

<b>1. Aspectos Generales</b>	
<b>1.1. Nombre del cargo</b>	Practicante
<b>1.2. Nivel del cargo</b>	Auxiliar Asistente Operario de producción
<b>1.3. Relaciones directas con procesos</b>	Producción Control de calidad Inventarios Ventas
<b>1.4. Modalidad de práctica</b>	Presencial

<b>2. Finalidad u objetivo de las funciones del practicante</b>
Proporcionar experiencia complementaria de la formación teórico-práctica del estudiante desde el saber, el ser, el convivir y el hacer, a fin de cualificarlo desde el punto de vista académico y humano en aspectos concernientes a su quehacer profesional y social.

<b>3. Funciones a desempeñar</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistente en el diseño e implementación de procedimientos operativos estandarizados</li> <li>- Asistente en el diseño e implementación de la normatividad vigente relacionada con las Buenas prácticas de Manufactura</li> <li>- Asistente en el diseño e implementación de sistemas de verificación de calidad en productos terminados</li> <li>- Apoyo a la industrialización de productos de origen animal y vegetal</li> <li>-Asistente en el desarrollo de nuevos productos</li> <li>- Asistente en la planificación, implementación, control, modificación y operación de procedimientos que contribuyan a la mejora y solución de problemas que demanda el sector de la agroindustria alimentaria tanto a nivel nacional como internacional.</li> </ul>

<b>4. Competencias del rol específico</b>
<p><b>Comunicativa:</b> Con capacidad de comunicación que le permita interpretar, argumentar y proponer sus planteamientos al sector agroindustrial tanto en forma oral como escrita. Planificar y desarrollar procesos de capacitación al equipo de trabajo de acuerdo con las necesidades de la empresa.</p>
<p><b>Investigativa:</b> Con los conocimientos, competencias, actitudes y aptitudes necesarias para desarrollar proyectos de investigación e innovación tecnológica que contribuyan al mejoramiento de los productos propios de la agroindustria alimentaria.</p>

## PERFIL PRÁCTICANTE

### TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE AGROINDUSTRIAS ALIMENTICIAS

<p>Técnica: Supervisar procesos agroindustriales de productos de origen animal y vegetal desde la gestión de la empresa.          Dirigir personal, verificando la calidad del producto terminado, desarrollo de nuevos productos, así como fomentar la creación de empresas de producción.          Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica</p>
<p>Pedagógica: Con capacidad didáctica y contextual para desarrollar procesos de capacitación al equipo de trabajo</p>

<b>5. Competencias conductuales</b>
<p>Ética profesional: Desempeño de sus actividades profesionales propias con principios éticos y de equidad</p>
<p>Responsabilidad: Con amplio sentido de responsabilidad socio - ambiental y compromiso ciudadano</p>
<p>Puntualidad: Con capacidad para planificar y organizar el tiempo</p>
<p>Sociabilidad: Con capacidad para desarrollar y cultivar buenas relaciones laborales.</p>

<b>Realizado por</b>	Docentes expertos del área Agroindustrial Ana Elvira Ortiz
<b>Aprobado por</b>	Comité curricular programa de la coordinación Ciencias Agropecuarias, Acta #5 del 6 de Mayo del año 2015
<b>Fecha de Elaboración</b>	16 de Abril de 2013
<b>Fecha de última Actualización</b>	06 de Mayo de 2015
<b>Control de Cambios</b>	
Fecha	Cambio
06/05/2015	Se incluye nuevo proceso en base al cual los estudiantes pueden desempeñar funciones