PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2022993**	**Código del Programa SOFIA:**	**635239**	**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 UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPM, EN EL CENTRO PENITENCIARIO Y CARCELARIO - COIBA, EN EL MUNICIPIO DE IBAGUÉ		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PANIFICACION		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	12		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Inocuidad, saneamiento, normas técnicas,calidad, protocolo, inventario,proyecto,competitividad, responsabilidad social, alimentos, innovacion, materia prima, producto final, almacenamiento.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	46	**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:**	24
			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

Existe la necesidad de garantizar no solamente la producción de alimentos que cubra la demanda de la institución, sino además que cumplan con los requisitos técnicos y sanitarios de tal forma que estos no pongan en riesgo la salud de los internos, a través de la implementación de un sistema basado en las Buenas Prácticas de Manufactura, control de los procesos y el manejo adecuado de materias primas y producto terminado. Lo anterior permite además lograr competir con los mercados externos, suministrando productos de panificación en todos los bloques del establecimiento penitenciario. Se requiere además, generar alternativas ocupacionales para los internos, tanto al interior del establecimiento penitenciario, como en el exterior, ya que la población privada de la libertad presenta múltiples limitantes económicos, formativos y de oportunidades en el campo laboral; es por ello que a través del establecimiento de unidades productivas de panificación como requisito para optar por el titulo de "Técnico en Procesos de Panificación " se vincula al aprendiz al manejo técnico y empresarial de la producción. Se ha precisado que el instrumento más eficaz es trabajar por proyectos productivos y que en torno a este instrumento se desarrolle todo el referente

metodológico de la formación por proyectos, integrado por medio de la cadena de valor y organizado en forma de empresa para su manejo eficiente y eficaz.
Esto permitirá dar una respuesta inmediata al problema planteado e iniciará un proceso de liderazgo en el Centro Agropecuario - La Granja, de emprendimiento y de visualización de la formación y la producción en todo su espectro.

2.2 Justificación del proyecto

A través del Programa de Transformación Productiva sustentado en una alianza público-privada, el Gobierno Nacional pretende impulsar el desarrollo del Sector Agropecuario y Agroindustrial, fortaleciendo entre estos al sector molinero de cereales, para esto ofrece la oportunidad de proyectar los sectores como un todo, buscando el consenso de los productores y empresarios que lo conforman para desarrollar una visión de largo plazo, orientada al mercado mundial. Además, brinda la oportunidad de impulsar la especialización de la producción a lo largo de la cadena de valor, integrando el sector primario de la producción, induciendo la innovación de productos de acuerdo con las nuevas tendencias del mercado mundial.
Este direccionamiento nacional se articula con el programa "Transformación del campo y ordenamiento productivo y social Para la paz del Plan de Desarrollo del Tolima, el cual busca mejorar la capacidad del sector agropecuario y agroindustrial, con un enfoque integral en su dimensión, técnica, social, ambiental y de mercado; contribuyendo a una producción eficiente, limpia y de calidad. A lo que apunta éste programa, además de fortalecer esfuerzos aunados con diferentes instituciones, es a llegar con soluciones puntuales a los sectores productivos para mejorar la competitividad. Por otro lado, estos programas de formación titulada, se convierten en una alternativa de participación de la población vulnerable en el mercado laboral, por medio de la incorporación de personal con altas calidades personales y profesionales.
Las empresas de procesamiento de productos de panificación del país son un eslabón fundamental en el sector Agroindustrial, estas aspiran a competir en los mercados de hoy, y para esto tienen como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad de sus productos. Contar con este sistema, implica una filosofía de trabajo en donde la calidad es un elemento presente en todas sus actividades y es una herramienta indispensable para mantenerse competitiva. El primer paso para lograr esto son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las cuales son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad.
El área de Agroindustria del centro Agropecuario La Granja da respuesta al sector que dedica sus esfuerzos a la obtención de productos panificables a partir de harinas de trigo, a través de la infraestructura de su planta de procesamiento de productos de panificación, dando respuesta a las necesidades del sector productivo regional y encaminado con los sectores estratégicos nacionales.
Además el centro participa en el Convenio Marco Interadministrativo de Cooperación Sena-Invima, cuyo propósito es evaluar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en la institución y al mismo tiempo orientar a la institución sobre la metodología y criterios aplicados por parte del Invima en el desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a las plantas de producción y procesamiento de alimentos a nivel nacional.
Finalmente, este proyecto de formación se convierte en un componente clave para satisfacer la demanda de competencias profesionales en términos de pertinencia y calidad; y de esta forma fortalecer la formación del talento humano en procesos que generen nuevas fuentes de trabajo, dando así respuesta a los requerimientos que actualmente tienen las entidades carcelarias del país, con respecto a la resocialización y orientación ocupacional de la población privada de la libertad.

