

Datos Básicos

Tipo Programa

Complementaria

A la medida

Empresa **FUNDACION LUZ DE ESPERANZA**

Población • Jóvenes emprendedores con edades entre los 15 y 36 años, • Estratos 1 y 2 de sisben.

Línea
Tecnológica

PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN

Red Tecnológica

TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Estado del
programa

En ejecución

Versión Programa 1

Denominación del Programa **EMPRENDEDOR EN ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS.**

Código Programa 96151432

Nivel de
Formación

CURSO ESPECIAL

Titulo a Obtener

CURSO ESPECIAL EN EMPRENDEDOR EN ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS LACTEOS.

Justificación

El SENA ofrece programas con elementos metodológicos innovadores. El Programa de Jóvenes Rurales Emprendedores busca el desarrollo integral de los jóvenes. El alcance del programa de formación esta direccionado a crear espacios de desarrollo integral para los jóvenes.

Duración (Horas)

336

Estrategia
Metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica y la reflexión.

Requisito
Adicional

• Jóvenes emprendedores con edades entre los 15 y 36 años, • Estratos 1 y 2 de sisben • Población desvinculada de los grupos armados organizados.

Sector Programa

PRIMARIO Y EXTRACTIVO

Nombre de la
Competencia:

ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Conocimiento
Concepto

• NORMAS VIGENTES: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
• INTERPRETACIÓN DE: VARIABLES DE CONTROL EN PRODUCTOS: FUNDAMENTOS DE CONSERVACIÓN

Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • APlicar técnicas de almacenamiento según • Sanitizar las áreas de almacenamiento y lo • Ubicar los productos alimenticios en las ái
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • APlica técnicas de almacenamiento según n • Coloca los productos alimenticios en las a • Sanitiza las áreas de almacenamiento y lo
Requisitos Académicos del Instructor	<p>EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGRONOMICO, INGENIERO EN ALIMENTOS, TECNOLOGIA ALIMENTOS, FORMACION PEDAGOGICA SENA, FORMACION POR PROYEC</p>
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> • MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> • FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. • TRABAJAR EN EQUIPO • ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTI
Requiere Aprobado Certificación	<p>Si</p>

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• ALMACENAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Lectiva

Página 1 de 1

Anterior

Nombre de la Competencia: **CONTABILIZAR LOS RECURSOS DE OPERACIÓN, INVERSIÓN Y FINANCIACIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES**

Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> • NORMAS COMERCIALES Y TRIBUTARIAS APLICABLES • ESTADOS FINANCIEROS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, INGRESOS, COSTOS Y GASTOS
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS RELACIONADAS • VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD • ANALIZAR FINANCIERA Y ECONÓMICAMENTE LOS ESTADOS FINANCIEROS

Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA CONTABILIDAD DIFERENCIA ACTIVOS PASIVOS Y PATRIMONIO. INCUBA Y DESARROLLA IDENTIFICA LOS ELEMENTOS QUE COMPONEN LOS ESTADOS FINANCIEROS
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO EXTERIOR Y FINANZAS.
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS.
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS Y RESOLVER DIFERENCIAS.
Requiere Aprobado Certificación	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• INTERPRETAR LOS CONCEPTOS Y PROPÓSITOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS, PARA UNA EFECTIVA APLICACIÓN EN ACTIVIDADES DE COSTEO POR PROCESOS, POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE COSTOS	
Nombre de la Competencia:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

Nombre	Etapa
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> CONCEPTOS BÁSICOS DE ANÁLISIS SENSORIAL, MANEJO DE UNIDADES DE VOLUMEN Y CONVERSIÓN IDENTIFICACIÓN Y FUNCIONALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL Y FISICOQUÍMICO DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS LÁCTEAS Y NO LÁCTEAS APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PROCEDIMIENTO
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL REALIZA E INTERPRETA RESULTADOS DE ANÁLISIS
Requisitos Académicos del Instructor	EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TÉCNICO EN FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYECTO
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Requiere Aprobado Certificación	Si

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
PREPARAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
COAGULAR LA LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA	Lectiva
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y/O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
REALIZAR EMPAQUE DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y/O FICHA TÉCNICA.	Lectiva
PROCESAR LA CUAJADA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.	Lectiva

Nombre de la Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**

Conocimiento Concepto

- LEGISLACIÓN: ALIMENTARIA, AMBIENTAL, CÓDIGO
- PLANTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS: DISEÑO HIGIÉNICO
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO

Conocimiento Proceso

- APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN
- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE BPM EN EL PROCESO
- UTILIZAR DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA

Criterio Evaluación

- UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA
- APLICA PROCEDIMIENTOS DE BPM EN LAS ETAPAS
- IDENTIFICA Y REPORTA LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD

Requisitos Académicos del Instructor

- EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TE
FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYEC

Experiencia laboral y/o
especialización del
Instructor

- MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON
ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA

Competencias Mínimas del
Instructor

- FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
- TRABAJAR EN EQUIPO
- ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS

Requiere Aprobado
Certificación

Si

Lista de Elementos de la Competencia

Nombre Elemento↑

Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según
legislación vigente

Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos
según legislación vigente

Página 1 de 1

[Anterior](#)

[Consultar Resultados Aprendizaje](#)

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• APlicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	Lectiva
• Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	Lectiva
• Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	Lectiva
• Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente.	Lectiva
• Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	Lectiva
• Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y puntos críticos de control.	Lectiva
• Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de productos cárnicos, según programa de limpieza y desinfección.	Lectiva
• Identificar áreas de producción adecuadas para el manejo de productos cárnicos según normatividad vigente.	Lectiva
Nombre de la Competencia:	PROCESAR LECHEs HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> • BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPT • MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPT • CONCEPTOS DE DERIVADOS LÁCTEOS: LECHEs CO
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA • APlicar las normas de higiene personal GAF • DIFERENCIAR Y SELECCIONAR TÉCNICAS Y AGENT
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA P • APlica normas de higiene personal GARANTIZ • DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES

Requisitos Académicos del Instructor

EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES
INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TE
FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYEC

Experiencia laboral y/o especialización del Instructor

• MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA

Competencias Mínimas del Instructor

• FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
• TRABAJAR EN EQUIPO
• ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTI

Requiere Aprobado Certificación

Si

Lista de Elementos de la Competencia

Nombre Elemento↑

Estandarizar leche de acuerdo con la ficha técnica del producto.

Higienizar leche de acuerdo con ficha técnica.

Página 1 de 1

[Anterior](#)

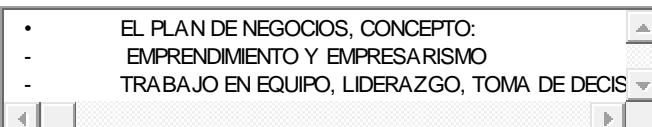
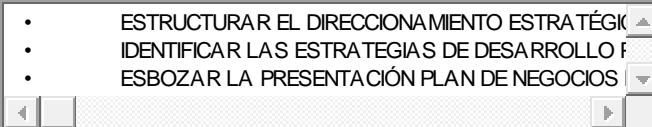
[Consultar Resultados Aprendizaje](#)

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Lectiva
• ALISTAR MATERIALES, INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPO E INSTALACIONES SEGÚN LÍNEA DE	Lectiva

Nombre	Etapa
<p>PRODUCCIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> • VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. • HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y LÍNEA DE PRODUCCIÓN. 	<p>Lectiva Lectiva</p>
Nombre de la Competencia:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> • BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: CONCEPTO • MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO • CULTIVOS LÁCTICOS: ELABORACIÓN, MANTENIMIENTO
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZAR LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA • APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GANADERA • DIFERENCIAR Y SELECCIONAR TÉCNICAS Y AGENTES
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZA LA DOTACIÓN E INDUMENTARIA REQUERIDA • CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GANADERA • DIFERENCIA Y SELECCIONA TÉCNICAS Y AGENTES
Requisitos Académicos del Instructor	<p>EL PROGRAMA REQUIERE DE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES INGENIERO AGROINDUSTRIAL, INGENIERO EN ALIMENTOS, TÉCNICO EN FORMACIÓN PEDAGÓGICA SENA, FORMACIÓN POR PROYECTO</p>
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> • MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL CON ESPECIALISTA O EXPERTO Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA
Competencias Mínimas del Instructor	<ul style="list-style-type: none"> • FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. • TRABAJAR EN EQUIPO • ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Requiere Aprobado Certificación	<p>Si</p>

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• FERMENTAR LA LECHE SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.	Lectiva
• ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
• INOCULAR CULTIVOS LÁCTEOS A LA LECHE TIPIFICADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTO DEFINIDO.	Lectiva
• CONSERVAR LECHES FERMENTADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Lectiva
Nombre de la Competencia:	PROMOVER PROYECTOS COMUNITARIOS SEGÚN OBJETIVO SOCIAL.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none">• EL PLAN DE NEGOCIOS, CONCEPTO:- EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO- TRABAJO EN EQUIPO, LIDERAZGO, TOMA DE DECIS 
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none">• ESTRUCTURAR EL DIRECCIONAMIENTO ESTRÁTÉGICO• IDENTIFICAR LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO F• ESBOZAR LA PRESENTACIÓN PLAN DE NEGOCIOS 

Nombre	Etapa
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> INTERACTÚA CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO DE FORMACIÓN. PRESENTA CON OBJETIVIDAD LOS INFORMES DE LOS ESTUDIANTES. IMPLEMENTA CON RESPONSABILIDAD LAS ALTERNATIVAS PROPUESTAS.
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO Y FINANCIEROS.
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PROYECTOS.
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS Y RESOLVER DIFERENCIAS.
Requiere Aprobado Certificación	Si

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
• FORMULAR UN PROYECTO COMUNITARIO DE ACUERDO CON OBJETIVOS PREVIAMENTE DEFINIDOS.	
Nombre de la Competencia:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS.
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> NATURALEZA, CONCEPTO Y TIPOS DE PRECIOS POLÍTICAS, ESTRATEGIAS Y TÁCTICAS DE FIJACIÓN DE PRECIOS ESTRUCTURA DE COSTOS DENTRO DEL PRECIO
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> CALCULAR Y FIJAR LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS COSTOS FORMULAR COTIZACIONES DE ACUERDO A LAS CONDICIONES DE MERCADO

Nombre	Etapa
Criterio Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> CALCULA Y FIJA LOS PRECIOS A PARTIR DE LOS C... MAXIMIZA UTILIDADES EN FUNCIÓN DE LOS OBJETIVOS... FORMULA COTIZACIONES DE ACUERDO A LAS CONDICION...
Requisitos Académicos del Instructor	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO...
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN...
Competencias Mínimas del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR...
Requiere Aprobado Certificación	Si

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
<ul style="list-style-type: none"> DETERMINAR LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS A PARTIR DEL ANÁLISIS DE LOS REPORTES DE PRECIOS, EN LA DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE MERCADEO, SEGÚN TIPOS DE MERCADOS Y DE PRODUCTOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE 	

Nombre	Etapa
FIJACIÓN PRECIOS.	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
Nombre de la Competencia:	<ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO: TIPOS DE CLIENTES, EMPAQUES, ENVASES, EMBALAJES: TIPOS. • MANUAL DEL FABRICANTE – FICHA TÉCNICA: PROFESIONAL
Conocimiento Concepto	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACTAR A CLIENTES Y PROVEEDORES POTENCIALES • PRESENTAR Y ARGUMENTAR A LOS CLIENTES LOS BENEFICIOS • PLANTEAR LA INFORMACIÓN SOBRE GARANTÍAS Y SERVICIOS
Conocimiento Proceso	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTA Y ARGUMENTA A LOS CLIENTES LOS BENEFICIOS • PREPARA ESTRATEGIAS DE PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS • INFORMA A LOS CLIENTES SOBRE DISPONIBILIDAD, PRECIO Y PLAZOS
Criterio Evaluación	PROFESIONAL EN ÁREAS DE NEGOCIOS, MERCADEO, COMERCIO Y MARKETING.
Requisitos Académicos del Instructor	DOCE (12) MESES CON EXPERIENCIA DEMOSTRADA EN ELABORACIÓN DE PROPUESTAS DE NEGOCIOS.
Experiencia laboral y/o especialización del Instructor	CAPACIDAD DE TRABAJO EN EQUIPO, HABILIDAD PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS Y RESOLVER DIFERENCIAS.
Competencias Mínimas del Instructor	
Requiere Aprobado Certificación	Sí

Resultados de Aprendizaje del Programa de Formación

Nombre	Etapa
<ul style="list-style-type: none"> • REALIZAR EL PROCESO DE LA VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS APLICANDO TÉCNICAS DE ARGUMENTACIÓN Y CIERRE DE VENTAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS PARA NEGOCIAR UN PRODUCTO O SERVICIO EN UN MERCADO ESPECÍFICO, CONFORME A LAS POLÍTICAS DE VENTA Y LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN 	