

 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:	2840015	Código del Programa SOFIA:	921321	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 ALIMENTOS CON VISION EMPRESARIAL, IMPLEMENTACION DE BPM Y MEJORA TECNOLOGICA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Sistema productivo, procesamiento de alimentos, Buenas practicas de manufactura, visión empresarial						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	69	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:				39
			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:				30

2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar Las conocidas características geográficas y climáticas presentes en el territorio colombiano, así como la marcada vocación agropecuaria como base de la economía nacional, han venido generando un panorama positivo en términos de perspectivas de crecimiento para el sector agroindustrial, como respuesta al constante incremento en la demanda mundial de alimentos de calidad, que satisfagan las dinámicas necesidades de un mercado cambiante; este panorama permite el aumento sostenido de la oferta de productos agroindustriales; sin embargo, es necesario brindar la capacitación adecuada a cada integrante que hace parte de la cadena de valor de este sector, enmarcados en características de mejoramiento de valor agregado, investigación e innovación, tecnologías amigables con el medio ambiente y con el producto, aprovechando las potencialidades de cada región. Frente a esta nueva situación económica, y desde el enfoque local el interrogante es ¿Cómo generar mayor valor agregado a materias primas, productos y subproductos del sector



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

agroalimentario mediante el desarrollo del programa de formación Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, implementando proyectos productivos que impacten positivamente en el entorno social, ambiental y económico del país, en respuesta a los retos de la globalización y a su incidencia en la competitividad y sostenimiento por medio de la innovación en toda la cadena de valor?

2.2 Justificación del proyecto

Mediante instrumentos de política pública, el Gobierno Nacional pretende impulsar el desarrollo del Sector Agropecuario y Agroindustrial, fortaleciendo los sectores de Carne Bovina, lácteos, hortofrutícola, camaronicultura, chocolatería, confitería y materias primas, palma, aceites, grasas vegetales y biocombustibles; para esto se ofrece la oportunidad de facilitar la integración de los sectores, buscando el consenso de los productores y empresarios que lo conforman para desarrollar una visión de largo plazo, orientada al mercado mundial. Además, impulsa la especialización de la producción en la cadena de valor, incluyendo el sector primario de la producción y promoviendo la innovación de productos de acuerdo con las nuevas tendencias del mercado mundial.

Este direccionamiento nacional se articula con el Plan de desarrollo departamental 2020 - 2023 :El Tolima nos une; Donde se establecen los pilares de desarrollo y la competitividad se sustenta inicialmente en los factores explicativos de la productividad, esto es, en la incorporación de progreso técnico y organizativo en la actividad productiva, lo cual depende esencialmente de la gestión empresarial, la infraestructura tecnológica disponible, la calidad de los recursos humanos y las relaciones laborales, y el nivel de vinculación existente entre el sistema de educación y capacitación y el sistema productivo y empresarial. Por lo tanto, en pro de alcanzar una verdadera competitividad del sector agroindustrial, se hace necesaria la intervención al interior de las unidades productivas fortaleciendo la capacidad productiva y organizativa, en términos de rendimientos productivos, generación de empleo, eficiencia y rentabilidad, para ello, adicional al emprendimiento y fortalecimiento de las unidades productivas esta la incorporación de ciencia, tecnología e innovación y por ende la mejora en los sistemas de producción, cualificación de personal y capacidad innovadora.

En consecuencia, las empresas de procesamiento de alimentos a nivel nacional y regional son un eslabón fundamental en el sector Agroindustrial, que trabajan para competir en los mercados cambiantes, 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. Por ello, el área de Agroindustria del Centro Agropecuario La Granja de la Regional Tolima se enfoca en dar respuesta a los sectores de lácteos, cárnicos, panificación, frutas y hortalizas, café y chocolatería a través de la infraestructura del complejo agroindustrial, alineándose con los sectores estratégicos nacionales para dar respuesta a las necesidades del sector productivo regional. Además, el Centro evalúa el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en la institución y al mismo tiempo orienta en la formación la metodología y criterios aplicados por parte del INVIMA en el desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a las plantas de producción y procesamiento de alimentos a nivel nacional.

En conclusión, este proyecto de formación se convierte en un componente clave para fortalecer las competencias profesionales de los egresados que darán respuesta a las necesidades del sector agroalimentario y se enmarca dentro de los pilares del Plan de Desarrollo Departamental

2.3 Objetivo general

ESTABLECER UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON VISION EMPRESARIAL, IMPLEMENTACION DE BPM Y MEJORA TECNOLOGICA EN EL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA VIGENCIA 2023-2025

2.4 Objetivos específicos

- 1) Realizar el diagnóstico del sector agroalimentario a nivel regional y local. .
- 2) Proyectar propuesta de implementación de sistemas productivos para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja
- 3) Ejecutar actividades productivas y administrativas en el complejo de procesamiento de alimentos que permitan: desarrollar las competencias de manejo de personal, gestión de producción y control de cada una de las etapas del procesamiento y transformación de las materias primas, y facilitar el uso adecuado de las tecnologías y desarrollo de productos.
- 4) Verificar la ejecución de las actividades para la transformación de materias primas de origen pecuario y agrícola, teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el sistema de inocuidad de alimentos, la normatividad vigente y la protección del medio ambiente.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

5) Transferir al sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas desarrolladas en el programa de formación.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Aprendices Sena, emprendedores, pequeños, medianos y grandes empresarios, Instituciones educativas

2.5.2 Impacto

Social:

Mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios del proyecto a través de la generación de empleo y aumento en la calidad nutricional de los alimentos.

Económico:

Incremento de los ingresos del Centro Agropecuario La Granja, por el aumento en la producción de centro, y mejoramiento de los beneficios económicos de pequeños, medianos y grandes empresarios, y el consumidor final derivados del desarrollo y optimización de procesos.

Ambiental:

La optimización y estandarización de los procesos, minimizando riesgos laborales y de producción, evitando el deterioro de los recursos naturales.

Tecnológico:

Aplicación de técnicas, tecnologías e investigación que conlleven al desarrollo de bienes y servicios con un componente innovador, de alto valor agregado y competitivos para mercados alimentarios locales, departamentales y nacionales.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

1) Disponibilidad de tecnología, plantas de producción, recursos humanos y suministros suficientes para el desarrollo del proyecto formativo.

2) Alternativas de solución: Complementación de la segunda fase del proyecto de modernización de las plantas de producción y Formalizar apoyos para la investigación

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Diagnóstico: Documento diagnóstico sobre el establecimiento de un Sistema Productivo para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja. .

2. Planeación: Propuesta para la implementación de sistemas productivos para el procesamiento de alimentos en el Centro Agropecuario la Granja con registros de programación de Actividades relacionadas con la administración y manejo de personal en producción, archivos sistematizados de procesos, formatos para control de variables en cada uno de los procesos, inventarios de almacén y bodega, plan de compras, formatos de selección de proveedores, pruebas de evaluación de los productos desarrollados y actividades relacionadas.

3. Ejecución: Bienes o servicios agroindustriales que cumplan con las características de calidad, inocuidad y/o nutricionales, desarrollados con criterios de responsabilidad social y ambiental en los diferentes talleres del Centro de Formación o la Empresa Agroindustrial.

4. Evaluación: Socialización del desarrollo del proyecto formativo innovador y presentación de informes de ejecución y validación de los procesos productivos en el desarrollo del procesamiento de alimentos.

5. Bitácoras y registros de la etapa práctica, de acuerdo con la modalidad seleccionada y ejecutada por el aprendiz.

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. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225175 - 29110105301 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225179 - REPRODUCIR EN INGLÉS FRASES O ENUNCIADOS SIMPLES QUE PERMITAN EXPRESAR DE FORMA LENTA IDEAS O	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225343 - IDENTIFICAR FORMAS GRAMATICALES BÁSICAS EN TEXTOS Y DOCUMENTOS ELEMENTALES ESCRITOS EN INGLÉS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA	225354 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL	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

	PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225355 - 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
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225356 - 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	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225359 - 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
1. DIAGNÓSTICO	FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225360 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225177 - 29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225349 - 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
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225352 - 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
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225353 - 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
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225366 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225367 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225370 - COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225410 - 29080102202 REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225413 - 29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225811 - 27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225812 - 27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225820 - 27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225822 - 27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225848 - 29080101001 ALISTAR LOS 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 SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
2. PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	225851 - 29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225176 - 29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225178 - 29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225180 - ENCONTRAR Y UTILIZAR SIN ESFUERZO VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ARTÍCULOS DE REVISTAS, LIBROS ESPECIALIZADOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225181 - LEER TEXTOS COMPLEJOS Y CON UN VOCABULARIO MÁS ESPECÍFICO, EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225182 - BUSCAR DE MANERA SISTEMÁTICA INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y DETALLADA EN ESCRITOS EN INGLÉS, MAS ESTRUCTURADOS Y CON MAYOR CONTENIDO TÉCNICO	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225344 - RELACIONARSE CON HABLANTES NATIVOS EN UN GRADO SUFICIENTE DE FLUIDEZ Y NATURALIDAD, DE MODO QUE LA COMUNICACIÓN SE REALICE SIN ESFUERZO POR PARTE DE LOS INTERLOCUTORES	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225345 - COMPRENDER UNA AMPLIA VARIEDAD DE FRASES Y VOCABULARIO EN INGLÉS SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225346 - COMPRENDER LAS IDEAS PRINCIPALES DE TEXTOS COMPLEJOS EN INGLÉS QUE TRATAN DE TEMAS TANTO CONCRETOS COMO ABSTRACTOS, INCLUSO SI SON DE CARÁCTER TÉCNICO, SIEMPRE QUE ESTÉN DENTRO DE SU CAMPO DE ESPECIALIZACIÓN	240201502 - PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225347 - 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN	225348 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	BPM	SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	SOCIAL
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225350 - 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225351 - 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225357 - 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225358 - 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225362 - 29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225363 - 29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225364 - 29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225365 - 29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801009 - RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225368 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	BPM		
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225369 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225371 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225372 - COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225408 - 29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225409 - 29080102203 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225412 - 29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225813 - 27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225815 - 27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225816 - 27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225819 - 27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		POLÍTICA EMPRESARIAL.	
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225821 - 27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.	270501013 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225846 - 29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS 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
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225847 - 29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225852 - 27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
3. EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	225853 - 27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225174 - 29110105303 EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225411 - 29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225810 - 27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225814 - 27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.	270403038 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO	225817 - 27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	DE ALIMENTOS.	VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.	
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225818 - 27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	270403004 - OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225849 - 29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225850 - 29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225854 - 27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225855 - 27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
4. EVALUACIÓN	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	225856 - 27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA	270403016 - VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.
5. ETAPA PRACTICA	DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA PRÁCTICA	225361 - 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	20	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de frutas y hortalizas, Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de leches y derivados lácteos, Taller pluritecnológico Planta de procesamiento de carnes, Taller pluritecnológico Planta de panificación y repostería, Planta de tratamiento para agua potable. Laboratorio para análisis sensorial, fisicoquímico y microbiológico de alimentos. Laboratorio de Café. Taller de chocolatería. Unidades productivas pecuarias y agrícolas del Centro de formación. Contexto Empresarial, empresas del sector agroindustrial y laboratorios de control de calidad 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
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	INCUBADORA	5	€ 51.723	€ 258.615								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	COLORIMETRO NANOCOLOR 500D	1	€ 13.593	€ 13.593								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	SELLADORA >> SELLADORA DE PEDAL * UNIDAD.	5	€ 20.385	€ 101.925								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO MICROONDAS INDUSTRIAL	3	€ 10.410	€ 31.230								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5	MANTEQUILLERA	1	€ 14.427	€ 14.427								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DIVISORA DE MASAS AUTOMATICAS, DIVISION DE 36, ELABORADA EN LAMINA PINTURA ELECTROSTATICA.	1	€ 14.922	€ 14.922								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	REFRIGERADOR	8	€ 85.036	€ 680.288								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	NEVERA CAPACIDAD DE 350 LITROS.	1	€ 7.083	€ 7.083								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	AFILACUCHILLOS REF. SHARP XIII.	1	€ 28.667	€ 28.667								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ANALIZADOR DE LECHE	2	€ 61.723	€ 123.446								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CALDERA	1	€ 169.616	€ 169.616								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CENTRIFUGA UNIVERSAL	1	€ 7.387	€ 7.387								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	RESPIROMETRO	1	€ 2.777	€ 2.777								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	AMARRADORA MANUAL REF.AMJ-1.	1	€ 8.821	€ 8.821								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CONGELADOR PRODUCTO TERMINADO	5	€ 82.448	€ 412.240							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO SECADOR DE MANOS.	6	€ 8.866	€ 53.196							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MICROSCOPIO	3	€ 61.688	€ 185.064							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE ESCALDADOR Y DE ENFRIAMIENTO	1	€ 26.528	€ 26.528							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MICROFILTRO DE 5, 10 Y 20 MICRAS	3	€ 3.103	€ 9.309							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EMBUTIDORA	3	€ 43.393	€ 130.179							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CABINA DE FLUJO	2	€ 46.454	€ 92.908							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MESA DESUERADO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 3.882	€ 3.882							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUTTER	2	€ 96.329	€ 192.658							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5	DESCREMADORA.	2	€ 18.295	€ 36.590							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LUMINOMETRO	1	€ 52.743	€ 52.743								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DOSIFICADORA PARA ENVASADO DE LIQUIDOS EN BOTELLA	3	€ 75.395	€ 226.185								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LICUADORA INDUSTRIAL	7	€ 43.966	€ 307.762								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	OZONIZADOR	1	€ 2.748	€ 2.748								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TUNEL DE SECADO	1	€ 30.823	€ 30.823								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	FILTRADOR DE LIQUIDOS POR PLACAS	1	€ 61.433	€ 61.433								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ANEMOMETRO	1	€ 247	€ 247								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CRONOMETRO	1	€ 217	€ 217								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ESTUFAS INDUSTRIALES	13	€ 33.422	€ 434.486								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5	EXTRACTORES	2	€ 943	€ 1.886								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	3	€ 13.978	€ 41.934								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HIGROMETRO DE PARED	1	€ 128	€ 128								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUARTO DE REFRIGERACION	4	€ 224.557	€ 898.228								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE COCCION 200 LT	1	€ 8.717	€ 8.717								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	FREIDORA	3	€ 19.065	€ 57.195								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO DE FILTRACION POR MEMBRANA (BOMBA DE VACIO CON ERLEMENYER)	5	€ 37.084	€ 185.420								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BURETA DIGITAL	2	€ 14.505	€ 29.010								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	QUANTY TRAY SEALER	1	€ 44.260	€ 44.260								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DESIONIZADOR DE AGUA	1	€ 7.210	€ 7.210								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO ESTERILIZADOR	1	€ 25.782	€ 25.782							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	GATO	1	€ 6.796	€ 6.796							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	PLACA DE CALEFACCION	5	€ 23.596	€ 117.980							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	SISTEMA DE	1	€ 17.541	€ 17.541							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	SOPORTE MOVIL DE UN CUERPO PARA COLGADO DE CANALES	2	€ 25.132	€ 50.264							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ESTUFA COCINA INDUSTRIAL PARA SERVICIO PESADO:4 MODULOS	1	€ 848	€ 848							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ESTEREOSCOPIO	2	€ 36.927	€ 73.854							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	COLUMNA DE FILTRO DE ARENA	1	€ 20.379	€ 20.379							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	YOGURTERA.	1	€ 32.578	€ 32.578							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5	EQUIPO DE JARRAS(floculador)	1	€ 17.316	€ 17.316							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BANDA TRANSPORTADORA	2	€ 99.234	€ 198.468								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	AGITADOR VORTEX GENIUS	1	€ 3.645	€ 3.645								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE DE 2000 LITROS ,EN POLIPROPILENO, ENTRADA 1" SALIDA 1", ALTURA MAX. 200 CM. DIAMETRO MAX. 140 CM.	2	€ 5.520	€ 11.040								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DESPULPADORA INDUSTRIAL MEDIANA	1	€ 6.501	€ 6.501								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TUNEL DE ENCERADO	1	€ 83.625	€ 83.625								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MOLINO	3	€ 18.399	€ 55.197								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ABLANDADOR DE CARNES	1	€ 8.660	€ 8.660								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO ELECTRICO	1	€ 18.025	€ 18.025								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5	VISCOSIMETRO	1	€ 6.239	€ 6.239								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO PARA HELADOS SUAVE	1	€ 73.890	€ 73.890								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	GRANIZADORA	2	€ 43.973	€ 87.946								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE LAVADO POR INMERSION Y ASPERSION	1	€ 69.810	€ 69.810								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ATRAPA INSECTOS	3	€ 19.324	€ 57.972								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BAÑO MARIA	1	€ 9.548	€ 9.548								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HIDROLAVADOR	1	€ 29.254	€ 29.254								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE PRESURIZADOR DE 50 LITROS, TANQUE PARA HIDROFLOW, CORAZA EXTERIOR FIBRA DE VIDRIO. MEMBRANA INTERIOR POLIURETANO DE ALTO CALIBRE, PRESION MAXIMA 150 PSI, INCLUYE PRESOSTATO, MANO METRO....	1	€ 2.748	€ 2.748								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5	FOTOMETRO	1	€ 3.191	€ 3.191								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BATIDORA INDUSTRIAL	6	€ 32.803	€ 196.818								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE ACERO INOXIDABLE	1	€ 10.368	€ 10.368								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	REFRACTOMETRO	23	€ 62.593	€ 1.439.639								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DESTILADOR DE AGUA	2	€ 30.229	€ 60.458								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DESTILADOR DE PROTEINA	1	€ 23.219	€ 23.219								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ENLATADORA	1	€ 55.848	€ 55.848								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LLENADOR DE BOTELLONES DE 2 PUESTOS	1	€ 16.475	€ 16.475								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DOSIFICAOR DE CLORO EN ESCAMA	1	€ 2.038	€ 2.038								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	PASTEURIZADOR LENTO.	2	€ 65.156	€ 130.312								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5	CLASIFICADORA	1	€ 20.631	€ 20.631								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CLIPADORA MANUAL	1	€ 13.672	€ 13.672								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO SECADOR-AHUMADOR	2	€ 73.988	€ 147.976								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO DISPENSADOR DE JUGOS	3	€ 29.850	€ 89.550								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BOMBA DE VACIO	1	€ 6.826	€ 6.826								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DUCHA DE SEGURIDAD	2	€ 8.569	€ 17.138								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MAQUINA PARA PALETAS	1	€ 37.232	€ 37.232								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUARTO DE MADURACION DE CRECIMIENTO, SECCION DE 15 BANDEJAS, CONTROL DIGITAL DE HUMEDAD Y TEMPERATURA DE VARILLAS DE SOPORTE PARA LAS BANDEJAS	1	€ 6.793	€ 6.793								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUARTO DE MADURACION Y FERMENTADOS	2	€ 151.616	€ 303.232								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DIGESTOR DE NITROGENO Y CONTROL DE TEMPERATURA Y DIGESTO	1	€ 48.403	€ 48.403							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TROCEADORA	1	€ 14.010	€ 14.010							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LICUADORA CON VASO EN ACERO	3	€ 4.166	€ 12.498							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MOLDEADORA DE HAMBURGUESA REF. C - 95.	3	€ 9.262	€ 27.786							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	PENETROMETRO	15	€ 42.157	€ 632.355							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CALIBRADOR	4	€ 880	€ 3.520							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUENTA COLONIAS	2	€ 2.955	€ 5.910							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CUARTO DE CONGELACION	3	€ 168.007	€ 504.021							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CAMPANA EXTRACTORA	3	€ 172.199	€ 516.597							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5	CARRO TRANSPORTADOR	11	€ 79.573	€ 875.303							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE PARAFINADOR	1	€ 18.494	€ 18.494								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ESTUFA ELECTRICA	2	€ 484	€ 968								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TERMOMETRO	15	€ 34.906	€ 523.590								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	AUTOCLAVE	4	€ 82.574	€ 330.296								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MEZCLADORA CAPACIDA 20 LT	1	€ 14.184	€ 14.184								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	IMPRESORA DE FECHA, LOTE Y VENCIMIENTO PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	€ 6.329	€ 12.658								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LAMINADORA EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 40.979	€ 40.979								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	LAMPARA ULTRAVIOLETA PARA ESTERILIZACION DE AGUA, CAPACIDAD 10 GPM. POTENCIA	1	€ 6.796	€ 6.796								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE O TINA QUESERA O TINA DE CUAJADO REF. TQ - 100 NATURAL CAPACIDAD DE 100 LITROS * UNIDAD.	1	€ 23.736	€ 23.736								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	ELECTROBOMBA DE SUCCION Y DESCARGA DE AGUA, 110 V. CAUDAL 30 LPM. CARCASZA RESISTENTE A QUIMICOS CORROSIVOS,ALTUR A MANO. 72 M. T. MAX. DEL LIQ. 40 G. MOTOR ELEC. 110 V.	3	€ 6.649	€ 19.947								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	SELLADORA DE VASOS	2	€ 168.365	€ 336.730								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO DESHIDRATADOR	1	€ 25.782	€ 25.782								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	PROCESADOR DE VEGETALES EN ACERO INOXIDABLE 1F.	1	€ 13.264	€ 13.264								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MARMITA	4	€ 120.363	€ 481.452								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DESECADOR CON BOMBA DE VACIO	1	€ 12.659	€ 12.659								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	SIERRA ELECTRICA	1	€ 22.493	€ 22.493								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MUFLA DIGITAL PROGRM. HEYTECH 3-550	1	€ 7.387	€ 7.387								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5	PH- METRO	12	€ 31.473	€ 377.676								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TUNEL DE EXHAUSTING	1	€ 55.848	€ 55.848								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	FILTRO DEPURADOR	3	€ 57.917	€ 173.751								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TAJADORA	3	€ 21.328	€ 63.984								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	COMPRESOR DE	1	€ 5.642	€ 5.642								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EXTRACTOR DE	2	€ 102.522	€ 205.044								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TERMOHIDROMETR	3	€ 2.542	€ 7.626								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE PREENFIRAMIENTO	1	€ 36.427	€ 36.427								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BASCULA DE PISO	7	€ 52.924	€ 370.468								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO SOXHELTE EXTRACTOR GRASA DIGITAL	1	€ 11.997	€ 11.997								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5	HORNO SECADOR	1	€ 25.474	€ 25.474								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CABINA DE OBSERVACION ULTRAVIOLETA	2	€ 5.774	€ 11.548								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MODES PARA JAMON "NUEVOS"	1	€ 2.748	€ 2.748								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO ELECTRICO	1	€ 1.286	€ 1.286								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	MAQUINA PARA HIELO REF.	3	€ 66.155	€ 198.465								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EMPACADORA AL VACIO	10	€ 19.274	€ 192.740								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DOSIFICADORA Y SELLADORA DE LIQUIDOS EN BOLSA.	1	€ 33.974	€ 33.974								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	DETERMINADOR DE HUMEDAD	1	€ 19.742	€ 19.742								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	AMASADORA CILINDRADORA AUTOMATICA, ESTRUCTURA CON PINTURA ELECTROSTATICA	3	€ 39.087	€ 117.261								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CROMATOGRAFO	1	€ 241.882	€ 241.882								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TAJADORA DE PAN	1	€ 7.387	€ 7.387							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE 12.500 LT	1	€ 21.548	€ 21.548							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	PRENSA PARA QUESOS	1	€ 19.547	€ 19.547							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUE DE ENFRIAMIENTO DE LECHE * UNIDAD.	1	€ 50.845	€ 50.845							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	CAMPANA DE EXTRACCION DE GASES	1	€ 5.732	€ 5.732							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO ROTATORIO 12 BANDEJAS,ELECTRICO INCLUYE 24 BANDEJAS EN ALUMINIO DE 65 * 45	2	€ 108.507	€ 217.014							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	GRAMERA DIGITAL	8	€ 9.629	€ 77.032							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	EQUIPO LUZ ULTRAVIOLETA	1	€ 892	€ 892							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	TANQUES HIDROTERMICO	1	€ 30.568	€ 30.568							
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5	BALANZA	37	€ 99.367	€ 3.676.579							



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	BANCO DE HIELO	1	€ 84.556	€ 84.556								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5	HORNO A GAS CONVENCIONAL	1	€ 8.569	€ 8.569								
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 2 ONZAS	64	€ 162	€ 10.368
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PARAFINA PARA QUESOS CON COLORANTE COLOR AMARILLO	1600	€ 68	€ 108.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 8 ONZAS	160	€ 635	€ 101.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									POLISORBATO 80	160	€ 24	€ 3.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									"ESPONJA CON FIBRA ABRASIVA "	10	€ 1.470	€ 14.700
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ARENA ESTERIL PARA SEDIMENTACIÓN	3	€ 5.380	€ 16.140
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PIMIENTA BLANCA MOLIDA EN POLVO	160	€ 34	€ 5.440
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									EMBUDO ESPECIAL, FABRICADO EN	1	€ 58.332	€ 58.332



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM										POLIETILENO CON DIÁMETRO DE 160 MM, CON ACCESORIOS Y FILTRO LECHE			
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE	80	€ 44	€ 3.520
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO HETEROFERMENTATIVO O TERMOFILO PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFILIZADO, EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.	2	€ 18.527	€ 37.054
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CAJAS DE PETRI REDONDA GRANDE DIAMETRO TAPA 100 MM X 15MM DE ALTURA PARTE INFERIOR (BASE) AUTOCLAVABLE VIDRIO TIPO PIREX. MARCA RECONOCIDA	13	€ 3.833	€ 49.829
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GLUTEN VITAL	120	€ 51	€ 6.120
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 2	€ 6.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONTENEDOR SELLO PLUS 16 ONZAS	32	€ 655	€ 20.960
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD VERDE, EN POLVO	4	€ 132	€ 528
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									HIERBAS AROMATICAS: LAUREL	160	€ 18	€ 2.880



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM										CORRIENTE A GRANEL			
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HABICHUELA CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 4	€ 19.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									JENGIBRE CORRIENTE A GRANEL	320	€ 12	€ 3.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MOLDE PARA QUESOS CAPACIDAD LIBRA ELABORADO TEFLON	1	€ 80.028	€ 80.028
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS PARA	32	€ 52	€ 1.664
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARRAGENINA USP PARA LACTEOS	80	€ 233	€ 18.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									JABON NEUTRO ANTIBACTERIAL CON TRICLOSAN PARA MANOS	15	€ 21.648	€ 324.720
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CEBOLLA CABEZONA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 4	€ 25.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIOS DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: PLACAS PETRIFILM PARA RECuento DE E COLI Y COLIFORMES. FECHA DE VENCIMIENTO DOS	8	€ 17.533	€ 140.264
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5									AZUCAR	3200	€ 3	€ 9.600



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									FENOLFTALEINA AL 1 % FRASCO GOTERO.	8	€ 1.704	€ 13.632
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GUANTE DESECHABLE EN NITRILO PARA	80	€ 345	€ 27.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PIMENTON ROJO CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 5	€ 24.000
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HARINA DE TRIGO	300	€ 2.077	€ 623.100
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO HOMOFERMENTATIVO MESOFILO PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFILIZADO, EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.	2	€ 18.115	€ 36.230
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPEL HIGIÉNICO PARA USO SANITARIO DOBLE HOJA	12	€ 2.849	€ 34.188
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO HAMBURGUESA	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GALLETAS DE SODA	3	€ 1.407	€ 4.221
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									HARINA DE ACHIRA	10	€ 4.107	€ 41.070



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LIMON COMUN CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 3	€ 14.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GUAYABA COMUN CORRIENTE A GRANEL	19	€ 1.215	€ 23.085
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PERA CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 7	€ 33.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO PARA QUESO REF: CANDIDUM V5-CAMEMBERTI	1	€ 78.015	€ 78.015
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 6 ONZAS	640	€ 494	€ 316.160
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									VASO PLASTICO PARA SELLADO CON FOIL DE ALUMINIO DE 7 ONZ	256	€ 194	€ 49.664
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA CANELA MOLIDA EN POLVO	160	€ 68	€ 10.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARNE DE POLLO X KILO (PECHUGA) EMPACADA AL VACIO	32	€ 5.839	€ 186.848
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									POLLO ENTERO CRUDO ENCHILADO	1600	€ 8	€ 12.800



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MANGO CORRIENTE A GRANEL	80	€ 2.358	€ 188.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PROPIONATO DE CALCIO	160	€ 15	€ 2.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DESINFECTANTE LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO, DETERGENTES, FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR, DESINFECTAR Y	640	€ 52	€ 33.280
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COPAS DESECHABLES X 1 ONZA	40	€ 38	€ 1.520
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPEL TAMAÑO	30	€ 10.961	€ 328.830
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MANZANA VERDE IMPORTADA A GRANEL	1440	€ 11	€ 15.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLOR CARAMELO	240	€ 26	€ 6.240
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GOMA XANTAN	160	€ 26	€ 4.160



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. LEVADURA PASTEUR CHAMPAGNE	1	€ 6.082	€ 6.082
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GORROS DESECHABLES	320	€ 364	€ 116.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LECHE CRUDA	808	€ 2.871	€ 2.319.768
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR AZUL, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A	24	€ 1.200	€ 28.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL	8000	€ 8	€ 64.000
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LIMPION TELA TOALLA PAÑOS DE 48 X 50 CM	60	€ 2.022	€ 121.320
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAÑO ABRASIVO : FABRICADO EN NYLON DE USO GENERAL, IDEAL PARA LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, COLOR VERDE	15	€ 7.319	€ 109.785
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE COCO PARA LACTEOS - ENVASE DE VIDRIO	80	€ 82	€ 6.560



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIO DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: AGAR PLATE COUNT (PC). GRANULADO (ESCAMAS). MARCA RECONOCIDA. FECHA DE VENCIMIENTO 2018 O SUPERIOR. FRASCO	80	€ 908	€ 72.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									FRESA DE PRIMERA A GRANEL	80	€ 2.883	€ 230.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GRANOLA	120	€ 16	€ 1.920
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLOR LIMON EN POLVO,	16	€ 122	€ 1.952
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	2400	€ 16	€ 38.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GALLETAS TIPO WAFER PARA HELADO	16	€ 63	€ 1.008
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BENZOATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO, EN BOLSA DE POLIETILENO	160	€ 15	€ 2.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AZUCAR MORENA	1600	€ 4	€ 6.400



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LACTASA	16	€ 676	€ 10.816
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIOS DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: AGAR YGC (YEAST GLUCOSA CLORANFENICOL) GRANULADO (ESCAMAS) PARA RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS. MARCA RECONOCIDA. FECHA	160	€ 801	€ 128.160
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LAPICEROS	30	€ 178	€ 5.340
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SABORIZANTE- GUANABANA, PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO	40	€ 102	€ 4.080
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LAPIZ NEGRO	15	€ 231	€ 3.465
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HIERBAS AROMATICAS: TOMILLO CORRIENTE	160	€ 18	€ 2.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									YUCA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 3	€ 19.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									JABON LAVALOZA LIQUIDO CONCENTRADO ANTIBACTERIAL NEUTRO	8	€ 15.793	€ 126.344
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5									TRIPOLIFOSFATO DE CALCIO GRADO USP	160	€ 15	€ 2.400



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO JAMON	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO PARA SALCHICHON CERVECERO	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GRASA HIDROGENADA	3200	€ 7	€ 22.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIOS CULTIVO MICROBIOLOGIA: PLACAS PETRIFILM AEROBIOS MESÓFILOS. FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO O SUPERIOR.	8	€ 5.265	€ 42.120
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LULO CORRIENTE A GRANEL	48	€ 3.275	€ 157.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									RESALTADOR	15	€ 615	€ 9.225
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SABORIZANTE-FRESA, PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO	40	€ 99	€ 3.960
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PURA DE TOMILLO MOLIDO	160	€ 27	€ 4.320



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO	160	€ 24	€ 3.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									POLVO DE HORNEAR	800	€ 16	€ 12.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BROCHA DE SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERÍA	2	€ 10.558	€ 21.116
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPONJAS DE	10	€ 956	€ 9.560
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARBON ACTIVADO GRANO GRUESO.	3	€ 19.090	€ 57.270
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PUDIN DE VAINILLA	320	€ 24	€ 7.680
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CERA PARA FRUTAS EN GARRAFA 20	3200	€ 29	€ 92.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE VAINILLA COLOR CARAMELO	80	€ 42	€ 3.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ALMIDON DE YUCA DULCE	2400	€ 6	€ 14.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5									BANDEJAS PLASTICAS DE 50CM X 40CM X 2CM EN POLIPROPILENO, SIN	1	€ 16.347	€ 16.347



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM										DIVISIONES Y SIN ASAS - COLOR			
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TOMATE DE ARBOL CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MARACUYA CORRIENTE A GRANEL	64	€ 2.637	€ 168.768
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CUAJO LIQUIDO - FUERZA = 1 CC X 20 LTS	400	€ 78	€ 31.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									QUESO CREMA	304	€ 23	€ 6.992
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DORADOR PARA PRODUCTOS CARNICOS	160	€ 61	€ 9.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. CEPA 71B1122	1	€ 5.734	€ 5.734
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PURA DE PEREJIL MOLIDO	160	€ 27	€ 4.320
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HIERBAS AROMATICAS: HIERBABUENA	16	€ 18	€ 288
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									REPUESTO DE MOPA PARA LIMPIAR PISO 60 CM LÁCTEOS	2	€ 26.773	€ 53.546
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									ESENCIA DE FRESA	80	€ 44	€ 3.520



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPONJAS DE BRILLO QUE NO DESPRENDA MATERIAL (TRAZAS ALAMBRE) RESISTENTE, INOXIDABLE.	8	€ 1.222	€ 9.776
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AJONJOLI	80	€ 13	€ 1.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BREVAS CORRIENTE A GRANEL	480	€ 6	€ 2.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE ANIS	80	€ 35	€ 2.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									JARRA EN POLIPROPILENO SIN AGITADOR POR 2,5 LITROS	1	€ 23.644	€ 23.644
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 500G	64	€ 36	€ 2.304
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 1 KG	32	€ 82	€ 2.624
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TOCINO DE CERDO FRESCO (LA GRASA DEBE TENER MINIMO 3 A 4 CM) EMPACADA AL VACIO	23	€ 3.085	€ 70.955
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HUEVOS AA	336	€ 265	€ 89.040



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO PROBIOTICO PARA KUMIS Y MANTEQUILLA	2	€ 18.098	€ 36.196
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PEPINO COHOMBRO CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 3	€ 4.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DIOXIDO DE TITANIO GRADO USP	240	€ 38	€ 9.120
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BISTURI GRANDE	15	€ 188	€ 2.820
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MELON CORRIENTE A GRANEL	32	€ 1.687	€ 53.984
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACEITE MINERAL	160	€ 13	€ 2.080
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO CHORIZO AHUMADO	160	€ 22	€ 3.520
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO MESÓFILO CON FERMENTO DE CITRATO	1	€ 56.073	€ 56.073
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TAPA DE FOIL DE ALUMINIO PARA SELLADO DE VASOS	320	€ 195	€ 62.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PEREJIL CORRIENTE A GRANEL	800	€ 5	€ 4.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARNE DE RES PIERNA EMPACADA AL	54	€ 1.006	€ 54.324
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEZCLA PARA APANADO	1600	€ 18	€ 28.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SABOR CAFÉ LIQUIDO	40	€ 112	€ 4.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BROCHA PEQUEÑA DE MANGO PLASTICO PARA PANIFICACION	2	€ 9.779	€ 19.558
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PURA DE LAUREL, MOLIDO	160	€ 22	€ 3.520
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOTAS BLANCAS	1	€ 42.002	€ 42.002
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DESINFECTANTE LÍQUIDO BACTERICIDA, FUNGICI DA Y VIRULICIDA	605	€ 72	€ 43.560
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPAYA CORRIENTE A GRANEL	32	€ 1.573	€ 50.336
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									UCHUVA CON CAPACHO CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 9	€ 43.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									PAPEL TAMAÑO	15	€ 12.509	€ 187.635



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LEVADURA PARA VINIFICACIÓN. LEVADURA MONTRACHET.	1	€ 6.082	€ 6.082
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BORRADOR DE TABLERO	16	€ 966	€ 15.456
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AZUL DE METILENO 1% LIQUIDO PARA PRUEBAS EN	47	€ 178	€ 8.366
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LIMPIADOR PARA VIDRIOS	15	€ 17	€ 255
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	30	€ 1.003	€ 30.090
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BANDEJAS DE ICOPOR NO. 7	160	€ 121	€ 19.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GELATINA EN POLVO, SIN SABOR	1920	€ 31	€ 59.520
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE DURAZNO	80	€ 22	€ 1.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BANANO CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 3	€ 19.200



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE CAFÉ ROJIZO NATURAL PARA SALCHICHON TIPO CERVECERO	80	€ 86	€ 6.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPATÚLA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERÍA	1	€ 6.784	€ 6.784
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									FRUTA CRISTALIZADA	160	€ 9	€ 1.440
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GOTEROS PLASTICOS PEQUEÑOS CON TAPA PLASTICA Y DOSIFICACIÓN PLASTICA. MARCA RECONOCIDA	1	€ 1.647	€ 1.647
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MARCADOR	30	€ 1.117	€ 33.510
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 1 KG	48	€ 37	€ 1.776
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CURUBA CORRIENTE A GRANEL	320	€ 4	€ 1.280
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONTENEDOR (VASO DE ICOPOR CON TAPA DE 16 ONZAS)	16	€ 415	€ 6.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONTENEDOR (VASO DE ICOPOR CON TAPA DE 4 ONZAS)	4	€ 161	€ 644
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5									PEGANTE EN BARRA	15	€ 1.380	€ 20.700



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MOPA PARA LIMPIEZA DE PISOS 60 CM DE LARGO CON MANGO	2	€ 68.693	€ 137.386
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ETER DE PETRÓLEO	320	€ 89	€ 28.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GLUCOSA ANHIDRA BOLSA POLIETILENO	160	€ 11	€ 1.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA PEQUEÑOS 10 X 6 CM	8	€ 425	€ 3.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TAJALAPIZ	15	€ 101	€ 1.515
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HOJUELAS DE MAIZ TOSTADO	160	€ 12	€ 1.920
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACIDO BORICO X 500 G. MARCA RECONOCIDA	80	€ 17	€ 1.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PALITOS PARA PALETA PARA HELADO	240	€ 37	€ 8.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACIDO LÁCTICO	800	€ 13	€ 10.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									HUMO LIQUIDO	640	€ 27	€ 17.280



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD NARANJA EN POLVO	4	€ 136	€ 544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DETERGENTE YODO-POLIVINILPIRROLIDON A,	3629	€ 27	€ 97.983
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE PIÑA	80	€ 41	€ 3.280
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONTENEDOR SELLO PLUS 8 ONZAS	16	€ 532	€ 8.512
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SAL COMUN EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO	32	€ 1.372	€ 43.904
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SABOR MELOCOTON, PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO	160	€ 35	€ 5.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONTENEDOR SELLO PLUS 32 ONZAS	16	€ 1.155	€ 18.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ALBUMINA DE HUEVO	160	€ 62	€ 9.920
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ANTIESPUMANTE GRADO USP	320	€ 24	€ 7.680



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									UVA ISABELINA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO MORTADELA	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HIERBAS AROMATICAS: OREGANO EN FRESCO	160	€ 21	€ 3.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HIDRÓXIDO DE SODIO 0.1 N MARCA RECONOCIDA.	1920	€ 53	€ 101.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIO DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: AGAR NUTRITIVO. GRANULADO (ESCAMAS). MARCA RECONOCIDA. FECHA DE VENCIMIENTO 2018 O SUPERIOR. FRASCO	80	€ 745	€ 59.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARAMBOLO CORRIENTE A GRANEL	320	€ 8	€ 2.560
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HARINA DE CENTENO	320	€ 6	€ 1.920
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									NITRATO DE POTASIO GRADO USP BOLSA POLIETILENO	80	€ 23	€ 1.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PARAFINA BLANCA PARA ALIMENTOS	800	€ 28	€ 22.400



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								Papel aluminio. MARCA RECONOCIDA	26	€ 511	€ 13.286
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								ATUN (184 G)EN ACEITE	29	€ 4.697	€ 136.213
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%	12096	€ 5	€ 60.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								CARRAGENINA TIPO IOTA PARA SALMUERA DE INYECCION	80	€ 133	€ 10.640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								MORA CORRIENTE A GRANEL	64	€ 2.431	€ 155.584
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								ESENCIA DE VAINILLA PARA LACTEOS - ENVASE DE VIDRIO	640	€ 85	€ 54.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 2 KG	128	€ 46	€ 5.888
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								DETERGENTE EN POLVO SIN AROMA, BOLSA DE	49	€ 4.036	€ 197.764
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5								HUEVO DE CODORNIZ	39	€ 137	€ 5.343
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5								MANGO TOMY ATKINS	8000	€ 5	€ 40.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARNE DE CERDO X KILO (LOMO) EMPACADA AL VACIO	54	€ 10.458	€ 564.732
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									EMBUDO PLASTICO GRANDE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	1	€ 26.989	€ 26.989
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DELANTAL SANITARIO: MAYOR RESISTENCIA A LA ABRASIÓN, GRASAS Y ACEITES, CORTES, PINCHADURAS Y BAJAS TEMPERATURAS. APROBADO POR LA USDA PARA EL CONTACTO CON	1	€ 52.764	€ 52.764
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD CAFÉ EN POLVO	4	€ 136	€ 544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BICARBONATO DE SODA GRADO ALIMENTARIO	3200	€ 6	€ 19.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ARROZ BLANCO	32	€ 1.873	€ 59.936
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ALMIDON DE YUCA AGRIO	1600	€ 6	€ 9.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AMARETTO LICOR	120	€ 58	€ 6.960



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PLATANO DOMINICO HARTÓN VERDE CORRIENTE A GRANEL	26	€ 1.256	€ 32.656
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									RABANO CORRIENTE A GRANEL	320	€ 3	€ 960
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPA CRIOLLA CORRIENTE A GRANEL	160	€ 4	€ 640
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DETERGENTE NEUTRO LIQUIDO PARA SUPERFICIES DE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS	1210	€ 56	€ 67.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AZUL DE LACTOFENOL	16	€ 1.484	€ 23.744
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAÑO LIMPIADOR ABSORBENTE, REUTILIZABLE PARA LIMPIEZA DE UTENSILIOS, MESAS DE TRABAJO	192	€ 1.648	€ 316.416
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									RASTRILLO PARA JARDÍN	1	€ 22.984	€ 22.984
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AGUARDIENTE	120	€ 34	€ 4.080
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AGENTE LIMPIADOR PARA MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO	182	€ 288	€ 52.416
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS	10.5									CLORURO DE CALCIO GRADO USP	640	€ 9	€ 5.760



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ARVEJA VERDE CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 13	€ 62.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD ROJO MORA, EN POLVO	4	€ 136	€ 544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CUAJA MICROBIANO	80	€ 178	€ 14.240
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CITRATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO, EN BOLSA DE	80	€ 13	€ 1.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SUPLEMENTO SELECTIVO PARA AGAR SELECTIVO PARA BACILLUS CEREUS SEGÚN MOSSEL, POLIMIXINA B: 50.000 U.I.	2	€ 108.949	€ 217.898
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 4 KG	128	€ 35	€ 4.480
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AZÚCAR REFINADA - EMPACADA EN KILOS	480	€ 3.098	€ 1.487.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HARAGAN ESCURRIDOR PARA PLANTA DE ALIMENTOS DE 70 CM APROX. INCLUIDO MANGO PLASTICO	2	€ 83.416	€ 166.832
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5									JABÓN EN PASTA PARA LOZA	16	€ 5.987	€ 95.792



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BROCHAS CON CERDA DE CRIN DE CABALLO	2	€ 16.015	€ 32.030
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PROTEINA AISLADA DE SOYA	6400	€ 17	€ 108.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									NARANJA CORRIENTE A GRANEL	8000	€ 3	€ 24.000
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS POLIETILENO TRANSPARENTE CALIBRE 3 PARA KG	32	€ 54	€ 1.728
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GRAJEAS DE	240	€ 8	€ 1.920
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS	80	€ 43	€ 3.440
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GLUCOSA LIQUIDA	3200	€ 12	€ 38.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PIMENTON VERDE CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 4	€ 6.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO	160	€ 21	€ 3.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									ÁCIDO FOSFÓRICO GRADO ALIMENTICIO	160	€ 19	€ 3.040



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									Bolsas Quantitray - Compatibles con el sistema Quati Sealer MARCA IDEXX, para cuantificación de coliformes totales y E.coli en Aguas. Recuento hasta 2419 en siembra directa. Esteriles, MARCA RECONOCI	16	€ 9.999	€ 159.984
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SABOR NARANJA LIQUIDO	40	€ 64	€ 2.560
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BATAS BLANCAS	2	€ 18.987	€ 37.974
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									KIWI CORRIENTE A GRANEL	8000	€ 13	€ 104.000
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TAPA PARA BOTELLONES DE 20LT	5	€ 5.983	€ 29.915
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PICANTE AJI MOLIDO EN POLVO	160	€ 21	€ 3.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ÁCIDO MÁLICO GRADO ALIMENTICIO	160	€ 38	€ 6.080
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE MANTEQUILLA	80	€ 45	€ 3.600



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SOBRE DE MANILA OFICIO	60	€ 85	€ 5.100
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA MEDIANOS 15 X 8 cm	8	€ 467	€ 3.736
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSA BASURA 70X100 CALIB. 2 PAQ X 6 BOLSAS	19	€ 845	€ 16.055
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACIDO SULFURICO GRADO ANALITICO 95 AL 99% X LITRO. MARCA RECONOCIDA	160	€ 109	€ 17.440
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BANDEJAS PARA MUESTRA DE CAFÉ VERDE Y TOSTADO	2	€ 28.221	€ 56.442
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									JARRA MEDIDORA DE CAPACIDAD DE 1 LITRO	2	€ 12.226	€ 24.452
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO AJO EN POLVO	160	€ 21	€ 3.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									FRIJOL VERDE CORRIENTE A GRANEL	320	€ 8	€ 2.560
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GUANABANA CORRIENTE A GRANEL	16	€ 5.630	€ 90.080
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5									CULTIVO PROBIOTICO PARA YOGURT CULTIVO LÁCTICO CON BASE EN	2	€ 12.946	€ 25.892



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM										CULTIVOS PROBIÓTICOS, PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFILIZADO, EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.			
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									OXITETRACICLINA AL 5%. 50 mg/ml	80	€ 145	€ 11.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 3 LB	32	€ 85	€ 2.720
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ARROZ SOPLADO	80	€ 9	€ 720
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PEPINILLOS CORRIENTE A GRANEL	320	€ 5	€ 1.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS	1200	€ 13	€ 15.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO BUTIFARRA	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE ROJO ESCARLATA EN	4	€ 132	€ 528
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CULTIVO REF: CU-FLDA CULT. FLORA DANICA	1	€ 74.706	€ 74.706



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD AMARILLO HUEVO, EN POLVO	4	€ 136	€ 544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									SORBATO DE POTASIO GRADO USP	160	€ 31	€ 4.960
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 3	€ 19.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HOJALDRINA	3200	€ 11	€ 35.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AGUACATE LORENA CORRIENTE A GRANEL	800	€ 6	€ 4.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									NITRAL SAL CURANTE AL 6 %, COLOR ROSADO	1120	€ 5	€ 5.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									POLIFOSFATO DE SODIO, PARA EMBUTIDOS	800	€ 27	€ 21.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CARBOXI METIL CELULOSA. (CMC)	1120	€ 35	€ 39.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ARRACACHA CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 6	€ 9.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE	10.5									PALILLOS REDONDOS DOBLE PUNTA CAJA X 12	19	€ 611	€ 11.609



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO CEBOLLA	160	€ 18	€ 2.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORO EN PASTILLAS	960	€ 16	€ 15.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AHUYAMA CORRIENTE A GRANEL	2400	€ 2	€ 4.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									EMBUDO PLASTICO PEQUEÑO PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	1	€ 12.954	€ 12.954
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA JENJIBRE MOLIDO EN POLVO	160	€ 23	€ 3.680
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AJO CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 12	€ 19.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 4 ONZAS	160	€ 196	€ 31.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CINTA TRANSPARENTE	15	€ 2.510	€ 37.650
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLOR ROJO FRESA EN POLVO,	16	€ 112	€ 1.792
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									CARRAGENINA TIPO KAPPA PARA	80	€ 137	€ 10.960



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PALILLOS TIPO PINCHO 25 CM	320	€ 42	€ 13.440
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PECTINA RAPIDA USP	1600	€ 115	€ 184.000
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESENCIA DE QUESO	80	€ 38	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									GUAYACOL	160	€ 805	€ 128.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ACIDO CITRICO GRADO USP	400	€ 12	€ 4.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									REFRESCO DESHIDRATADO DE FRUTA (SABORES SURTIDOS)	24	€ 154	€ 3.696
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PAPA NEGRA R12	26	€ 1.427	€ 37.102
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TOMATE CHONTO CORRIENTE A GRANEL	7200	€ 3	€ 21.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ESPECIA PURA DE ORÉGANO, MOLIDO	160	€ 21	€ 3.360



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD UVA, EN POLVO	4	€ 132	€ 528
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TRIPA NATURAL CALIBRE 28MM - 30MM CHORIZO	800	€ 16	€ 12.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									*ALCOHOL ANTISEPTICO AL 70-75%. "	1560	€ 14	€ 21.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ALGODÓN. Marca reconocida	160	€ 24	€ 3.840
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AVENA EN HOJUELAS	800	€ 7	€ 5.600
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									LIMON TAHITI CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 3	€ 14.400
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO LONGANIZA	160	€ 19	€ 3.040
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIO DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: AGAR SELECTIVO PARA BACILLUS CEREUS. GRANULADO (ESCAMAS). MARCA RECONOCIDA. FECHA DE VENCIMIENTO 2018 O SUPERIOR. FRASCO	80	€ 1.167	€ 93.360
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									FILTRO DE TELA 50 CMS X 50 CMS	1	€ 16.429	€ 16.429



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									APIO CORRIENTE A GRANEL	2400	€ 3	€ 7.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									BANDEJA DE ICOPOR NO.1	160	€ 68	€ 10.880
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	3200	€ 4	€ 12.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLORANTE PARA ALIMENTO TONALIDAD ROJO FRESA, EN	4	€ 136	€ 544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									AGUACATE CORRIENTE A GRANEL	2400	€ 7	€ 16.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TINTA PARA MARCADOR	15	€ 2.233	€ 33.495
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MEDIOS DE CULTIVO PARA MICROBIOLOGIA: PLACAS PETRIFILM PARA HONGOS Y LEVADURAS. FECHA DE VENCIMIENTO DOS	8	€ 6.446	€ 51.568
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									DURAZNO CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 9	€ 43.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									MANDARINA CORRIENTE A GRANEL	3040	€ 5	€ 15.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA	10.5									MAZORCA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM													
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CEBOLLA LARGA CORRIENTE A GRANEL	1200	€ 4	€ 4.800
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									COLIFLOR CORRIENTE A GRANEL	2400	€ 3	€ 7.200
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									PIÑA CORRIENTE A GRANEL	48	€ 1.568	€ 75.264
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									TRIPOLIFOSFATO DE SODIO FINO PARA SALMUERAS	80	€ 22	€ 1.760
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									ALIFAN 154 mm	8	€ 1.318	€ 10.544
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCION DE ALIMENTOS CON IMPLEMENTACIÓN DE BPM	10.5									CONDIMENTO POLLO	160	€ 17	€ 2.720
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5	TAJADORA DE PAN	1	€ 2.900.000	€ 2.900.000								
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR VERDE, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE	24	€ 1.112	€ 26.688



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANGO CORRIENTE A GRANEL	80	€ 2.358	€ 188.640
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 20 X 30 CM PAQUETE X 200 UNIDADES PARA USO DE EMPAQUE AL VACÍO DE ALIMENTOS	128	€ 369	€ 47.232
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									NARANJA CORRIENTE A GRANEL	8000	€ 3	€ 24.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LULO CORRIENTE A GRANEL	48	€ 3.275	€ 157.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DETERGENTE NEUTRO LÍQUIDO PARA SUPERFICIES DE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS	1210	€ 56	€ 67.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANI SIN SAL	320	€ 15	€ 4.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CAFÉ INSTANTANEO ENVASE VIDRIO X 200 GR	5	€ 10.498	€ 52.490
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CEPILLO MANOS Y UÑAS: DISEÑO ERGONÓMICO, BLOQUE ANTIMICÓTICO SANITARIO, COLOR CERDAS BLANCO	4	€ 9.963	€ 39.852
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PERCHERO PARA PARED CON 5 O 6 GANCHOS	1	€ 21.353	€ 21.353
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DETERGENTE EN POLVO SIN AROMA, BOLSA DE	45	€ 4.037	€ 181.665
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE	2.5									TAJALAPIZ	15	€ 101	€ 1.515



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS.													
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FÉCULA DE MAÍZ, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO	13	€ 1.906	€ 24.778
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ESCOBA TRABAJO PESADO, CERDAS DE POLIPROPILENO GRADO SANITARIO, CORTE DE CERDAS EN ÁNGULO PARA NO DEFORMAR LAS ESCOBA EN LAS ESQUINAS Y MAYOR COMODIDAD PARA EL USUARIO, ANCHO 28 CM, INCLUYE MANGO PLÁS	4	€ 26.654	€ 106.616
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	45	€ 2.550	€ 114.750
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SALVADO INTEGRAL DE TRIGO	1600	€ 4	€ 6.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									HIDRÓXIDO DE SODIO EN ESCAMA MARCA RECONOCIDA.	160	€ 178	€ 28.480
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CUCHARITAS DESECHABLES PLASTICAS PEQUEÑAS PARA	400	€ 53	€ 21.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR GRIS, TAMAÑO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A	24	€ 1.111	€ 26.664
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.5									NUEZ MOSCADA EN GRANO, BOLSA DE	34	€ 33	€ 1.122



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.										POLIPROPILENO BIORIENTADO			
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									NUEZ MOSCADA MOLIDA	160	€ 37	€ 5.920
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CAFÉ PASILLA DE MAQUINAS (ALMENDRA)	800	€ 9	€ 7.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONDIMENTO DE SALCHICHA	160	€ 19	€ 3.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LAPIZ NEGRO	15	€ 231	€ 3.465
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CARNE DE RES PIERNA EMPACADA AL	54	€ 10.061	€ 543.294
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									POLVO DE HORNEAR	800	€ 16	€ 12.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PEREJIL CORRIENTE A GRANEL	800	€ 5	€ 4.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO TIPO BOMBILLO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO	38	€ 1.713	€ 65.094
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA	160	€ 35	€ 5.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ALCOHOL INDUSTRIAL	605	€ 8	€ 4.840
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COLADOR PLASTICO DE 20 CM DE DIAMETRO	1	€ 12.948	€ 12.948



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ESENCIA	80	€ 125	€ 10.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLA PLÁSTICA X 250ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	96	€ 842	€ 80.832
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									POCILLOS EN CERAMICA PARA CATACIÓN DE CAFÉ	1	€ 9.715	€ 9.715
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									VINAGRE	7	€ 3.959	€ 27.713
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FILTROS CIRCULARES PARA CAFETERA CHEMEX DE 6 TAZAS.	56	€ 733	€ 41.048
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MARGARINA	120	€ 2.981	€ 357.720
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PARAFINA PARA QUESOS CON COLORANTE COLOR ROJO	1600	€ 68	€ 108.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CLAVO EN GRANO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO	80	€ 164	€ 13.120
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MIGA DE PAN	4	€ 4.533	€ 18.132
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO VERTICAL, CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA	38	€ 1.805	€ 68.590
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CULTIVO PARA QUESO REF: STI-12	1	€ 73.754	€ 73.754



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COCOA	2000	€ 18	€ 36.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CREMA CHANTILLY	3200	€ 29	€ 92.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CAPACILLOS DE PUDIN N° 3 PQTE * 100 UND DE 2 ONZAS	48	€ 27	€ 1.296
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 6 ONZAS	640	€ 494	€ 316.160
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									VASOS DESECHABLES TRANSPARENTE DE 7 ONZAS	240	€ 42	€ 10.080
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PERA CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 7	€ 33.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PLATANO DOMINICO HARTÓN VERDE CORRIENTE A GRANEL	26	€ 1.256	€ 32.656
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TINTA PARA MARCADOR	15	€ 2.233	€ 33.495
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ESENCIA SABOR CAMELO	32	€ 107	€ 3.424
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANTEQUILLA DE MANI	80	€ 29	€ 2.320
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANI TRITURADO	160	€ 18	€ 2.880
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 2 ONZAS	64	€ 162	€ 10.368



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SALCHICHAS	320	€ 13	€ 4.160
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									UCHUVA CON CAPACHO CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 9	€ 43.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CARNE DE CERDO X KILO (LOMO) EMPACADA AL VACIO	54	€ 10.458	€ 564.732
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANELA, EN ASTILLA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO	480	€ 102	€ 48.960
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									JAMON PARA	6	€ 7.024	€ 42.144
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MEZCLA EN POLVO PARA DECORACIÓN DE TORTAS , POSTRES Y PONQUES	300	€ 52	€ 15.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCA	400	€ 17	€ 6.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 4 ONZAS	160	€ 196	€ 31.360
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MELON CORRIENTE A GRANEL	32	€ 1.687	€ 53.984
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONOS DE GALLETA PARA HELADO	160	€ 219	€ 35.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									EDULZANTE EN POLVO A BASE DE SUCRALOSA Y	80	€ 66	€ 5.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SALSA DE	80	€ 18	€ 1.440



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CINTA TRANSPARENTE	15	€ 2.510	€ 37.650
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BALDES PLASTICO COLOR BLANCO CAPACIDAD 10 LITROS	6	€ 16.828	€ 100.968
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									POCILLOS EN CERAMICA PARA CAFÉ ESPRESSO	1	€ 8.605	€ 8.605
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CARAMBOLO CORRIENTE A GRANEL	320	€ 8	€ 2.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANECA PLASTICA CON TAPA, CAPACIDAD DE 100 LITROS	1	€ 61.275	€ 61.275
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									HILO DE ALGODÓN PARA AMARRE DE PRODUCTOS CARNICOS EMBUTIDOS EN	16	€ 317	€ 5.072
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PEGANTE EN BARRA	15	€ 1.380	€ 20.700
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									VASOS DESECHABLES TRANSPARENTE DE 9 ONZAS	800	€ 76	€ 60.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENCENDEDORES O MECHERAS DE GAS	6	€ 957	€ 5.742
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA PLASTICA PARA RECERRADO 20CM X 30 CM	48	€ 258	€ 12.384
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LEVADURA INSTANTANEA	3680	€ 16	€ 58.880
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE	2.5									LICOR DE CEREZA	120	€ 11	€ 1.320



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS.													
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLA PLÁSTICA X 500ML, ELABORADA EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA	320	€ 874	€ 279.680
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BANDEJAS PARA MUESTRA DE CAFÉ VERDE Y TOSTADO	2	€ 28.221	€ 56.442
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SERVILLETAS DESECHABLES X 100 UNIDADES	30	€ 3.607	€ 108.210
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPA CRIOLLA CORRIENTE A GRANEL	160	€ 4	€ 640
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 500 GRAMOS CON TAPA METALICA	77	€ 2.507	€ 193.039
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANECA PLASTICA CON TAPA CON CAPACIDAD DE 50 LITROS	1	€ 34.157	€ 34.157
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANGO TOMY ATKINS	8000	€ 5	€ 40.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SODA CAUSTICA EN ESCAMAS	480	€ 5.898	€ 2.831.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 8 ONZAS	160	€ 635	€ 101.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SABOR RON PASAS	40	€ 51	€ 2.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.5									*ALCOHOL ETÍLICO AL 96%. Marca	2080	€ 26	€ 54.080



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.										Reconocida. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA. MARCA RECONOCIDA. "			
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CEPILLOS DE MANO CON MANGO PLASTICO	4	€ 7.157	€ 28.628
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CIRUELAS PASA SIN SEMILLA EN BOLSA DE POLIETILENO	160	€ 25	€ 4.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOCADILLO	160	€ 8	€ 1.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHUGA CRESPA VERDE A GRANEL	240	€ 9	€ 2.160
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONSERVA DE PIÑA EN ALMIBAR	320	€ 6	€ 1.920
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLA PLASTICA PET TRANSPARENTE PARA AGUA 600 ml	64	€ 913	€ 58.432
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									HIDRÓXIDO DE SODIO 0.1 N MARCA RECONOCIDA.	1920	€ 53	€ 101.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL ALUMINIO X 40 METROS	77	€ 316	€ 24.332
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL CRISTALFLEX O VINIPEL DE 30CM ,48 CM Y 300 METROS DE LARGO	77	€ 18.183	€ 1.400.091
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSAS PARA	32	€ 52	€ 1.664
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE	2.5									TOALLA DE PAPEL, TIPO ROLLO, DE HOJA DOBLE. CON	320	€ 179	€ 57.280



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS.										GROFADO			
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									RESALTADOR	15	€ 615	€ 9.225
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LEVADURA FRESCA	80	€ 14	€ 1.120
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PEPINO COHOMBRO CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 3	€ 4.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLONES EN PET PARA AGUA DE 20LT	1	€ 29.816	€ 29.816
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PIÑA CORRIENTE A GRANEL	48	€ 1.568	€ 75.264
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CULTIVO REF Cultivo R 703 QUESOS	1	€ 74.706	€ 74.706
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	30	€ 1.003	€ 30.090
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ALGODÓN. Marca reconocida	160	€ 24	€ 3.840
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FRUCTOSA	160	€ 13	€ 2.080
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANASTILLA PLASTICA DE 60CM X 40CM X 25CM	1	€ 17.653	€ 17.653
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DORADOR PARA PRODUCTOS CARNICOS	160	€ 61	€ 9.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.5									*CELULOSA 28: PRESENTACIÓN: CAJA	5	€ 12.691	€ 63.455



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.										X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE."			
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TABLA PLASTICA DE 60 CMS X 30 CMS x 1/2 PULGADA DE ESPESOR COLOR	4	€ 72.593	€ 290.372
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CARNE DE POLLO X KILO (PECHUGA) EMPACADA AL VACIO	32	€ 5.839	€ 186.848
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CULTIVO QUESO CHEDDAR	1	€ 45.141	€ 45.141
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MARACUYA CORRIENTE A GRANEL	64	€ 2.637	€ 168.768
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MAZORCA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLA PLÁSTICA X 1 LITRO, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN	8	€ 1.001	€ 8.008
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PLATOS DESECHABLES 16 CM	224	€ 65	€ 14.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TAPA DE FOIL DE ALUMINIO PARA SELLADO DE VASOS	320	€ 195	€ 62.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 18 X 20 CM PAQUETE X 200 UNIDADES PARA USO DE EMPAQUE AL VACIO DE ALIMENTOS	160	€ 274	€ 43.840
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DISPENSADOR DE JABON FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD DE UN LITRO	1	€ 119.909	€ 119.909



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LIMON COMUN CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 3	€ 14.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FILTROS PARA ULTRAFILTRADOR	8	€ 22.119	€ 176.952
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SABOR LIMON	160	€ 32	€ 5.120
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SABOR NARANJA LIQUIDO	40	€ 64	€ 2.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DETERGENTE YODO-POLIVINILPIRROLIDON A,	3628	€ 27	€ 97.956
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TOALLA DE PAPEL, TIPO PAQUETE, DE HOJA SENCILLA, DOBLADA EN Z, COLOR BEIGE, CON GROFADO, CON DIMENSIONES POR HOJA DE 24.5 CM DE LARGO X 24 CM DE ANCHO. DESECHABLE PARA MANOS PARA DISPENSADOR	240	€ 186	€ 44.640
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CHAMPIÑONES	160	€ 16	€ 2.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CUCHILLO DE 20 CM MANGO EN ACERO INOXIDABLE	1	€ 53.361	€ 53.361
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MALLA PLASTICA IDEAL PARA EMPACAR FRUTAS Y	32	€ 191	€ 6.112
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL PARAFINADO	48	€ 424	€ 20.352



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									*CORIA 26/40: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 40 PIES CADA UNO "	8	€ 6.781	€ 54.248
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									RABANO CORRIENTE A GRANEL	320	€ 3	€ 960
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 3	€ 19.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									POLAINAS	13	€ 826	€ 10.738
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SORBITOL	384	€ 36	€ 13.824
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 500G	32	€ 45	€ 1.440
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CINTA DE TEFLÓN	1	€ 1.601	€ 1.601
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PELADOR DE FRUTAS	1	€ 13.013	€ 13.013
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONDIMENTO ESPECIAL GALANTINA DE PAVO	160	€ 19	€ 3.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									*CORIA 21/50: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 50 PIES CADA UNO "	8	€ 12.097	€ 96.776
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPA NEGRA R12	26	€ 1.427	€ 37.102
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									AZUL DE METILENO 1% LIQUIDO PARA PRUEBAS EN	47	€ 178	€ 8.366



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PEPINILLOS CORRIENTE A GRANEL	320	€ 5	€ 1.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PIMENTON VERDE CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 4	€ 6.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FLAN DE VAINILLA	800	€ 14	€ 11.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FOSFOROS X 60 A 100 CERILLOS	12	€ 245	€ 2.940
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ESENCIA SABOR A MANZANA VERDE	32	€ 124	€ 3.968
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LAPICEROS	30	€ 178	€ 5.340
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHUGA A GRANEL CORRIENTE A GRANEL	400	€ 7	€ 2.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									*CELULOSA 24: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. TRIP A ARTIFICIAL PARA SALCHICHA. "	5	€ 16.458	€ 82.290
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANZANA VERDE IMPORTADA A GRANEL	1440	€ 11	€ 15.840
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA	173	€ 1.803	€ 311.919
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LIMON TAHITI CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 3	€ 14.400



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANTEQUILLA	8	€ 9.011	€ 72.088
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CAFÉ TOSTADO MOLIDO	400	€ 21	€ 8.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MEZCLA PARA PANDEYUCA	800	€ 13	€ 10.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MIEL DE ABEJAS	160	€ 15	€ 2.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MORA CORRIENTE A GRANEL	64	€ 2.431	€ 155.584
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TOMATE CHONTO CORRIENTE A GRANEL	7200	€ 3	€ 21.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									YUCA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 3	€ 19.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									*CELULOSA 18: PRESENTACIÓN: CAJA X 30 TUBOS X 84 PIES CADA UNO, COLOR TRANSPARENTE. TRIPA ARTIFICIAL PARA SALCHICHA. "	5	€ 11.012	€ 55.060
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DISPENSADOR PARA TOALLAS DESECHABLES	1	€ 85.364	€ 85.364
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SUERO FISIOLÓGICO	320	€ 7	€ 2.240
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL ALUMINIO X 300 METROS	144	€ 325	€ 46.800



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COLADOR EN ACERO INOXIDABLE DE 20 CM DE DIAMETRO	1	€ 36.068	€ 36.068
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR BLANCO, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE	16	€ 1.110	€ 17.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANECA PLASTICA CON TAPA, CAPACIDAD DE 200 LITROS	1	€ 120.958	€ 120.958
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CEBOLLA CABEZONA CORRIENTE A GRANEL	6400	€ 4	€ 25.600
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONDIMENTO DE SALCHICHA	160	€ 19	€ 3.040
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COCO DULCE RALLADO	480	€ 11	€ 5.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA PARA ENVASADO DE CAFÉ CON VÁLVULA DESGASIFICADORA Y ZIPPER RESELLABLE.	8	€ 1.288	€ 10.304
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTELLA PLASTICA TIPO GARRAFA CAPACIDAD 1 LITRO	8	€ 1.257	€ 10.056
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DELANTAL SANITARIO: MAYOR RESISTENCIA A LA ABRASIÓN, GRASAS Y ACEITES, CORTES, PINCHADURAS Y BAJAS TEMPERATURAS.	1	€ 52.765	€ 52.765



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

										CONTACTO CON ALIMENTOS, COLOR BLANCO.			
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DESINFECTANTE LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO, DETERGENTES, FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR, DESINFECTAR Y	640	€ 52	€ 33.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BISTURI GRANDE	15	€ 188	€ 2.820
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PECTINA RAPIDA USP	1600	€ 115	€ 184.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SALSA BBQ	160	€ 6	€ 960
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PIMENTON ROJO CORRIENTE A GRANEL	4800	€ 5	€ 24.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CONDIMENTO DE COMINO EN POLVO	160	€ 22	€ 3.520
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									UVA PASA EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO	2240	€ 9	€ 20.160
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									VINO TINTO SECO	240	€ 22	€ 5.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL TAMAÑO	15	€ 12.509	€ 187.635



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									FILTROS PARA SISTEMA AEROPRESS	56	€ 221	€ 12.376
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANASTILLA PLASTICA DE 60CM X 40CM X 10CM	1	€ 15.979	€ 15.979
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL	8000	€ 8	€ 64.000
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA FLEXIBLE TRANSPARENTE 25CM X 35 CM PARA USO DE EMPAQUE AL VACIO DE ALIMENTOS	64	€ 465	€ 29.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									UVA ISABELINA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BREVAS CORRIENTE A GRANEL	480	€ 6	€ 2.880
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO CAPACIDAD DE 120 GRAMOS CON TAPA METALICA COMPOTERO	56	€ 1.798	€ 100.688
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPA CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 2	€ 6.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRA	400	€ 17	€ 6.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CEPILLO PISOS: DISEÑO PARA TODOS LOS ÁNGULOS, CERDAS EN POLIPROPILENO, BLOQUE SANITARIO Y ANTIMICÓTICO, INCLUYE MANGO, DIMENSIÓN 10	2	€ 11.001	€ 22.002
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO	2.5									CHIP DE CHOCOLATE	320	€ 16	€ 5.120



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.													
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHE EN POLVO DESCREMADA SIN DESLACTOSAR, EN EMPAQUE LAMINADO	32	€ 45	€ 1.440
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TOMATE DE ARBOL CORRIENTE A GRANEL	3200	€ 4	€ 12.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									DESINFECTANTE LÍQUIDO BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRULICIDA	605	€ 72	€ 43.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ENVASE DE VIDRIO TIPO BOMBILLO CAPACIDAD DE 250 GRAMOS CON TAPA METALICA	77	€ 1.716	€ 132.132
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MORTADELA	160	€ 11	€ 1.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CREMA DE LECHE, ULTRAPASTEURIZADA, ENTERA	27	€ 9.430	€ 254.610
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CALIBRE MINIMO 1.6 MILESIMAS DE PULGADA, RESISTENCIA NO INFERIOR A 20 KG ROTULADAS DE ACUERDO AL TIPO DE RESIDUO COLOR ROJO, TAMANO 80 CMS DE ANCHO X 100 CMS DE A	24	€ 1.111	€ 26.664
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									TRAPERO EN FIBRAS DE ALGODÓN	2	€ 19.607	€ 39.214
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									NUECES DEL NOGAL	80	€ 46	€ 3.680



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PANELA GRANULADA	160	€ 13	€ 2.080
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CANECA PLASTICA PARA BASURA CON TAPA, CAPACIDAD DE 50LT	1	€ 46.487	€ 46.487
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SOBRE DE MANILA OFICIO	60	€ 85	€ 5.100
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOLSA PLASTICA PARA RECERRADO 8CM X 12 CM	48	€ 158	€ 7.584
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SABOR CHICLE	40	€ 119	€ 4.760
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPAYA CORRIENTE A GRANEL	32	€ 1.574	€ 50.368
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									AZUL DE LACTOFENOL	16	€ 1.484	€ 23.744
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECITINA DE SOYA	160	€ 8	€ 1.280
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PAPEL TAMAÑO	30	€ 10.961	€ 328.830
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MARCADOR	30	€ 1.117	€ 33.510
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BORRADOR DE TABLERO	15	€ 966	€ 14.490
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									GLICERINA	160	€ 11	€ 1.760



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PITILLOS PLÁSTICOS	160	€ 28	€ 4.480
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									GRANADILLA COMÚN CORRIENTE A GRANEL	1600	€ 8	€ 12.800
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BOTAS BLANCAS	1	€ 42.003	€ 42.003
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									NUECES	320	€ 27	€ 8.640
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MANDARINA CORRIENTE A GRANEL	3040	€ 5	€ 15.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ACEITE VEGETAL LIBRE DE GRASAS	16	€ 6.623	€ 105.968
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									*CORIA 28/50: PRESENTACIÓN: CAJA X 45 TUBOS X 50 PIES CADA UNO "	8	€ 10.491	€ 83.928
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHE CONDENSADA	800	€ 9	€ 7.200
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MEZCLA PARA BUÑUELOS	3200	€ 7	€ 22.400
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									COCO PROCESADO RALLADO DESHIDRATADO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO (CABELLO DE ANGEL) SIN AZUCAR	20	€ 11.023	€ 220.460
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									MEZCLAS PARA HELADO	8000	€ 39	€ 312.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									STEVIA	80	€ 82	€ 6.560
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									VASO PLASTICO PARA SELLADO CON FOIL DE ALUMINIO DE 7 ONZ	256	€ 194	€ 49.664
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CUCHILLO PARA FRUTAS Y HORTALIZAS EN	1	€ 47.104	€ 47.104
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									NEVERA DE ICOPOR CAPACIDAD 9 LITROS	1	€ 15.432	€ 15.432
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									LECHE EN POLVO ENTERA EMPACADA EN LAMINADO	48	€ 7.703	€ 369.744
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									SALSA DE TOMATE	1280	€ 11	€ 14.080
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									ROCIADORES PARA LABORATORIO PLÁSTICO X 250 ML. MARCA RECONOCIDA	4	€ 9.331	€ 37.324
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									BAYETILLA BLANCA 50 CMS X 50 CMS	6	€ 9.570	€ 57.420
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									CINTA AISLANTE NEGRA POR 15 METROS	1	€ 4.056	€ 4.056
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2.5									PANELA EN CUADRO	2400	€ 3	€ 7.200
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ETAPA	6									INGENIERO DE ALIMENTOS O INGENIERO AGROINDUSTRIAL	1	€ 10.500.000	€ 10.500.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO	0.5									LAPIZ NEGRO	2	€ 231	€ 462



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE													
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									SOBRE DE MANILA OFICIO	9	€ 85	€ 765
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									MARCADOR	4	€ 1.117	€ 4.468
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									PAPEL TAMAÑO	2	€ 12.509	€ 25.018
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 2.233	€ 4.466
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									PEGANTE EN BARRA	2	€ 1.380	€ 2.760
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 966	€ 1.932
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									PAPEL TAMAÑO	4	€ 10.961	€ 43.844
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	4	€ 1.003	€ 4.012
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									BISTURI GRANDE	2	€ 188	€ 376



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									RESALTADOR	2	€ 615	€ 1.230
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									TAJALAPIZ	2	€ 101	€ 202
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									CINTA TRANSPARENTE	2	€ 2.510	€ 5.020
FORMULAR LA PROPUESTA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA PRODUCTIVO PARA EL PROCESAMIENTO DE	0.5									LAPICEROS	4	€ 178	€ 712
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									MARCADOR	4	€ 1.117	€ 4.468
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									BISTURI GRANDE	2	€ 188	€ 376
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									PAPEL TAMAÑO	2	€ 12.509	€ 25.018
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									TINTA PARA MARCADOR	2	€ 2.233	€ 4.466
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									CINTA TRANSPARENTE	2	€ 2.510	€ 5.020
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE	1.5									SOBRE DE MANILA OFICIO	9	€ 85	€ 765



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS													
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									LAPIZ NEGRO	2	€ 231	€ 462
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									PAPEL TAMAÑO	4	€ 10.961	€ 43.844
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									PEGANTE EN BARRA	2	€ 1.380	€ 2.760
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									BORRADOR DE TABLERO	2	€ 966	€ 1.932
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									TAJALAPIZ	2	€ 101	€ 202
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									BLOCK CUADRICULADO TAMAÑO CARTA * 50 HOJAS	4	€ 1.003	€ 4.012
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									LAPICEROS	4	€ 178	€ 712
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									RESALTADOR	2	€ 615	€ 1.230
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	1.5									INGENIERO AGROINDUSTRIAL O INGENIERO DE ALIMENTOS ADMINISTRADOR DE EMPRESAS PSICOLOGO	5	€ 350.000	€ 1.750.000

					INGLES INSTRUCTOR CULTURA FISICA						
--	--	--	--	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--

4. Rubros presupuestales				
Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	148	€ 36.488	€ 5.400.224	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	516	€ 43.513	€ 22.452.708	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 89.550.000	€ 89.550.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Total:			€ 117.402.932	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto			
Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANDRES EDUARDO DEVIA	PSICOLOGO	CENTRO DE DESARROLLO	REGIONAL CUNDINAMARCA
XIOMARA ANDREA GUZMAN	INGENIERA AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LINDA ROCIO RODRIGUEZ	INGENIERA AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YEIMMY MARITZA NEUSA	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MARIA CRISTINA ARANZALEZ	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JORGE YEZID MACHADO	LICENCIADO EN CIENCIAS SOCIALES	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LAURA MARIA BARRERA	PROFESIONAL EN LENGUAS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DIANA PENTALFA TABARES	INGENIERA AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JOSE LUIS SERRATO	INGENIERO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
EDNA LILIANA CABALLERO	PSICOLOGA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MAGALY GIOVANNA VICTORIA	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
OLGA VICTORIA CELIS	INGENIERA ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FABIAN JAIR LOPEZ	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA