



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:	2139297	Código del Programa SOFIA:	961521	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	0
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA			1.2 Regional:	REGIONAL TOLIMA		
1.3 Nombre del proyecto:	ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE EN CENTRO DE ACOPIO Y PLANTAS DE TRANSFORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE VENADILLO						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PRODUCCION DE LECHEs HIGIENIZADAS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - ALCALDIA MUNICIPAL DE VENADILLO						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Higienización, Acopio, calidad de leche, inocuidad.						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	52	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:				51
			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

PROCOLOMBIA afirma que en el País, incluido el Departamento del Tolima, la leche que se produce registra niveles de proteína superiores a los de importantes productores de talla mundial, como Nueva Zelanda, Alemania, Suiza, Canadá y EE.UU. En contenido de grasa, la región supera los porcentajes registrados en Norte América y está muy cerca de los niveles de Suiza." pero aún no se asegura la inocuidad y calidad higiénica de leche, por lo tanto ha impedido al sector ser competitivo a nivel nacional, regional e internacional. A pesar de ser el cuarto productor de leche a nivel de América Latina con un volumen aproximado de 6.500 millones de toneladas por año.

¿ Es posible asegurar la inocuidad y calidad de la leche cruda e higienizada que se comercializa en el País y el Departamento del Tolima implementando procedimientos estandarizados en la recepción, acopio e higienización?



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

El Departamento del Tolima, se ha caracterizado por la producción de crías para que otras zonas a nivel nacional se dediquen a finalizar el ciclo productivo. De acuerdo con Fedegan (2019), a través de soportes de encuestas lecheras se logró concretar que el 45% de los productores se consagra al Doble Propósito (Carne y Leche), seguido de un 30% que se enfoca a la Cría, un 17% a la Ceba y un 8% a la Producción de Leche. En el municipio de Venadillo se registran 372 predios que se dedican a esta actividad, con 14.791 cabezas de ganado y una productividad de 2455 crías por año. En este municipio se busca fortalecer la mano de obra calificandola para los procesos de higienización y tranformación con el propósto de comercializar leche en condiciones apropiadas y aumentar los ingresos obtenidos en el mercado lechero.

Keith Woodford, director de la Misión de Expertos de Nueva Zelanda, indicó que la producción e industria de la leche tiene un buen futuro, pues el mundo entero está buscando abastecerse de proteína y en este sentido Colombia tiene un gran potencial por el buen clima que tiene para producir, siempre y cuando se asegure la inocuidad de la misma.

2.3 Objetivo general

ASEGURAR LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE EN CENTRO DE ACOPIO Y PLANTAS TRANSFORMACIÓN EN EL MUNICIPIO DE VENADILLO.

2.4 Objetivos específicos

1. Interpretar el contexto agroalimentario y las oportunidades tecnológicas de acuerdo con las tendencias del mercado.
2. Determinar los recursos económicos, humanos, productivos y tecnológicos requeridos para la producción agroindustrial, de acuerdo con la naturaleza del proyecto.
3. Ejecutar actividades productivas y administrativas inherentes a la unidad de procesamiento, teniendo en cuenta los planes de producción y las políticas de la empresa, y permitiendo el desarrollo de las capacidades actitudinales y aptitudinales de los aprendices.
4. Evaluar las operaciones de higienización, producción y comercialización de productos lácteos, de acuerdo con la normatividad vigente y protocolos empresariales.
5. Demostrar el conocimiento teórico - práctico adquirido por medio de las competencias y resultados de aprendizaje, a través de la etapa productiva.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Sector productivo lácteo municipio de Venadillo.

2.5.2 Impacto

Social:

Mejoramiento en la inocuidad y calidad de la leche de consumo nacional y Departamental.

Económico:

Disminución de pérdidas económicas en el sector lácteo.

Ambiental:

Preservación de los recursos naturales.

Tecnológico:

Mejoramiento de los procedimientos en los centros de acopio de leche cruda e higienización en las plantas tranformadoras.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Cultural: Aceptación de los procedimientos de recepción, acopio y transformación de la leche por parte de los empresarios.

Fuentes de contaminación durante el transporte de la leche de la finca al centro de acopio.



Modelo de Mejora

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

Alternativas de solución: capacitación de transportadores y productores.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Diagnóstico: Idea de negocio estructurada afín con el comportamiento económico y desarrollo económico del sector agroindustrial.
2. Planeación: Presupuesto del proyecto y programación de las actividades relacionadas con la producción, control de procesos, manejo de inventarios de almacén y bodega.
3. Ejecución: Proceso de Higienización de la leche y productos lácteos elaborados cumpliendo las características de calidad, inocuidad, nutrición y de protección del medio ambiente.
4. Evaluación: Procesos de higienización, producción y comercialización desarrollados y evaluados, con presentación de los diferentes productos lácteos elaborados y la documentación del proceso de higienización de la leche realizado.
5. Etapa Práctica: Radicación ante la Coordinación Académica de la documentación correspondiente a las evaluaciones de la etapa práctica, de acuerdo con la modalidad seleccionada y ejecutada por el aprendiz; el certificado de vigencia del documento de identidad descargado de la página de Registraduría Nacional y el informe de la etapa práctica.

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?	NO

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
-------------------------	-------------------------------	--	---------------------------



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

4. EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	535781 - 24020152804 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.
4. EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	535798 - 22060150103 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.
4. EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	535802 - 22050104603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
4. EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	535815 - 24020152403 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
4. EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	535817 - 24020152404 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.
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	535780 - 24020152801 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.
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	535795 - 22060150101 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.
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	535800 - 22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	535818 - 24020152401 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.
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS	535822 - 24020153001 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	535825 - 21020150101 VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
1. ANÁLISIS	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	568388 - 24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. PLANEACIÓN	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	535778 - 24020152802 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.
2. PLANEACIÓN	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	535788 - 29080101401 ALISTAR EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO DE LECHE SEGÚN NORMATIVA SANITARIA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	290801014 - OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
2. PLANEACIÓN	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	568385 - 24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. PLANEACIÓN	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	568386 - 24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. PLANEACIÓN	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	581159 - 29080109301 ALISTAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHE HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535779 - 24020152803 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHE HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535787 - 29080101403 ALMACENAR LECHE CRUDA VERIFICANDO LOS VOLUMENES MÍNIMOS DE OPERACIÓN DEL EQUIPO DE ENFRIAMIENTO Y ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y	290801014 - OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535789 - 29080101404 DOCUMENTAR LAS ACTIVIDADES RELACIONADA CON EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENFRIAMIENTO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801014 - OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535790 - 29080101402 OPERAR EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO DE LECHE CRUDA APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	290801014 - OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535791 - 29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535792 - 29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535793 - 29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535794 - 29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801013 - ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535796 - 22060150104 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES	535797 - 22060150102 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST,	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535799 - 22050104602 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
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535801 - 22050104604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535803 - 23010150704 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535804 - 23010150701 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535805 - 23010150703 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535806 - 23010150702 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535811 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APOORTE 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.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535812 - 24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535813 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APOORTE 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535814 - 24020152604 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535816 - 24020152402 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535823 - 21020150104 PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS ORIENTADAS AL 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535824 - 21020150102 PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL 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.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	535826 - 21020150103 RECONOCER EL TRABAJO COMO UNO DE LOS ELEMENTOS PRIMORDIALES PARA LA MOVILIDAD SOCIAL Y LA TRANSFORMACIÓN VITAL.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHES HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES	568387 - 24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	DESARROLLO SOCIAL	contextos productivo y social.
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581144 - 29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581145 - 29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581146 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581147 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581156 - 29080109304 HIGIENIZAR LECHE CRUDA DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581157 - 29080109306 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LECHE Y CREMA DE LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581158 - 29080109303 ESTANDARIZAR LECHE CRUDA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROCESO TECNOLÓGICO, NORMATIVA LEGAL Y CRITERIOS TÉCNICOS	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581160 - 29080109305 ALMACENAR LECHE Y CREMA DE LECHE HIGIENIZADAS, DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
3. EJECUCIÓN	PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOVRIENDO EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS	581161 - 29080109302 OPERAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y CREMA DE LECHE, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	290801093 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
5. ETAPA PRÁCTICA	DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE EN LA ETAPA PRACTICA	513605 - 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

5

3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto

30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Aula convencional, dotada televisor, sillas y tablero.

Centros de acopio de leche cruda.

Ambiente de transformación de leche con los equipos y herramientas mínimas donde se puedan desarrollar y ejecutar procesos de higienización y manipulación 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
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE	3					INSTRUCTORES	1	\$ 1.512.000	\$ 1.512.000				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	1	MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000								
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	1									MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 500.000	\$ 500.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y PLANTAS DE LA INDUSTRIA LACTEA	1					INSTRUCTORES	1	\$ 1.260.000	\$ 1.260.000				
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	1	MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000								
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	1									MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE CRUDA	1					INSTRUCTORES	1	\$ 1.260.000	\$ 1.260.000				
PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES.	3	MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 11.000.000	\$ 11.000.000								
PRODUCIR LECHEs HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS	3	HERRAMIENTAS	1	\$ 7.170.000	\$ 7.170.000								



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

NATURALES.													
PRODUCIR LECHE HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES.	3									MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 4.720.000	\$ 4.720.000
PRODUCIR LECHE HIGIENIZADAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN DIFERENTES PROCESOS TÉCNICOS APOYADOS EN LA SST Y PROMOViendo EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES.	3					INSTRUCTORES	1	\$ 3.780.000	\$ 3.780.000				
VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	1	MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000								
VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	1									MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 500.000	\$ 500.000
VALORAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS EN EL ACOPIO DE LECHE CRUDA Y LA HIGIENIZACIÓN DE LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA LEGAL	1					INSTRUCTORES	1	\$ 630.000	\$ 630.000				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
--------------	----------	----------------	-------------	----------------



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

HERRAMIENTAS	1	\$ 7.170.000	\$ 7.170.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Total:			\$ 7.170.000	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 11.000.000	\$ 11.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MANTENIMIENTO EQUIPOS	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Total:			\$ 13.500.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 4.720.000	\$ 4.720.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 500.000	\$ 500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MATERIALES DE FORMACIÓN	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Total:			\$ 6.220.000	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
INSTRUCTORES	1	\$ 1.260.000	\$ 1.260.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTORES	1	\$ 630.000	\$ 630.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTORES	1	\$ 1.512.000	\$ 1.512.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTORES	1	\$ 3.780.000	\$ 3.780.000	CONTRATACION INSTRUCTORES



Modelo de Mejora

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

Total:

\$ 7.182.000

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Herramientas	1	\$ 7.170.000	\$ 7.170.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Materiales de Formación	1	\$ 6.720.000	\$ 6.720.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	\$ 8.442.000	\$ 8.442.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	\$ 37.332.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
GINA DEL PILAR SANCHEZ	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JUAN PABLO MONTERO	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FREY AUGUSTO GOMEZ	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
EDNA LILIANA CABALLERO	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA