

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

INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA			
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA		
936161	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
VERSIÓN:	1	ESTADO:	EN EJECUCIÓN
Vigencia del Programa:	Fecha Inicio 12/02/2010 Fecha Fin El programa aún se encuentra vigente		
DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA DEL APRENDIZAJE	Lectiva		Total
	6 meses		12 meses
	Práctica		
	6 meses		
NIVEL DE FORMACIÓN:	TÉCNICO		
JUSTIFICACIÓN:	El programa Técnico en Agroindustria Alimentaria se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009. En todos los Departamentos del país se cuenta con un potencial en el área de Agroindustria, requiriéndose de un fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, que dependen en gran medida de un talento humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA a través del programa de articulación con la media técnica ofrece 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 jóvenes 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.		
REQUISITOS DE INGRESO:	Este Programa solo es EXCLUSIVO PARA EL PROGRAMA DE INTEGRACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA. -Requisito adicional: cumplir con las competencias básicas de lectescritura y presentar documento de identidad.		
DESCRIPCIÓN:	El Técnico en Agroindustria Alimentaria esta orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y maquinas para la elaboración de alimentos y bebidas.		

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
COMPETENCIAS A DESARROLLAR	
CÓDIGO	DENOMINACIÓN
240201500	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
290801010	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
290801024	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
290801025	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
290801029	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
291101053	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
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
240201501	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos mínimos	- Ingeniero de Alimentos ó Ingeniero Agroindustrial - Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Experiencia laboral y/o especialización en...	Mínimo 24 meses de vinculación laboral con el área de su profesión
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 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

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
ESTRATEGIA METODOLÓGICA	-El trabajo colaborativo

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)		140 horas
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
DENOMINACIÓN		
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.		
MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN		
ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.		
MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.		
3. CONOCIMIENTOS		
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS		
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL. .CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, TÉCNICAS, MÉTODOS. PRODUCTOS ALIMENTICIOS. NATURALEZA, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS, REACCIONES BIOQUÍMICAS, CICLO DE VIDA, ALTERACIONES, DAÑOS Y MERMAS. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: TIPOS, CONDICIONES PSICOMÉTRICAS (TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA, CIRCULACIÓN DE AIRE) TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO: EQUIPOS DE MEDICIÓN, INCOMPATIBILIDAD BIOLÓGICA DE LOS PRODUCTOS, EN EL ALMACENAMIENTO. BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: CONCEPTO, UBICACIÓN DE PRODUCTOS, CODIFICACIÓN, ESTIBADO, MANEJO DE INFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: PROGRAMAS DE SANEAMIENTO, SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES Y PROTOCOLOS.		



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.
REGISTROS: ELABORACIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MANTENIMIENTO.
INVENTARIOS: CONCEPTO, MANEJO, MÉTODOS DE ROTACIÓN, CONTEO, REGISTROS.
MATEMÁTICAS BÁSICAS, UNIDADES DE MEDIDA Y CONVERSIONES.
EQUIPOS DE MOVILIZACIÓN: TIPOS, MANEJO, MANTENIMIENTO, MANUALES.
POES: DEFINICIÓN, BUENAS PRÁCTICAS, SANEAMIENTO, PROCEDIMIENTOS, FRECUENCIAS, ALCANCES, MANTENIMIENTO, REGISTROS, VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN.
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

UBICAR MATERIAS PRIMAS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIAS, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN LOS PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO.
REGISTRAR LA UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
MANTENER LA CALIDAD E INOCUIDAD DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO AL CICLO DE VIDA ÚTIL.
MONITOREAR Y REGISTRAR LAS VARIABLES DE TEMPERATURA Y/O HUMEDAD RELATIVA SEGÚN MANUAL TÉCNICO.
MUESTREAR E INSPECCIONAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO.
IDENTIFICAR EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO.
ROTAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON EL CICLO DE VIDA ÚTIL Y LA POLÍTICA DE ROTACIÓN DE INVENTARIOS.
ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS.
IDENTIFICAR Y UBICAR LOS PRODUCTOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA.
DISPONER Y MANTENER LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
HIGIENIZAR LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN.
REPORTAR LAS NOVEDADES A LAS INSTANCIAS RESPECTIVAS SEGÚN POLÍTICA DE LA EMPRESA.
DISPONER LOS PRODUCTOS Y ÁREAS PARA EFECTUAR EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, TENIENDO EN CUENTA EL IMPACTO AMBIENTAL.
EJECUTAR LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO SEGÚN FRECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DISPONER LOS PRODUCTOS RECHAZADOS EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN PROGRAMA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.
DETECTAR Y REPORTAR LAS INCONSISTENCIAS EN EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DISPONER Y MANTENER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO.
OPERAR LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO.
CUMPLIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.
ELABORAR, ACTUALIZAR Y MANTENER REGISTROS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLO EMPRESARIAL.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

IDENTIFICA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS.
INTERPRETA LOS PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO PARA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.
DISPONE Y MANTIENE LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA EL MANTENIMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
UBICA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O LOS PRODUCTOS PROCESADOS 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.
MANTIENE LA CALIDAD E DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON EL TIEMPO DE VIDA ÚTIL.
MONITOREA Y REGISTRA LAS VARIABLES DE TEMPERATURA, TEMPERATURA DE BULBO SECO Y DE BULBO HÚMEDO, Y/O HUMEDAD RELATIVA DEL AMBIENTE SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
MUESTREA E INSPECCIONA LOS PRODUCTOS ALMACENADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ROTULA LOS PRODUCTOS EN EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS VIGENTE.
ROTA LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS O LOS PRODUCTOS PROCESADOS, DE ACUERDO CON EL CICLO DE VIDA ÚTIL Y AL MÉTODO PEPS O FIFO (PRIMEROS EN VENCER, PRIMEROS EN SALIR).
ALMACENA LOS PRODUCTOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD EN ÁREAS ASIGNADAS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
IDENTIFICA Y UBICA LOS PRODUCTOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN LAS ÁREAS ASIGNADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
HIGIENIZA LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CUMPLE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
REPORTA LAS NOVEDADES PRESENTADAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DISPONE DE LOS PRODUCTOS Y ÁREAS PARA EFECTUAR EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
EJECUTA LA TOMA FÍSICA DEL INVENTARIO SEGÚN FRECUENCIA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DETECTA Y REPORTA LAS INCONSISTENCIAS EN EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
DISPONE Y MANTIENE LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO.
OPERA LOS EQUIPOS PARA CARGUE DE PRODUCTOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL EQUIPO.
CUMPLE CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA PARA ALIMENTOS VIGENTE.
ELABORA Y MANTIENE LOS REGISTROS DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE REGISTROS.
IDENTIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ACUERDO CON LOS

 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	
290801024	1	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		140 horas	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS			
DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA			
MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA			
IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS			
3. CONOCIMIENTOS			
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS			
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA -BPM-: OBJETIVOS, ALCANCE, PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO: -LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARÍA -PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS -PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS -PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE -PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES -PROGRAMA DE TRAZABILIDAD -PROGRAMA DE CONTROL DE DISTRIBUIDORES ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP): GENERALIDADES, ORÍGENES, DEFINICIONES, PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, PRINCIPIOS BÁSICOS, TIPOS Y USO DE REGISTROS DE INOCUIDAD, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE DIFERENCIAS ENTRE MANUAL DE BPM Y PLAN HACCP FLUJOGRAMAS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN: CONCEPTOS, DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CLASES, SIMBOLOGÍA, ELABORACIÓN. RIESGOS: CONCEPTOS, CLASES, IDENTIFICACIÓN, PREVENCIÓN, CONTROL, PANORAMA. PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: DEFINICIONES, PARÁMETROS, PRINCIPIOS DEL SISTEMA, CONTROL, ÁRBOL DE DECISIONES. REGISTROS Y FORMATOS: CONCEPTOS, TIPOS, DILIGENCIAMIENTO, NORMATIVIDAD. DESVIACIONES EN LÍMITES DE CONTROL: DEFINICIÓN, CONCEPTOS, MANEJO., MONITOREO, VERIFICACIONES. ACCIONES CORRECTIVAS: DEFINICIÓN, CONCEPTOS, MANEJO, CARACTERÍSTICAS.			



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 22000: CARACTERÍSTICAS DE LA ALTA DIRECCIÓN, DE LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS, DE LA PLANEACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS, VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

RELACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD: DECRETO 3075 DE 1997, DECRETO 60 DE 2002 Y NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 22000.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS) Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE LAS BPM (MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS, TRAZABILIDAD, CONTROL DE PROVEEDORES, CONTROL DE DISTRIBUIDORES, ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE).

ELABORAR FLUJOGRAMAS DE PROCESOS DE ACUERDO A LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

REALIZAR LA VERIFICACIÓN DE LA SECUENCIA DE LOS PROCEDIMIENTOS SEGÚN FLUJOGRAMAS DE PROCESO.

PREVENIR RIESGOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS, IDENTIFICADOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD.

IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) Y PUNTOS DE CONTROL (PC) EN EL PROCESO.

MONITOREAR LOS PC Y PCC, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

INTERPRETAR Y EJECUTAR LAS ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

DILIGENCIAR LOS REPORTES E INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DOCUMENTANDO EL PROCESO Y LAS DESVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS.

VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE MONITOREO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA PROCEDIMIENTOS, REGISTROS Y NO CONFORMIDADES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000 DE ACUERDO LA LÍNEA DE PROCESO.

DESCRIBE EL MANUAL DE LAS BPM, IDENTIFICANDO LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

EJECUTA LOS PROCEDIMIENTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS) Y LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE LAS BPM (MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS, TRAZABILIDAD, CONTROL DE PROVEEDORES, CONTROL DE DISTRIBUIDORES, ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE), DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORA FLUJOGRAMAS DE PROCESOS DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

INTERPRETA FLUJOGRAMAS DE PROCESO, SEGÚN LÍNEA DE PRODUCCIÓN.

VERIFICA DE LA SECUENCIA DE LOS PROCEDIMIENTOS SEGÚN FLUJOGRAMAS DE PROCESO.

PREVIENE LOS RIESGOS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS, IDENTIFICADOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD.

IDENTIFICA PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) Y PUNTOS DE CONTROL (PC) EN EL PROCESO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y ÁRBOL DE DECISIONES.

MONITOREA LOS PC Y PCC, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

IDENTIFICA LAS ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

APLICA LAS ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

DILIGENCIA LOS REPORTES E INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DOCUMENTANDO EL PROCESO Y

 Modelo de Mejora Continua		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE MONITOREO Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS, DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA EMPRESA. REGISTRA LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ACCIONES CORRECTIVAS REALIZADAS A LOS PROCESOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.			
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)		120 horas	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA			
ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE			
DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.			
APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.			
VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE			
REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE			
3. CONOCIMIENTOS			
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS			
LEGISLACIÓN: ALIMENTARIA, AMBIENTAL, CÓDIGO SANITARIO NACIONAL, NORMATIVIDAD Y GLOBALGAP. PLANTAS DE ALIMENTOS: DISEÑO HIGIÉNICO-SANITARIO, FACTORES QUE INTERVIENEN EN EL DISEÑO. PERFIL HIGIENICO SANITARIO DE LA EMPRESA NUTRICIÓN: DEFINICIÓN, TIPOS DE NUTRIENTES, TIPOS DETERIOROS QUE AFECTAN A LOS NUTRIENTES TIPOS DE ALIMENTOS SEGÚN TIEMPO DE VIDA ÚTIL: PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELIGROSO, ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO, CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MICROBIOLOGÍA BÁSICA, TIPOS DE MICROORGANISMOS QUE AFECTAN LOS ALIMENTOS, PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS, CRECIMIENTO MICROBIANO, RECONTAMINACIÓN, SUPERVIVENCIA, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN, DESTRUCCIÓN MICROBIANA.. PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS: PREVENCIÓN, CONTROL Y ELIMINACIÓN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), MÉTODOS DE PREVENCIÓN TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS			



