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

PRESENTADO POR:

ANDREA LOPEZ MANRRIQUE

SORAYA GARCIA

ASTRID ELENA GUERRA CAMPOS

NORMA CONSTANZA SALAS

JENY ARNUBIA BETANCOURTH ESCOBAR

ELIZABETH VALBUENA RODRIGUEZ

LUISA FERNANDA RIOS ARANGO

OLGA LETICIA SANCHEZ MERCHAN

MARBELUZ ESQUIVIA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA – SENA

REGIONAL TOLIMA

AREA: AGROINDUSTRIA

2021

PROYECTO – IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA AGROINDUSTRIAL PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS ARROZ CON LECHE 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 arroz con leche es un producto obtenido de la cocción del arroz y la consiguiente formulación del componente principal de la leche entera contenido mineral y vitaminas y aparte azúcar, conservantes, entre otros. Este producto se puede utilizar en la industria alimenticia dado que actúa como bebida energizante para niños, adultos y para todo público.

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 arroz con leche, 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 arroz con leche, 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 realizara 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 arroz con leche 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 arroz con leche, 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 arroz con leche, contribuyendo a la economía personal y familiar.

ANALISIS DEL SECTOR

El arroz con leche es una de las recetas más tradicionales en Latinoamérica, gracias a su contenido de vitaminas, minerales y además de tener un delicioso sabor se convierte en el favorito de la mayoría de lugares colombianos. El arroz con leche es aconsejable para los niños y adultos de cualquier edad.

En Colombia su venta en supermercados es bajo, casi nula y es utilizados de manera tradicional en ventas en pequeños pueblos.

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 arroz con leche de manera masiva no es viable.

Análisis del cliente

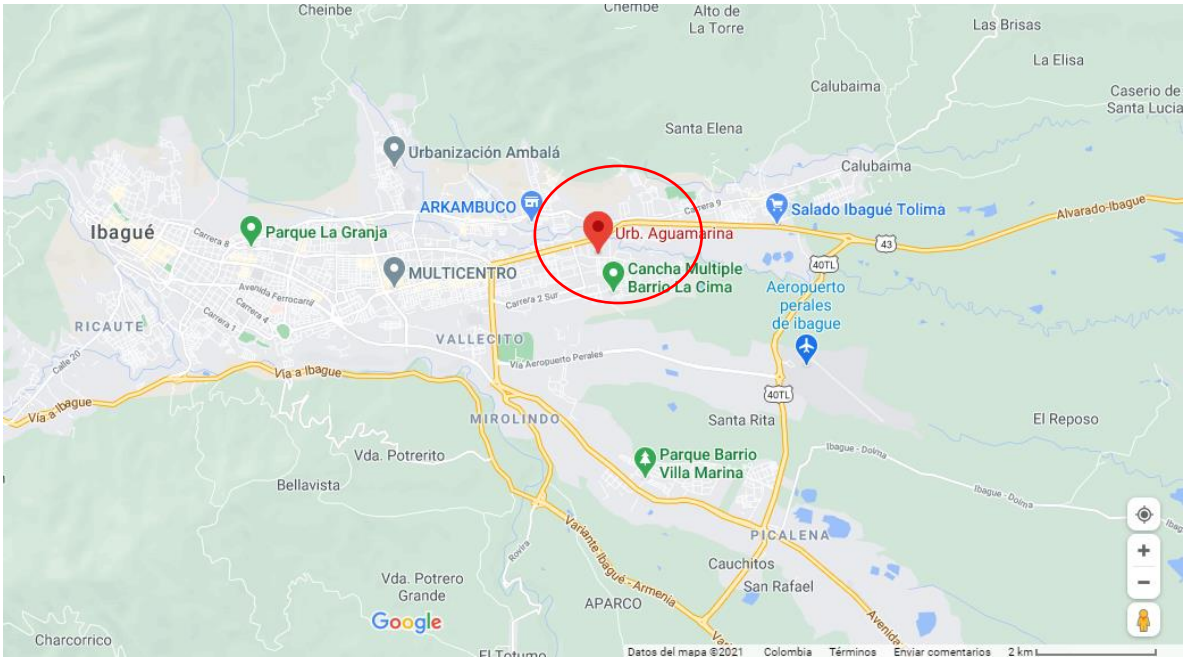
Como clientes para este producto se tienen niños, jóvenes y adultos de la ciudad de Ibagué. Tanto hombres como mujeres pertenecientes a todos los estratos socioeconómicos, desde el estrato 1 hasta el 5, con enfoque en los estratos 1,2 y 3, ya que muchas veces en estos estratos no se tienen los ingresos 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 arroz con leche.

Los consumidores potenciales estarían muy interesados en consumir un arroz con leche 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 arroz con leche, 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 arroz con leche, 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 arroz con leche, cumpliendo con los protocolos de calidad.
- ✓ Realizar comercialización del arroz con leche 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 arroz con leche.	22.	23.realizar actividades de comercialización y evaluación sensorial del arroz con leche	24
25	26.Planificar y desarrollar actividades para elaborar el Arroz con leche.	27.	28.Elaboración y Desarrollo del arroz con leche	29.	30.realizar actividades de comercialización y evaluación sensorial del arroz con leche	31.

◄ Abril

Mayo 2021

Junio ►

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

◄ Mayo

Junio 2021

Julio ►

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