



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:	1048946	Código del Programa SOFIA:	03000021	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	3
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA			1.2 Regional:	REGIONAL GUAJIRA		
1.3 Nombre del proyecto:	UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	3.5						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Cárnicos						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	22	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:				22
			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 sector cárnico tiene un peso específico considerable en cuanto a su aporte al producto nacional bruto, puesto que gran parte del conglomerado industrial nacional es conformado por las empresas de productos cárnicos, es decir, que enfocan toda su estrategia de mercado hacia las necesidades de sus consumidores para lograr que este sea un negocio rentable. A pesar de esto, la actividad de fabricación de derivados cárnicos es incipiente en el departamento de la Guajira; ya que los empresarios no cuentan con la capacitación técnica y empresarial necesaria que les permita obtener ventajas competitivas frente a la competencia, situación que les impide generar crecimiento económico, para mejorar el nivel de vida tanto de ellos y como el de su familia. De ahí la necesidad de iniciar desde el SENA, un proyecto para formar aprendices en esta área, de manera que puedan tener las herramientas técnicas que les brinde la oportunidad de crear un producto innovador para los consumidores, que a su vez dejen un beneficio nutritivo, que satisfagan sus necesidades y que sea de fácil acceso en el mercado.



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

La realización de este programa de formación es muy importante, ya que se Aprovecha la vocación ovino caprino y ganadera del Departamento de la Guajira y la inexistente transformación de ésta materia prima, por lo tanto resultaría viable establecer una empresa que se dedique a producir y comercializar todo tipo de derivados cárnicos, utilizando altos estándares de calidad y buenas prácticas de manufactura, contribuyendo con ello a mejorar la calidad de vida de la población de Jóvenes Rurales Emprendedores.

2.3 Objetivo general

Crear una unidad Productiva para la elaboración y comercialización de derivados cárnicos, en el departamento de la Guajira.

2.4 Objetivos específicos

Impulsar la implementación de microempresas, mediante la generación de una cultura emprendedora, con innovación y competitividad.

Adecuar el sitio de trabajo e implementar las BPM según decreto 3075 de 1997.

Elaborar productos higienicos, inocuos y estandarizados que cumplan con las exigencias del cliente actual.

Manejar estrategias de mercadeo para la distribucion y comercializacion de los productos cárnicos.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

JOVENES RURALES EMPRENDEDORES

2.5.2 Impacto

Social:

Este tipo de proyectos, benefician a los emprendedores, de tal manera que les permite afianzar sus conocimientos, mejorando sus habilidades y destrezas en lo referente a la elaboracion de productos cárnicos, ejercer las técnicas adecuadas en la producción y además generar empleos.

Económico:

Se incrementa el poder adquisitivo de los aprendice y por ende se da el mejoramiento del nivel de vida de las familias incluidas en el proyecto.

Ambiental:

Disminución del impacto ambiental, sensibilizando a los emprendedores en la aplicación de las normas de calidad establecidas en los procesos de BPM.

Tecnológico:

Desarrollo de procesos Tecnológicos en la elaboración de cárnicos a través de aplicación de las BPM

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Que la deserción de la población inscrita en el proyecto impida el logro de los resultados.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

Chorizo, butifarra, hamburguesa para carne, entre otros



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?	SI
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	REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	466215 - MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE
ACTUAR	REALIZAR TODOS LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA	466008 - APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	EFECTUAR LA LIMPIEZA DE LOS DESECHOS, DE ACUERDO A LAS POLITICAS DE LA EMPRESA	466218 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE
HACER	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS NECESARIOS EN LAS INSTALACIONES, PARA LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE MATERIA PRIMA Y	466214 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	PRODUCTOS TERMINADOS	MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	
HACER	ELABORAR EL PLAN BASICO DE NEGOCIO	466260 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
HACER	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	466012 - ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
HACER	EMPACAR Y ALMACENAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, SEGÚN NORMAS VIGENTES	466216 - MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE
HACER	LLENAR FORMATOS CON EL PROCESO DE PRODUCCION, DE ACUERDO A CADA PRODUCTO OBTENIDO	466213 - REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
HACER	LLENAR FORMATOS CON LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTEN EN EL PROCESO DE PRODUCCION	466006 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	LLENAR LOS FORMATOS DE LOS REGISTROS DE VENTAS REALIZADAS POR LA EMPRESA	466256 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
HACER	LLENAR LOS FORMATOS SEGÚN LOS PROCESOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	466217 - REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.	290801010 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE
HACER	PREPARAR TODAS LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCION, TENIENDO EN CUENTA LAS BPM	466011 - ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
HACER	REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE NEGOCIO	466257 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
HACER	REALIZAR LA LIMPIEZA DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE	466007 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
HACER	REALIZAR NEGOCIACIONES CON PROVEEDORES Y CLIENTES	466253 - NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

			ORGANIZACIÓN.
HACER	REGISTRAR EN FORMATOS LAS NEGOCIACIONES REALIZADAS POR LA EMPRESA	466258 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEAR	ESTABLECER LOS PASOS PARA EL ESTUDIO DE MERCADO SOBRE LA DEMANDA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	466259 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEAR	IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO	466005 - IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEAR	RECONOCER LOS TERMINOS DE NEGOCIACION VIGENTES EN COLOMBIA	466254 - IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
VERIFICAR	EVALUAR QUE LA UNIDAD PRODUCTIVA CREADA SEA VIABLE	466255 - REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
VERIFICAR	VELAR PORQUE LAS INSTALACIONES CUMPLAN CON LOS PARAMETOS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	466009 - VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
VERIFICAR	VIGILAR QUE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SE CUMPLAN, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	466010 - VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	290801026 - OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35
-----------------------------------	---	---	----

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Taller o unidad productiva de procesamientos carnicos dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental, adecuadas para la actividad, equipo maquinarias, instalaciones, tablero acrílico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

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
EFFECTUAR LA LIMPIEZA DE LOS DESECHOS, DE ACUERDO A LAS POLITICAS DE LA EMPRESA	0.2					HORAS FORMACION	16	\$ 20,434	\$ 326,944				
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS NECESARIOS EN LAS INSTALACIONES, PARA LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
ELABORAR EL PLAN BASICO DE NEGOCIO	0.3					HORAS FORMACION	24	\$ 20,434	\$ 490,416				
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									AGUA	400	\$ 150	\$ 60,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									AISLADO DE PROTEINA DE SOYA	4	\$ 10,000	\$ 40,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									ASCORBATO	1	\$ 40,000	\$ 40,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CARNE DE CREDO	9	\$ 14,000	\$ 126,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CARNE DE RES	15	\$ 14,000	\$ 210,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CONDIMENTO BUTIFARRA	1	\$ 30,000	\$ 30,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CONDIMENTO CHORIZO	1	\$ 21,500	\$ 21,500
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CONDIMENTO HAMBURGUESA	1	\$ 25,000	\$ 25,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1									CONDIMENTO LONGANIZA	1	\$ 28,000	\$ 28,000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								FOSFATO	1	\$ 12,000	\$ 12,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								GRASA DE CERDO	6	\$ 6,000	\$ 36,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								HUMO LIQUIDO	1	\$ 15,000	\$ 15,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								SAL	2	\$ 1,000	\$ 2,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								SAL NITRO	1	\$ 10,000	\$ 10,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1								TRIPA ARTIFICIAL	1	\$ 40,000	\$ 40,000
ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS DE EXCELENTE CALIDAD	0.1					HORAS FORMACION	80	\$ 20,434	\$ 1,634,720			
EMPACAR Y ALMACENAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, SEGÚN	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472			
ESTABLECER LOS PASOS PARA EL ESTUDIO DE MERCADO SOBRE LA DEMANDA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472			
EVALUAR QUE LA UNIDAD PRODUCTIVA CREADA SEA VIABLE	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472			
IDENTIFICAR PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA PLANTA DE	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472			
LLENAR FORMATOS CON EL PROCESO DE PRODUCCION, DE ACUERDO A CADA PRODUCTO OBTENIDO	0.2					HORAS FORMACION	16	\$ 20,434	\$ 326,944			
LLENAR FORMATOS CON LAS NOVEDADES QUE SE PRESENTEN EN EL PROCESO DE PRODUCCION	0.2					HORAS FORMACION	16	\$ 20,434	\$ 326,944			
LLENAR LOS FORMATOS DE LOS REGISTROS DE VENTAS REALIZADAS POR LA	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472			



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EMPRESA													
LLENAR LOS FORMATOS SEGÚN LOS PROCESOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
PREPARAR TODAS LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCION, TENIENDO EN CUENTA LAS BPM	0.1					HORAS FORMACION	20	\$ 20,434	\$ 408,680				
REALIZAR EL DOCUMENTO CON LOS COMPONENTES DEL PLAN BASICO DE	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
REALIZAR LA LIMPIEZA DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SEGÚN, LA NORMATIVIDAD VIGENTE	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
REALIZAR NEGOCIACIONES CON PROVEEDORES Y CLIENTES	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
REALIZAR TODOS LOS PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SEGUN LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
RECONOCER LOS TERMINOS DE NEGOCIACION VIGENTES EN	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
REGISTRAR EN FORMATOS LAS NEGOCIACIONES REALIZADAS POR LA EMPRESA	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
VELAR PORQUE LAS INSTALACIONES CUMPLAN CON LOS PARAMETOS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				
VIGILAR QUE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO	0.1					HORAS FORMACION	8	\$ 20,434	\$ 163,472				



Modelo de Mejora

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

CUMPLAN, SEGÚN LOS
PROCEDIMIENTO
ESTABLECIDOS POR LA
EMPRESA

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	\$ 695,000	\$ 695,000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	300	\$ 20,434	\$ 6,130,200	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Total:			\$ 6,825,200	

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