



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	2229201	Código del Programa SOFIA:	936161	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	1
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA			1.2 Regional:	REGIONAL TOLIMA		
1.3 Nombre del proyecto:	ESTABLECIMIENTO DE SISTEMA PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL PARA TRANSFORMAR LAS M.P PROVENIENTES DEL SECTOR AGROPECUARIO MUNICIPIO DE PALOCABILDO EN EL DESARROLLO LA FPI DE LA IETA LEOPOLDO GARCIA - 2257008						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA - ENTE TERRITORIAL EDUCATIVO - INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA AGROINDUSTRIAL LEOPOLDO GARCIA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Agroindustria, buenas practicas de manufactura, procesos termicos, higienizacion, almacenamiento, artiuucualción						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	47	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:				25
			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:				22

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

La Actividad agropecuaria es la base de la economía del municipio de Palocabildo (Tolima) y se evidencia una baja transformación y comercialización de productos agroindustriales, desaprovechando los recursos agrícolas y pecuarios. De tal forma, que el sector es poco competitivo en la oferta de productos alimenticios que cumplan con la normatividad de inocuidad y calidad. La anterior situación amerita formar talento humano en la cadena de valor del sector agroalimentario. Por lo tanto, frente a la situación económica del municipio del Palocabildo surge el interrogante. ¿Cómo generar mayor valor agregado a materias primas, productos y subproductos del sector agroalimentario mediante el desarrollo del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria?



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.2 Justificación del proyecto

De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), durante este año informo que la economía colombiana se contrajo 6,8 % en el año 2020, por lo tanto, el Producto Interno Bruto (PIB) cayó 6,8%, una cifra que refleja las afectaciones de la pandemia (El Covid 19), de los confinamientos y de las restricciones a la actividad económica del país. Esta es la cifra más fuerte de contracción económica para la economía colombiana por lo menos en la historia reciente de registros.

Los sectores de explotación de minas y canteras, industrias manufactureras, construcción, comercio y actividades artísticas también registraron los datos más bajos de crecimiento en la historia, registrando caídas de 15,7%, 7,7%, 27,7%, 15,1% y 11,7%, respectivamente. No obstante, el DANE resalta que en el 2020 hubo cuatro actividades de la economía que presentaron comportamientos positivos en 2020 con respecto a las cifras de 2019. El sector agricultura creció 2,8%, seguido de las actividades financieras y de seguros (2,1%), las actividades inmobiliarias (1,9%) y la administración pública (1%).

El ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Rodolfo Zea Navarro, destacó el balance del sector agropecuario, el cual jalonó a la economía y no permitió que decreciera más profundamente. Esto es gracias a los programas que se pusieron en marcha en el segundo semestre del año pasado, en temas como insumos, financiamiento, maquinaria, comercialización y otros más, los cuales están incluidos en la estrategia de reactivación económica Juntos por el Campo.

Teniendo en cuenta la crisis sanitaria y cuarentenas estrictas vividas en el año 2020 por el Covid 19, la economía tuvo un gran impacto negativo en el departamento del Tolima, varios sectores reflejaron una reducción, según el boletín Económico Regional IV del banco de la república (1), los sectores transporte, turismo y comercio fueron fuertemente golpeados, esto debido a las medidas restrictivas y cierre de fronteras, al contrario los créditos en el sector agropecuario y las remesas aumentaron, es así que en el cuarto trimestre del año 2020 Finagro aprobó en el Tolima recursos por \$263.847 millones, con un incremento de 67,1% comparado con el mismo periodo del 2019, los recursos desembolsados especialmente en Tolima y Huila fueron solicitados para el sector avícola, ganadero y cafetero.

El Municipio de Palocabildo por tener un aproximado del 70% de su territorio en sector rural su fuerte económico lo deriva de la producción agrícola, y en este sector se destaca principalmente la producción y cultivo de Café, caña panelera, aguacate, cacao, frutales, yuca, plátano, maíz, frijol, ganadería en pequeña escala y producción de especies menores.

