PROYECTO – IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA AGROINDUSTRIAL PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS AREQUIPE EN LA J.A.C BARRIO AGUA MARINA

PRESENTADO POR:

LUZ STELLA VALBUENA TELLO

MARIA NANCY PELAEZ TORO

SHIRLEY JOHANA GARCIA MOLINA

MARTHA LUCIA MAHECHA CEBALLOS

JUAN CARLOS REINOSO CERQUERA

FRANCISCO JAVER RODIGUEZ MAHECHA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – SENA

REGIONAL TOLIMA

AREA: AGROINDUSTRIA

2021

PROYECTO – IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA AGROINDUSTRIAL PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS AREQUIPE EN LA J.A.C BARRIO AGUA MARINA

Proyecto presentado como opción de desarrollo de la etapa práctica.

Instructor Técnico:

JOSE LUIS SERRATO PATIÑO

Coordinador académico:

DIANA PENTALFA TABARES

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – SENA

REGIONAL TOLIMA

AGROINDUSTRIA

2021

INTRODUCCIÓN

El arequipe es un producto lácteo evaporado, de sabor dulce y suave, es un producto que contribuye eficazmente a la población del barrio agua marina en la ciudad de Ibagué.

El presente proyecto se presenta como una opción de desarrollo de la etapa práctica del operario de leches higienizadas, con el ánimo de que cada uno forme empresas familiares, personales o grupales y de esta manera contribuir con el desarrollo económico, social y académico de las personas involucradas del barrio agua marina de Ibagué.

Para finalizar, la organización eficaz y efectiva del proyecto desarrollado, arrojara unos resultados como lo son la producción y comercialización de arequipe, generando beneficios a muchas familias y a la comunidad en general.

El proyecto costa de: el problema, su planteamiento y se hace la formulación del mismo, se describen la justificación y los objetivos: general y específicos y metodología a desarrollar.

Finalmente se hace la reseña de la bibliografía y los anexos que soporta el presenta trabajo.

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El SENA (Servicio nacional de aprendizaje) se encuentra enmarcado en un sistema integrado de gestión, el cual con una directriz clara de mejora continua en el centro agropecuario la granja – Regional Tolima, ha adelantado varios procesos de modernización y desarrollo para la formación de las nuevas generaciones del país.

Por otro lado, el centro viene adelantando desde hace algunos años un modelo pedagógico que permite el desarrollo de habilidades y competencias únicas del sector productivo, donde los aprendices ponen en práctica todo lo que han aprendido en formación durante un tiempo que además dinamiza las actividades que allí se realizan.

Para finalizar, es válido mencionar que el desarrollo de este proyecto se basa en la necesidad de buscar metodologías y dar cumplimiento a todo el desarrollo de las actividades propuestas en el operario de leches higienizadas que se viene desarrollando. Además, es importante mencionar que el desarrollo de este proyecto se realizara de esta manera para poder cumplir y contribuir con el cuidado de todas las personas, ya que actualmente se vive una emergencia sanitaria COVID-19

Por último, es importante mencionar que este proyecto conto completamente con la ayuda, participación y formación del instructor técnico del operario de leches higienizadas.

JUSTIFICACIÓN

Los productos evaporados, y en especial el arequipe, es uno de los alimentos procesados que más salida comercial tiene en el mercado; es por ellos que este producto se convierte en una excelente alternativa para idear esta idea de proyecto productivo que dé como resultado ingresos económicos y empresariales.

Debido a la necesidad que se genera por dar terminación y contribuir a la comunidad por medio del operario de leches higienizadas se realiza esta idea de proyecto, por la cual se definen la metodología utilizada y como se desarrollara. Además, el modelo pedagógico desarrollado en el Centro Agropecuario la Granja, con un enfoque en sistema de gestión de calidad y la mejora continua., espera poder fortalecer todos los conocimientos adquiridos.

Durante el mes de abril, mayo, junio y julio del año 2021, se realizará este proyecto donde se cumplirá con las actividades y desarrollo de manera individual de las personas del barrio agua marina de Ibagué, cada uno de estos proyectos tendrán acompañamiento del instructor técnico que se encargara de ver el cumplimiento y su terminación.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL: Implementar un sistema agroindustrial para el procesamiento de arequipe de forma individual con personas del barrio agua marina, como alternativa económica y microempresarial.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Transformar materias primas lácteas en un producto terminado como el arequipe, cumpliendo con todos los protocolos de calidad establecidos.
- Aprender a diseñar una idea de negocio por medio de la aplicación de un proyecto productivo.
- Comercialización de productos terminados como el arequipe, contribuyendo a la economía personal y familiar.

ANALISIS DEL SECTOR

El arequipe es una receta tradicional latinoamericana; los algunos países como Colombia y chile es conocido como dulce de leche y en otros países como México se conoce como Cajeta. Gracias a su importante en calcio, proteínas de la leche una baja tasa de materias grasas. El arequipe es aconsejable para los niños en periodos de crecimiento, con una porción diaria de 30g. además de eso cumple una función como postre que puede ser degustado en cualquier momento.

En Colombia el aumento de venta en los últimos años ha crecido significativamente, llegando de esta manera a grandes superficies como lo es supermercados e hipermercados. Además de sus bajos costos de producción, la vente de este producto es viable para todos los consumidores.

Análisis del mercado

Como mercado objetivo se tienen los mini mercados y público en general en la ciudad de Ibagué; se escogen precisamente, por el desarrollo del proyecto se cuenta directamente con consumidores de hogares familiares y es a través de estos que se decide comenzar la comercialización de la producción.

La idea inicial era poder tener una comercialización mayor, pero con los altos costos que acarrea el transporte refrigerado, para poder conservar la cadena de frio del producto, además los costos logísticos y las producciones bajas iniciales, vender el arequipe de manera masiva no es viable.

Análisis del cliente

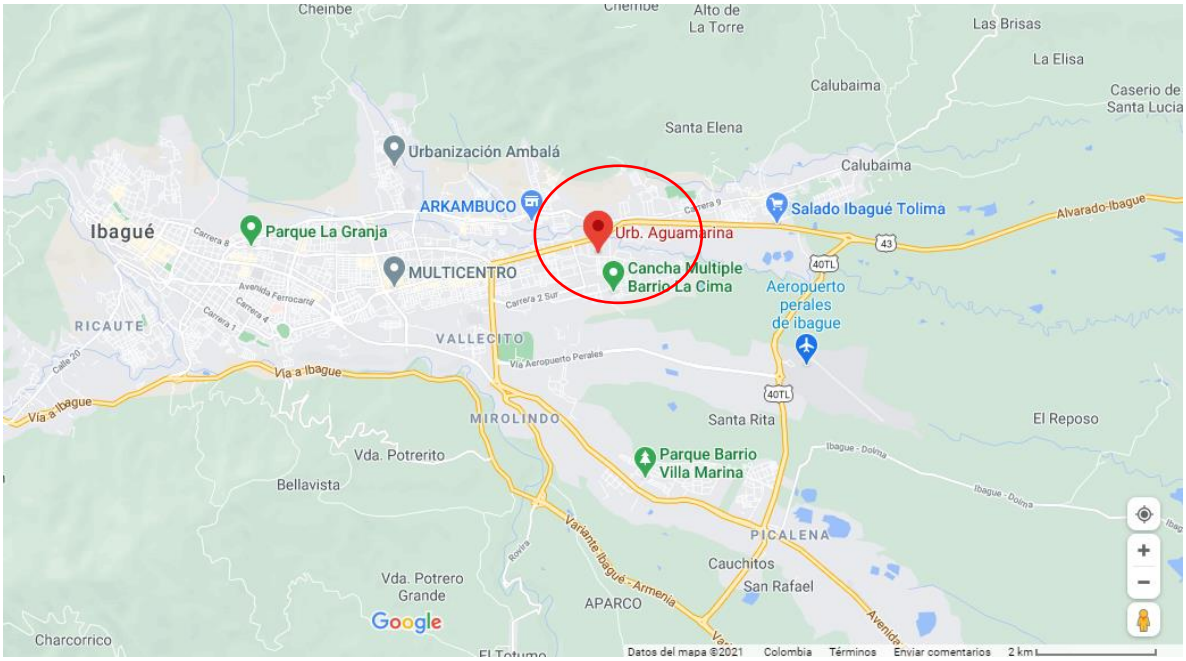
Como clientes para este producto se tienen niños, jóvenes y adultos de la ciudad de Ibagué. Tanto hombres como mujeres pertenecientes a todos los estratos socioeconómicos, desde el estrato 1 hasta el 5, con enfoque en los estratos 1,2 y 3, ya que muchas veces en estos estratos no se tienen los ingresos para acceder a este tipo de alimentos por sus altos costos. No hay un nivel de escolaridad, ni estado civil, ni ocupación requerida para el consumo de este tipo de alimentos, pues la nutrición y la alimentación no tienen requisito alguno además como

consumidores potenciales se tienen todas las personas que gusten de consumir alimentos con un alto valor nutritivo como el arequipe.

Los consumidores potenciales estarían muy interesados en consumir un arequipe con excelentes características organolépticas y de excelente calidad a un bajo costo, porque básicamente como consumidor que soy del producto eso es lo que me interesa, y poder encontrar un producto que cumpla con esas condiciones sería muy bueno, ya que a través de esto se podría estar identificando a los futuros consumidores con la marca y el producto, lo que ayudaría en el posicionamiento y establecimiento en un mercado tan competido como lo es el de los arequipe, ya que hay una amplia oferta de productos en el mercado.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se desarrollará en el municipio de Ibagué, exactamente en el barrio agua marina, localizado en el extremo oriental de la ciudad, cuenta con importantes aéreas como los centros comerciales estación, Acqua, Multicentro. Cuenta con áreas para el desarrollo inmediato, ya sea de carácter industrial y empresarial.



Ciudad: Ibagué

Barrio: Agua marina

Comuna: 8

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto de desarrollo de la etapa práctica, está dirigido a el desarrollo del producto lácteo arequipe, creando de manera individual o familiar una oportunidad empresarial o de ayuda económica de las personas del barrio agua marina Ibagué.

La idea es que lo puedan realizar cada uno de forma individual, además de poder realizarlo en su lugar de residencia en el barrio agua marina, de la ciudad de Ibagué, con el fin de aplicar y fortalecer los conocimientos adquiridos durante la etapa lectiva, en el desarrollo de la etapa práctica. Asimismo, se pretende generar información valiosa que fortalezca las ideas de proyectos, emprendimiento o ideas de negocio de esta comunidad.

El proyecto será ejecutado tres días a la semana lunes, miércoles y viernes, durante este tiempo el grupo deberá desarrollar las actividades y cumplir los objetivos. Asimismo, se diligenciarán de manera física y virtual los datos que se generen en el periodo de tiempo que se desarrolle el proyecto productivo, permitiendo seguir paso a paso el avance de cada integrante del grupo y su desarrollo en el producto lácteo.

Por último, relaciono las actividades que se desarrollaran en torno del proyecto:

- ✓ Llevar el registro de los datos recolectados por las personas del proyecto, donde se especifique lo realizado y sus resultados.
- ✓ Realizar de manera individual el producto lácteo arequipe, cumpliendo con los protocolos de calidad.
- ✓ Realizar comercialización del arequipe de manera familiar o particular.
- ✓ Realizar trasferencia tecnológica.

Estas actividades se desarrollarán de manera individual en el lugar de residencia de cada uno de los integrantes, se realizará un informe que contendrá la información del desarrollo del proyecto de manera mensual para evidenciar su avance.

◄ Marzo

Abril 2021

Mayo ►

Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1.	2.	3
4	5.	6.	7.	8.	9.	10
11	12.	13.	14.	15.	16	17
18	19.	20.	21. elaboración y Desarrollo del arequipe.	22.	23. realizar actividades de comercialización y evaluación sensorial del arequipe.	24
25	26. Planificar y desarrollar actividades para elaborar el Arequipe.	27.	28. elaboración y Desarrollo del arequipe.	29.	30. realizar actividades de comercialización y evaluación sensorial del arequipe	31.

◄ Abril

Mayo 2021

Junio ►

Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
						1
2	3. elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	4	5.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	6.	7.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	8
9	10.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	11.	12.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	13	14.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	15
16	17.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	18.	19.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	20	21.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	22
23	24.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	25.	26. Evaluación sensorial del arequipe y análisis del mercado	27.	28.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	29
30	31 elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas					

◄ Mayo

Junio 2021

Julio ►

Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
		1.	2. Evaluación sensorial del arequipe y análisis del mercado	3	4.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	5
6	7. elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	8	9.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	10	11.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	12
13	14. elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	15	16.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	17	18.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	19
20	21.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	22	23.Evaluacion sensorial del arequipe y análisis del mercado	24	25.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	26
27	28. elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	29	30. Evaluación sensorial del arequipe y análisis del mercado			

◄ Junio

Julio 2021

Agosto ►

Do.	Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.
				1	2.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	3
4	5.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	6	7.Evaluación sensorial del arequipe y análisis del mercado	8	9.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	10
11	12.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	13	14.Evaluación sensorial del arequipe y análisis del mercado	15	16.Analizar los indicadores de la idea de negocio del arequipe	17
18	19.elaborar el arequipe, según especificaciones técnicas	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

República de Colombia. (2006). Decreto 616. Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país. Recuperado de http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=21980

Aval de la propuesta

José Luis Serrato Patiño Instructor	Diana Pentalfa Tabares Coordinar academico Área Agroindustria