PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2143439**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151520**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA	**1.2 Regional:**	REGIONAL ARAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	CREACIÓN DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN BETOYES ARAUCA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	3		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SER		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	LEVADURA, HARINA, MANTEQUILLA, LECHE, BPM		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	13	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	13
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El problema que se pretende solucionar con este proyecto formativo es generar en las poblaciones vulnerables y en los jóvenes rurales el espíritu emprendedor para crear y formar personas que sea capaces de generar nuevas unidades productivas nuevos negocios y de esta forma mejorar la calidad de vida, adquiriendo nuevos conocimientos en la parte técnica, emprendimiento y comercialización. El consumidor actual busca productos ricos, novedosos, y saludables a la vez, los productos de panadería son muy apetecible puesto que en cada hogar mínimo el 80% de los miembros que conforman la familia consume al menos una vez por día, por lo tanto se considera un producto obligatorio en la canasta familiar convirtiéndose con esto en unos de los productos líder en ventas.

2.2 Justificación del proyecto	
El presente proyecto formativo, hará parte de la ruta de aprendizaje, con la cual se formaran aprendices competencias en Panadería tradicionales con innovación, encausándolo en la creación de unidades productivas competitivas, al mismo tiempo quienes no tengan el perfil de empresarios obtendrán competencias técnicas y comerciales para ubicarse en los mercados laborales de productos panificables como emprendedores íntegros	
2.3 Objetivo general	
Formar la población de Sena Emprende Rural y población vulnerable en general en la fabricación y comercialización de productos tradicionales de Panadería con innovación consistente en el aprovechamiento óptimo y uso racional de la materia prima.	
2.4 Objetivos específicos	
Transformación de productos de panificación con variedades propias de la región; Crear una unidad productiva rural sostenible en donde se está ejecutando el programa Sena Emprende Rural para Comercializar lo transformado generando valor agregado. Capacitando a la población rural en el procesamiento de panificación.	
2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	SENA EMPRENDE RURAL
2.5.2 Impacto	
Social:	Cambio de mentalidad en la comunidad
Económico:	Arraigarlos a su tradición de producción campesina de una manera sustentable, económica
Ambiental:	Manejo de las BPM en todas las etapas del proceso
Tecnológico:	implementacion de las tics y aprovechamiento de las materias primas de la region
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Clima y carencia de dinero de la poblacion para el consumo de productos alimenticios	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
Unidad productiva rentable, sostenible e innovadora conformada Mejorar la calidad de vida de la comunidad beneficiada con el proyecto materias primas procesadas de alta calidad	

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

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS ALIMENTOS	563620 - 29080102502 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS ALIMENTOS	563623 - 29080102501 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	DESARROLLAR E INCENTIVAR LA PARTICIPACION DE LA COMUINIDAD EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL	563660 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EJECUCION	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	563625 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

EJECUCION	ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	563626 - 29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCION	REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	563664 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EVALUACION	REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE NEGOCIO	563662 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EVALUACION	REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL PROCESO	563624 - 29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACION	REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL PROCESO	563628 - 29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PLANEACION	DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	563661 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACION	DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	563663 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACION	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES	563621 - 29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACION	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES	563622 - 29080102503 REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	1	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
RESTAURANTE ESCOLAR DE LA VEREDA			

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS	0.2									BOCADILLO	2	$ 12.394	$ 24.788
APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS	0.2									BALDE PLASTICO	1	$ 20.348	$ 20.348
APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS	0.2									AZUCAR REFINADA 1 KG	18	$ 5.354	$ 96.372
APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS E IDENTIFICAR ADULTERANTES EN LOS	0.2					Instructor tècnico especialista	1	$ 834.880	$ 834.880				
DESARROLLAR E INCENTIVAR LA PARTICIPACION DE LA COMUINIDAD EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y	0.3									AREQUIPE 1 KG	2	$ 19.890	$ 39.780
DESARROLLAR E INCENTIVAR LA	0.3									AVENA EN HOJUELAS 1 LIBRA	2	$ 5.584	$ 11.168

