PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1617473**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151388**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**7**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	5		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA - ALCALDIA MUNICAIPAL		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	FRUTAS, VEGETALES, BPM, CALIDAD,TRASFORMACION,TECNICA.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	4	**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:**	4
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

"El proyecto de formación del programa Sena Emprende Rural busca Transformar técnicamente Frutas y Hortalizas pretende fortalecer los conocimientos propios y desarrollar mejores tecnicas de procesamiento de frutas y hortalizas de todos los aprencices que formaron parte de la formacion complememtaria en procesamiento de frutas. Además este programa busca una inserción familiar, social y productiva haciendo
que al final del proceso sean más competitivos y tengan mayor acceso al mercado laboral al incrementar la posibilidad de creación de empresas y generación de empleo, que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país."

2.2 Justificación del proyecto
La formacion que se pretende brindar aporta los conocimientos suficientes y necesarios para aprovechar la variedad de frutas y hortalizas que existen en el municipio de san pelayo transformandola en nuevos productos con valor agragado y en las mejores condiciones higienicas cumpliendo con todas las medidas de BPM y contando con un excelente grupo de trabajo capacitado en todas las areas del conocimiento para contribuir con el desarrollo economico del municipio y de las personas partipes del proyecto.
2.3 Objetivo general
Elaborar productos derivados de frutas y hortalizas de la región cumpliendo con la normatividad alimentaria
2.4 Objetivos específicos
1. Identificar las frutas y hortalizas con potencial de transformación de la región para la elaboración de alimentos. 2. Diseñar la metodología para la transformación de futas y hortalizas de acuerdo a la normatividad vigente. 3. Transformar frutas y hortalizas para suplir las necesidades alimentarias de la región 4. Verificar la calidad de los productos elaborados a partir de frutas y hortalizas de la región.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Todas las personas que hagan parte de la formacion que se pretende impartir
2.5.2 Impacto	
Social:	Generar nuevas fuentes de empleo en la comunidad en el municipio de San Bernardo
Económico:	Generar mejor calidad de vida a las personas que hagan parte del desarrollo de las ocupaciones rurales
Ambiental:	Contribuir con la transformacion y conservacion de esta materia prima y de esta forma se evita que se pierda el las fincas y generen proliferacion de moscas, gusanos y demas isectos que se deriven de estos cultivos
Tecnológico:	Capacitar a los aprendices en el desarrollo de nuevos productos apartir de las materias primas de la region

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Estado de las vias hacia las veredas en epocas de invierno, falta de algunas materias primas para la elaboracion de productos, desercion de aprendices por motivos economicos a la hora de los desplazamientos a los lugares de formacion acompañamieto permanente del SENA
2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Consolidacion en el mercado de los productos elaborados apartir de las frutas y hortalizas elaboracion de productos seguros e inocuos aptos para el consumo siguiendo normatividad establecida

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL POTENCIAL DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS	430631 - PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
EJECUCION	TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN APLICANDO LAS TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	430630 - DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
EVALUACION	COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	430633 - COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

PLANEACIÓN	DISEÑAR EL PLAN DE TRANSFORMACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	430632 - PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	290801022 - ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	20
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
Unidad productiva			

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
COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	1	COMPUTADOR	1	$ 900.000	$ 900.000								
COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	1					INGENIERO AGROINDUSTRIAL	1	$ 1.200.000	$ 1.200.000				
DIAGNOSTICAR EL POTENCIAL DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE	1	COMPUTADOR	1	$ 450.000	$ 450.000								
DIAGNOSTICAR EL POTENCIAL DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA	1									RESMAS DE PAPEL	1	$ 8.000	$ 8.000

PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS													
DIAGNOSTICAR EL POTENCIAL DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE	1									LAPICEROS	2	$ 1.000	$ 2.000
DIAGNOSTICAR EL POTENCIAL DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE	1					INGENIERO AGROINDUSTRIAL	1	$ 600.000	$ 600.000				
DISEÑAR EL PLAN DE TRANSFORMACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1									COMPUTADOR	1	$ 450.000	$ 450.000
DISEÑAR EL PLAN DE TRANSFORMACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1									RESMAS DE PAPEL	1	$ 8.000	$ 8.000
DISEÑAR EL PLAN DE TRANSFORMACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1					INGENIERO AGROINDUSTRIAL	1	$ 600.000	$ 600.000				
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN APLICANDO LAS TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1									ETIQUETAS	100	$ 200	$ 20.000
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN APLICANDO LAS TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1									LISTAS DE CHEQUEO	30	$ 300	$ 9.000
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN APLICANDO LAS TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1									EMPAQUES	100	$ 180	$ 18.000
TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE LA REGIÓN APLICANDO LAS TÉCNICAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	1					INGENIERO AGROINDUSTRIAL	1	$ 600.000	$ 600.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 900.000	$ 900.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 900.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANA KAROLINA LARRARTE	INGENIERA AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA
MARTHA CECILIA LOPEZ	INGENIERA AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA