



Preparación de conservas de frutas y verduras

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA

Nivel de formación: complementario

01 Presentación

Estudia Preparación de conservas de frutas y verduras, y como egresado SENA estarás en la capacidad de aplicar técnicas para la elaboración de conservas, teniendo en cuenta los aportes de valor agregado al producto, identificar los ingredientes y normas higiénicas necesarias para la preparación de conservas, según el proceso productivo, reconocer los componentes de las frutas y verduras, diferenciar los métodos de conservación de frutas y verduras con el fin de prolongar la vida útil del producto; por lo que, podrás desempeñarte en la industria alimentaria, en áreas como el control de calidad, desarrollo de nuevos productos, producción, o incluso en la creación de tu propio emprendimiento.

Este curso tendrá una duración de 40 horas y se impartirá en modalidad 100 % virtual. Para inscribirte, debes contar con un computador o tablet con acceso a internet.

¡Súmate a esta propuesta de formación y haz parte de los miles de colombianos que le apuestan al cambio!

Inscríbete en www.senasofiaplus.edu.co



Código
93610220



Horas
40



Modalidad
Virtual



02 Justificación del programa

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 amplia 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.

03 Competencias a desarrollar

270403029 - Monitorear los procesos de producción según procedimientos de operación establecidos por el área.

04 Perfil de ingreso

Disponibilidad de mínimo 10 horas semanales y posibilidad de acceder a internet. Dominio de las condiciones básicas relacionadas con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, chats, Messenger, procesadores de texto, hojas de cálculo, software para presentaciones, Internet, navegadores y otros sistemas y herramientas tecnológicas

05 Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para resolver problemas simulados y reales; soportadas en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocritica 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.