COMUINIDAD EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL													
DESARROLLAR E INCENTIVAR LA PARTICIPACION DE LA COMUINIDAD EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y	0.3									AZUCAR	6	$ 13.770	$ 82.620
DESARROLLAR E INCENTIVAR LA PARTICIPACION DE LA COMUINIDAD EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y	0.3					Instructor tècnico especialista	1	$ 1.252.320	$ 1.252.320				
DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	0.3									ESPATULAS	3	$ 52.020	$ 156.060
DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	0.3									MANTEQUILLA	7	$ 11.900	$ 83.300
DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	0.3									HUEVOS	5	$ 16.520	$ 82.600
DESARROLLAR PARAMETROS ESTANDARES PARA LA CREACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	0.3					Instructor tècnico especialista	1	$ 1.252.320	$ 1.252.320				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES	0.2									CUCHILLO	3	$ 38.249	$ 114.747
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES	0.2									CUCHARA MEDIDORAS SET	2	$ 26.011	$ 52.022
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES HIGIENICAS DE INSTALACIONES EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACION DE	0.2					Instructor tècnico especialista	1	$ 834.880	$ 834.880				

PRODUCTOS PANIFICABLES													
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									PAPEL PARAFINADO	2	$ 30.601	$ 61.202
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									PLASTICO FLIM	5	$ 7.651	$ 38.255
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									MOLDES DESMOLDABLES	3	$ 88.739	$ 266.217
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									RODILLOS	2	$ 99.451	$ 198.902
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									MOLDES PARA GALLETAS EN DIVERSAS FIGURAS	6	$ 53.550	$ 321.300
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3									POLVO DE HORNEAR	2	$ 7.651	$ 15.302
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3					Instructor tècnico especialista	1	$ 5.426.720	$ 5.426.720				
ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO LAS BPM Y NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.	1.3					INSTRUCTOR	1	$ 1.391.466	$ 1.391.466				
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2									CREMA DE CACAO	1	$ 71.605	$ 71.605
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE	0.2									CREMA CHANTILLI	1	$ 76.500	$ 76.500

NEGOCIO													
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2									FRUTA CRISTALIZADA	2	$ 9.265	$ 18.530
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2									HARINA DE TRIGO LEUDANTE	30	$ 3.673	$ 110.190
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2									HARINA DE TRIGO BULTO	1	$ 38.250	$ 38.250
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2									CHIP DE CHOCOLATE	3	$ 18.355	$ 55.065
REALIZAR DOCUMENTOS CON LOS COMPONENETES BASICOS DEL PLAN DE NEGOCIO	0.2					Instructor tècnico especialista	1	$ 834.880	$ 834.880				
REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE	0.3									MANGAS DE REPOSTERIA CON BOQUILLAS	5	$ 28.304	$ 141.520
REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE	0.3									MOLDE CUPCAKES	10	$ 22.033	$ 220.330
REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE	0.3									MOLDES METALICOS	3	$ 110.008	$ 330.024
REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE	0.3					Instructor tècnico especialista	1	$ 1.252.320	$ 1.252.320				
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									TAZAS MEDIDORAS	1	$ 206.549	$ 206.549
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									TOALLAS DESECHABLES	1	$ 41.310	$ 41.310
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL	0.2									HARINA INTEGRAL DE TRIGO	2	$ 6.886	$ 13.772

PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL													
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									TAPABOCAS DESECHABLES	1	$ 15.300	$ 15.300
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									ADITIVO ESCENCIA DE NARANJA	2	$ 18.500	$ 37.000
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									LEVADURA INSTANTANEA	2	$ 90.270	$ 180.540
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									TABLA DE COCINA	2	$ 100.826	$ 201.652
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2									ADITIVO ESCENCIA DE VAINILLA	2	$ 18.500	$ 37.000
REALIZAR SEGUIMIENTO MEDIANTE REGISTROS DEL PROCESO DE PRODUCCCION Y DE PRODUCTOS PANIFICABLES TERMINADOS ACORDE AL	0.2					Instructor tècnico especialista	1	$ 834.880	$ 834.880				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 4.846.586	$ 4.846.586	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 12.523.200	$ 12.523.200	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 17.369.786	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
NELSON BLANQUICETT	INGENIERO AGROINDUSTRIAL ESPECIALISTA EN GERENCIA DE PROYECTOS	CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO AGROINDUSTRIAL DE ARAUCA	REGIONAL ARAUCA