

 <p>Modelo de Mejora Continua</p>	<p>LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN</p> <p>RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS PECUARIAS</p>	
<p>DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA</p>		
<p>CÓDIGO:</p>	<p>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA</p>	
<p>96151539</p>	<p>ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS</p>	
<p>VERSIÓN: 1</p>	<p>SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO</p>	
<p>Vigencia del Programa</p>	<p>Fecha inicio Programa: 22/08/2019</p> <p>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente</p>	
<p>DURACIÓN MÁXIMA</p>	<p>48 horas</p>	
<p>JUSTIFICACIÓN:</p>	<p>El programa de formación en Elaboración de productos cárnicos emulsionados, ofrecido por el SENA, se crea para brindar al sector productivo, recurso humano cualificado en preparación, elaboración, verificación, envasado y almacenamiento de productos cárnicos emulsionados, como respuesta a las necesidades del sector.</p> <p>En los últimos cinco años en Colombia, el sector de procesados cárnicos, ha tenido un crecimiento constante, debido en parte a la diversificación en la oferta alimentaria; es así como el consumo per cápita en el año 2017, fue de 67,4 kilos de carne, superando a los 53 kilos de consumo en el 2012. En cuanto al consumo de carnes procesadas o empacadas, incluyendo carnes rojas, de cerdo y aves, se presenta un comportamiento de alza, según cifras de Euromonitor Internacional, firma de estudios de mercado, que muestra que en Colombia el consumo ha crecido 20,7% al comparar las 71,1 toneladas que se consumieron en 2011, con las 85,9 toneladas registradas en 2016.</p> <p>Así mismo la vinculación laboral, en el sector de procesamiento y conservación de la carne, se ubica en el quinto lugar a nivel nacional de personal ocupado, con un 5,1% de participación, según boletín técnico del DANE, 2018.</p> <p>Teniendo en cuenta el aumento de la demanda de los procesados cárnicos, se espera un crecimiento importante para los años venideros, es por ello que la cadena cárnica debe fortalecerse en todos los ámbitos que involucra la producción, incentivando el emprendimiento y reforzando a las empresas ya constituidas con personal calificado que permita el afianzamiento del sector en beneficio del desarrollo económico y social del país.</p> <p>El programa de formación va dirigido a todas las personas interesadas en fortalecer habilidades de procesamiento de productos cárnicos emulsionados.</p> <p>Igualmente en el país existe formación complementaria relacionada, siendo el SENA la entidad que ofrece ambientes dotados con equipos y elementos necesarios para orientar formación profesional, enfocados en el desarrollo social, tecnológico y cultural; metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, lo que contribuye a la formación de ciudadanos libres pensadores con capacidad crítica, solidaridad y emprendimiento.</p>	
<p>REQUISITOS DE INGRESO:</p>	<p>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 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</p>	

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 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.

COMPETENCIA

CÓDIGO:

DENOMINACIÓN

290801100

Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA

DENOMINACIÓN

Maniobrar máquina

Utilizar materias primas

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

29080110004 DETERMINAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

29080110002 ELABORAR EMULSIÓN CÁRNICA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

29080110001 PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS

29080110003 VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CÁRNICO EMULSIONADO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO, ELEMENTOS, APLICACIONES.

MATERIA PRIMA CÁRNICA E INSUMOS: DEFINICIÓN, COMPOSICIÓN, DOSIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD.

ADECUACIÓN DE MATERIA PRIMA: TÉCNICAS, PROTOCOLOS.

NORMATIVA: ALIMENTARIA, SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

UNIDADES DE MEDIDA: TEMPERATURA, PESO, VOLUMEN.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS PECUARIAS

OPERACIONES MATEMÁTICAS: CONVERSIÓN DE UNIDADES, REGLAS DE TRES, PORCENTAJES.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, DOSIFICACIONES.
MANUAL DE OPERACIÓN, ORDEN DE PRODUCCIÓN.
TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE EMULSIONES: CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO, PROTOCOLOS, ERRORES
EQUIPOS E INSTRUMENTOS: CARACTERÍSTICAS, MANUALES, MANEJO.
ENVASES: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, USOS.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TIPOS, MANEJO, ROTACIÓN; CONDICIONES: TEMPERATURAS, HUMEDAD.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, APROVECHAMIENTO, DISPOSICIÓN FINAL.
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN: CONCEPTOS MANEJO Y APLICACIÓN.
NOVEDADES EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN.
FORMATOS: TÉCNICAS DE REGISTRO.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN
DETERMINAR CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PREPARAR SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: EQUIPOS, UTENSILIOS, E INSTALACIONES.
ACONDICIONAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
CALCULAR FORMULACIÓN
ALISTAR EQUIPOS
OPERAR EQUIPOS
PREPARAR LA MEZCLA CÁRNICA
EMBUTIR EMULSIONES CÁRNICAS
EMPACAR PRODUCTO CÁRNICO
ROTULAR PRODUCTO CÁRNICO
ALMACENAR PRODUCTO CÁRNICO
DISPONER RESIDUOS
EMPLEAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
DETERMINAR CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS EN EL PRODUCTO CÁRNICO
RECONOCER DESVIACIONES DEL PROCESO
APLICAR AJUSTES AL PROCESO
DOCUMENTAR REGISTROS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA
DIFERENCIA MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD, CRITERIOS
TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
DOSIFICA PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA INSTALACIONES Y EQUIPOS DE ACUERDO CON
NORMATIVA.
ALISTA MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE EMULSIONES CÁRNICAS FINAS SEGÚN PROCESO DE
PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
UTILIZA EQUIPOS ACORDE AL MANUAL DE OPERACIÓN.
OBTIENE MEZCLA CÁRNICA EMULSIONADA TENIENDO EN CUENTA REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
REALIZA PROCESO DE EMBUTIDO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
PRESENTA PRODUCTO CÁRNICO ENVASADO SEGÚN FICHA TÉCNICA.
DISPONE RESIDUOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL CON BASE EN LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS PECUARIAS

NORMATIVA.
PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS NOVEDADES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
APLICA MEDIDAS CORRECTIVAS AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	<p>ALTERNATIVA 1: CERTIFICADO DE TÉCNICO EN LAS ÁREAS OCUPACIONALES: SUPERVISORES Y OCUPACIONES TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO Y FABRICACIÓN. SUPERVISORES DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BEBIDA Y TABACO.</p> <p>ALTERNATIVA 2: TÍTULO DE TÉCNICO PROFESIONAL EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.</p> <p>ALTERNATIVA 3 TÍTULO DE TECNÓLOGO EN EL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO DE: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.</p> <p>ALTERNATIVA 4: TÍTULO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE</p>
Competencias mínimas	<p>MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA.</p> <p>CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.</p> <p>MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TICS), HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.</p> <p>CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS.</p> <p>MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE.</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 DEL CONOCIMIENTO.</p>
Experiencia laboral y/o especialización	<p>ALTERNATIVA 1 EXPERIENCIA LABORAL: CUARENTA Y DOS (42) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CÁRNICOS Y DERIVADOS; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA O INSTRUCCIÓN CERTIFICADA POR ENTIDAD LEGALMENTE RECONOCIDA</p> <p>ALTERNATIVA 2 EXPERIENCIA LABORAL: TREINTA Y SEIS (36) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CÁRNICOS Y DERIVADOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.</p>

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS PECUARIAS
	TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDA ASÍ: DIEZ Y OCHO (18) MESES RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CÁRNICOS Y DERIVADOS; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA ALTERNATIVA 4 EXPERIENCIA LABORAL: VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA RELACIONADA DISTRIBUIDOS ASÍ: DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CÁRNICOS Y DERIVADOS; Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	DIANA PENTALFA TABARES ROJAS	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	31/07/2019
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	02/08/2019
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	METODÓLOGA DE DISEÑO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/08/2019
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	22/08/2019
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHES		null. REGIONAL CESAR	22/08/2019