PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1948563**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151517**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA ORINOQUIA	**1.2 Regional:**	REGIONAL VICHADA
1.3 Nombre del proyecto:	IMPLEMENTAR UNA UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA QUE PROMUEVA LA EMPLEABILIDAD EN EL MUNICIPIO DE LA PRIMAVERA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	2.13		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	CONFITERIA, DULCERIA		

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

Actualmente el municipio de La Primavera atraviesa por una crítica situación económica y de desempleo, obligando a la población desempleada a buscar alternativas para sobrevivir ante la adversidad.

2.2 Justificación del proyecto

Ante la evidente situación de desempleo en el municipio de La Primavera, el Sena mediante el programa Sena Emprende Rural, pretende ofrecer a la población vulnerable a través de diferentes programas de formación complementaria, las herramientas necesarias para desarrollar competencias laborales y empresariales que permitan la implementación de proyectos productivos, donde se vincule el sector primario e industrial, con el fin de generar valor agregado a la producción y obtener mayores ingresos producto de los excedentes de

comercialización. De esta forma también se busca optimizar la disponibilidad de recursos y factores de producción.

2.3 Objetivo general

Disminuir los índices de desempleo en el municipio de La Primavera, mediante la capacitación de la población vulnerable, para propender por la estabilidad económica, mejorando sustancialmente la calidad de vida de sus habitantes.

2.4 Objetivos específicos

1. Incrementar el número de iniciativas empresariales sostenibles, con componentes innovadore
2. Integrar el sector primario con el sector industrial para generar valor agregado.
3. Fomentar la inocuidad en los procesamientos mediante la concientización del uso de las BPM.
4. Crear una unidad productiva sostenible en base al procesamiento de confitería y dulcería artesanal.
5. Generar ingresos a partir del desarrollo de proyectos productivos.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Poblacion rural y vulnerable del municipio de La Primavera.
2.5.2 Impacto	
Social:	Integracion de la comunidad, en pro de proyectos y creacion de microempresas.
Económico:	Incrementar los ingresos, para aumentar el poder adquisitivo de las familias beneficiarias.
Ambiental:	Procesos amigables con el medio ambiente, mayor aprovechamiento de los recursos, disminuir la generacion de residuos solidos..
Tecnológico:	Implementacion de nuevas tecnicas y procesos seguros.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Podria presentarse excases de materia prima, tambien la fuerte competencia por parte de marcas reconocidas, la normatividad y el cumpliento de requisitos para tramitar el registro sanitario.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

Una unidad productiva en pleno funcionamiento.
Comunidad capacitada y con productos innovadores.
Productos finales inocuos y de excelente calidad.

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
ACTUAR	REPLANTEAR LAS ACTIVIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS	564446 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564447 - 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564449 - 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

		PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564455 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO	564456 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564462 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
HACER	EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	564464 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEAR	PLANIFICAR LAS ACTIVIDADES Y PROCESOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO	564463 - 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.
PLANEAR	PLANIFICAR LAS ACTIVIDADES Y PROCESOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO	564465 - 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.
VERIFICAR	EVALUACION DE PROCESOS, CUMPLIMIENTO, RESULTADOS, Y POSIBLES FALENCIAS	564448 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR	EVALUACION DE PROCESOS, CUMPLIMIENTO, RESULTADOS, Y POSIBLES FALENCIAS	564457 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
VERIFICAR	EVALUACION DE PROCESOS, CUMPLIMIENTO, RESULTADOS, Y POSIBLES FALENCIAS	564466 - 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.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	1	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	20

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido
Aula dotada de herramientas basicas para etapa teorica, pupitres, tablero, video beam. Aula de practica, cocina dotada de utensilios basicos para la produccion final.

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
EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	1.66									MATERIAL DE FORMACION	1	$ 3.100.000	$ 3.100.000
EJECUCION DE PROCESOS Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO PRODUCTIVO	1.66					HONORARIOS INSTRUCTOR	1	$ 6.720.900	$ 6.720.900				
EVALUACION DE PROCESOS, CUMPLIMIENTO, RESULTADOS, Y POSIBLES FALENCIAS	0.13					HONORARIOS INSTRUCTOR	1	$ 540.373	$ 540.373				
PLANIFICAR LAS ACTIVIDADES Y PROCESOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO	0.2					HONORARIOS INSTRUCTOR	1	$ 810.560	$ 810.560				
REPLANTEAR LAS ACTIVIDADES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS	0.13					HONORARIOS INSTRUCTOR	1	$ 540.373	$ 540.373				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 3.100.000	$ 3.100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 8.612.200	$ 8.612.200	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 11.712.200	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DIANA ALEXANDRA JARAMILLO	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA	REGIONAL VICHADA
WILLINGTON YAMID DUARTE	PROFESIONAL DE APOYO SER	CENTRO DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL DE LA	REGIONAL VICHADA