



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:	1994094	Código del Programa SOFIA:	635239	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 UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN EL CENTRO DE DESARROLLO COMUNITARIO Y CULTURAL DEL MUNICIPIO DE CASABIANCA.						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PANIFICACION						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	12						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Inocuidad, saneamiento, normas técnicas,calidad, protocolo, inventario,proyecto,competitividad, responsabilidad social, alimentos, innovacion, materia prima, producto final almacenamiento.						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	46	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:				24
			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:				22

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

¿Cómo implementar técnicas relacionadas con las Buenas Prácticas de manufactura, Control de procesos y manejo de materias primas y producto terminado, relacionadas con el procesamiento de productos de panificación con responsabilidad social, a la luz de los protocolos empresariales y la normatividad vigente en los diferentes contextos productivos, acordes con los avances en las tecnologías, para lograr la competitividad en los mercados locales y nacionales?. De acuerdo a las necesidades que presenta el grupo de consumo, es importante el fortalecimiento y el crecimiento del sector agropecuario y agroindustrial en el Departamento del Tolima, que cuenta con altas tasas de desempleo a nivel municipal, donde su mayor parte poblacional no es tecnificada laboralmente y no es apta para la producción de los productos específicos de la panadería. De igual manera, la baja inversión gubernamental a este sector hace que los municipios, en especial Casabianca - Tolima, no cuente con la mano de obra cualificada, infraestructura, ni maquinaria necesaria para que este sea destacado como productor del sector.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.2 Justificación del proyecto

Las empresas de procesamiento de productos panificables del país son un eslabón fundamental en el sector Agroindustrial, estas aspiran a competir en los mercados de hoy, y para esto tienen como objetivo primordial la búsqueda y aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad de sus productos. Contar con ese 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. Es importante destacar que en el país existen aproximadamente 25 mil microempresas de este tipo. El sector panadero en Colombia se mantiene en crecimiento y ocupa el quinto lugar de consumo per cápita de pan con 22 kilos por año, del cual, el 70% es consumido por la población en el país. En el municipio de Casabianca - Tolima, existen aproximadamente dos (2) microempresas dedicadas a la producción y comercialización de productos panificables, las cuales dentro de su producción se estima tres (3) arrobas de producto que suplen las necesidades de alimentación básica en la población municipal. El gobierno nacional articula al sector agropecuario y agroindustrial, con el programa Competitividad e Institucionalidad Agropecuaria y Agroindustrial del Plan de Desarrollo del Tolima, el cual busca mejorar la capacidad del mismo, con un enfoque integral en su dimensión, técnica, social, ambiental y de mercado; contribuyendo a una producción eficiente, limpia y de calidad. A lo que apunta éste programa, además de fortalecer esfuerzos aunados con diferentes instituciones, es a llegar con soluciones puntuales a los sectores productivos para mejorar la competitividad. El área de Agroindustria del centro Agropecuario La Granja aborda asertivamente el sector de panificación demostrando experiencia y excelencia en los procesos formativos, además de contar con instalaciones adecuadas para la producción de productos panificables que dan cobertura a las necesidades de aprendizaje, dando como resultado la formación integral de personal competente capaz de desarrollar actividades del sector productivo regional y los sectores estratégicos nacionales. Además el centro participa en el Convenio Marco Interadministrativo de Cooperación Sena-Invima, cuyo propósito es evaluar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en la institución y al mismo tiempo orientar sobre 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. Finalmente este proyecto de formación se convierte en un componente clave para satisfacer la demanda de competencias profesionales en términos de pertinencia y calidad; y de esta forma fortalecer la formación del talento humano en procesos que generen nuevas fuentes de trabajo, dando así respuesta puntual a las necesidades del entorno.

2.3 Objetivo general

Establecer una unidad productiva para el procesamiento de productos de panificación en el centro de desarrollo comunitario y cultural del municipio de Casabianca.

2.4 Objetivos específicos

1. Elaborar el análisis y diagnóstico del entorno productivo dedicado a la industria panificadora en Casabianca - Tolima. 2. Formular una propuesta de implementación de sistemas productivos para el procesamiento de productos panificables en la Casa De La Mujer del municipio de Casabianca. 3. Desarrollar y estandarizar formulaciones para la transformación de materias primas de origen agrícola, teniendo en cuenta los parámetros establecidos en el sistema de inocuidad de alimentos, normatividad vigente y protección del medio ambiente. 4. Evaluar las actividades productivas y administrativas en el taller de producción de productos panificables donde se evidencie el desarrollo de competencias de gestión y control de cada una de las etapas de procesamiento y transformación de las materias primas. 5. Desarrollar procesos de producción de productos panificables en la etapa práctica.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Aprendices SENA, productores de la región y empresarios del área.

2.5.2 Impacto

Social:

Contribuir al mejoramiento de la calidad y cantidad de alimentos para consumo humano requeridos por la sociedad garantizando su inocuidad.

Económico:

Mejoramiento de los beneficios económicos de pequeños, medianos y grandes empresarios y el consumidor final derivados del desarrollo y optimización de procesos.

Ambiental:

Minimizar el impacto ambiental de los residuos, efluentes y emisiones en la región.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

Tecnológico:	Difundir el uso de las tecnologías de la transformación, conservación, la información y la comunicación en el mejoramiento continuo de las operaciones tecnológicas en la industria de panificación como herramienta competitiva.		
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución			
Disponibilidad tecnológica y de materiales de formación para el desarrollo del proyecto. Motivación y compromiso de los participantes en la ejecución del proyecto.			
2.5.4. Productos o resultados del proyecto			
1.Diagnostico: Documento que incluya el analisis del entorno productivo dedicado a la industria panificadora en Casabianca - Tolima . 2. Planeación: Formatos diligenciados de la planeacion de produccion en la unidad productiva como Registros, inventarios, procedimientos. 3. Ejecución: Productos panificables elaborados a base de masas de dulce y de sal. 4. Evaluación: Registros en listas de chequeo que evidencien o validen el correcto desarrollo de los procesos establecidos y el cumplimiento de la normatividad legal vigente. 5. Etapa practica: informes correspondientes a las actividades desarrolladas en la etapa productiva, bitacoras.			
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
DIAGNOSTICO	ANALIZAR EL ENTORNO PRODUCTIVO PARTICULAR DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN LA REGIÓN.	424715 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA	
DIAGNOSTICO	ANALIZAR EL ENTORNO PRODUCTIVO PARTICULAR DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN LA REGIÓN.	424716 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
DIAGNOSTICO	ANALIZAR EL ENTORNO PRODUCTIVO PARTICULAR DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN LA REGIÓN.	424729 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
DIAGNOSTICO	ANALIZAR EL ENTORNO PRODUCTIVO PARTICULAR DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN LA REGIÓN.	424730 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424664 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424665 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424666 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424667 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424668 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424669 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424670 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424671 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424672 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424709 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424711 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424712 - HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424714 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424717 - 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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN	424719 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN	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

	PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424720 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424721 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424722 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424723 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424724 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424725 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424731 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424735 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424736 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	424737 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	IMPLEMENTACION DE BPM.	OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424739 - ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424740 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424741 - 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
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424742 - DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424743 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424744 - MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424745 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424754 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	424755 - REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ETAPA PRACTICA	DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN LA ETAPA PRACTICA.	424718 - 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
EVALUACION	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.	424713 - VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EVALUACION	VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.	424738 - VERIFICAR LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, PARÁMETROS DE CALIDAD Y MANUALES DE OPERACIÓN.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACION	PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	424673 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
PLANEACION	PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	424710 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
PLANEACION	PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	424732 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEACION	PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	424733 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEACION	PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	424734 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	3	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30



Modelo de Mejora

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

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente pluritecnológicos, Taller para producción de productos panificables dotado con los equipos mínimos requeridos .

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
ANALIZAR EL ENTORNO PRODUCTIVO PARTICULAR DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN LA REGIÓN.	1					HONORARIOS	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000				
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE PRODUCTOS PANIFICABLES	6					HONORARIOS	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000				
DESARROLLAR PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CON IMPLEMENTACION DE BPM.	3					HONORARIOS	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000				
PLANIFICAR EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION EN LA UNIDAD PRODUCTIVA.	1					HONORARIOS	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000				
VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LA PRODUCCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.	1					HONORARIOS	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000				



Modelo de Mejora

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

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	\$ 3.600.000	\$ 3.600.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	\$ 4.600.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANGEL IVAN RAMIREZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
OLGA VICTORIA CELIS	DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
ANDRES EDUARDO DEVIA	ETICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YENNY CAROLINA BOCANEGRA	INGLES	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA