PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1884990**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151519**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**3**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN TRANSFORMACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO EN LA ASOCIACIÓN AGROCACAO DEL MUNICIPIO DE TIMBÍO		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4.5		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, ACALDÍA, COMITÉ DE CACAOTEROS		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	CACAO, BPM, ASOCIATIVIDAD, EMPRENDIMIENTO.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	17	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	17
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

"La Asociación Agropecuaria Cacaotera de Timbío, dedicada a la producción de cacao desde hace aproximadamente 3 años, requiere dar un mejor aprovechamiento agroindustrial a esta importante materia prima mediante la implementación de procesos de transformación para la obtención sus derivados.
¿Existe la necesidad de formación técnica y empresarial de los cacaoteros de la asociación AGROCACAO DE TIMBÍO para la elaboración y comercialización de derivados del cacao?

2.2 Justificación del proyecto

"La asociación Agropecuaria Cacaotera de Timbío Cauca: AGROCACAO, integrada por 84 productores con aproximadamente 3 años de experiencia en la producción de cacao, ha recibido asistencia técnica en el manejo integrado de cultivo y formación socio-empresarial; sin embargo no evidencia conocimiento sobre los procesos de transformación para la

obtención de productos derivados que permitirán generar valor agregado a la almendra de cacao e ingresos adicionales a los productores, reduciendo el impacto ambiental de los desechos generados y propendiendo por el posicionamiento de su propia marca.

Es así como se hace pertinente la formación de emprendedores en procesamiento de productos derivados del cacao dentro de la oferta educativa del programa SER (Sena emprende rural), con el fin de lograr el beneficio integral del cacao producido, generando nuevos ingresos rurales que permiten mejorar la calidad de vida de los actores implicados.

2.3 Objetivo general
Establecer una Unidad Productiva dedicada a la elaboración y comercialización de productos derivados de cacao, bajo parámetros técnicos atendiendo la normatividad legal vigente.

2.4 Objetivos específicos
Conformar una la Unidad productiva en derivados de Cacao Construir los diagrams de flujo de los procesos de obtención de derivados de cacao Elaborar productos derivados de cacao bajo parámetros técnicos, sanitarios y ambientales Implementar modelos de organización empresarial en la unidad productiva

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Comunidad de cacaoteros de la ASOCIACIÓN AGROCACAO TIMBÍO
2.5.2 Impacto	
Social:	Consolidar una mentalidad emprendedora en los aprendices mediante una formación integral que les permita vincularse a mercados mas competitivos.
Económico:	Contribuir al incremento de los ingresos económicos de los integrantes de la Unidad Productiva
Ambiental:	Reducir el impacto ambiental en el proceso de transformación del café aprovechando subproductos e insumos.
Tecnológico:	Aplicar las TIC´s ara apoyar procesos de promoción y comercialización de los productos derivados de cacao
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Restricción 1: Falta de compromiso y apoyo de los principales actores con el procesos de formación. Restricción 2: Bajos recursos para la adquisición de herramientas y equipos necesarios para el establecimiento de la unidad. Alternativas de solución 1: Promover la participación activa de los actores, mediante actividades de concertación, cooperación y trabajo en equipo. Alternativas de solución 2 Gestionar recursos con entidades del municipio privadas y públicas.	

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Unidad productiva de derivados de cacao conformada Documento físico que contenga Diagramas de flujo de procesos de transformación de derivados del cacao. Derivados de cacao obtenidos bajo parámetros técnicos, sanitarios y ambientales Documento digital que contenga la identidad coorporativa de la Unidad productiva.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
EJECUCIÓN	4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	505746 - LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO	210303026 - ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.
EJECUCIÓN	4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	505747 - PRESENTAR MODELOS DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE E INTERESES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	210303026 - ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.
EJECUCIÓN	4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y	505748 - ELABORAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE AHORRO PERSONAL Y COLECTIVO DE	210303026 - ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.

	DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE LA EDUCACIÓN FINANCIERA Y PRESUPUESTOS	
EJECUCIÓN	4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	505784 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
EJECUCIÓN	4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	505787 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
EJECUCIÓN	5. ELABORAR LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505809 - PREPARAR GOLOSINAS ARTESANALES DE CHOCOLATE SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	5. ELABORAR LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505838 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	6. EVALUAR EL COMPONENTE FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA PARA ESTABLECER SU VIABILIDAD EN EL MERCADO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURID	505786 - RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
EVALUACIÓN	6. EVALUAR EL COMPONENTE FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA PARA ESTABLECER SU VIABILIDAD EN EL MERCADO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS	505788 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

	TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURID		
EVALUACIÓN	7. EVALUAR EL PLAN TÉCNICO APLICADO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505807 - INSPECCIONAR LOS PRODUCTOS ARTESANALES DE CHOCOLATE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	7. EVALUAR EL PLAN TÉCNICO APLICADO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505808 - AJUSTAR EL PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	7. EVALUAR EL PLAN TÉCNICO APLICADO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505836 - VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	7. EVALUAR EL PLAN TÉCNICO APLICADO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	505837 - REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACIÓN	1.REALIZAR PROCESOS DE INDUCCIÓN AL SENA Y PROGRAMA DE FORMACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ORGANIZACIONAL, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	505785 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
PLANEACIÓN	2. IDENTIFICAR LA IDEA DE NEGOCIO SEGÚN EL ANÁLISIS DEL ENTORNO DEL MERCADO TENIENDO EN CUENTA EL COMPONENTE INNOVADOR.	505749 - PROPONER IDEAS INNOVADORAS EN EL CONTEXTO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN OPORTUNIDADES DE LA REGIÓN Y EL SECTOR	210303026 - ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.
PLANEACIÓN	3. PLANIFICAR LOS PROCESOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN DERIVADOS DE CACAO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD EN	505806 - ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PLANEACIÓN	3. PLANIFICAR LOS PROCESOS PARA	505835 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE

	ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN DERIVADOS DE CACAO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD EN	CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	28

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Aula para impartir formacion dotada de pupitres y tablero acrilico, lugar para la preparacion de alimentos bajo condiciones establecidas en las normas de salud ocupacional y seguridad en el trabajo, Cubículo para exposición en feria internacional del cacao en el municipio de Timbío.

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
1.REALIZAR PROCESOS DE INDUCCIÓN AL SENA Y PROGRAMA DE FORMACIÓN Y DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ORGANIZACIONAL, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	0.2					(Guía- marcadores borrales y no borrales, esferos, borrador de tablero, lapiz, saca puntas, cinta transparente, papelería, materiales de apoyo).	1	$ 20.000	$ 20.000				
2. IDENTIFICAR LA IDEA DE NEGOCIO SEGÚN EL ANÁLISIS DEL ENTORNO DEL MERCADO TENIENDO EN CUENTA EL COMPONENTE INNOVADOR.	0.1									(Guía- marcadores borrales y no borrales, esferos, borrador de tablero, lapiz, saca puntas, cinta transparente, papelería, materiales de apoyo).	1	$ 20.000	$ 20.000
3. PLANIFICAR LOS PROCESOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN	0.13									MAteriales de formación profesional: materias primas e insumos (semillas de	82	$ 11.400	$ 934.800

DERIVADOS DE CACAO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y										cacao)			
4. ESTABLECER LA PROPUESTA DE ESTRATEGIAS PARA LA GESTIÓN Y DESARROLLO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y FORMULACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS CON COMPONENTES DE INNOVACIÓN Y GESTIÓN TECNOLÓGICA	0.24									(Guía- marcadores borrales y no borrales, esferos, borrador de tablero, lapiz, saca puntas, cinta transparente, papelería, materiales de apoyo)	2	$ 25.000	$ 50.000
5. ELABORAR LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	1.16									MAteriales de formación profesional: materias primas e insumos (semillas de cacao)	150	$ 11.400	$ 1.710.000
6. EVALUAR EL COMPONENTE FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA PARA ESTABLECER SU VIABILIDAD EN EL MERCADO, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, MEDIO AMBIENTE, NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y	0.1									(Guía- marcadores borrales y no borrales, esferos, borrador de tablero, lapiz, saca puntas, cinta transparente, papelería, materiales de apoyo)	1	$ 25.000	$ 25.000
7. EVALUAR EL PLAN TÉCNICO APLICADO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA, CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL, MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	0.3									MAteriales de formación profesional: materias primas e insumos (semillas de cacao)	50	$ 11.400	$ 570.000

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 3.101.800	$ 3.101.800	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 7.551.060	$ 7.551.060	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 10.652.860	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
MARIA ALEXANDRA NARVAEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO	REGIONAL CAUCA
CLAUDIA BIBIANA NOGUERA	ING. AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO	REGIONAL CAUCA