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, REQUISITOS
POLÍTICA EMPRESARIAL SANITARIA, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.
MANEJO CONTROLADO DE TEMPERATURAS DURANTE: REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, APLICACIÓN DE CALOR, PARA EL CONTROL DEL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS.
PROTOCOLOS: CONCEPTOS, ELABORACIÓN, APLICACIÓN.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL
FUNDAMENTOS DE HIGIENIZACIÓN: CONCEPTOS DE ORDEN, ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
TIPOS DE SUCIEDADES EXISTENTES EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
IDENTIFICACIÓN DE CONTAMINANTES Y RIESGOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS
LIMPIEZA: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, SUSTANCIAS LIMPIADORAS, MANEJO Y APLICACIÓN DE LIMPIADORES, PROTOCOLOS
TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE DILUCIONES Y CONCENTRACIONES DE SUSTANCIAS HIGIENIZANTES
DESINFECCIÓN: CONCEPTOS, CONOCIMIENTOS GENERALES DE SUSTANCIAS HIGIENIZANTES UTILIZADAS EN EL SECTOR ALIMENTOS, MANEJO Y APLICACIÓN.
SUSTANCIAS HIGIENIZANTES UTILIZADAS EN EL SECTOR ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FICHAS TÉCNICAS, APLICACIÓN, CAMPO DE ACCIÓN
EQUIPOS: TIPOS DE EQUIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO.
POES: DEFINICIÓN, PROCESO PRODUCTIVO, CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIÓN, SANEAMIENTO, PROCEDIMIENTOS, FRECUENCIAS, ALCANCES, MANTENIMIENTO, REGISTROS, VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN.
INTERPRETACIÓN DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS
PLAGAS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, MÉTODOS DE CONTROL.
FORMATOS Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIÓN.
MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS: CONCEPTO, CARACTERIZACIÓN, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO, LEGISLACIÓN, UNIDADES.
RELLENO SANITARIO: CONCEPTOS, CLASES, CARACTERÍSTICAS.
EFLUENTES: CONCEPTOS, MÉTODOS DE TRATAMIENTO (FÍSICO, BIOLÓGICO, LAGUNAS DE OXIDACIÓN, LODOS ACTIVADOS, FILTROS DE GOTE O PERCOLACIÓN, TRATAMIENTOS ANAERÓBICOS).
PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD: ELEMENTOS BÁSICOS, PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
IDENTIFICAR, PREVENIR Y CONTROLAR LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICOS Y FÍSICOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
REALIZAR GRÁFICA DE PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO PARA UNA EMPRESA DE ALIMENTOS.
DIAGNOSTICAR Y REGISTRAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES) NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS.
REALIZAR PROCESOS OPERATIVOS DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL MISMO Y EN FORMA SECUENCIAL.
DIFERENCIAR Y SELECCIONAR TÉCNICAS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.
PREPARAR LAS SOLUCIONES DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LAS CONCENTRACIONES REQUERIDAS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
UTILIZAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN EL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DEL PROCESO.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

EJECUTAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DESTINADOS A LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y FRECUENCIAS ESTABLECIDOS POR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CON BASE EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA
DETERMINAR Y APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA UBICACIÓN, SEPARACIÓN Y/O CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS ÁREAS ESTABLECIDAS.
DETERMINAR Y APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCIÓN, RECIRCULACIÓN O VERTIDO DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS.
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD.
ELABORAR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS PARA REGISTROS.
VERIFICAR PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ESTABLECIENDO LAS OPORTUNIDADES DE MEJORA CON BASE EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR Y REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA PARA LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
APLICA LOS POES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DEL ALIMENTO, UTILIZANDO LA DOTACIÓN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL SEGÚN NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL VIGENTE.
DESARROLLA PROCESOS OPERATIVOS Y EN FORMA SECUENCIAL DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL MISMO.
ELIGE Y UTILIZA CORRECTAMENTE DETERGENTES Y DESINFECTANTES PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES CON CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
REALIZA GRÁFICA DE PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO PARA UNA EMPRESA DE ALIMENTOS.
ALISTA INSUMOS Y EQUIPOS A UTILIZAR EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.
DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.
PREPARA LAS SOLUCIONES DE HIGIENIZACIÓN EN LAS CONCENTRACIONES REQUERIDAS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE HIGIENIZACIÓN ESTABLECIDO
EJECUTA LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A INSTALACIONES, UTENSILIOS E EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
UBICA, SEPARA Y/O CLASIFICA LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS ÁREAS DEFINIDAS PARA SU DISPOSICIÓN Y RECOLECTA FINAL
RECIRCULA O VIERTI LOS RESIDUOS LÍQUIDOS A LAS FUENTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD.
APLICA PLANES DE PREVENCIÓN PARA EL CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO MICROBIOLÓGICO, QUÍMICO Y FÍSICO INTERPRETANDO EL COMPORTAMIENTO DE LAS DEVIACIONES EN LOS LÍMITES CRÍTICOS DE CONTROL SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
REGISTRA EN FORMATOS LOS PROCESOS Y NOVEDADES SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
VERIFICAR PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD ESTABLECIENDO LAS OPORTUNIDADES DE MEJORA CON BASE EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

 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	
290801029	1	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		300 horas	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.			
CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.			
REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.			
ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS			
3. CONOCIMIENTOS			
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS			
VOCABULARIO DE INGLES TÉCNICO. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, INSTALACIONES, SANEAMIENTO BÁSICO, POE, ETA. PRINCIPIOS DE TERMODINÁMICA APLICADA: CONCEPTO Y APLICACIÓN, TEMPERATURA PRESIÓN, CALOR, CALORÍA, CALOR LATENTE, CALOR ESPECÍFICO, HUMEDAD RELATIVA, ENTALPÍA; FLUIDO, VISCOSIDAD CAUDAL, MANEJO DE CARTA PSICOMÉTRICA. CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS: FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS TRAZABILIDAD: CONCEPTO, SECUENCIAS, FRECUENCIAS, FORMATOS PARA REGISTROS, TIPOS DE REGISTROS, REPORTE DE CONTROL DE VARIABLES, MONITOREO, INFORMES OPERACIONES UNITARIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTOS, TIPOS Y APLICACIONES. BALANCE BÁSICO DE MATERIA Y ENERGÍA, EQUIPOS, EFICIENCIA, RENDIMIENTOS, PRODUCTOS. TRATAMIENTOS TÉRMICOS: CONCEPTO Y APLICACIÓN (REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN, ESCALDADO, PASTEURIZACIÓN, COCCIÓN, ESTERILIZACIÓN ULTRA PASTERIZACIÓN, DESHIDRATACIÓN, SECADO), PRINCIPIOS BÁSICOS DE TRANSFERENCIA DE CALOR (CONDUCCIÓN, CONVECCIÓN Y RADIACIÓN) CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO Y APLICACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS, ATMOSFERAS MODIFICADAS Y CONTROLADAS, PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD VIGENTE. ADITIVOS DOSIFICACIÓN Y APLICACIÓN Y CONDIMENTOS, UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.			



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

MEDICIÓN DE VARIABLES: REGISTRO Y CONTROL DE VARIABLES DE PROCESO EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURA (CONCEPTOS, TÉCNICAS Y APLICACIÓN)
MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS, DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN (MANÓMETROS, TERMÓMETROS, MEDIDORES DE FLUJO, MEDIDORES DE HUMEDAD RELATIVA) UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS: INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN.

FUNDAMENTACIÓN BÁSICA EN SISTEMAS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.

EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS TÉRMICOS: CONOCIMIENTO, TIPO Y MANEJO

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIÓN, FLUJOS DE PROCESOS, GRÁFICOS DE CONTROL, VARIABLES DE CONTROL Y DE PROCESOS, RIESGOS, PUNTOS CRÍTICOS.

NORMATIVIDAD VIGENTE: LEGISLACIÓN SANITARIA, SALUD OCUPACIONAL, MARCADO Y ROTULADO.

SEGURIDAD INDUSTRIAL: CONCEPTO, NORMATIVIDAD, DOTACIÓN, BIOSEGURIDAD.

REGISTROS: ELABORACIÓN, ACTUALIZACIÓN, MANTENIMIENTO, TIPOS.

POE: DEFINICIÓN, BUENAS PRÁCTICAS, SANEAMIENTO, PROCEDIMIENTOS, FRECUENCIAS, ALCANCES, MANTENIMIENTO, REGISTROS, VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN.

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

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR HIGIÉNICAMENTE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE VARIABLES PARA LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS POR ALTAS Y/O BAJAS TEMPERATURAS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO

MANEJAR INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LAS VARIABLES EN PROCESOS

CARGAR LOS EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE LOS PRODUCTO

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS, CONSIDERANDO CAPACIDAD, PRESIÓN, TEMPERATURA, TIEMPOS Y CAUDALES DE LOS EQUIPOS.

OPERAR LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS, SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

APLICAR SUSTANCIAS DOSIFICANDO SU ADICIÓN DURANTE EL TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y/O ESTÁNDAR DE OPERACIÓN.

ACOMODAR LOS PRODUCTOS A TRATAR TÉRMICAMENTE EN EL EQUIPO DE MANERA UNIFORME ASEGURANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEFINIDAS EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

APLICAR TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CON TRATAMIENTOS TÉRMICOS POR ALTAS Y/O BAJAS TEMPERATURAS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.

MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y EL TIPO DE EMPAQUE, PROCEDIMIENTO Y/O ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

VERIFICAR LA TEMPERATURA INTERNA DEL PRODUCTO SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL DE LOS PROCESOS EN LOS EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEFINIDOS EN CADA OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL DURANTE LA OPERACIÓN DE EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LA FICHA DE SEGURIDAD

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DE LAS VARIABLES DE LOS EQUIPOS DURANTE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR Y REPORTAR DESVIACIONES DE PROCESOS RESULTANTES DURANTE EL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PROPONIENDO MEDIDAS DE CORRECCIÓN Y MEJORA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TRATADO SEGÚN FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN PROGRAMA DE TRAZABILIDAD.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISPONER LOS RESIDUOS GENERADOS SEGÚN PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
DILIGENCIAR LOS FORMATOS CORRESPONDIENTES AL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DE VARIABLES PARA LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CON APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS POR ALTAS Y/O BAJAS TEMPERATURAS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE
VERIFICA AL INICIO LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

ALISTA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN O PROGRAMACIÓN SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.

APLICA LOS MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES AL INICIO Y FINALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS, LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PLANES DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.

VERIFICA AL INICIO LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SELECCIONA LAS TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN POR ALTAS Y BAJAS TEMPERATURAS, SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CARGA LOS EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y/O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS, CAPACIDAD, PRESIÓN, TEMPERATURA, TIEMPOS Y CAUDALES

PROGRAMA, OPERA Y MANTIENE LOS EQUIPOS DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS, SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

MUESTREA E INSPECCIONA LOS PRODUCTOS SEGÚN EL PROTOCOLO

ADICIONA LAS SUSTANCIAS DOSIFICÁNDOLAS DURANTE EL PROCESO DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y/O ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

TRATA TÉRMICAMENTE LOS PRODUCTOS ASEGURANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEFINIDAS EN LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

APLICA TRATAMIENTOS TÉRMICOS POR ALTAS Y/O BAJAS TEMPERATURAS PARA SEGÚN TIPO DE PRODUCTO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

MONITOREA LAS VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN INHERENTE CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y EL TIPO DE EMPAQUE SEGÚN PROCEDIMIENTO Y/O ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

VERIFICA LA TEMPERATURA INTERNA DEL PRODUCTO SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREA LAS VARIABLES DE CONTROL DE LOS PROCESOS EN LOS EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERA LOS EQUIPOS PARA TRATAMIENTOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LA FICHA DE SEGURIDAD Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

REGISTRA LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES DE LAS VARIABLES DE LOS EQUIPOS DURANTE LOS TRATAMIENTOS TÉRMICOS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO TRATADO SEGÚN FICHA TÉCNICA.

CLASIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

DILIGENCIA LOS FORMATOS RELACIONADOS CON LOS DIFERENTES PROCESOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

 Modelo de Mejora Continua		LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
PROPONE MEDIDAS DE CORRECCIÓN Y MEJORAMIENTO DE LA CONDICIONES TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN LOS RESULTADOS DEL MONITOREO DE LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO. REPORTA LAS ALTERACIONES IDENTIFICADAS EN LOS PRODUCTOS Y/O PROCESOS DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS EN EL SISTEMA DE CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.			
1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA			
CÓDIGO:	VERSIÓN DE LA NCL	DENOMINACIÓN	
291101053	1	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	
DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas)		180 horas	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE			
DENOMINACIÓN			
PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.			
EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.			
INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN			
PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.			
PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.			
IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.			
3. CONOCIMIENTOS			
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS			
EL ENTORNO AGROINDUSTRIAL: RECONOCIMIENTO DEL ENTORNO, POLÍTICAS DE DESARROLLO, CARACTERIZACIÓN ZONAL Y TIPOLOGÍA, ANÁLISIS GLOBAL DEL ENTORNO, PROYECTOS DESARROLLADOS REGIONAL. IDENTIFICACIÓN DE PROYECTOS: ESTRATEGIAS, MÉTODOS , TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN SELECCIÓN DE LA IDEA: TÉCNICAS, APLICACIONES, ANÁLISIS, TOMA DE DECISIONES. PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA EMPRESA: METODOLOGÍA, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, NORMAS. PROYECTOS: CONCEPTO, IMPORTANCIA, TIPOS O CLASIFICACIÓN, CONCEPTO DE VIDA ÚTIL. EL PERFIL DEL PROYECTO: PRESENTACIÓN, NORMAS TÉCNICAS, MÉTODOS, ESTRUCTURACIÓN. ETAPA DE PRE FACTIBILIDAD: PROFUNDIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y SU FORMULACIÓN. ETAPA DE FACTIBILIDAD DE PROYECTOS: FORMULACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO DEL BIEN O SERVICIO AGROPECUARIO: OFERTA,			



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DEMANDA, PROYECCIÓN DE MERCADOS, INVESTIGACIÓN Y PRECIO, PROVEEDORES, COMERCIALIZACIÓN.
ESTADÍSTICA BÁSICA: DEFINICIÓN, APLICACIÓN, MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL, MEDIDAS DE DISPERSIÓN, PROBABILIDAD ESTADÍSTICA.
REDACCIÓN DE INFORMES: NORMAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS, ESTRUCTURACIÓN.
FORMULACIÓN DEL ESTUDIO TÉCNICO: ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES, TAMAÑO, LOCALIZACIÓN, PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y TECNOLOGÍA A UTILIZAR, OBRAS CIVILES, RECURSOS FÍSICOS REQUERIDOS, DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
FORMULACIÓN DEL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL: TRÁMITES LEGALES Y CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS, MANUALES DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS, ORGANIGRAMAS.
COMPONENTES DEL ESTUDIO FINANCIERO DEL PROYECTO: MATEMÁTICAS BÁSICAS, INTERPRETACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS, COSTOS Y PRESUPUESTOS, INGRESOS Y EGRESOS, FLUJO DE FONDOS.
CRÉDITO Y FOMENTO: LÍNEAS, INTERESES, PROYECCIÓN EN FLUJO DE FONDOS.
EVALUACIÓN DE PROYECTOS: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN.
HERRAMIENTAS CONTABLES Y DE CONTROL: MANEJO DE KARDEX O TARJETAS DE INVENTARIO, FORMATOS DILIGENCIADOS CON REGISTROS TÉCNICOS, CONTABLES Y DE COSTOS DE LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES.
COSTOS Y PRESUPUESTOS AGROINDUSTRIALES: ELABORACIÓN INGRESOS Y EGRESOS.
REGISTROS CONTABLES EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL: RECONOCIMIENTO DE DOCUMENTOS, MANEJO DE DOCUMENTACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE DOCUMENTOS.
FORMATOS PREDISEÑADOS DE ENTIDADES FINANCIERAS: TIPOS, NORMAS, DILIGENCIAMIENTO.
INFORMÁTICA BÁSICA: GENERALIDADES, APLICACIÓN HOJAS DE CÁLCULO.
PROCESO ADMINISTRATIVO: FASES DE PLANEACIÓN, ORGANIZACIÓN, DIRECCIÓN Y CONTROL, MARCO TEÓRICO Y SU APLICACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS.
PRODUCTIVIDAD AGROINDUSTRIAL: FUNDAMENTOS, FORMULACIÓN, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE INDICADORES ADMINISTRATIVOS, FINANCIEROS Y DE TALENTO HUMANO.
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS: CONCEPTO, ADMINISTRACIÓN DE ARCHIVO.
SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN: IMPLEMENTACIÓN EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES: APLICATIVOS ADMINISTRATIVOS AGROINDUSTRIALES.
TRABAJO EN EQUIPO: CARACTERÍSTICAS, SU IMPLEMENTACIÓN Y ANÁLISIS.
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS: EN LABORES ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS U OPERATIVAS
PROCESOS OPERATIVOS O TECNOLÓGICOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL: CARACTERÍSTICAS, DIAGRAMAS DE PROCESOS, DESEMPEÑO Y PARTICIPACIÓN EN LOS PROCESOS, EJECUCIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS EN LA EMPRESA, ASPECTOS TÉCNICOS AGROINDUSTRIALES.
TECNOLOGÍAS VIGENTES AGROINDUSTRIALES: DIAGNÓSTICO, IMPLEMENTACIÓN, ADAPTACIÓN,

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

DIAGNOSTICAR LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
IDENTIFICAR EL PROYECTO AGROINDUSTRIAL SEGÚN DIAGNÓSTICO EFECTUADO.
ELABORAR EL PERFIL Y LA PREFACTIBILIDAD DEL PROYECTO.
INVESTIGAR EL MERCADO OBJETIVO PARA EL BIEN O SERVICIO DEL PROYECTO
CONSULTAR FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS Y SU PROYECCIÓN.
ANALIZAR INFORMACIÓN TÉCNICA SOSTENIBLE REFERENTE AL PROYECTO DE ACUERDO CON PROCESOS, TECNOLOGÍAS A IMPLEMENTAR, LOCALIZACIÓN, TAMAÑO Y DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.
EFECTUAR EL ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS, TIPO DE EMPRESA Y ENTORNO.
ESTABLECER COSTOS E INGRESOS DEL PROYECTO, SEGÚN CICLO DE VIDA ÚTIL.



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

ESTABLECIDO.

IDENTIFICAR FUENTES DE FINANCIACIÓN DEL ENTORNO, SU ANÁLISIS Y CONVENIENCIA

EXAMINAR ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS DEL PROYECTO FORMULADO SEGÚN OBJETIVOS DEL PROYECTO.

EVALUAR LOS RIESGOS Y VENTAJAS DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA DATOS ARROJADOS EN EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL MISMO.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES FINANCIEROS DEL PROYECTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

PRESENTAR LAS IDEAS DEL PROYECTO A LA EMPRESA, TENIENDO EN CUENTA LOS PROBLEMAS TECNOLÓGICOS SURGIDOS EN LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES.

PARTICIPAR EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

LIDERAR EL DESARROLLO DE MODELOS DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA ASOCIATIVAS U OTROS OBJETOS SOCIALES ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS.

IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL MERCADEO DE LOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.

BUSCAR OPORTUNIDADES DE MERCADOS DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES.

PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE ESTRATEGIAS DE ROLES GERENCIALES EN EL CONTEXTO EMPRESARIAL.

APLICAR ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA, TRABAJO EN EQUIPO Y MEJORAMIENTO DEL CLIMA ORGANIZACIONAL EN EL DESARROLLO DE LOS ROLES GERENCIALES

COORDINAR LA RELACIÓN CON OTRAS EMPRESAS DEL ENTORNO, GESTIONANDO RECURSOS Y DESARROLLANDO CONJUNTAMENTE LABORES QUE PERMITAN EL CRECIMIENTO EMPRESARIAL.

RECIBIR ASESORÍA EMPRESARIAL PARA LA TOMA DE DECISIONES Y LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

PROCESAR DATOS Y REGISTROS OPERATIVOS, FINANCIEROS, DE MERCADEO Y ADMINISTRATIVOS SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA Y DE ACUERDO CON LOS SOPORTES TECNOLÓGICOS E INFORMÁTICOS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

MANEJAR LA INFORMACIÓN Y LOS DOCUMENTOS EMPRESARIALES.

PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE LAS LABORES OPERATIVAS PROPIAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA

MONITOREAR LA PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA, CON BASE EN EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES Y LOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

INTERPRETA LOS COMPONENTES DE LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN Y DESARROLLO EN EL SECTOR AGROINDUSTRIAL SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

IDENTIFICA LAS TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES DE PROYECTOS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL, APLICANDO LAS HERRAMIENTAS DE DIAGNOSTICO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPA EN LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN DE MERCADOS, FACTIBILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA, ADMINISTRATIVA Y SOCIAL SEGÚN PROTOCOLOS

RECONOCE LAS ALTERNATIVAS PARA LA ORGANIZACIÓN LEGAL DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PROYECTO.

IDENTIFICA LOS COMPONENTES DE LOS PRESUPUESTOS APOYADOS EN SOFTWARE A PARTIR DE LOS DATOS FINANCIEROS Y DE ACUERDO CON LA DEFINICIÓN DEL PLAN DE NECESIDADES DE LAS ÁREAS O UNIDADES DE NEGOCIO.

IDENTIFICA FUENTES DE FINANCIAMIENTO PARA EL PROYECTO AGRÍCOLA DE ACUERDO CON LA OPORTUNIDAD FINANCIERA Y EL COMPORTAMIENTO DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

IDENTIFICA LOS ASPECTOS SOCIALES, COMERCIALES, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS DEL



Modelo de
Mejora Continua

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

PROYECTO.

ANALIZA LA FACTIBILIDAD DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD E IMPACTOS NEGATIVOS.

PROPONE IDEAS PARA EL FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEFINIDOS EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

ESTUDIA OPORTUNIDADES COMERCIALES DE PRODUCTOS O SERVICIOS DE LA EMPRESA SEGÚN EL COMPORTAMIENTO DEL MERCADO.

EXAMINA LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL COMO BASE PARA EL MANEJO DE LA EMPRESA EN SU RESPECTIVA LÍNEA PRODUCTIVA SEGÚN PROTOCOLOS EMPRESARIALES.

PARTICIPA EN LA PLANEACIÓN DE LAS ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS PARA LA GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

UTILIZA HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS PARA EL MANEJO DE DATOS CONTABLES DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL.

PROMUEVE EL BUEN CLIMA LABORAL EN LA EMPRESA, SEGÚN TENDENCIAS DE LOS MODELOS ADMINISTRATIVOS.

PARTICIPA EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y LABORES TÉCNICAS PROPIAS DE LA EMPRESA SEGÚN LÍNEA PRODUCTIVA.

IDENTIFICA LAS ACTIVIDADES OPERATIVAS EN LA PRODUCCIÓN O ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA TENIENDO EN CUENTA LAS RELACIONES ENTRE LAS DIFERENTES UNIDADES DE NEGOCIO.

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