Se posee un buen potencial comercial reglón al que se dedica buena parte del sector urbano y en el mercado dominical confluyen los habitantes del municipio y de municipios vecinos como Casabianca. Falan, Villa Hermosa, Mariquita y Fresno entre otros lo que lo hace en un mercado muy apetecido por todos los comerciantes de la región; no obstante, el municipio requiere de proyectos productivos que realicen un aprovechamiento sostenible de los recursos agrícolas y pecuarios en la transformación de alimentos y comercialización con responsabilidad social para dinamizar el sector agroindustrial. Por lo anterior, se hace necesario fortalecer la formación del talento humano calificado y competente en la producción de alimentos en la cadena de valor de este sector. Es así, que se requiere formar en la I.E.T.A Leopoldo García, talento humano capacitado.

2.3 Objetivo general

Establecer Un Sistema Productivo Agroindustrial Para Transformar Las Materias Primas Provenientes Del Sector Agropecuario Del Municipio De Palocabildo En El Desarrollo La FPI De La IETA Leopoldo García ficha 2257008.

2.4 Objetivos específicos

- 1.Realizar diagnóstico del sector agroalimentario en el municipio de Palocabildo para identificar las oportunidades en la producción y comercialización de productos agroindustriales.
- 2.Identificar actividades y recursos necesarios para el desarrollo de procesos agroindustriales manteniendo la sostenibilidad ambiental y responsabilidad social.
3. Transformar materias primas del sector agropecuario, aplicando la legislación alimentaria en unidades productivas agroindustriales.
- 4.Realizar seguimiento a la producción de alimentos de acuerdo a la normatividad y protocolos de la empresa.
- 5.Desarrollar etapa productiva donde se apliquen los conocimientos adquiridos en la formación del Técnico en Agroindustria Alimentaria.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de grados decimo (2019) y undecimo (2020) de las instituciones educativas articuladas en el programa tecnico en agroindustria alimentaria.
----------------------------------	---

2.5.2 Impacto

Social:	Contribuir al mejoramiento de la calidad de alimentos para consumo humano requeridos por la sociedad garantizando la inocuidad.
---------	---



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

Económico:	Optimizar variables de proceso para generar valor agregado en la cadena productiva contribuyendo al sostenimiento de costos de los procesos.
Ambiental:	Reducir los impactos negativos generados en el sistema ambiental biótico y que puedan ser atribuidos al desarrollo de las actividades del proyecto.
Tecnológico:	Difundir los usos de las tecnologías en actividades de adecuación, transformación y conservación, mediante la aplicación de instrumentos para la información y la comunicación, en el mejoramiento continuo de las operaciones tecnológicas en las industrias de alimentos como herramienta competitiva.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
1. Apropiación del modelo pedagógico en los diferentes escenarios de formación para lo cual se pueden identificar estrategias que contribuyan al mejoramiento y fortalecimiento del modelo. 2. La disponibilidad de recursos tecnológicos para el desarrollo práctico. Las alianzas con las entidades del estado o entes no gubernamentales que pueden contribuir a minimizar el riesgo.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
1. Una DOFA: Diagnostico del sector agroindustrial para desarrollar una idea de negocio. 2. Plan de acción para el desarrollo de las actividades de procesamiento, almacenamiento, expendio, distribución y comercialización de productos alimentarios en las unidades productivas. 3. Prototipo de productos alimenticios terminados cumpliendo con la normatividad vigente para su comercialización. 4. Informe y lista de chequeo de acuerdo a la verificación de la producción de alimentos. 5. Bitácoras y Formatos de Planeación, seguimiento y evaluación de etapa productiva parcial y final.	
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?	SI
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



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

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
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152172 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152180 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152181 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152184 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152228 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL	152231 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	SOCIAL
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152318 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152319 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152323 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DIAGNOSTICO	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	152330 - DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA	290801024 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152171 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152174 - COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152176 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152178 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152183 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152185 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152227 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS, ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152229 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152230 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	152322 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.	ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152332 - IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	290801024 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152373 - DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO 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
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152485 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152486 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801029 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PRODUCTIVA.		
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.	290801029 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
EJECUCIÓN	REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801029 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
ETAPA PRODUCTIVA	REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152170 - COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152179 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152182 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152329 - DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	290801024 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y	152331 - MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS	290801024 - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	CRÍTICOS DE LA EMPRESA	
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152371 - REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152375 - VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152488 - CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152489 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EVALUACIÓN Y CONTROL	VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	290801029 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152173 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152175 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152226 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152320 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152321 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
FORMULACIÓN	DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	152487 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

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

Aula de formación que cumplan con la normatividad, Ambiente de procesamiento para agroindustria dotado con los equipos mínimos requeridos.

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



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	UNIDAD DE SONIDO AUTÓNOMA	1	\$ 17.200	\$ 17.200								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	VIDEO BEAM	1	\$ 54.000	\$ 54.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	BATIDORA INDUSTRIAL	1	\$ 112.000	\$ 112.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	AMASADORA INDUSTRIAL	1	\$ 120.000	\$ 120.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	BALANZA GRAMERA DIGITAL	4	\$ 2.000	\$ 8.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	POTENCIOMETRO	15	\$ 3.400	\$ 51.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	PILA 9 VOLTIOS	30	\$ 360	\$ 10.800								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	HORNO CONVENCIONAL	1	\$ 80.000	\$ 80.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	LICUADORA INDUSTRIAL	2	\$ 60.000	\$ 120.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	AUDIFONOS	30	\$ 320	\$ 9.600								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	GUANTE ACERADO	5	\$ 20.000	\$ 100.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	ESCABILADERO	1	\$ 56.000	\$ 56.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	ESTUFA INDUSTRIAL	1	\$ 48.000	\$ 48.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	MOLINO	1	\$ 160.000	\$ 160.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	DESPULPADORA	1	\$ 80.000	\$ 80.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	NEVERA	1	\$ 160.000	\$ 160.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	COMPUTADOR PORTATIL	30	\$ 52.000	\$ 1.560.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	AFILADOR PARA CUCHILLOS REDONDOS	5	\$ 480	\$ 2.400								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	SELLADORA PARA BOLSA MANUAL	2	\$ 7.200	\$ 14.400								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	CUCHILLO PROFESIONAL No. 8	15	\$ 1.400	\$ 21.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	LACTODENSÍMETRO	10	\$ 1.200	\$ 12.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	MOLDE PARA	15	\$ 1.600	\$ 24.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	BATIDOR MANUAL	10	\$ 400	\$ 4.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	TERMOMETRO DIGITAL	6	\$ 1.000	\$ 6.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	CALIBRADOR	10	\$ 800	\$ 8.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	MOLDE PARA HAMBURGUESA	15	\$ 1.200	\$ 18.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3	REFRACTOMETRO PORTATIL	1	\$ 20.000	\$ 20.000								
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 4 ONZAS	10	\$ 210	\$ 2.100



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									GANCHO LEGAJADOR DE PLASTICO	2	\$ 450	\$ 900
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									BOTELLA PLÁSTICA X 250ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	20	\$ 894	\$ 17.880
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CONDIMENTO PARA SALCHICHON CERVECERO	1	\$ 10.181	\$ 10.181
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO	12	\$ 1.912	\$ 22.944
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									LAPIZ NEGRO	4	\$ 550	\$ 2.200
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									FIBROSA TRIPA DIAMETRO DE 60 CM , COLOR BLANCO	20	\$ 2.539	\$ 50.780
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									MEZCLA PARA APANADO	1	\$ 9.683	\$ 9.683



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									BOTELLA PLÁSTICA X 1 LITRO, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN	15	\$ 1.063	\$ 15.945
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									PAPEL CRISTALFLEX O VINIPEL DE 30CM ,48 CM Y 300 METROS DE LARGO	1	\$ 19.274	\$ 19.274
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									RESALTADOR	2	\$ 1.300	\$ 2.600
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									BOLIGRAFO NEGRO	4	\$ 700	\$ 2.800
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									PROTEINA AISLADA DE SOYA	1	\$ 9.190	\$ 9.190
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 6 ONZAS	10	\$ 525	\$ 5.250
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO	1	\$ 10.723	\$ 10.723



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 48MMX100M	2	\$ 4.500	\$ 9.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									SOBRE DE MANILA OFICIO	5	\$ 400	\$ 2.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									PECTINA RAPIDA USP	1	\$ 60.757	\$ 60.757
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS	1	\$ 22.878	\$ 22.878
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CELULOSA 24: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. TRIP A ARTIFICIAL PARA SALCHICHA.	1	\$ 17.446	\$ 17.446
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									TAJALAPIZ	5	\$ 550	\$ 2.750
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA	12	\$ 1.912	\$ 22.944



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									PAPEL BOND CARTA	2	\$ 8.000	\$ 16.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									BORRADOR NATA GRANDE	3	\$ 450	\$ 1.350
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									POLIFOSFATO DE SODIO, PARA EMBUTIDOS	1	\$ 14.560	\$ 14.560
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									SOBRE DE MANILA CARTA	5	\$ 450	\$ 2.250
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CONDIMENTO LONGANIZA	1	\$ 10.231	\$ 10.231
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									PAPEL BOND OFICIO	2	\$ 9.000	\$ 18.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									LECHE EN POLVO ENTERA EMPACADA EN LAMINADO	1	\$ 8.165	\$ 8.165



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									GANCHO CLIP CORRIENTE X CAJA DE 100	1	\$ 2.000	\$ 2.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									TIJERAS	5	\$ 3.500	\$ 17.500
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									MARCADOR BORRASECO RECARGABLE	3	\$ 2.000	\$ 6.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CLIP MARIPOSA	1	\$ 3.500	\$ 3.500
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CD DVD-RW	3	\$ 2.000	\$ 6.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									GELATINA EN POLVO, SIN SABOR	1	\$ 16.528	\$ 16.528
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									TRIPA NATURAL CALIBRE 28MM - 30MM CHORIZO	2	\$ 1.698	\$ 3.396



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									POLVO DE HORNEAR	1	\$ 4.750	\$ 4.750
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									FIBROSA TRIPA PARA SALCHICHON DE 60 mm DE DIAMETRO, COLOR ROJO	10	\$ 1.924	\$ 19.240
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CORIA 26/40: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 40 PIES CADA UNO	1	\$ 7.187	\$ 7.187
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CORIA 21/50: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 50 PIES CADA UNO	1	\$ 12.824	\$ 12.824
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									MARCADOR PERMANENTE	3	\$ 1.200	\$ 3.600
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									CD- RW	3	\$ 1.000	\$ 3.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3									BORRADOR TABLERO ACRILICO	1	\$ 4.500	\$ 4.500



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3								PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	1	\$ 8.714	\$ 8.714
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3								FOLDER CARPETA PLASTIFICADA	2	\$ 550	\$ 1.100
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3								REGLA 30 CM	7	\$ 1.000	\$ 7.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3								TINTA PARA MARCADOR RECARGABLE 30 CC	2	\$ 9.000	\$ 18.000
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3							PSICOLOGO	1	\$ 115.618	\$ 115.618	
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3							INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	\$ 1.156.178	\$ 1.156.178	
VERIFICAR LAS OPERACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	3							INSTRUCTOR INGLES	1	\$ 115.618	\$ 115.618	



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25	COMPUTADOR PORTATIL	4	\$ 52.000	\$ 208.000								
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25	VIDEO BEAM	1	\$ 54.000	\$ 54.000								
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									MARCADOR BORRASECO RECARGABLE	3	\$ 2.000	\$ 6.000
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									GANCHO CLIP CORRIENTE X CAJA DE 100	1	\$ 3.500	\$ 3.500
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									BORRADOR NATA GRANDE	4	\$ 450	\$ 1.800
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									GANCHO LEGAJADOR DE PLASTICO	2	\$ 450	\$ 900
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS,	6.25									PAPEL BOND CARTA	1	\$ 8.000	\$ 8.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									TAJALAPIZ	3	\$ 550	\$ 1.650
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									FOLDER CARPETA PLASTIFICADA	2	\$ 550	\$ 1.100
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									LAPIZ NEGRO	3	\$ 550	\$ 1.650
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									BOLIGRAFO NEGRO	4	\$ 700	\$ 2.800
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25									TINTA PARA MARCADOR RECARGABLE 30 CC	2	\$ 9.000	\$ 18.000
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL	6.25									PAPEL BOND OFICIO	1	\$ 9.000	\$ 9.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25								MARCADOR PERMANENTE	3	\$ 1.200	\$ 3.600	
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25								RESALTADOR	2	\$ 1.300	\$ 2.600	
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25					PSICOLOGO	1	\$ 115.618	\$ 115.618				
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	\$ 2.659.210	\$ 2.659.210				
DEFINIR LAS ACTIVIDADES Y LOS RECURSOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y ECONÓMICOS PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	6.25					INSTRUCTOR INGLES	1	\$ 115.618	\$ 115.618				
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL	5	COMPUTADOR PORTATIL	4	\$ 52.000	\$ 208.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS													
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5	VIDEO BEAM	1	\$ 54.000	\$ 54.000								
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									TIJERAS	3	\$ 3.500	\$ 10.500
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									SOBRE DE MANILA CARTA	5	\$ 450	\$ 2.250
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									LAPIZ NEGRO	6	\$ 550	\$ 3.300
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL	5									CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE	3	\$ 3.500	\$ 10.500



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS										48MMX100M			
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									BORRADOR TABLERO ACRILICO	1	\$ 4.500	\$ 4.500
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									PAPEL BOND OFICIO	2	\$ 9.000	\$ 18.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									PAPEL BOND CARTA	3	\$ 8.000	\$ 24.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES	5									TINTA PARA MARCADOR RECARGABLE 30 CC	2	\$ 9.000	\$ 18.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS													
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									PEGANTE EN BARRA 40 GRS	2	\$ 2.500	\$ 5.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									RESALTADOR	2	\$ 1.300	\$ 2.600
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									BOLIGRAFO NEGRO	4	\$ 700	\$ 2.800
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									BORRADOR NATA GRANDE	6	\$ 450	\$ 2.700
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL	5									MARCADOR PERMANENTE	6	\$ 1.200	\$ 7.200



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS													
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									CLIP MARIPOSA	1	\$ 3.500	\$ 3.500
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									MARCADOR BORRASECO RECARGABLE	6	\$ 2.000	\$ 12.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									SOBRE DE MANILA OFICIO	5	\$ 400	\$ 2.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5									TAJALAPIZ	5	\$ 550	\$ 2.750



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5								REGLA 30 CM	4	\$ 1.000	\$ 4.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5								GANCHOS PARA COSEDORA	1	\$ 4.500	\$ 4.500
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	\$ 1.734.268	\$ 1.734.268			
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5					INSTRUCTOR INGLES	1	\$ 115.618	\$ 115.618			
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DEL ENTORNO SOCIAL, ECONÓMICO, PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO DEL MUNICIPIO PARA EL DESARROLLO Y FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	5					PSICOLOGO	1	\$ 462.471	\$ 462.471			



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

FORTALECIMIENTO DE LAS OPERACIONES TECNOLÓGICAS EN LAS UNIDADES PRODUCTIVAS												
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	UNIDAD DE SONIDO AUTÓNOMA	1	\$ 17.200	\$ 17.200							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	BATIDORA INDUSTRIAL	1	\$ 112.000	\$ 112.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	ESCABILADERO	1	\$ 56.000	\$ 56.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	AFILADOR PARA CUCHILLOS REDONDOS	5	\$ 480	\$ 2.400							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	POTENCIOMETRO	10	\$ 3.400	\$ 34.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	MOLINO	1	\$ 160.000	\$ 160.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	BOTIQUIN	1	\$ 3.200	\$ 3.200							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	MOLDE PARA HAMBURGUESA	15	\$ 1.200	\$ 18.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	PILA 9 VOLTIOS	30	\$ 360	\$ 10.800							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	COMPUTADOR PORTATIL	2	\$ 52.000	\$ 104.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	LICUADORA INDUSTRIAL	2	\$ 60.000	\$ 120.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	EXTINTOR	1	\$ 4.000	\$ 4.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	CAMILLA	1	\$ 10.000	\$ 10.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	GUANTE ACERADO	5	\$ 20.000	\$ 100.000							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	LACTODENSÍMETRO	10	\$ 1.200	\$ 12.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	VIDEO BEAM	1	\$ 54.000	\$ 54.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	ESTUFA INDUSTRIAL	1	\$ 48.000	\$ 48.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	BALANZA GRAMERA DIGITAL	4	\$ 2.000	\$ 8.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	TERMOMETRO DIGITAL	6	\$ 1.000	\$ 6.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	NEVERA	1	\$ 80.000	\$ 80.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	PUNTOS ECOLOGICOS	2	\$ 10.000	\$ 20.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	DESPULPADORA	1	\$ 80.000	\$ 80.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	SELLADORA PARA BOLSA MANUAL	2	\$ 7.200	\$ 14.400							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	CUCHILLO PROFESIONAL No. 8	15	\$ 1.400	\$ 21.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	HORNO CONVENCIONAL	1	\$ 80.000	\$ 80.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	REFRACTOMETRO PORTATIL	1	\$ 20.000	\$ 20.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	AMASADORA INDUSTRIAL	1	\$ 120.000	\$ 120.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	MOLDE PARA	15	\$ 1.600	\$ 24.000							
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	BATIDOR MANUAL	10	\$ 400	\$ 4.000							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25	CALIBRADOR	10	\$ 800	\$ 8.000								
REALIZAR ACTIVIDADES CONCERNIENTES A LA ETAPA PRACTICA	1.25					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	\$ 578.089	\$ 578.089				
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	GUANTE ACERADO	5	\$ 20.000	\$ 100.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	SELLADORA PARA BOLSA MANUAL	2	\$ 7.200	\$ 14.400								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	BOTIQUIN	1	\$ 3.200	\$ 3.200								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	PILA 9 VOLTIOS	30	\$ 360	\$ 10.800								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	BATIDORA INDUSTRIAL	1	\$ 112.000	\$ 112.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS	10	TERMOMETRO DIGITAL	6	\$ 1.000	\$ 6.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	AUDIFONOS	30	\$ 320	\$ 9.600								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	EXTINTOR	1	\$ 4.000	\$ 4.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	MOLINO	1	\$ 160.000	\$ 160.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	NEVERA	1	\$ 80.000	\$ 80.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	AFILADOR PARA CUCHILLOS REDONDOS	5	\$ 480	\$ 2.400								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS	10	PUNTOS ECOLOGICOS	2	\$ 10.000	\$ 20.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	DESPULPADORA	1	\$ 80.000	\$ 80.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	ESTUFA INDUSTRIAL	1	\$ 48.000	\$ 48.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	POTENCIOMETRO	15	\$ 3.400	\$ 51.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	CALIBRADOR	10	\$ 800	\$ 8.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	CUCHILLO PROFESIONAL No. 8	15	\$ 1.400	\$ 21.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	UNIDAD DE SONIDO AUTÓNOMA	1	\$ 17.200	\$ 17.200								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	COMPUTADOR PORTATIL	30	\$ 52.000	\$ 1.560.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	MOLDE PARA	15	\$ 1.600	\$ 24.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	AMASADORA INDUSTRIAL	1	\$ 120.000	\$ 120.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	CAMILLA	1	\$ 10.000	\$ 10.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	LICUADORA INDUSTRIAL	2	\$ 60.000	\$ 120.000								
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	ESCABILADERO	1	\$ 56.000	\$ 56.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	BATIDOR MANUAL	10	\$ 400	\$ 4.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	REFRACTOMETRO PORTATIL	1	\$ 20.000	\$ 20.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	LACTODENSÍMETRO	10	\$ 1.200	\$ 12.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	MOLDE PARA HAMBURGUESA	15	\$ 1.200	\$ 18.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	HORNO CONVENCIONAL	1	\$ 160.000	\$ 160.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10	BALANZA GRAMERA DIGITAL	4	\$ 2.000	\$ 8.000							
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE	10									BOLIGRAFO NEGRO	4	\$ 700 \$ 2.800



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.												
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								RESALTADOR	2	\$ 1.300	\$ 2.600
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								TRIPA NATURAL CALIBRE 28MM - 30MM CHORIZO	20	\$ 1.698	\$ 33.960
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	1	\$ 8.714	\$ 8.714
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								PROTEINA AISLADA DE SOYA	1	\$ 9.190	\$ 9.190
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								CONDIMENTO LONGANIZA	1	\$ 10.231	\$ 10.231
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	10								PECTINA RAPIDA USP	1	\$ 60.757	\$ 60.757



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									LECHE EN POLVO ENTERA EMPACADA EN LAMINADO	1	\$ 8.165	\$ 8.165
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO	1	\$ 10.723	\$ 10.723
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									FIBROSA TRIPA DIAMETRO DE 60 CM , COLOR BLANCO	20	\$ 2.539	\$ 50.780
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									PAPEL BOND OFICIO	1	\$ 9.000	\$ 9.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									PAPEL BOND CARTA	1	\$ 8.000	\$ 8.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									BORRADOR NATA GRANDE	4	\$ 450	\$ 1.800



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									TAJALAPIZ	4	\$ 550	\$ 2.200
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									GELATINA EN POLVO, SIN SABOR	1	\$ 16.528	\$ 16.528
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									POLIFOSFATO DE SODIO, PARA EMBUTIDOS	1	\$ 14.560	\$ 14.560
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA	12	\$ 1.912	\$ 22.944
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									MEZCLA PARA APANADO	1	\$ 9.683	\$ 9.683
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									FIBROSA TRIPA PARA SALCHICHON DE 60 mm DE DIAMETRO, COLOR ROJO	10	\$ 1.924	\$ 19.240



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									CONDIMENTO PARA SALCHICHON CERVECERO	1	\$ 10.181	\$ 10.181
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 6 ONZAS	10	\$ 525	\$ 5.250
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									CORIA 21/50: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 50 PIES CADA UNO	1	\$ 12.824	\$ 12.824
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE 12X40	3	\$ 3.000	\$ 9.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									CD- RW	7	\$ 1.000	\$ 7.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									REGLA 30 CM	1	\$ 1.000	\$ 1.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE	10									MARCADORES PARA CD	3	\$ 4.400	\$ 13.200



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.												
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								MARCADOR BORRABLE O	3	\$ 2.000	\$ 6.000
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								PAPEL CRISTALFLEX O VINIPEL DE 30CM ,48 CM Y 300 METROS DE LARGO	1	\$ 19.274	\$ 19.274
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								CELULOSA 24: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. TRIP A ARTIFICIAL PARA SALCHICHA.	1	\$ 17.446	\$ 17.446
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								POLVO DE HORNEAR	1	\$ 4.750	\$ 4.750
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								CORIA 26/40: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 40 PIES CADA UNO	1	\$ 7.187	\$ 7.187
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	10								ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS	1	\$ 22.878	\$ 22.878



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									BOTELLA PLÁSTICA X 1 LITRO, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN	15	\$ 1.063	\$ 15.945
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 4 ONZAS	10	\$ 210	\$ 2.100
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									LAPIZ NEGRO	4	\$ 550	\$ 2.200
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO	12	\$ 1.912	\$ 22.944
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10									BOTELLA PLÁSTICA X 250ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	20	\$ 894	\$ 17.880
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS	10									CD DVD-RW	7	\$ 2.000	\$ 14.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.													
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10								BORRADOR TABLERO ACRILICO	1	\$ 4.500	\$ 4.500	
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10					INSTRUCTOR INGLES	1	\$ 231.236	\$ 231.236				
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10					INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	\$ 5.780.892	\$ 5.780.892				
REALIZAR OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	10					PSICOLOGO	1	\$ 115.618	\$ 115.618				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
---------	----------	----------------	-------------	---



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

Equipos	1	\$ 953.000	\$ 953.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Herramientas	1	\$ 3.621.000	\$ 3.621.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Materiales de Formación	1	\$ 722.115	\$ 722.115	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	3	\$ 6.683.814	\$ 20.051.442	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	\$ 25.347.557	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
EDNA LILIANA CABALLERO	PSICOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
DIANA YANETH MIRANDA	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
NORMA GUADALUPE MARTINEZ	CORDINADORA ACADÉMICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LAURA MARIA BARRERA	PROFESIONAL EN BILINGUISMO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA