



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:	1720735	Código del Programa SOFIA:	96151520	Versión del Programa:	2	Fichas asociadas:	8
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA			1.2 Regional:	REGIONAL GUAJIRA		
1.3 Nombre del proyecto:	CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	PROCESAMIENTO, PRODUCTO PANIFICABLE, NEGOCIO RURAL, AHORRO, PRODUCTIVIDAD, CADENA PRODUCTIVA, FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	13	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:				13
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:				0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:				0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El pan es uno de los alimentos de mas alta popularidad; sin embargo a pesar de que es un producto casi imprescindible en la canasta familiar guajira, para algunos sectores es difícil tener acceso al producto. En algunos casos los consumidores tienen que trasladarse hacia otros lugares para adquirirlo, esto hace que se incrementen los costos y sea mas difícil conseguir este alimento, por tales razones la falta de oferta de este producto hace que sea importante solucionar este problema, que ademas de proveer ayude a crear grandes enlaces de comercio local.
¿la creacion de unidades productivas de productos panificables podría suplir la necesidad de los clientes para consumir estos alimentos de buena calidad y variedad en el 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

Siendo el pan un producto de gran aceptación en sus variedades más tradicionales y principalmente por su importancia en los hábitos culturales en la mayoría de ciudades, hace que en las diferentes zonas rurales se necesite crear nuevos puntos de venta y de esta forma atraer al consumidor desde el olfato y el gusto al garantizar frescura y calidad en el mismo. Esto significa que los productos artesanales seguirán vigentes por su alta naturalidad y también abrir caminos de oportunidades hacia la innovación de productos nuevos y de esta forma la creación de nuevos agronegocios. Este proyecto formativo busca generar en las poblaciones vulnerables y en los jóvenes rurales el espíritu emprendedor para crear y formar personas que sea capaces de generar nuevas unidades productivas, nuevos negocios y de esta forma mejorar no solo su calidad de vida sino la de su familia adquiriendo nuevos conocimientos no solo en parte técnica sino en la parte de emprendimiento y comercialización. El consumidor actual busca productos ricos, novedosos y saludables.

2.3 Objetivo general

Crear una unidad productiva en procesamiento y comercialización de productos panificables, en el departamento de La Guajira.

2.4 Objetivos específicos

Elaborar productos de panificación con variedades propias de la región
Conformar la Unidad Productiva con base tecnológica y asociativa
Comercializar los productos de panificación generando valor agregado

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Población vulnerable sin límites de edad, madres cabeza de familia, desplazados, empresarios, y emprendedores.

2.5.2 Impacto

Social:

Las acciones ejecutadas, permiten atenuar la migración del campo a la ciudad, aumentar la productividad del sector rural y disminuir el desempleo estructural, creando condiciones para que la población vulnerable y rural tenga la posibilidad de incorporarse en actividades productivas de la región, mejorando la calidad de vida de productores y consumidores.

Económico:

La gestión de proyectos productivos asociados al proceso formativo incide directa y favorablemente en los ingresos, calidad de vida y productividad de los diferentes sectores de la economía rural.

Ambiental:

Este proyecto brinda un servicio muy necesario en toda la comunidad y por lo tanto es aceptado y requerido. Ambientalmente el proyecto no posee impactos fuertes sobre el ambiente, las personas que manipularían en la panadería aplicarían lo aprendido en las capacitaciones recibidas, las cuales incluyen buenas prácticas de manufactura (BPM), que trata de reducir el impacto ambiental de las actividades humanas sobre la naturaleza.

Tecnológico:

"Aplicación de tecnologías que permitan la obtención de nuevos productos funcionales, que contribuyan a desarrollar nuevas alternativas de procesos y métodos de conservación de alimentación."

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

No contar con la maquinaria y equipos correspondientes para el desarrollo de los productos de panificación.

No tener materiales en el momento oportuno de la formación.

Falta de compromiso por parte del emprendedor en la práctica de los métodos desarrollados mediante el programa de formación.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

Plan sanitario aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM), flujogramas de proceso y ficha técnica del producto.

Aportar al desarrollo social y económico de la región, generando posibilidades de empleos directos e indirectos, utilizando mano de obra de la región para elevar el nivel de vida de la población.

Establecer un punto de venta de productos panificables con materias primas procesadas de calidad para el consumo local.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

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
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	ALISTAMIENTO DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	563626 - 29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	563623 - 29080102501 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	563660 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2. PRODUCCIÓN (HACER)	APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	563620 - 29080102502 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. PRODUCCIÓN (HACER)	DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	563661 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACION DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
2. PRODUCCIÓN (HACER)	DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	563664 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
2. PRODUCCIÓN (HACER)	ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	563625 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	563621 - 29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	563662 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	REPORTE DE INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	563624 - 29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	CONTROL DE LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	563628 - 29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS	563663 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	563622 - 29080102503 REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.



Modelo de Mejora

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

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos

2

3.5.2 No. Aprendices sugeridos para
participar en el proyecto

30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

El ambiente de formación se encuentra en buena condición y cumple con todas las normas de salubridad, seguridad y ambiental.

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
APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	0.28									VALDES X UNIDAD	6	\$ 9.000	\$ 54.000
APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	0.28									LIMPIDO X LITRO	6	\$ 6.500	\$ 39.000
APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	0.28									CEPILLO X UNIDAD	2	\$ 10.000	\$ 20.000
APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	0.28									TRAPERO X UNIDAD	2	\$ 10.000	\$ 20.000
APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA	0.28					HORAS FORMACION	24	\$ 22.329	\$ 535.896				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.													
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA	0.11									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
VALORACION DE LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA	0.11									HORAS FORMACION	10	\$ 22.329	\$ 223.290



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.													
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
VERIFICACION DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS	0.19									HORAS FORMACION	16	\$ 22.329	\$ 357.264
ALISTAMIENTO DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	0.19									HORAS FORMACION	16	\$ 22.329	\$ 357.264
CONTROL DE LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.1									HORAS FORMACION	8	\$ 22.329	\$ 178.632



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCEDIMIENTOS													
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

DETERMINACION DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.3					HORAS FORMACION	26	\$ 22.329	\$ 580.554				
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
DISTRIBUCION DE LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	0.28					HORAS FORMACION	24	\$ 22.329	\$ 535.896				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									ESENCIA DE VAINILLA X FRASCO	3	\$ 12.500	\$ 37.500
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									NUECES X LIBRA	3	\$ 5.400	\$ 16.200
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									AZUCAR EN POLVO X KILOGRAMO	8	\$ 3.370	\$ 26.960
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									HARINA REPOSTERA X BULTO	2	\$ 110.000	\$ 220.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									FECULA X KILOGRAMO	3	\$ 35.900	\$ 107.700
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									VINO SANSOM X BOTELLA	2	\$ 17.550	\$ 35.100
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									ESENCIA DE INOJO X FRASCO	3	\$ 12.500	\$ 37.500
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									DESEGRASANTE X KILOGRAMO	6	\$ 8.500	\$ 51.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									GRAJEAS X LIBRA	4	\$ 300	\$ 1.200
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									UVAS PASAS X LIBRA	6	\$ 9.200	\$ 55.200



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

NORMATIVA LEGAL													
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									CERNIDO DE GUAYABA CAJA X 6	6	\$ 12.000	\$ 72.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									QUESO COSTEÑO X KILOGRAMO	7	\$ 12.000	\$ 84.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									COLMAIZ X KILOGRAMO	3	\$ 28.800	\$ 86.400
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									MARGARINA X CAJA	3	\$ 45.000	\$ 135.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									AZUCAR X BULTO	4	\$ 66.000	\$ 264.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									SALCHICHA TIPO PERRO X LIBRA	3	\$ 18.000	\$ 54.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO X LIBRA	4	\$ 12.200	\$ 48.800
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									LECHE EN POLVO X KILOGRAMO	10	\$ 21.000	\$ 210.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									AREQUIPE DE RELLENO CAJA X 6	6	\$ 21.000	\$ 126.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE	1.88									HUEVOS X PANALES	8	\$ 7.500	\$ 60.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL													
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									LEVADURA INSTANTANEA X LIBRA	12	\$ 5.000	\$ 60.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									SAL X LIBRA	15	\$ 500	\$ 7.500
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									HARINA CORRIENTE X BULTO	3	\$ 90.000	\$ 270.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO X LIBRA	4	\$ 11.550	\$ 46.200
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									GLASEADO X LIBRA	8	\$ 4.100	\$ 32.800
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									QUESO CUAJADA X LIBRA	4	\$ 3.500	\$ 14.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									ALMIDON X KILOGRAMO	6	\$ 6.400	\$ 38.400
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									MORTADELA X UNIDADES	5	\$ 18.000	\$ 90.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88									CREMA PASTELERA X LIBRA	3	\$ 6.400	\$ 19.200



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								BREVAS FRCO X 5	4	\$ 30.000	\$ 120.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								NOEZ MOSCADA X LIBRA	1	\$ 6.040	\$ 6.040
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								ESENCIA DE MANTEQUILLA X FRASCO	3	\$ 12.500	\$ 37.500
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								MERMELADA FRCO X 5 KGS	3	\$ 10.000	\$ 30.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								CREMA PARA DECORAR (CHANTILLY) X LIBRA	4	\$ 9.800	\$ 39.200
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								MARGARINA PARA HOJALDRAR X LIBRA	12	\$ 2.300	\$ 27.600
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								POLVO DE HORNEAR X LIBRA	2	\$ 6.500	\$ 13.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								FRUTA CRISTALIZADA X LIBRA	6	\$ 12.500	\$ 75.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	1.88								MANI X LIBRA	4	\$ 7.000	\$ 28.000
ELABORACION DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y	1.88								HORAS FORMACION	160	\$ 22.329	\$ 3.572.640



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

NORMATIVA LEGAL													
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
IDENTIFICACION DE LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	0.19									HORAS FORMACION	16	\$ 22.329	\$ 357.264
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON	0.19									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.													
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
IDENTIFICACION DEL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN.	0.19									HORAS FORMACION	16	\$ 22.329	\$ 357.264



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									BORRADOR	1	\$ 2.000	\$ 2.000
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.	0.1									HORAS FORMACION	8	\$ 22.329	\$ 178.632



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									PAPEL BOND	10	\$ 300	\$ 3.000
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									MARCADORES	1	\$ 1.500	\$ 1.500
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									LAPICEROS	1	\$ 500	\$ 500
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									IMPRESIONES	5	\$ 500	\$ 2.500
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									MARCADORES	1	\$ 2.000	\$ 2.000
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	0.1									COPIAS	10	\$ 100	\$ 1.000
REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS	0.1									HORAS FORMACION	8	\$ 22.329	\$ 178.632



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA													
REPORTE DE INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 22.329	\$ 178.632				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	\$ 2.900.000	\$ 2.900.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	340	\$ 22.329	\$ 7.591.860	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Total:			\$ 10.491.860	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANDRES ALFONSO MARTINEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	REGIONAL GUAJIRA
MANUEL FRANCISCO OÑATE	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	REGIONAL GUAJIRA