# PROYECTO FORMATIVO

## 1. Información básica del proyecto

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Código Proyecto SOFIA:** | **2760401** | **Código del Programa SOFIA:** | **635200** | **Versión del Programa:** | **1** | **Fichas asociadas:** | **1** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.1 Centro de Formación:** | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | **1.2 Regional:** | REGIONAL TOLIMA |
| **1.3 Nombre del proyecto:** | ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON APLICACION DE BPM, EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TOLIMA, EN EL INPEC COIBA (BLOQUE 2) | | |
| **1.4 Programa de Formación al que da respuesta:** | PANIFICACION. | | |
| **1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):** | 15 | | |
| **1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)** | SENA | | |
| **1.7 Palabras claves de búsqueda:** | Inocuidad, saneamiento, normas técnicas,calidad, protocolo, inventario,proyecto,competitividad, responsabilidad social, alimentos, innovacion, materia prima, producto final, almacenamiento. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:** | 61 | **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:** | 60 |
| | | | **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:** | 1 |

## 2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

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

desarrolle todo el referente metodológico de la formación por proyectos, integrado por medio de la cadena de valor y organizado en forma de empresa para su manejo eficiente y eficaz.
Es por lo que a través del establecimiento del sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación en el Bloque 2 como requisito para optar por el título de "Tècnico en panificación", se vincula al aprendiz al manejo técnico y empresarial de la producción.

## 2.2 Justificación del proyecto

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

## 2.3 Objetivo general

Establecer un sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación con aplicación de BPM , en el municipio de Ibagué Tolima, en el INPEC COIBA (BLOQUE 2).

## 2.4 Objetivos específicos

1. Diagnosticar el mercado existente de productos de panificación al interior del Bloque 02 del establecimiento penitenciario, y las oportunidades de acuerdo con las tendencias actuales y de suministro interno para otros bloques.
2. Determinar los recursos económicos, humanos, productivos y tecnológicos requeridos para la elaboración de productos de panificación acorde a la normativa.
3. Ejecutar actividades productivas inherentes a la elaboración de productos de panificación según ficha técnica y normativa.
4. Validar productos de panificación desarrollados y la ejecución 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. |
| Económico: | Mejoramiento de los beneficios económicos de pequeños, medianos y grandes empresarios y el consumidor final derivados del desarrollo y optimización de procesos. |
| Ambiental: | Minimizar el impacto ambiental de los residuos, efluentes y emisiones en la región. |
| Tecnológico: | Difundir el uso de las tecnologías de la transformación, conservación, la información y la comunicación en el mejoramiento continuo de las operaciones tecnológicas en la industria de panificación como herramienta competitiva. |

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

| 2.5.4. Productos o resultados del proyecto |
|---|
| 1. Análisis: Propuesta física o en medio magnético para establecimiento de un sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación.<br>2.Planeación: Definición de los recursos necesarios (maquinaria, equipos y materias primas) para la elaboración de productos panificables.<br>3. Ejecución: Productos panificables elaborados con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normativa.<br>4. Valoración: Exposición de los diferentes productos panificables desarrollados en el sistema productivo, validados por medio de listas de chequeo.<br>5. Etapa Práctica: Bitácoras y formatos de planeación, seguimiento y evaluación de etapa productiva parcial y final diligenciadas. |

| 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 |
|---|---|---|---|
| 1. INDUCCION | CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES. | 546333 - 2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL. | 240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546329 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL | 240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546331 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ. | 240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546410 - 22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL. | 220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546411 - 22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL. | 220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546414 - 24020152402 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN. | 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546415 - 24020152401 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA | 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA | 546427 - 22060150102 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE | 220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. | LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN | EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 546429 - 22060150101 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL | 220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 561834 - 29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA. | 290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 623857 - 29080110901 ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO. | 290801109 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal |
| 2. ANALISIS | REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE | 623886 - 29080110101 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. | 290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546330 - 24020152604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS. | 240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546332 - 24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE. | 240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546408 - 22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA | 220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD | 546409 - 22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES | 220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL | SOCIAL. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546412 - 24020152404 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO | 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546413 - 24020152403 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD | 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546426 - 22060150103 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL. | 220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 546428 - 22060150104 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL | 220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 561832 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS | 290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 623855 - 29080110501 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO | 290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico |
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 623856 - 29080110502 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO | 290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3. PLANEACION | DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | 623858 - 29080110902 ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO | 290801109 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546404 - 24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL | 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546405 - 24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS. | 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546416 - 22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES | 220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546417 - 22050104602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES | 220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546420 - 24020250102 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546422 - 24020250103 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546424 - 24020250101 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA. | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546572 - 23010150704 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA | 230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE | 546573 - 23010150701 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL | 230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | PANADERÍA. | PRODUCTIVO Y SOCIAL | ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546574 - 23010150703 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL | 230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 546575 - 23010150702 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE | 230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 561833 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA | 290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 623853 - 29080110503 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. | 290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO | 290801109 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 623887 - 29080110103 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA | 290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| 4. EJECUCION | REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA. | 626163 - 29080110102 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA | 290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546406 - 24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS | 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546407 - 24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS | 240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546418 - 22050104603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS | 220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546419 - 22050104604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA. | 220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546421 - 24020250105 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546423 - 24020250104 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS. | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546431 - 21020150101 RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO. | 210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546433 - 21020150102 VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO. | 210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546434 - 24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL | 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 546437 - 24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL | 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 561835 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS | 290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 623854 - 29080110504 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO. | 290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico |
| 4. EJECUCION | ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 623884 - 29080110104 PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO | 290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 546425 - 24020250106 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU AREA OCUPACIONAL EN | 240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA. | CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 546430 - 21020150103 PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES. | 210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 546432 - 21020150104 PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS TENIENDO EN CUENTA EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA. | 210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 546435 - 24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO | 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 546436 - 24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL | 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO | 290801109 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal |
| 5. VALORACION | VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 623885 - 29080110105 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS | 290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| 6. ETAPA PRACTICA | DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA ETAPA PRACTICAI | 532494 - 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 | 5 | 3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto | 30 |

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Aula convencional, dotada de 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 |
| REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE | 3 | MANTENIMIENTO | 1 | € 200.000 | € 200.000 | | | | | | | | |
| REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE | 3 | | | | | | | | | MATERIAS PRIMAS E INSUMOS | 1 | € 1.500.000 | € 1.500.000 |
| REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE | 3 | | | | | TALENTO HUMANO | 5 | € 1.425.000 | € 7.125.000 | | | | |
| CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS | 0.3 | | | | | | | | | PAPELERIA | 1 | € 20.000 | € 20.000 |
| CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS | 0.3 | | | | | TALENTO HUMANO | 1 | € 750.000 | € 750.000 | | | | |
| DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE | 5.4 | | | | | TALENTO HUMANO | 1 | € 1.500.000 | € 1.500.000 | | | | |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE | 1.3 | ELEMENTOS PARA LA HIGIENIZACION | 1 | € 100.000 | € 100.000 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PANIFICACION ACORDE CON LA NORMATIVA | | | | | | | | | | | | | |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON | 1.3 | | | | | | | | | PRODUCTOS PARA HIGIENIZAR | 1 | € 100.000 | € 100.000 |
| DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION ACORDE CON | 1.3 | | | | | TALENTO HUMANO | 3 | € 1.062.500 | € 3.187.500 | | | | |
| ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 2 | MENAJE | 1 | € 200.000 | € 200.000 | | | | | | | | |
| ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 2 | | | | | | | | | MATERIAS PRIMAS E INSUMOS | 1 | € 1.000.000 | € 1.000.000 |
| ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE DE INNOVACION. | 2 | | | | | TALENTO HUMANO | 5 | € 987.500 | € 4.937.500 | | | | |
| REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. | 1.2 | | | | | | | | | PAPELERIA | 1 | € 75.000 | € 75.000 |
| REALIZAR LA INDUCCIÓN Y FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO, PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. | 1.2 | | | | | TALENTO HUMANO | 3 | € 1.000.000 | € 3.000.000 | | | | |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE | 0.8 | | | | | | | | | PAPELERIA | 1 | € 75.000 | € 75.000 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | |
| VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | 0.8 | | | | | TALENTO HUMANO | 5 | € 400.000 | € 2.000.000 | | | | |

## 3.7.1 Detalle de los recursos estimados

| Herramientas | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso |
|---|---|---|---|---|
| ELEMENTOS PARA LA HIGIENIZACION | 1 | € 100.000 | € 100.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| MENAJE | 1 | € 200.000 | € 200.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| | | **Total:** | € 300.000 | |

| Equipos | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso |
|---|---|---|---|---|
| MANTENIMIENTO | 1 | € 200.000 | € 200.000 | MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO |
| | | **Total:** | € 200.000 | |

| Materiales | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso |
|---|---|---|---|---|
| PAPELERIA | 1 | € 20.000 | € 20.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| MATERIAS PRIMAS E INSUMOS | 1 | € 1.000.000 | € 1.000.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| PAPELERIA | 1 | € 75.000 | € 75.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| MATERIAS PRIMAS E INSUMOS | 1 | € 1.500.000 | € 1.500.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| PRODUCTOS PARA HIGIENIZAR | 1 | € 100.000 | € 100.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |

| | | |
|---|---|---|
| **Total:** | € 2.695.000 | |

| Talento Humano | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Fuente Recurso |
|---|---|---|---|---|
| TALENTO HUMANO | 3 | € 1.000.000 | € 3.000.000 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 3 | € 1.062.500 | € 3.187.500 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 5 | € 987.500 | € 4.937.500 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 5 | € 400.000 | € 2.000.000 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 1 | € 750.000 | € 750.000 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 5 | € 1.425.000 | € 7.125.000 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| TALENTO HUMANO | 1 | € 1.500.000 | € 1.500.000 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| | | **Total:** | € 22.500.000 | |

## 4. Rubros presupuestales

| Recurso | Cantidad | Valor Unitario | Valor Total | Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto |
|---|---|---|---|---|
| Equipos | 1 | € 800.000 | € 800.000 | MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO |
| Herramientas | 1 | € 120.000 | € 120.000 | COMPRA MAQUINARIA EQUIPO |
| Materiales de Formación | 1 | € 5.300.000 | € 5.300.000 | MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL |
| Talento Humano | 8 | € 5.051.515 | € 40.412.120 | HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL |
| | | **Total:** | € 46.632.120 | |

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

| Nombre | Especialidad | Nombre Centro | Regional |
|---|---|---|---|
| MARIA CRISTINA ARANZALEZ | INSTRUCTOR TÉCNICO | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| GINA KATERINE ANDRADE | INSTRUCTOR TÉCNICO | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| EDNA LILIANA CABALLERO | INSTRUCTOR ETICA Y VALORES | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| JUAN PABLO MONTERO | DERECHOS FUNDAMENTALES | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| GERMAN GARCIA | INSTRUCTOR TIC | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |
| GABRIEL EUSEBIO GALINDO | BILINGUISMO | CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA | REGIONAL TOLIMA |