/O CLASIFICACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS DE CONFITERÍA EN LAS ÁREAS ESTABLECIDAS.
DISPONER RESIDUOS GENERADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA
APLICAR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS PARA REGISTROS EN LA PRODUCCIÓN DE CONFITERÍA.
IDENTIFICAR FALLAS Y NOVEDADES EN LA PRODUCCIÓN DE CONFITERÍA.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA MATERIAS PRIMAS EQUIPOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
APLICA MANUALES, FICHAS TÉCNICAS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS E INSTALACIONES SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN.
ENTREGA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, EQUIPAMIENTO, EQUIPOS E INSTALACIONES LISTOS PARA EL PROCESO DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN
PROCESA MEZCLAS Y/O JARABES UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS DE PROCESAMIENTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y NORMATIVA VIGENTE
IDENTIFICA REACCIONES OCURRIDAS DURANTE EL PROCESO DE ALIMENTOS DE CONFITERÍA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
RECONOCE LA INFLUENCIA DE LAS VARIABLES AMBIENTALES SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL CONFITE EN PROCESO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
ENTREGA PRODUCTO ELABORADO EMPACADO Y ALMACENADO DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
DIFERENCIA TÉCNICAS DE INSPECCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.
UTILIZA TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS RESPONSABLEMENTE EN LA INSPECCIÓN DEL PROCESO DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS TÉCNICOS.
ENTREGA REPORTE MANUAL O SISTEMATIZADO DE LA INSPECCIÓN AL PROCESO DE CONFITERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
DIFERENCIA TIPOS Y MANEJO DE NOVEDADES Y FALLAS EN EL PROCESO DE CONFITERÍA SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
SOLUCIONA FALLAS Y NOVEDADES DEL PROCESO DE CONFITERÍA CON RESPONSABILIDAD SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos
Académicos

PROFESIONAL EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS, INGENIERÍA QUÍMICA, TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL Y RELACIONADAS.
PROFESIONALES CON ESTUDIOS ADICIONALES O EXPERIENCIA DE 12 MESES EN

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 12 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON EL SECTOR PRODUCTIVO DE CONFITERÍA Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	HERNANDO HERNANDEZ MORALES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	16/03/2017
Responsable del diseño	GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	17/03/2017
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	METODOLOGA DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	17/03/2017
Responsable del diseño	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	20/09/2017
Responsable del diseño	ELIZABETH BARRERA BELLO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	20/09/2017
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	25/09/2017



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Aprobación	ELIANA MARIA BETANCUR CARDONA		null. REGIONAL ANTIOQUIA	25/09/2017
------------	-------------------------------	--	--------------------------	------------

