PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2735794**	**Código del Programa SOFIA:**	**936113**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**21**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y	**1.2 Regional:**	REGIONAL BOYACÁ
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Alimentos - Higienización - Almacenamiento - Procesamiento - Inocuidad		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	**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:**	49
			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:	1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Según datos del Departamento Nacional de Planeación, en Colombia se pierden anualmente 9.76 millones de toneladas de alimentos, el equivalente al 34% de la producción total. Solo en Colombia, estas pérdidas de alimentos serían suficientes para alimentar a 8 millones de personas al año, aproximadamente. El foco mayor de pérdidas se da en la etapa de producción, seguido por el manejo postcosecha, almacenamiento y procesos industriales. De igual manera, el sector agropecuario colombiano evidencia crisis por las dificultades para la comercialización de productos frescos, los altos costos de producción que no se ven compensados con los precios de venta y la carencia de conocimientos y técnicas para desarrollar procesos agroindustriales. Sumado a ello, la situación actual genera, para las comunidades desmotivación hacia la producción agropecuaria, falta de expectativas y de oportunidades laborales y de desarrollo, colocando en riesgo la seguridad alimentaria del país y del departamento. Ante este panorama, ¿Cómo aportar al fortalecimiento del uso de técnicas en la elaboración de productos alimenticios inocuos que permitan el aprovechamiento de productos frescos,

minimizar las pérdidas y costos de producción con valor agregado, que mejore la competitividad del sector de los alimentos y garantice la seguridad alimentaria en el departamento de Boyacá?

2.2 Justificación del proyecto

El agro contribuye de manera significativa al crecimiento de los países en desarrollo, en particular en aquellos con bajos niveles de ingreso en los cuales aporta tres cuartas partes del empleo, casi la mitad del ingreso y más del cincuenta por ciento de las exportaciones. Por otra parte, la industria de alimentos en Colombia es uno de los principales motores para el desarrollo rural del país, además tiene una relevancia particular ya que estamos llamados a convertirnos en una de las despensas alimentarias del mundo tal como lo afirma la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Alimentación y la Agricultura; es ahí donde los alimentos procesados tienen grandes oportunidades.
Acorde con los lineamientos estratégicos de la política pública de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria que orienta el desarrollo de las capacidades sociales, económicas y políticas de familias, comunidades y organizaciones, se promueve el fortalecimiento de la transformación de productos alimenticios que permitan mejorar sus capacidades para emprender actividades económicas alternativas, con competencias técnicas en la producción sostenible, la transformación, comercialización y mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos locales.
Sumado a esto, el plan estratégico de ciencia, tecnología e innovación del sector agropecuario colombiano cuyo propósito es fomentar el cambio técnico, la generación de valor y la evaluación de resultados de sostenibilidad, productividad y competitividad, contempla como pilares fundamentales la seguridad alimentaria, la producción, transformación y distribución de alimentos con calidad e inocuidad. Además, en el marco de la ley de emprendimiento (Ley 2069 del 2020) el SENA está llamado a impulsar la innovación y el desarrollo empresarial en las comunidades.
Por último, los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU de Hambre cero y Consumo y producción responsables, apuntan respectivamente: al aumento de la productividad agrícola y de los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas; y por otra parte, a la reducción del desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro.
En este contexto, el proyecto de formación Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral brinda la oportunidad de generar procesos de desarrollo a través de la transformación de materias primas generando valor agregado y aportando conocimiento al sector agroindustrial.

2.3 Objetivo general

Elaborar productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.

2.4 Objetivos específicos

1. Identificar los recursos necesarios para la elaboración de productos alimenticios acorde con los procedimientos operativos estandarizados y normativa.
2. Establecer necesidades de recursos para la elaboración de productos alimenticios cumpliendo procedimiento técnico y normativa.
3. Obtener productos alimenticios siguiendo procedimiento técnico, manuales de operación y Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Validar las operaciones de elaboración de productos alimenticios según procedimiento técnico y normativa.
5. Demostrar los conocimientos, habilidades , destrezas y desempeño adquiridas en la formación de acuerdo con el contexto productivo.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Población regional, Aprendices, productores agropecuarios.
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la calidad de vida y bienestar del consumidor mediante la oferta de servicios y productos alimenticios inocuos.
Económico:	Optimización de procesos de producción de alimentos con incremento de los beneficios económicos de emprendedores, pequeños y medianos empresarios. Disminución de perdidas económicas de producción

Ambiental:	Implementación de sistemas de producción limpia con criterios de calidad e inocuidad dirigidos al aprovechamiento de los recursos, minimizar riesgos laborales, de producción y el deterioro del medio ambiente.
Tecnológico:	Aplicación de tecnologías en la elaboración de productos alimenticios inocuos que permitan prolongar la vida útil bajo parámetros de calidad.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Restricciones: Factores económicos, institucionales, situaciones y eventos internos y externos que pueden afectar el normal desarrollo del proyecto.
Riesgos: Planeación deficiente de los recursos y dificultades en el suministro de materiales de formación.
Alternativas de solución: Contratos de aprendizaje oportunos, acuerdos empresariales para el acceso a las instalaciones para realizar visitas con los aprendices o realización de prácticas.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Análisis: Documento que evidencie el reconocimiento los recursos necesarios para la elaboración de productos alimenticios
2. Planeación: Documento que proyecte los recursos para la ejecución de las actividades de producción de alimentos.
3. Ejecución: Productos alimenticios que cumplan con las características de calidad e inocuidad.
4. Evaluación: Presentación de informes de ejecución y verificación de los procesos productivos en la elaboración de productos alimenticios.
5. Etapa práctica: 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?	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	1. CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	669858 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669871 - RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669872 - RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669873 - RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669874 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669875 - RAP3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669876 - RAP4. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669937 - RAP1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669938 - RAP2. DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN

		CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669939 - RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANALISIS	2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669940 - RAP3. VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669867 - RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	220601062 - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669868 - RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.	220601062 - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669869 - RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	220601062 - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669870 - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.	220601062 - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669929 - RAP2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669930 - RAP3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669931 - RAP4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669932 - RAP1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669933 - RAP3. EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669934 - RAP2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669935 - RAP1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669936 - RAP4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	671548 - 24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	671549 - 24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	671550 - 24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
EJECUCION	4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	671551 - 24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
EVALUACION	5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669949 - RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.	290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
EVALUACION	5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669950 - RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE	290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
EVALUACION	5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669951 - RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

EVALUACION	5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	669952 - RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN	290801105 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
EVALUACION	6. REALIZAR ETAPA PRACTICA	669446 - 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
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669859 - RAP1. RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669860 - RAP2. VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669861 - RAP4. PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS TENIENDO EN CUENTA EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669862 - RAP3. PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669925 - RAP4. IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669926 - RAP1 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669927 - RAP2 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669928 - RAP3. VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669941 - RAP2. PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669942 - RAP1. IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669943 - RAP3. SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669944 - RAP4. VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669945 - RAP2. RECEPCIONAR ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN FICHA TÉCNICA, ORDEN DE PEDIDO Y NORMATIVA	290801104 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669946 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	290801104 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669947 - RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	290801104 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
PLANEACION	3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	669948 - RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	290801104 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	8	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

* Aula dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.
* Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.
*Campo deportivo
* Laboratorio
* Biblioteca

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
1. CONTEXTUALIZAR EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE APRENDIZAJE BAJO LOS LINEAMIENTOS	0.25					Instructor inducción	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	1.2	kit elab prod alimenticios	1	€ 16.995.000	€ 16.995.000								
2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	1.2									kit elab prod alimenticios	1	€ 3.644.665	€ 3.644.665
2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	1.2					Instructor técnico	1	€ 4.000.000	€ 4.000.000				
2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	1.2					Instructor comunicación	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
2. RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	1.2					Instructor etica	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5	kit elab prod alimenticios	1	€ 16.995.000	€ 16.995.000								
3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5									kit elab prod alimenticios	1	€ 3.644.665	€ 3.644.665
3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5					Instructor técnico	1	€ 4.000.000	€ 4.000.000				

3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5					Instructor matemáticas	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5					Instructor derechos humanos	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
3. DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5					Instructor tics	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8	kit elab prod alimenticios	1	€ 16.995.000	€ 16.995.000								
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8									kit elab prod alimenticios	1	€ 3.644.665	€ 3.644.665
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8					Instructor cultura emprendedora	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8					Instructor técnico	1	€ 4.000.000	€ 4.000.000				
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8					Instructor cultura física	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
4. EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	4.8					Instructor seguridad y salud trabajo	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				
5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	0.8	kit elab prod alimenticios	1	€ 16.995.000	€ 16.995.000								
5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	0.8									kit elab prod alimenticios	1	€ 3.644.665	€ 3.644.665
5. EVALUAR Y EFECTUAR ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.	0.8					Instructor técnico	1	€ 4.000.000	€ 4.000.000				
6. REALIZAR ETAPA PRACTICA	6					Instructor etapa productiva	1	€ 1.000.000	€ 1.000.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 67.980.000	€ 67.980.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	1	€ 14.578.650	€ 14.578.650	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2.160	€ 24.559	€ 53.047.440	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 135.606.090	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ROCIO HIMELDA SANTOYO	INGENIERO ALIMENTOS	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ
ANGELA IBETH AVENDAÑO	INGENIERO ALIMENTOS	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