PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2251193**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151514**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**1.2 Regional:**	REGIONAL TOLIMA
1.3 Nombre del proyecto:	CREACION DE UNIDAD PRODUCTIVA EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, DEPARTAMENTO DEL TOLIMA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	Sena, Asociaciones, junta de acción comunal, alcaldía municipal		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	LECHE, DERIVADO LACTEO, PROCESO, COMERCIALIZACIÓN, PRODUCCIÓN		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	18	**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:**	18
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

La producción lechera se ha incrementado en el Departamento del Tolima, especialmente en el municipio de Rioblanco, siendo utilizado para su consumo directo sin explorar productos derivados, tales como bebidas fermentadas, quesos y dulces. De esta manera se plantea la incógnita ¿Cómo generar valor agregado a la leche que actualmente se venden en fresco, generar empleos y al mismo tiempo recursos económicos que mejoren la calidad de vida de las familias involucradas en este proyecto?

2.2 Justificación del proyecto

Una de las principales actividades económicas en El Tolima se relaciona con la producción de leche y el desarrollo de la agricultura; Sin embargo, teniendo en cuenta las estadísticas del DANE de que indica que la tasa de desempleo fue 21.7% a finales del año 2020, en el departamento del Tolima y el municipio de Rioblanco no es ajeno a esta situación, mediante la

generación de alianzas entre la comunidad rural y el SENA a través del Programa Sena Emprende Rural, propone a la región, el desarrollo de acciones de formación y acompañamiento al emprendimiento y la empleabilidad rural, que permitan incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles. Este proyecto busca que los productores de leche generen nuevas oportunidades de negocio con la creación de empresa rural, que transforme y de valor agregado a los productos lácteos, garantizando el sostenimiento de las familias y la creación de nuevos puestos de trabajo, garantizando la calidad e inocuidad de productos lácteos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

2.3 Objetivo general
CREAR UNIDAD PRODUCTIVA EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, DEPARTAMENTO DEL TOLIMA.

2.4 Objetivos específicos
- Realizar el diagnóstico de la producción Lechera de la región en el municipio de Rioblanco. - Formular un plan de producción de acuerdo al diagnóstico de producción Lechera realizado. - Desarrollar las actividades del plan de producción de derivados Lácteos aplicando protocolos establecidos para la manipulación de alimentos. - Verificar el cumplimiento del plan de producción.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices inscritos en el programa SER del municipio de Rioblanco - Tolima.
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios directos e indirectos del proyecto.
Económico:	Generación de empleo e ingresos para la población beneficiaria del proyecto, impulso de la actividad lechera de la región.
Ambiental:	Fomentar el respeto a la naturaleza, el uso racional de los recursos naturales y el medio ambiente, y la adecuada disposición de residuos sólidos y líquidos.
Tecnológico:	Desarrollar propuestas que conllevan a la innovación agroindustrial local, y que trae como consecuencia la diversificación de los productos en la zona.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
La leche es un alimento que esta fácilmente expuesto a factores contaminantes lo que hace importante su adecuada manipulación, y la aplicación de las BPM por parte de las personas que intervienen en su procesamiento y el lugar donde se transforma. Materia prima escasa en época de verano, requiriendo el uso de leche en polvo como materia prima complementaria. Desinteres de los aprendices para el manejo tecnológico en los procesos de elaboración de los productos. Poca disponibilidad de recursos.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Diagnóstico de la producción Lechera de la región en el municipio de Rioblanco. 2. Plan de producción de acuerdo al diagnóstico de producción Lechera realizado. 3. Informe del plan de producción de derivados Lácteos aplicando protocolos establecidos para la manipulación de alimentos. 4. Informe de Verificación el cumplimiento del plan de producción.

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
ANALISIS	ANALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE DERIVADOS	562777 - 29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	ANALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE DERIVADOS	562779 - 29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	ANALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	562879 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
ANALISIS	ANALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE	562881 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

	RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562778 - 29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562815 - 29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562816 - 29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562817 - 29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562819 - 29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562900 - 29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y	562901 - 29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

EVALUACIÓN	VERIFICAR LA VIABILIDAD COMERCIAL, TECNICA. OPERACIONAL Y ORGANIZACIONAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	562818 - 29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	VERIFICAR LA VIABILIDAD COMERCIAL, TECNICA. OPERACIONAL Y ORGANIZACIONAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	562820 - 29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	VERIFICAR LA VIABILIDAD COMERCIAL, TECNICA. OPERACIONAL Y ORGANIZACIONAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	562880 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	ALISTAR Y DISTRIBUIR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	562814 - 29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PLANEACIÓN	ALISTAR Y DISTRIBUIR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	562877 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	ALISTAR Y DISTRIBUIR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	562878 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	ALISTAR Y DISTRIBUIR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	562902 - 29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	28

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

ambiente optimo para desarrollar cada proceso de elaboracion de productos derivados lacteos

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
ALISTAR Y DISTRIBUIR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO	0.5	Menaje	1	$ 444.000	$ 444.000								
ANALIZAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	0.4	Papelería	1	$ 50.000	$ 50.000								
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO A PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS, NORMATIVIDAD DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	2.2									Insumos, Aditivos y Viveres	1	$ 1.300.000	$ 1.300.000
VERIFICAR LA VIABILIDAD COMERCIAL, TECNICA. OPERACIONAL Y ORGANIZACIONAL DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	0.7					Instructor	1	$ 3.780.120	$ 3.780.120				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Menaje	1	$ 444.000	$ 444.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Papelería	1	$ 50.000	$ 50.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 494.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Insumos, Aditivos y Viveres	1	$ 1.300.000	$ 1.300.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 1.300.000	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Instructor	1	$ 3.780.120	$ 3.780.120	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 3.780.120	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Herramientas	1	$ 3.600.000	$ 3.600.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2	$ 3.894.400	$ 7.788.800	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 11.388.800	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JIMMY FERNEY HERNANDEZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA