PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2765839**	**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 APLICACIÓN DE LAS BPM, EN EL BLOQUE 07 - INPEC COIBA, DEL MUNICIPIO DE IBAGUÉ TOLIMA		
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 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 en gran medida 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 económicas, formativos y de oportunidades en el campo laboral. 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 ello que a

través del establecimiento de un sistema productivo para el procesamiento de productos de panificación en el bloque 07 del INPEC, como requisito para optar por el título de "Técnico 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 este 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, los programas de formación titulada ofertados por el SENA, 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 principalmente, atendiendo necesidades del sector productivo regional con cumplimiento de la normativa sanitaria, en la planta de procesamiento de productos de panificación. Además, el Centro de formación cuenta con aliados estratégicos, como lo es el convenio interadministrativo de Cooperación Sena-Invima, como apoyo para dar respuesta a las necesidades de cumplimiento en materia de la normatividad sanitaria vigente.

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 las Buenas Prácticas de Manufactura, en el Bloque 07 del Complejo Carcelario y Penitenciario INPEC - COIBA", ubicado en el municipio de Ibagué.

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 y administrativas inherentes a la elaboración de productos de panificación.
4. Validar los productos de panificación desarrollados, y las operaciones de producción, 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. 2. Planeación: Definición de los recursos necesarios (maquinaria, equipos y materias primas) para la elaboración de productos panificables. 3. Ejecución: Productos panificables elaborados con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normativa. 4. Valoración: Exposición de los diferentes productos panificables desarrollados en el sistema productivo, validados por medio de listas de chequeo. 5. Etapa Práctica: Bitácoras y registros de la etapa práctica (formatos de planeación, seguimiento y evaluación de etapa productiva parcial y final diligenciados).

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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	546332 - 24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	546409 - 22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

3. PLANEACION	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	623856 - 29080110502 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
3. PLANEACION	APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	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
3. PLANEACION	DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN 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
4. EJECUCION	REALIZAR LAS OPERACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	546404 - 24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de

	PANADERÍA.	ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	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 PANADERÍA.	546573 - 23010150701 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO 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.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	546423 - 24020250104 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS

		INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
4. EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 INNOVADOR.	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 CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.	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
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 PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA ETAPA PRACTICA	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	9	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente convencional: Aula dotada con televisor, sillas y tablero; y Taller para la elaboración de productos panificables y de repostería dotado con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación de alimentos.
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				
APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE	1.3	ELEMENTOS PARA LA HIGIENIZACION	1	€ 100.000	€ 100.000								
APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE	1.3									PRODUCTOS PARA HIGIENIZAR	1	€ 100.000	€ 100.000
APLICAR PROCEDIMIENTOS PARA EL ALISTAMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMAS E INSUMOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE	1.3					TALENTO HUMANO	3	€ 979.167	€ 2.937.501				
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 PRODUCCION 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 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON	0.1	ELEMENTOS DE PAPELERIA	1	€ 100.000	€ 100.000								
DETERMINAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON	0.1					TALENTO HUMANO	1	€ 250.000	€ 250.000				
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE INNOVADOR.	2	MENAJE	1	€ 200.000	€ 200.000								
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE INNOVADOR.	2									MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA AVANZADA CON COMPONENTE INNOVADOR.	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	0.8									PAPELERIA	1	€ 75.000	€ 75.000

PRODUCCION DE 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 DE PAPELERIA	1	€ 100.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ELEMENTOS PARA LA HIGIENIZACION	1	€ 100.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MENAJE	1	€ 200.000	€ 200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 400.000	

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	€ 979.167	€ 2.937.501	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
TALENTO HUMANO	3	€ 1.000.000	€ 3.000.000	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	€ 250.000	€ 250.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
TALENTO HUMANO	5	€ 1.425.000	€ 7.125.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
TALENTO HUMANO	1	€ 750.000	€ 750.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
TALENTO HUMANO	1	€ 1.500.000	€ 1.500.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 22.500.001	

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	9	€ 7.745.656	€ 69.710.904	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL

Total:	€ 75.930.904	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
GINA KATERINE ANDRADE	EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MARIA CRISTINA ARANZALEZ	EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
EDNA LILIANA CABALLERO	PROFESIONAL ETICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JUAN PABLO MONTERO	PROFESIONAL DERECHOS FUNDAMENTALES	CENTRO METALMECANICO	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
GABRIEL EUSEBIO GALINDO	PROFESIONAL EN BILINGUISMO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
GERMAN GARCIA	PROFESIONAL EN MANEJO DE LAS TICS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JORGE ANDRES REYES	PROFESIONAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
ALFREDO ANDRADE	PROFESIONAL EN PROCESOS DE COMUNICACIÓN	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JOSE FLOREZ	PROFESIONAL EN CULTURA FISICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA