**PROCESO CONSTRUCCIÓN DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES**

**FORMATO INFORMACIÓN DEL PROGRAMA**

1. **PRESENTACIÓN**

|  |
| --- |
| **GUIÓN LITERARIO** |
| <https://stock.adobe.com/co/search?filters%5Bcontent_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Azip_vector%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Avideo%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Atemplate%5D=1&filters%5Bcontent_type%3A3d%5D=1&filters%5Binclude_stock_enterprise%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aimage%5D=1&order=relevance&safe_search=1&k=manejo+de+alimentos&limit=100&search_page=1&search_type=usertyped&acp=&aco=manejo+de+alimentos&get_facets=0&asset_id=967431853> |

* Nombre del programa: Preparación de Conservas de frutas y verduras.
* Código: 93610220.
* Nivel de formación: Complementario.
* Total, horas: 40.
* Modalidad: Virtual.

1. **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 amplía 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.

1. **COMPETENCIAS A DESARROLLAR**

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

1. **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

necesarias para la formación virtual.

1. **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 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.

1. **CONTROL DEL DOCUMENTO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** |
| **Autor (es)** | Diego Moreno Cita | Diseño Curricular | Direccion General. | 2012 |
| Javier Mauricio Fernandez Todaro | Diseño Curricular | Null. Regional Atlántico | 2012 |
| Carlos Andres Juan Pablo | Asesor Experto | Null. Regional Cesar | 2012 |
| Angela Viviana Paez | Diseño Curricular | null. REGIONAL QUINDÍO | 2014 |

1. **CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **Cargo** | **Dependencia** | **Fecha** | **Razón del Cambio** |
| **Autor (es)** | Jairo Valencia Ebratt | Evaluador Instruccional | Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial Sabanalarga - Regional Atlántico. | Septiembre de 2024 | Se ajusta el contenido del documento a la versión actual, según diseño curricular y normas APA. |