2.3 Objetivo general

Establecer un sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación con implementación BPM y visión empresarial, en el desarrollo de la Formación Profesional Integral de los aprendices, en el Complejo Carcelario y Penitenciario INPEC - COIBA", ubicado en el municipio de Ibagué.

2.4 Objetivos específicos

1. Diagnosticar el mercado existente de productos de panificación al interior del Bloque 07 del establecimiento penitenciario, y las oportunidades de acuerdo a las tendencias actuales.
2. Determinar los recursos económicos, humanos, productivos y tecnológicos requeridos para la producción agroindustrial, de acuerdo con la naturaleza del proyecto.
3. Ejecutar actividades productivas y administrativas inherentes al sistema de procesamiento de productos de panificación, teniendo en cuenta los planes de producción y las políticas de la empresa, y permitiendo el desarrollo de las capacidades actitudinales y aptitudinales de los aprendices.
4.Evaluar las operaciones de producción y comercialización de productos de panificación, de acuerdo con la normatividad vigente y protocolos empresariales.
5. Demostrar el conocimiento teórico - práctico adquirido por medio de las competencias y resultados de aprendizaje, a través de la etapa productiva.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices SENA, productores de la región y empresarios del área.

2.5.2 Impacto	
Social:	Contribuir al mejoramiento de la calidad y cantidad de alimentos para consumo humano requeridos por la sociedad garantizando su inocuidad.
Económico:	Mejoramiento de los beneficios económicos de pequeños, medianos y grandes empresarios y el consumidor final derivados del desarrollo y optimización de procesos.
Ambiental:	Minimizar el impacto ambiental de los residuos, efluentes y emisiones en la región.
Tecnológico:	Difundir el uso de las tecnologías de la transformación, conservación, la información y la comunicación en el mejoramiento continuo de las operaciones tecnológicas en la industria de panificación como herramienta competitiva.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Disponibilidad tecnológica y de materiales de formación para el desarrollo del proyecto. Motivación y compromiso de los participantes en la ejecución del proyecto.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Formulación: Propuesta física o en medio magnético para establecimiento de un sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación. 2. Planeación: Presupuesto del proyecto y programación de las actividades relacionadas con la producción, control de procesos, manejo de inventarios de almacén y bodega. 3. Ejecución: Productos panificables elaborados bajo las directrices de protección al ambiente, que cumplan con las características de calidad, inocuidad, y nutrición. 4. Evaluación: Exposición de los diferentes productos panificables desarrollados en el sistema productivo, validados por medio de listas de chequeo. 5. Etapa Práctica: Resultado de las evaluaciones de la etapa práctica ejecutada por el aprendiz conforme a la modalidad seleccionada y radicados ante la Coordinación Académica. Certificado de vigencia del documento de identidad descargado de la página de Registraduría Nacional, y el Informe de la etapa práctica.

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

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	REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE	424715 - 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	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
DIAGNOSTICO	REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE	424716 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
DIAGNOSTICO	REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DIAGNOSTICO	REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE	424730 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424664 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424665 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424666 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON

	PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424671 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	424714 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y

	IMPLEMENTACION DE BPM.	NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424717 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424719 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424720 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424721 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424722 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424723 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424724 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424725 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424741 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

		VIGENTE.	
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ETAPA PRACTICA	DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN LA ETAPA PRACTICA.	424718 - 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
EVALUACION	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN 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
EVALUACION	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACION	GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
PLANEACION	GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
PLANEACION	GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	424732 - 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
PLANEACION	GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

	PRODUCTIVO.	CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	
PLANEACION	GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	424734 - 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

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	3	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente pluritecnológico, Taller para producción de productos panificables y de repostería 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
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE	6					CONTRATACIÓN INSTRUCTOR	1	$ 3.750.000	$ 3.750.000				
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON IMPLEMENTACION DE BPM.	3					CONTRATACIÓN INSTRUCTOR	1	$ 3.750.000	$ 3.750.000				
GESTIONAR RECURSOS FÍSICOS Y DE TALENTO HUMANO PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL SISTEMA PRODUCTIVO.	1					CONTRATACIÓN INSTRUCTOR	1	$ 3.750.000	$ 3.750.000				
REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE	1					CONTRATACIÓN INSTRUCTOR	1	$ 3.750.000	$ 3.750.000				

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.													
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	1					CONTRATACIÓN INSTRUCTOR	1	$ 3.750.000	$ 3.750.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	$ 750.000	$ 750.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Herramientas	1	$ 93.000	$ 93.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Materiales de Formación	1	$ 4.200.000	$ 4.200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	3	$ 5.581.428	$ 16.744.284	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 21.787.284	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
OLGA VICTORIA CELIS	DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
ANDRES EDUARDO DEVIA	ETICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YENNY CAROLINA BOCANEGRA	INGLES	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
GINA KATERINE ANDRADE	INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA