PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**959147**	**Código del Programa SOFIA:**	**03000021**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**2**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS EN CORDOBA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	7		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	ALCADIAS , ONG, GOBERNACIÓN, SENA, ASOCIACIONES, RED UNIDOS		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Manipulador, decreto 3075, cárnico, , chorizo , butifarra, conservantes, coccion, salchicha, carnes para hamburguesa, comercializacion, organización		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	22	**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:**	22
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El Departamento de Córdoba se caracteriza por la alta producción de carne, generalmente es acaparada por empresas del sector privado explotando a gran escala la industria cárnica trayendo como consecuencias el monopolio, disminución del precio de la materia prima principal.
La producción de derivados cárnicos no ha sido lo suficientemente aprovechada en la región, las principales causas de este problema son la falta de recursos humanos capacitados en el procesamiento de derivados cárnicos, el poco desarrollo de tecnologías y la poca presencia institucional. Esto ha traído como consecuencia el empobrecmiento de los pequeños productores de bovinos, caprinos, avícola y piscícola, carencia de modelos productivos, haciéndose necesaria la adopción de técnicas que permitan procesar y comercializar productos cárnicos, mejorando la calidad de vida de los habitantes de la zona.

2.2 Justificación del proyecto
Actualmente el departamento de Córdoba se encuentra dentro de los mayores productores de carne pie de Colombia dentro del contexto de alimentación óptima, están apareciendo en el mercado, variedad de alimentos funcionales, dentro de los cuales se encuentran los derivados cárnicos, los cuales has sido desarrollados en los últimos años con materia prima alternativa rica en alimentos de origen vegetal y otro tipo de carne animal como lo son la de carnero y pavo, diferente a las tradicionales con el objetivo de obtener un alimento de consumo muy frecuente, más saludable y funcional. La carne de carnero es considerada dentro de las nuevas materias primas utilizadas para la elaboración de derivados cárnicos, por su alto valor nutricional y por ser una carne económica y saludable. Dentro de los derivados cárnicos que pueden ser elaborados a base de carne de carnero entran el chorizo, salchichón, carne para hamburguesa, butifarra, etre otros. El departamento de Córdoba cuenta actualmente con un potencial empresarial en la producción primaria de carne de res, aves, carnero, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado. En virtud de lo anterior se hace necesario la formacion de emprendedores que respondan a las necesidades de la región en el proceso de elaboración de productos cárnicos imnovadores, capaces de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa de jóvenes rurales emprendedores con todos los elementos de formación necesarios.

2.3 Objetivo general
Crear una unidad productiva en la transformación, comercialización e imnovación de productos cárnicos con el fin de vincular a las comunidades de jóvenes rurales vulnerables.

2.4 Objetivos específicos
1. Aplicar las Buenas prácticas de manufacturas en el procesamiento de derivados cárnicos 2. Identificar las principales factores que afectan la calidad de la leche y sus derivados, carne y sus derivados. 3. Desarrollar destrezas y habilidades en la producción de derivados cárnicos. 4. Identificar los principales canales de comercialización de los productos cárnicos. 5. Mejorar la economía de la comunidaded de jóvenes rurales, a través de la puesta en marcha de una unidad productiva de manera eficiente y sostenible.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Poblacion de jóvenes rurales vulnerables en Cordoba
2.5.2 Impacto	
Social:	Tener mano de obra calificada, generación de empleo,aprovechamiento de materias primas, cambio de aptitud en los jóvenes que contribuya a adquirir conocimientos que permitan tener un mayor nivel acádemico y despertar ideas empresariales que conlleve a tener su propio negocio y por ende a mejorar la calidad de vida de la familia y de la región.
Económico:	El sector cárnico en el Departamento de Córdoba reunirá una cadena de múltiples agentes económicos que participarán en las diferentes actividades de la producción y comercialización de productos cárnicos con la creación de cadenas productivas, constituyéndose en una fuente creadora de empleos directos e indirectos que beneficiarán a las comunidades y por ende al desarrollo de la región.
Ambiental:	Genera un impacto ambiental positivo con la aplicación de técnicas de procesamiento de productos cárnicos apropiados, con buenos manejos de residuos sólidos con lo cual se contribuye a utilizar los recursos naturales renovables de forma eficiente para la sostenibilidad y sustentabilidad del medio ambiente.
Tecnológico:	Desarrollo de nuevas técnicas y metodologías en la producción de alimentos que impacten y contribuyan en nuevos y mejores procesos productivos para la sociedad. Aplicación de imnovacion y tecnología más limpia en productos que llenen las expectativas en la industria de los alimentos y en la población.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Falta de financiación, dificultad en las vias de acceso, irregularidad en servicios públicos, tradicionalismo, canales de comercialización, instalaciones no adecuadas, poca presencia institucional.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Creación de la unidad productiva en procesamiento de derivados cárnicos Conocimientos básicos en el sector cárnico que le permitan al aprendiz oportunidades de empleo en la cración de empresa en la industria cárnica Creacion de una red de comercializacio en la unidad productiva

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?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466213 - REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466215 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466216 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466217 - REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466218 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466257 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466258 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ANALISIS	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466260 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	466005 - IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	466006 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	466007 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS	466009 - VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS,	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO

	DEL PRODUCTO	UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA	NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	466010 - VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
EJECUCIÓN	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	466011 - ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
EVALUACIÓN	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	466214 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466008 - APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466012 - ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466253 - NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466254 - IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466255 - REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y	466256 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

	VIGENTE		
PLANIFICACIÓN	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466259 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido
SE NECESITA UN AMBIENTE CON BUENA LUZ, AGUA POTABLE, MESONES EN ACERO INOXIDABLE Y BUEN DRENAJE DE AGUA

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
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	2									PAGOS DE HONARARIOS	2	$ 1.300.000	$ 2.600.000
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	2					PAGOS DE HONARARIOS	2	$ 1.200.000	$ 2.400.000				
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	1									MATERIAL DE FORMACIÓN	1	$ 1.800.000	$ 1.800.000
OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CARNICAS SEGÚN CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	2									TÉCNICOS	2	$ 1.190.250	$ 2.380.500

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 1.842.000	$ 1.842.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 5.951.648	$ 5.951.648	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 7.793.648	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
SANDRA PATRICIA ZULUAGA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA
LILIANA LILI HERNANDEZ	CONTADORA PUBLICA	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	REGIONAL CÓRDOBA
DUNIA MARCELA LEON	INGENIERA DE ALIMENTOS	No existe información	REGIONAL CÓRDOBA