PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2015419**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151525**	**Versión del Programa:**	**3**	**Fichas asociadas:**	**7**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACION Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DEL PLATANO EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	8.5		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA (PROGRAMA SER), APRENDICES DE UNIDAD PRODUCTIVA, ALCALDIAS.		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	PLÁTANO,AGROINDUSTRIA, TRANSFORMACION, PROCESAMIENTO, EMPRENDEDOR		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	13	**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:**	13
			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

Córdoba es un departamento gran productor de plátano donde algunos municipios su actividad economica depende de este cultivo, pero de esta produccion una gran cantidad del producto no cumple con los estandares de calidad exigidos por el mercado en cuanto al tamaño (clavo y puntilla), con los cuales el productor se ve en la necesidad de darlo a muy bajos precios,utilizarlo para alimentacion animal e incluso gran cantidad de estos se pierden lo que conlleva ademas a una contaminación ambiental. Por otra parte la mayoria de las mujeres son amas de casa y no generan ingresos para los hogares. De lo anterior nos surge la siguiente pregunta ¿que alternativas de aprovechamiento de estos platanos se puede usar para darle valor agregado a este cultivo y que aumente los ingresos de las poblaciones dedicadas a esta actividad economica en el departamento de cordoba?

2.2 Justificación del proyecto
Dado a que en el departamento de Cordoba se dispone de gran cantidad de plátano que esta sub aprovechado y a que los ingresos de la comunidad son bajos se ha visto la posibilidad de capacitar a un grupo de 29 personas en la elaboracion de derivados del platano y su comercializacion para darle valor agregado a la produccion e incluso generar nuevas opciones de consumo en su localidad o en otros segmentos del mercado, dandose ademas el montaje de una unidad productiva de agroindustriazlicacion del platano contribuyendo al desarrollo regional con la consecuente creacion de nuevas opciones de ingresos para esta poblacion. bajo este precedente, la ejecuion de este proyecto busca brindar a los habitantes de etsas comunidades, nuevas opciones de manejo y transformacion del platano.

2.3 Objetivo general
Crear una unidad productiva sostenible de procesamiento y comercializacion de platano en el departamento de Cordoba.

2.4 Objetivos específicos
1. Identificar los productos que se podrian obtener a través de la agroindustrialización del plátano. 2. Realizar un diagnostico de mercado con el fin de identificar los clientes potenciales para la comercialización de los productos. 3. Formar a 29 aprendices del programa SER en conceptos de manipulación de alimentos y procesamiento y comercialización de plátano. 4.Realizar el diseño empresarial y puesta en marcha de la unidad productiva. 5.Elaborar el plan de mercado de la unidad productiva.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Productores agropecuarios del departamento, Asociaciones de agricultores, población del sector rural del departamento de córdoba.
2.5.2 Impacto	
Social:	Fortalecer a las asociaciones de productores de los municipios que conforman la asociación departamental de plátano y mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios directos e indirectos del proyecto.
Económico:	Incremento y/o generación de ingresos al conformar una nueva unidad productiva rentable y auto-sostenible
Ambiental:	Implementación de unidades productivas bajo técnicas limpias de producción y disminución de la contaminación ambiental provocada por la descomposición del plátano que no se aprovecha.
Tecnológico:	Introducción de tecnologías y procedimientos estandarizados para la elaboración de productos derivados del plátanocon criterios de competividad y en cumplimiento de la normatividad vigente.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Poca disponibilidad de utensilios, equipos e instalaciones para el desarrollo del proceso de formación dificultades para establecer redes de comercialización y articularse con asociaciones de la zona que comercializan el producto. Escases de financiacion para adquisicion de tecnologias y maquinaria acorde a la normatividad.Resistencia de la población a visualizar la formación como una oprotunidad de negocio

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Una unidad productiva sostenible de derivados de platano. 2.Fichas técnicas de elaboración y presentación de los productos

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564154 - 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564156 - 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564157 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564160 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

		CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	
CONTROL	EVALUACION DEL PROCESOS	564150 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
CONTROL	EVALUACION DEL PROCESOS	564161 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EJECUCIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS	564145 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS	564151 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS	564162 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EJECUCIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS	564163 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564147 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PLANEACIÓN	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564164 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	564165 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	29

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente de clases dotado de tablero, sillas, portatil,ventilación e iluminación adecuada. Para el desarrollo del componente práctico el ambiente necsario es una cocina dotada con superficies limpias y lisas, sillas, estufa industrial de 4 puestos, equipos y utensilios para el procesamiento del plátano, ventilación, iluminación, red hidraulica y eléctrica y recipientes para el manejo de residuos generados en los procedimientos.

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
ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	8.5									MATERIALES DE FORMACION	600000	$ 1	$ 600.000
ALISTAMIENTO DE EQUIPOS Y MATERIAS PRIMAS APLICANDO BPM	8.5					CONTRATACION DE INSTRUCTORES	3317600	$ 1	$ 3.317.600				
ELABORACION DE PRODUCTOS	8.5									INSUMOS	1200000	$ 1	$ 1.200.000
EVALUACION DEL	8.5	COMPUTADOR	800000	$ 1	$ 800.000								

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto

Materiales de Formación	3.000.000	$ 1	$ 3.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 3.000.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
BERTA CECILIA ORTEGA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	REGIONAL CÓRDOBA
EDELSA JUDIT MARTINEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA
EDUARDO LUIS ANAYA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA