



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:	3426575	Código del Programa SOFIA:	961520	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	3
1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS			1.2 Regional:	REGIONAL CAUCA		
1.3 Nombre del proyecto:	DESARROLLO DE TÉCNICAS OPERATIVAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESOS DE PANADERIA						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	PANADERÍA, PASTELERÍA, OPERARIO						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	31	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:				16
			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:				15

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
Algunos municipios de la región evidencian un alto índice de empleo informal ya que es la única manera que tienen las familias para conseguir su sustento, dentro del comercio la panificación es realizada por personal que demuestra sus habilidades para la elaboración de productos de panadería de forma empírica, demostrando un bajo nivel de competencia, lo que conlleva a productos no estandarizados y de baja calidad, generando poca satisfacción del cliente final.
2.2 Justificación del proyecto
Este proyecto permite minimizar el impacto del alto índice de desempleo en la región, en tanto a fomentar y fortalecer el desarrollo de técnicas operacionales que garanticen la calidad en la elaboración de productos de panadería y pastelería, buscando la tecnificación de los procesos y la satisfacción de los clientes, generando oportunidades para la creación de su propia



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

empresa y conservando su esencia regional y comercial.

2.3 Objetivo general

Desarrollar técnicas operativas para la elaboración de productos de panadería y pastelería, teniendo en cuenta estándares de calidad

2.4 Objetivos específicos

Aplicar procedimientos para manejo y control de utensilios y equipos.
Aplicar procesos de limpieza y desinfección según normatividad Sanitaria vigente.
Elaborar productos de panadería y pastelería de acuerdo a especificaciones técnicas y entorno regional.

Verificar las variables de calidad en cada uno de los procesos de elaboración de productos de panadería y pastelería.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

Comunidad local

2.5.2 Impacto

Social:

Generación y oportunidad de empleo local

Económico:

Disminución de costos de producción, oportunidad de comercializar nuevos productos en la región.

Ambiental:

Manejo y control de Residuos sólidos en la elaboración de productos de panadería y pastelería

Tecnológico:

Manejo de técnicas estandar para garantizar la calidad de los productos.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Baja motivación hacia el emprendimiento por la falta de conocimiento y apoyo. Se desarrollaran alternativas de sensibilización y apoyo por medio de alianzas con empresas de la región en el área de la panificación y fomentar la iniciativa de creación de empresa bajo el apoyo del fondo emprender del SENA.
Deserción de los aprendices por situaciones económicas. Establecer estrategias para brindarles apoyo motivacional que genere gusto por aprender el cual le va a generar retribución a futuro por el esfuerzo realizado.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

- Productos de panadería estandarizados
- Formulaciones para elaboración de productos
- Documento Informe de Actividades para disposición de residuos según normativa vigente



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?	NO
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
EJECUCION	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	426362 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	290801054 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCION	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	426363 - 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	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	426365 - 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	EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS	426366 - MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	
EVALUACION	ETAPA PRACTICA	426343 - 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	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN	426361 - 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	REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN	426364 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN 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.
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	426349 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	426350 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	426354 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	426355 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	426357 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS	735006 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	Constitución Política y los Convenios Internacionales.	convenios internacionales.
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	735007 - 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	735008 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
INDUCCION	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	735009 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	426344 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	426345 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	426346 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	426347 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE	426348 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426351 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426352 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426353 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426356 - 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426367 - 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
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426368 - 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
PLANIFICACION	APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A	426369 - 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
PLANIFICACION	DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	426358 - 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
PLANIFICACION	DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	426359 - 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

PLANIFICACION	DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	426360 - 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
---------------	--	--	--

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	3	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	25
-----------------------------------	---	---	----

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Área de 50 m² con suficiente ventilación e iluminación, dotado de equipos y utensilios, para la elaboración de productos de panadería y pastelería. Elementos de seguridad en el trabajo.

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
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES RELACIONADOS CON LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO	0.5					Instructor para la formación profesional en ética y valores	1	€ 804.000	€ 804.000				
APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	0.5					Instructor de formación profesional en matemáticas para las ecuaciones básicas de estandarización de formulas	1	€ 804.000	€ 804.000				
APLICARPROCEDIMIENTOS DE MANEJO Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR.	0.5					Instructor de formación profesional en alimentos	1	€ 1.273.000	€ 1.273.000				
DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA	0.5									Sustancias químicas para la limpieza y desinfección	12	€ 12.500	€ 150.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.												
DESARROLLAR Y APLICAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.	0.5					Instructor de formacion profesional para el area de manejo y control de materias primas y empaques en la elaboracion de productos de panaderia	1	€ 1.273.000	€ 1.273.000			
EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	1.5	Programa de Mantenimiento de Equipos de panaderia	4	€ 1.500.000	€ 6.000.000							
EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	1.5	Herramientas y utensilios para la preparacion de los productos de panaderia	29	€ 81.344	€ 2.358.976							
EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	1.5									Materias Primas para la elaboracion de Productos de Panaderia	35	€ 46.683 € 1.633.905
EJECUTAR PLAN DE PRODUCCION EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA APLICANDO NORMAS HIGIENICAS Y SALUD EN EL TRABAJO.	1.5					Instructor de formacion profesional en alimentos	1	€ 5.092.000	€ 5.092.000			
ETAPA PRACTICA	3					Instructor seguimiento	1	€ 2.546.000	€ 2.546.000			
REGISTRAR INFORMACIÓN DEL PLAN DE PRODUCCIÓN	0.5					instructor de formacion profesional en alimentos	1	€ 636.500	€ 636.500			



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Herramientas y utensilios para la preparacion de los productos de panaderia	29	€ 81.344	€ 2.358.976	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 2.358.976	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Programa de Mantenimiento de Equipos de panaderia	4	€ 1.500.000	€ 6.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 6.000.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Materias Primas para la elaboracion de Productos de Panaderia	35	€ 46.683	€ 1.633.905	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Sustancias quimicas para la limpieza y desinfeccion	12	€ 12.500	€ 150.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 1.783.905	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Instructor de formacion profesional para el area de manejo y control de materias primas y empaques en la elaboracion de productos de panaderia	1	€ 1.273.000	€ 1.273.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
Instructor de formacion profesional en alimentos	1	€ 5.092.000	€ 5.092.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
Instructor de formacion profesional en alimentos	1	€ 1.273.000	€ 1.273.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
Instructor para la formacion profesional en etica y valores	1	€ 804.000	€ 804.000	CONTRATACION INSTRUCTORES



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

instructor de formacion profesional en alimentos	1	€ 636.500	€ 636.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
Instructor seguimiento	1	€ 2.546.000	€ 2.546.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
Instructor de formacion profesional en matematicas para las ecuaciones basicas de estandarizacion de formulas	1	€ 804.000	€ 804.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 12.428.500	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Herramientas	29	€ 81.344	€ 2.358.976	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	35	€ 46.683	€ 1.633.905	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2	€ 5.092.000	€ 10.184.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 14.176.881	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
IVAN DARIO SANCHEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA