



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:                                                                    | 2505707                                                                                                                                                                                      | Código del Programa SOFIA:                                      | 961520                                                                                   | Versión del Programa: | 1               | Fichas asociadas: | 0  |
| 1.1 Centro de Formación:                                                                  | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA                                                                                                                                                                |                                                                 |                                                                                          | 1.2 Regional:         | REGIONAL TOLIMA |                   |    |
| 1.3 Nombre del proyecto:                                                                  | ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN EL MUNICIPIO DE PLANADAS CORREGIMIENTO DE GAITANIA DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA                |                                                                 |                                                                                          |                       |                 |                   |    |
| 1.4 Programa de Formación al que da respuesta:                                            | PROCESOS DE PANADERIA                                                                                                                                                                        |                                                                 |                                                                                          |                       |                 |                   |    |
| 1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):                                    | 6                                                                                                                                                                                            |                                                                 |                                                                                          |                       |                 |                   |    |
| 1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe) | SENA / CASA DE LA MUJER                                                                                                                                                                      |                                                                 |                                                                                          |                       |                 |                   |    |
| 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:                  | 27                                                                                                                                                                                           | 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:   |                       |                 |                   | 12 |
|                                                                                           |                                                                                                                                                                                              |                                                                 | 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:       |                       |                 |                   | 15 |

#### 2. Estructura del proyecto

##### 2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Cómo implementar técnicas relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura, Control de procesos y manejo de materias primas y producto terminado para la producción de productos de panificación con responsabilidad social, a la luz de los protocolos empresariales y la normativa, para mejorar la oferta de productos?

A través del establecimiento de sistemas productivos para el procesamiento de productos panificables 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 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.



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

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 lograrlo es por medio de la ejecución de 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 las necesidades del entorno

#### 2.3 Objetivo general

ESTABLECER UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN EL MUNICIPIO DE PLANADAS CORREGIMIENTO DE GAITANIA DEPARTAMENTO DEL TOLIMA

#### 2.4 Objetivos específicos

1. Interpretar el contexto agroalimentario y los requerimientos legales en el sector panificador.
2. Determinar los recursos requeridos para la elaboración de productos de panificación acorde con la normativa.
3. Ejecutar actividades productivas inherentes a la elaboración de productos de panificación
4. Verificar el desarrollo de las operaciones de producción de productos de panificación de acuerdo con la normativa.
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



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Económico:                                                                                                                                                                  | Mejoramiento de los beneficios economicos 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 la panificacion 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 eiecución del proveycto                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 2.5.4. Productos o resultados del proyecto                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 1. Diagnóstico: Documento que resuma el contexto agroalimentario y los requerimientos legales en el sector panificador.                                                     |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 2.Documento que relacione los requerimientos legales y de recursos el establecimiento de una unidad productiva para la elaboración de productos de panificación en Gaitania |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 3.Productos panificables elaborados con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normativa.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 4. Listas de chequeo de verificaciones realizadas en la producción de productos de panadería dando cumplimiento a los procedimientos establecidos y la normativa            |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 5. Bitácoras y registros de la etapa práctica, de acuerdo con la modalidad seleccionada y ejecutada por el aprendiz.                                                        |                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| 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                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. DIAGNOSTICO          | RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                                                                                                        | 426349 - 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 |
| 1. DIAGNOSTICO          | RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                                                                                                        | 426350 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| 1. DIAGNOSTICO          | RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                                                                                                        | 426354 - 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 |
| 1. DIAGNOSTICO          | RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                                                                                                        | 426355 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| 1. DIAGNOSTICO          | RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                                                                                                        | 426357 - 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 |
| 2. PLANEACIÓN           | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426346 - 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 |
| 2. PLANEACIÓN           | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426347 - 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 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|               |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426352 - 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      |
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426356 - 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      |
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426358 - 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 |
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426360 - 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 |
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426361 - 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 |
| 2. PLANEACIÓN | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA. | 426362 - 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.                    |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|               |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                               |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426344 - 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 |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426345 - 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 |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426348 - 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 |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426353 - 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 |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426363 - 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.               |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426365 - 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.               |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426366 - 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                       |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426367 - 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                       |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426368 - 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                       |
| 3. EJECUCIÓN  | DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 426369 - 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                       |
| 4. EVALUACIÓN | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO                    | 426351 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS                                                                                                                                                          | 240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON                                                 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                   | DE PRODUCTOS DE PANIFICACION                                                                                       | CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.                                                                                                                                                                                | LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL                                                                                    |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. EVALUACIÓN     | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION                       | 426359 - 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 |
| 4. EVALUACIÓN     | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION                       | 426364 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN 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.                    |
| 5. ETAPA PRACTICA | DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA ETAPA PRACTICA | 426343 - 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                                                                               |

#### 3.5 Organización del proyecto

|                                   |   |                                                               |    |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|----|
| 3.5.1 No. Instructores requeridos | 2 | 3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto | 30 |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|----|

#### 3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Aula convencional, dotada televisor, sillas y tablero

Ambiente para la elaboración de productos de panificación con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos

### 3.7. Recursos estimados

| Actividades del proyecto                                                         | Duración (Meses) | Equipos / Herramientas |       |          |          | Talento Humano (Instructores)                                                          |       |          |          | Materiales de formación consumibles |       |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|-------|----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|----------|-------------------------------------|-------|----------|----------|
|                                                                                  |                  | Descripción            | Cant. | V. Unit. | V. Total | Especialidad                                                                           | Cant. | V. Unit. | V. Total | Descripción                         | Cant. | V. Unit. | V. Total |
| DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE PRODUCTOS DE | 3                |                        |       |          |          | Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogia SENA | 1     |          | \$ 0     |                                     |       |          |          |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                       |   |                                  |   |  |      |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------|---|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Amasadora industrial             | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Batidora industrial              | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Congelador                       | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Equipo de computo                | 4 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Estufa industrial                | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Gramera electronica              | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Horno rotatorio                  | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Licuadaora                       | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Refrigerador                     | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Tajadora                         | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | empacadora de bandejas           | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | mesa de trabajo acero inoxidable | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                       |   |                          |   |  |      |  |  |  |  |                       |   |  |      |
|-----------------------------------------------------------------------|---|--------------------------|---|--|------|--|--|--|--|-----------------------|---|--|------|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | selladora neumatica      | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | video beam               | 1 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Beaker                   | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Cuchillos                | 4 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | Pipeta (10 ml)           | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | cepillo manos y uñas     | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | escoba trabajo pesado    | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | olla en acero inoxidable | 3 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 | termometro de punzo      | 2 |  | \$ 0 |  |  |  |  |                       |   |  |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |                          |   |  |      |  |  |  |  | Ajonjoli              | 2 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |                          |   |  |      |  |  |  |  | Almidon de yuca agrio | 5 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |                          |   |  |      |  |  |  |  | Almidon de yuca dulce | 5 |  | \$ 0 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                       |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                     |    |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------|----|-----------|-----------|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Arequipe milhoja                                    | 15 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Azucar pulverizada                                  | 15 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Azucar refinada                                     | 1  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Boligrafo negro                                     | 20 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Bolsa de basura 70x100 calib 2 paq x 6 unid.        | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Brocha pequeña de mango plastico para panificacion  | 3  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Café instantaneo envase vidrio x 200gr.             | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Capacillos de pudin N 3 paquete x 100 unid de 2 onz | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Chip de chocolate                                   | 3  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Color caramelo                                      | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Color rojo fresa en polvo                           | 10 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Esencia de arequipe, frasco x 500 ml                | 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

|                                                                       |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                   |    |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------------------------|----|-----------|-----------|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Esencia de coco, frasco x 500 ml  | 2  | \$ 10,000 | \$ 20,000 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Esencia de queso, frasco x 500 ml | 2  | \$ 10,000 | \$ 20,000 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Esencia de vainilla               | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Fruta cristalizada x kg           | 2  | \$ 26,000 | \$ 52,000 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Harina de trigo                   | 5  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Hojaldrina                        | 15 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Huevos                            | 1  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Lapiz negro                       | 20 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Levadura instantanea              | 25 |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Limpiador hornos                  | 3  |           | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Mani triturado x kg               | 1  | \$ 12,000 | \$ 12,000 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Mantequilla                       | 25 |           | \$ 0      |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                       |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                               |    |          |           |
|-----------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------|----|----------|-----------|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Marcador borrrable            | 20 |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Margarina                     | 1  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Mezcla para buñuelos          | 10 |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Panela en cuadro              | 10 |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Polvo de hornear              | 5  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Resma papel bond carta        | 5  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Resma papel bond oficio       | 5  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Salsa de tomate x kg          | 2  | \$ 6,000 | \$ 12,000 |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | TEGO 51                       | 1  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | Toalla de papel, doblada en z | 1  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | acido citrico                 | 1  |          | \$ 0      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | alcohol                       | 1  |          | \$ 0      |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                                 |   |  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------|---|--|------|
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bandeja de icopor No.1                          | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bandeja de icopor No.7                          | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bayetilla blanca                                | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bicarbonato de sodio                            | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bolsas transparentes<br>calibre 2 de 1 Kg       | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | bolsas transparentes<br>calibre 2 de 1 lb       | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | botella plastica PEHD<br>color blanco x 1 litro | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | coco rayado                                     | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | colorantes                                      | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | crema de leche                                  | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | detergente en polvo                             | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | detergente<br>yodopolivinilpirrolidona          | 1 |  | \$ 0 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                |   |  |  |  |  |  |  |  |  |                                             |   |  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------|---|--|------|
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | fecula de maiz                              | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | hipoclorito de sodio al<br>13%              | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | japon antibacterial para<br>manos           | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | japon en pasta para loza<br>(pasta de 250g) | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | papel aluminio                              | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | papel cristaflex o vinipel                  | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | saborizantes                                | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | sal                                         | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | sorbato de potasio                          | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | tarrinas plasticas con<br>tapa 2 onzas      | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | tarrinas plasticas con<br>tapa 4 onzas      | 1 |  | \$ 0 |
| DESARROLLAR<br>ACTIVIDADES PRODUCTIVAS<br>PARA LA OBTENCIÓN DE<br>PRODUCTOS DE | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | tarrinas plasticas con<br>tapa 8 onzas      | 1 |  | \$ 0 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                                                                                                |      |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  |      |                    |    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------|---|--|------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|------|--------------------|----|------|
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE                                                                                          | 2    |                   |   |  |      | Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogía SENA | 1 |  | \$ 0 |                    |    |      |
| DESARROLLAR ACTIVIDADES PRODUCTIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE                                                                                          | 2    |                   |   |  |      | Profesional en ética, formado en pedagogía SENA                                        | 1 |  | \$ 0 |                    |    |      |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 | Equipo de computo | 4 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |      |                    |    |      |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 | video beam        | 1 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |      |                    |    |      |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  |      | Boligrafo negro    | 10 | \$ 0 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  |      | Lapiz negro        | 10 | \$ 0 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD                                                                                       | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  |      | Marcador borrrable | 10 | \$ 0 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                                                                                                |      |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  |                         |    |  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------|----|--|------|
| LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA NORMATIVA.                                                                               |      |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  |                         |    |  |      |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Marcador permanente     | 10 |  | \$ 0 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Resma papel bond carta  | 10 |  | \$ 0 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Resma papel bond oficio | 2  |  | \$ 0 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |  |  |  |  |  | Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogía SENA | 1 |  | \$ 0                    |    |  |      |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN EN GAITANÍA ACORDE CON LA | 0.25 |  |  |  |  |  | Profesional en ética, formado en pedagogía SENA                                        | 1 |  | \$ 0                    |    |  |      |



Modelo de Mejora

# SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

## PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                              |      |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  |                         |   |  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------|---|--|------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------|---|--|------|
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 | Equipo de computo | 4 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |                         |   |  |      |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 | video beam        | 1 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |                         |   |  |      |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Boligrafo negro         | 5 |  | \$ 0 |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Lapiz negro             | 5 |  | \$ 0 |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Marcador borrrable      | 5 |  | \$ 0 |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Resma papel bond carta  | 1 |  | \$ 0 |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Resma papel bond oficio | 1 |  | \$ 0 |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      | Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogia SENA | 1 |  | \$ 0                    |   |  |      |
| RECONOCER EL CONTEXTO AGROALIMENTARIO Y LOS REQUERIMIENTOS LEGALES                           | 0.25 |                   |   |  |      | Profesional en etica, formado en pedagogia SENA                                        | 1 |  | \$ 0                    |   |  |      |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 | Equipo de computo | 4 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |                         |   |  |      |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 | video beam        | 1 |  | \$ 0 |                                                                                        |   |  |                         |   |  |      |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Boligrafo negro         | 5 |  | \$ 0 |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE                           | 0.25 |                   |   |  |      |                                                                                        |   |  | Lapiz negro             | 5 |  | \$ 0 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                                                              |      |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  |                         |    |  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|-------------------------|----|--|------|
| PRODUCTOS DE PANIFICACION                                                                    |      |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  |                         |    |  |      |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Marcador borrrable      | 5  |  | \$ 0 |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Marcador permanente     | 10 |  | \$ 0 |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Resma papel bond carta  | 2  |  | \$ 0 |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  |                                                                                        |   |  | Resma papel bond oficio | 2  |  | \$ 0 |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  | Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogia SENA | 1 |  | \$ 0                    |    |  |      |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | 0.25 |  |  |  |  |  | Profesional en etica, formado en pedagogia SENA                                        | 1 |  | \$ 0                    |    |  |      |

#### 3.7.1 Detalle de los recursos estimados

| Herramientas             | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso        |
|--------------------------|----------|----------------|-------------|-----------------------|
| olla en acero inoxidable | 3        |                | \$ 0        | No existe información |
| Cuchillos                | 4        |                | \$ 0        | No existe información |
| Pipeta (10 ml)           | 2        |                | \$ 0        | No existe información |
| Beaker                   | 2        |                | \$ 0        | No existe información |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                       |   |  |      |                       |
|-----------------------|---|--|------|-----------------------|
| cepillo manos y uñas  | 2 |  | \$ 0 | No existe información |
| escoba trabajo pesado | 2 |  | \$ 0 | No existe información |
| termometro de punzo   | 2 |  | \$ 0 | No existe información |
| Total:                |   |  | \$ 0 |                       |

| Equipos                          | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso        |
|----------------------------------|----------|----------------|-------------|-----------------------|
| Tajadora                         | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Gramera electronica              | 2        |                | \$ 0        | No existe información |
| Refrigerador                     | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| video beam                       | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Amasadora industrial             | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Congelador                       | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Licuadora                        | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Equipo de computo                | 4        |                | \$ 0        | No existe información |
| Batidora industrial              | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| empacadora de bandejas           | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| mesa de trabajo acero inoxidable | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Horno rotatorio                  | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| selladora neumatica              | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Estufa industrial                | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Total:                           |          |                | \$ 0        |                       |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

| Materiales                          | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso                        |
|-------------------------------------|----------|----------------|-------------|---------------------------------------|
| Lapiz negro                         | 10       |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Bolígrafo negro                     | 5        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Chip de chocolate                   | 3        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Esencia de queso, frasco x 500 ml   | 2        | \$ 10,000      | \$ 20,000   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| Mani triturado x kg                 | 1        | \$ 12,000      | \$ 12,000   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| Almidon de yuca dulce               | 5        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| jabon antibacterial para manos      | 1        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Marcador borrable                   | 20       |                | \$ 0        | No existe información                 |
| bayetilla blanca                    | 1        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Salsa de tomate x kg                | 2        | \$ 6,000       | \$ 12,000   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| Mezcla para buñuelos                | 10       |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Color caramelo                      | 5        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| bandeja de icopor No.1              | 1        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Esencia de coco, frasco x 500 ml    | 2        | \$ 10,000      | \$ 20,000   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| Color rojo fresa en polvo           | 10       |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Fruta cristalizada x kg             | 2        | \$ 26,000      | \$ 52,000   | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| tarrinas plasticas con tapa 2 onzas | 1        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| tarrinas plasticas con tapa 8 onzas | 1        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Ajonjolí                            | 2        |                | \$ 0        | No existe información                 |
| Arequipe milhoja                    | 15       |                | \$ 0        | No existe información                 |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                    |    |  |      |                       |
|----------------------------------------------------|----|--|------|-----------------------|
| jabon en pasta para loza (pasta de 250g)           | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Levadura instantanea                               | 25 |  | \$ 0 | No existe información |
| saborizantes                                       | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Brocha pequeña de mango plastico para panificacion | 3  |  | \$ 0 | No existe información |
| sorbato de potasio                                 | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Boligrafo negro                                    | 20 |  | \$ 0 | No existe información |
| Hojaldrina                                         | 15 |  | \$ 0 | No existe información |
| Panela en cuadro                                   | 10 |  | \$ 0 | No existe información |
| colorantes                                         | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Boligrafo negro                                    | 10 |  | \$ 0 | No existe información |
| Resma papel bond oficio                            | 2  |  | \$ 0 | No existe información |
| Resma papel bond carta                             | 10 |  | \$ 0 | No existe información |
| Lapiz negro                                        | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| bicarbonato de sodio                               | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Harina de trigo                                    | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| tarrinas plasticas con tapa 4 onzas                | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Mantequilla                                        | 25 |  | \$ 0 | No existe información |
| Marcador borrable                                  | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| fecula de maiz                                     | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| botella plastica PEHD color blanco x 1 litro       | 1  |  | \$ 0 | No existe información |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                                     |    |  |      |                       |
|-----------------------------------------------------|----|--|------|-----------------------|
| crema de leche                                      | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Polvo de hornear                                    | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| Marcador borrable                                   | 10 |  | \$ 0 | No existe información |
| Almidon de yuca agrio                               | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| hipoclorito de sodio al 13%                         | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Limpiador hornos                                    | 3  |  | \$ 0 | No existe información |
| TEGO 51                                             | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Resma papel bond carta                              | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| alcohol                                             | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Bolsa de basura 70x100 calib 2 paq x 6 unid.        | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| Marcador permanente                                 | 10 |  | \$ 0 | No existe información |
| Resma papel bond oficio                             | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Capacillos de pudín N 3 paquete x 100 unid de 2 onz | 5  |  | \$ 0 | No existe información |
| bolsas transparentes calibre 2 de 1 lb              | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| papel cristaflex o vinipel                          | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Lapiz negro                                         | 20 |  | \$ 0 | No existe información |
| Huevos                                              | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| sal                                                 | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Margarina                                           | 1  |  | \$ 0 | No existe información |
| Azucar pulverizada                                  | 15 |  | \$ 0 | No existe información |



Modelo de Mejora

## SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

### PROYECTO FORMATIVO

|                                         |   |           |            |                                       |
|-----------------------------------------|---|-----------|------------|---------------------------------------|
| bolsas transparentes calibre 2 de 1 Kg  | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Resma papel bond carta                  | 2 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Resma papel bond carta                  | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| acido citrico                           | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Esencia de vainilla                     | 5 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Esencia de arequipe, frasco x 500 ml    | 2 | \$ 10,000 | \$ 20,000  | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| coco rayado                             | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| papel aluminio                          | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| detergente en polvo                     | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| detergente yodopolivinilpirrolidona     | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Resma papel bond oficio                 | 5 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Azucar refinada                         | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Café instantaneo envase vidrio x 200gr. | 5 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Toalla de papel, doblada en z           | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| bandeja de icopor No.7                  | 1 |           | \$ 0       | No existe información                 |
| Total:                                  |   |           | \$ 136,000 |                                       |

| Talento Humano                                                                         | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|-------------|-----------------------|
| Ingeniero agroindustrial/alimentos formado en desarrollo de proyectos y pedagogia SENA | 1        |                | \$ 0        | No existe información |
| Profesional en etica, formado en pedagogia SENA                                        | 1        |                | \$ 0        | No existe información |



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA  
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol  
Procedimiento Ejecución de la Formación  
**PROYECTO FORMATIVO**

Total:

\$ 0

#### 4. Rubros presupuestales

| Recurso                 | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total   | Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto |
|-------------------------|----------|----------------|---------------|---------------------------------------------------------|
| Equipos                 |          | \$ 707,060     | \$ 707,060    | MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO                    |
| Herramientas            |          | \$ 93,200      | \$ 93,200     | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL                   |
| Materiales de Formación | 1        | \$ 4,214,518   | \$ 4,214,518  | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL                   |
| Talento Humano          | 1        | \$ 18,321,875  | \$ 18,321,875 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL                        |
|                         |          | Total:         | \$ 23,336,653 |                                                         |

#### 5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

| Nombre                      | Especialidad             | Nombre Centro                 | Regional        |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------|
| DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA | INGENIERO AGROINDUSTRIAL | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| JAMIT ARMANDO MONTENEGRO    | INGENIERO AGROINDUSTRIAL | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| ANDRES EDUARDO DEVIA        | ETICA                    | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| OLGA VICTORIA CELIS         | DESARROLLO CURRICULAR    | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |