

The background of the entire page is a photograph of a chef with a beard and mustache, wearing a black chef's coat and black gloves. He is holding a large, raw, bone-in piece of meat (likely a tripe or brisket) in his right hand. In front of him, on a black tray, is another large piece of raw meat, garnished with fresh rosemary and cherry tomatoes. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting with various cooking equipment.

Técnicas para la preparación de derivados cárnicos

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Nivel de formación: Complementaria

01 Presentación

Bienvenido al programa de **técnicas para la preparación de derivados cárnicos**.

En este programa de formación aprenderás a preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Como egresado SENA, podrás desempeñarte en la industria cárnica, aplicando conocimientos sobre formulación, producción y control de calidad de derivados cárnicos, asegurando productos con características sensoriales óptimas y cumpliendo con la normativa vigente.

Este programa tendrá una duración de **40 horas** y se impartirá en **modalidad 100 % virtual**. Para acceder, 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
93610222



Horas
40



Modalidad
Virtual





02 Justificación del programa

Colombia es un importante productor de carne en Latinoamérica, situación que ha llevado a este sector a trabajar de manera ardua en el mejoramiento de los procesos de elaboración de esta materia prima. Pero, es necesario generar valor agregado a través de la elaboración de derivados cárnicos. Dicha situación permite no solo garantizar una mejora en los procesos técnicos involucrados en la producción, sino que a su vez permite ofrecer productos de alta calidad e inocuidad.

Por esta razón el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición de las personas vinculadas con la preparación de alimentos, el programa de formación **Técnicas para la preparación de derivados cárnicos**, con el fin de brindar al aprendiz los conocimientos necesarios para elaborar productos de alta calidad a través del adecuado tratamiento de ingredientes o defectos presentes en la transformación de productos derivados de la carne, además de los procesos de producción utilizados en la industria cárnica.

03 Competencia a desarrollar

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

04 Perfil de ingreso

Se requiere que el aprendiz AVA tenga dominio de elementos básicos en el manejo de herramientas informáticas y de comunicación como: correo electrónico, chats, procesadores de texto, *software* para presentaciones, navegadores de internet y otros sistemas y herramientas tecnológicas necesarias para la formación virtual.

05 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 la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes virtuales de aprendizaje, 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.
- El trabajo colaborativo.