PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**681023**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151451**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**7**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	7		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	Alcaldias, Red Unidos, Asociaciones, Empresas Privadas		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	frutas, compotas, bocadillo, jarabe, pulpas, salsas, aderezos, encurtidos, conservas, miel, zumos, vinos, jugos, nectares, dulces		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	16	**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:**	16
			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

En el Departamento de Cordoba, existe gran cantidad de arboles que dan frutos por temporadas que no son aprovechados, haciendo que el mercado local se sature y los productores se vean en la necesidad de vender su producción a un menor precio y en casos extremos regalarla. Es asi como los productores al observar el valor agregado que se obtiene al comercializar estas frutas o vegetales procesadas se plantean el por qué ellos no pueden acceder a este mercado y generar a los pobladores rurales oportunidades de trabajo. Esta región no posee microempresas dedicadas a la transformación de las frutas y vegetales para obtener productos con valor agregado que le permita a los habitantes tener oportunidades laborales.

2.2 Justificación del proyecto
El proyecto formativo de procesamiento y comercializacion de productos derivados de frutas y hortalizas, pretende dar respuesta a la necesidad de aprovechar los recursos naturales de la region, evitando la migración de la población rural a la ciudad y disminuyendo la generación de conflictos sociales, brindando una oportunidad de formacion para el trabajo que les permita estimular la vocación industrial y emprendedora de la región, brindando una mejor calidad de vida, generando fuentes de empleo o la oportunidad de convertirse en microempresarios. La creación de una unidad productiva procesadora y comercializadora de frutas permitira optimizar el tratamiento, el manejo y los métodos de conservacion de las frutas. A traves de este proyecto se pueden estandarizar los productos agroindustriales, teniendo en cuenta las caracteristicas, gustos, preferencias y necesidades de la región y asi ofrecer a los consumidores productos de calidad e innovadores.

2.3 Objetivo general
Procesar y comercializar productos derivados de frutas y hortalizas, con el fin de estimular la creacion de empresas rurales sostenibles.

2.4 Objetivos específicos
1. Aplicar las tecnicas utilizadas para la realización de la B.P.M. 2. Realizar los procesos de higienización de equipos y materiales para asegurar la calidad del producto terminado. 3. Realizar los procesos de transformación por producto. 4. Comercializar productos derivados de frutas y hortalizas. 5. Mejorar la calidad de vida de la comunidad rural, atraves de la creacion de una de una unidad productiva rural sostenible.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Poblacion Vulnerable del Departamento de Cordoba
2.5.2 Impacto	
Social:	Generación de empleo, mano de obra calificada, aprovechamiento de materias primas, mejoramiento de la calidad de vida de la población rural, cambio de aptitud que implica el nacimiento de la vocacion industrial y emprendedora de la región.
Económico:	En la región se facilita la obtención de las materias primas de tal manera que los costos de producción disminuyen, por lo tanto el producto obtenido se puede adquirir a un precio conveniente, convirtiendose en un producto competitivo en el mercado, este proyecto promueve la generación de negocios y actividades economicas, contribuyendo al desarrollo socioeconomico de la región generando nuevas fuentes de empleo.
Ambiental:	Genera un impacto ambiental positivo, que no pone en riesgo el equilibrio ecologico de la región, ya que la renovación de los cultivos contribuye a evitar la erosión de los suelos, y al mantenimiento de las areas verdes por la aplicación de técnicas de procesamiento de productos fruticolas apropiadas que permiten la sostenibilidad del medio ambiente.
Tecnológico:	Estandarización de los productos innovadores agroindustriales derivados de las frutas y hortalizas teniendo en cuenta los gustos, preferencias y necesidades de la region que permita adquirir un alto grado de competitividad a traves del uso de tecnologias eficientes.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Falta de recursos economicos, lo cual pone en retraso la puesta en marcha del proyecto.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Vias de acceso en mal estado que dificultan la comercialiacion de los productos.

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
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439714 - REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439715 - REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439717 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439721 - TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL

		PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439724 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439725 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUTAR	OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	439726 - NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANEAR	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	439716 - IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
PLANEAR	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA	439719 - DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
PLANEAR	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA	439722 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEAR	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA	439727 - IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	439718 - VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	439720 - REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	439723 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	439728 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
VERIFICAR	REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD	439729 - REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Aulas y cocina dotada con las minimas condiciones para manipular alimentos

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
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	2					HORAS FORMACION TECNICAS Y COMERCIAL	2	$ 1.200.000	$ 2.400.000				
OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	4									FRUTAS, E INSUMOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1	$ 1.700.000	$ 1.700.000
OBTENCION DE PRODUCTOS SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	4					HORAS FORMACION TECNICAS Y COMERCIAL	2	$ 1.500.000	$ 3.000.000				
REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE	1					HORAS FORMACION TECNICAS Y COMERCIAL	2	$ 1.000.000	$ 2.000.000				
REVISAR LOS DIAGRAMAS DE PROCESO Y CALIDAD DE	1					HORAS	1	$ 3.174.213	$ 3.174.213				

PRODUCTOS SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE													

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 1.700.000	$ 1.700.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 5.971.700	$ 5.971.700	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 7.671.700	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JAIDER LUIS TORRALVO	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA
ALONSO AGUDELO	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA
YENIS LUZ ARRIETA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA
LILIANA MARGARITA DORIA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA
MARIA ANDREA BERNAL	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA
ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA