

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

1. Información básica del proyecto							
Código Proyecto SOFIA:	2961626	Código del Programa SOFIA:	961520	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	2
1.1 Centro de Formación:	COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL		1.2 Regional:	REGIONAL ANTIOQUIA			
1.3 Nombre del proyecto:	**OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS PANADEROS EN EL MUNICIPIO DE CISNEROS Y MUNICIPIOS VECINOS, DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD Y NORMATIVIDAD NACIONAL.**						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESOS DE PANADERIA						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Panificación, recurso humano, materias primas de la región, fortalecimiento, higiene de alimentos, panadería, nordeste antioqueño, Cisneros.						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	27	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:				12
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:				0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:				15

2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
<p>El efoque turístico y el gran consumo de productos de panadería son indicadores de la importancia que tiene la industria en la región. Los productos elaborados tradicionalmente necesitan ser mas llamativos, acordes a la evolución del sector. Las materias primas son traídas en su mayoría de las ciudades cercanas, lo que aumenta el costo del producto final. El proyecto pretende generar nuevos conceptos a cerca de la elaboración de productos de panadería, donde se utilicen más recursos propios de la región, a fin de generarle identidad, mejorar sus cualidades alimenticias y disminuir costos de producción.</p>



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.2 Justificación del proyecto

La industria panadera es muy flexible, lo que permite agregar nuevas materias primas, nuevos conceptos, estilos y productos. Se tienen en cuenta las nuevas tendencias de producción que se pueden adaptar a la zona de influencia. Adicionalmente, aplicando los estándares establecidos de acuerdo a la resolución 2674 del 22 de Julio de 2013, buscando garantizar las condiciones higiénico sanitarias en los procesos de almacenamiento y de producción en panadería. Por lo tanto, los operarios de panadería tendrán los conocimientos básicos asociados al control de variables, almacenamiento y cumplimiento de la salubridad e inocuidad para la elaboración de productos panificables. Lo que permite generar proyectos productivos aplicables a la zona de influencia del proyecto donde se utilizan materias primas propias de la región y la comercialización.

2.3 Objetivo general

Optimizar los procesos panaderos en el municipio de Cisneros y municipios vecinos, de acuerdo a la solicitud del cliente, los protocolos de inocuidad y normatividad nacional.

2.4 Objetivos específicos

1. Identificar los requerimientos de producción, determinando la disponibilidad de alimentos, equipos, insumos y métodos requeridos para la producción en panificación, teniendo en cuenta las necesidades del cliente.
2. Reconocer los diferentes tipos de contaminación, los mecanismos de limpieza y desinfección aplicables a las plantas de alimentos.
3. Elaborar productos de acuerdo a la solicitud de la empresa, acatando la normatividad nacional y la solicitud del cliente, mediante procesos autónomos de comunicación y responsabilidad en la producción.
4. Aplicar instrumentos necesarios que garanticen el control del proceso y la inocuidad del producto.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Emprendedores, operarios y administradores del sector de panificación, empresas de servicios de alimentos que incluyen en sus menús productos de panadería, consumidores de productos de panificación, comunidad en general, estudiantes de las escuelas de panadería, gastronomía y universidades.

2.5.2 Impacto

Social:

Se integraran al proyecto personas de la región de influencia, incorporándolos al mercado laboral como mano de obra calificada competente, beneficiando la alimentación diaria con requerimientos nutricionales y cumpliendo los requerimientos de inocuidad que pide la normatividad nacional. Se involucra el sector productivo de la región.

Económico:

Fortalecimiento del sector productivo, generación de alternativas de emprendimiento, mejoramiento de recursos económicos con la compra de materias primas propias de la región, opciones de empleabilidad. Innovación e identidad regional.

Ambiental:

Aplicación de principios y normas para un apropiado programa de Manejo Integral de los residuos, mitigando el impacto ambiental y disminuyendo costos de producción en las Organizaciones.

Tecnológico:

El aprendiz exigirá estar actualizado en las nuevas tendencias del sector, nuevos materiales e insumos, avances en la operación de equipos que incorporan tecnología en los procesos, diversas técnicas de conservación y almacenamiento de productos, empaques y cambios en la legislación

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

1. La informalidad y el gran número de unidades económicas del sector que no cumple las normas higiénico- sanitarias exigidas por la autoridad competente. Alternativa: Información y concientización en cuanto a los riesgos que representa el incumplimiento de la normatividad vigente establecida.
2. Tiempos necesarios para los procesos, espacio en instalaciones, manejo de materias primas. Alternativas: Planeación, ordenamiento, rotulado, rotación y organización; de acuerdo a protocolos establecidos.
3. Requerimientos legales, comerciales y jurídicos para nuevos productos. Alternativa: Seguimiento constante a las diferentes normatividades y actualización.
4. La concepción cultural del sector productivo, que se resisten al cambio. Alternativa: Divulgación y promoción las exigencias del consumidor frente a productos sanos, saludables e inocuos, que cumplan con la normatividad establecida por autoridad sanitaria competente.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Alimentos elaborados bajo parámetros higiénicos, estándares de producción, usando los insumos y la maquinaria requerida para los procesos. acordes a la solicitud del cliente. Evidencia: Listas de chequeo, análisis microbiológico.
2. Caracterización del proceso de limpieza y desinfección. Acciones de limpieza continuas. Evidencia: Instructivos y registros.
3. Productos elaborados cumpliendo orden de producción. Creación y/o fortalecimiento de unidades productivas. Evidencias con listas de chequeo.
4. Registros de producción. Evidencia: Productos de panadería, registros, bitácoras de seguimiento etapa práctica.

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
FASE 1: ANÁLISIS.	AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTEAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	426349 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 1: ANÁLISIS.	AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTEAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA	426350 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 1: ANÁLISIS.	AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	426354 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 1: ANÁLISIS.	AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	426355 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 1: ANÁLISIS.	AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	426357 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y	426344 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y	426345 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN	426351 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y		
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y	426358 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y	426362 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 2: PLANEACIÓN.	AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYETO DE VIDA Y	426367 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426346 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426347 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426348 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426352 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426353 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426356 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426359 - REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426360 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426361 - VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA	426363 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL		
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426365 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426366 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
FASE 3: EJECUCIÓN.	AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS COL	426369 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
FASE 4: EVALUACIÓN.	AP04 - APLICAR INSTRUMENTOS NECESARIOS QUE GARANTICEN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS EN CONTEXTOS REALES, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD NACIONAL Y LA SOLI	426364 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 4: EVALUACIÓN.	AP04 - APLICAR INSTRUMENTOS NECESARIOS QUE GARANTICEN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS EN CONTEXTOS REALES, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD NACIONAL Y LA SOLI	426368 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
FASE 4: EVALUACIÓN.	AP05 - DESARROLLAR LA ETAPA PRODUCTIVA APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS ADQUIRIDAS DURANTE EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE FORMACION.	426343 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

	AUTOGESTIÓN	
3.5 Organización del proyecto		
3.5.1 No. Instructores requeridos	4	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto 25
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido		
Ambiente tradicional, dotado de silla, tablero y ayudas audiovisuales tales como video beam o Pantalla LCD. Taller de agroindustria dotado de Horno, amasadora, mezcladora, mesones en acero inoxidable, agua potable y menaje para los procesos de elaboración de alimentos panificables.		

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
AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTEAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	0.25									Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000
AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTEAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	0.25									Kit: Marcadores borrrables y permanentes, papel periódico, resma de papel, tintas para impresora.	1	€ 119.000	€ 119.000
AP01 (INDUCCIÓN) - ORIENTEAR AL APRENDIZ EN EL ENFOQUE DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL	0.25					° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	1	€ 1.116.386	€ 1.116.386				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS TIC'S DE ACUERDO CON LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE												
AP02 - IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN, LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS, EQUIPOS, INSUMOS Y MÉTODOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN, TENIENDO EN CUENTA SU PROYECTO DE VIDA Y	0.63	Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000							
AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS	2	Kit Menaje Agroindustria (Cuchillos, cucharas, cortadores, rodillos, ollas...)	1	€ 74.000	€ 74.000							
AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS	2	Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 65.000	€ 65.000							
AP03 - ELABORAR PRODUCTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LA EMPRESA, ACATANDO LA NORMATIVIDAD NACIONAL, PONIENDO EN PRÁCTICA LAS ACTIVIDADES PSICOMÉTRICAS, EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE EN PROCESOS	2					° Instructor técnico en procesos de Panadería. ° Instructor Componente ético. ° Instructor Salud y seguridad en el trabajo	2	€ 8.931.090	€ 17.862.180			
AP04 - APLICAR INSTRUMENTOS NECESARIOS QUE GARANTICEN EL	0.5	Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000							

PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS EN CONTEXTOS REALES, DE ACUERDO A LA													
AP04 - APLICAR INSTRUMENTOS NECESARIOS QUE GARANTICEN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS EN CONTEXTOS REALES, DE	0.5					° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	2	€ 2.232.883	€ 4.465.766				
AP05 -DESARROLLAR LA ETAPA PRODUCTIVA APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS ADQUIRIDAS DURANTE EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE FORMACION.	3					° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	1	€ 3.349.159	€ 3.349.159				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados				
Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 65.000	€ 65.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Total:			€ 105.000	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Kit Menaje Agroindustria (Cuchillos, cucharas, cortadores, rodillos, ollas...)	1	€ 74.000	€ 74.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL



Modelo de Mejora

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

Total:	€ 114.000
---------------	-----------

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Computador, Pantalla LCD, Sillas universitarias, Tablero	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Kit: Marcadores borrables y permanentes, papel periódico, resma de papel, tintas para impresora.	1	€ 119.000	€ 119.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Total:			€ 159.000	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	2	€ 2.232.883	€ 4.465.766	CONTRATACION INSTRUCTORES
° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	1	€ 1.116.386	€ 1.116.386	CONTRATACION INSTRUCTORES
° Instructor técnico en procesos de Panadería ° Instructor Componente ético.	1	€ 3.349.159	€ 3.349.159	CONTRATACION INSTRUCTORES
° Instructor técnico en procesos de Panadería. ° Instructor Componente ético. ° Instructor Salud y seguridad en el trabajo	2	€ 8.931.090	€ 17.862.180	CONTRATACION INSTRUCTORES
Total:			€ 26.793.491	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 259.000	€ 259.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	1	€ 1.053.450	€ 1.053.450	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

Talento Humano	1	€ 18.420.373	€ 18.420.373	CONTRATACION INSTRUCTORES
Total:			€ 19.732.823	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto			
Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
FABIO LEON MACIAS	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL	REGIONAL ANTIOQUIA