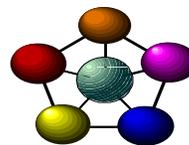




SENA DIRECCION GENERAL
DIRECCION DEL SISTEMA
NACIONAL DE FORMACIÓN
PARA EL TRABAJO



SISTEMA NACIONAL DE
APRENDIZAJE PARA EL
TRABAJO - SINAT

**- PROPUESTA PARA LA FUSIÓN DE LAS MESAS-
MESA SECTORIAL PARA LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA**
(Procesamiento de Alimentos, Producción de Bebidas, Panificación y
Repostería y Agroindustria de la Panela)

Versión 1

BOGOTÁ D.C., SEPTIEMBRE 30 DE 2008

CONTENIDO

1. OBJETIVOS	3
1.1 Objetivo General	3
1.2 Objetivos Específicos.....	3
2. ¿CUÁL HA SIDO EL DINAMISMOS DE LAS MESAS?	4
2.1 Normas Elaboradas y Usadas	4
2.2 Acuerdo de Voluntades y Equipos Técnicos	4
3. ¿CUÁLES SON LAS ESTRATEGIAS?	6
3.1 ESTRATEGIA 1: PENTÁGONO - REDES DE CENTRO	7
3.1.1 Las Líneas Tecnológicas y la Gestión del Talento Humano por Competencias.....	7
3.1.2 Trabajo por Redes	8
3.2 ESTRATEGIA 2: MAPA FUNCIONAL BAJO EL ENFOQUE POR PROCESOS	9
3.2.1 Procesos Estratégicos	10
3.2.2 Procesos Misionales	10
3.2.3 Procesos Transversales o de Apoyo	10
3.2.5 Propósito Clave.....	12
3.2.6 Análisis y distribución de funciones de acuerdo al mapa de procesos	13
3.3 ESTRATEGIA 3: CONVENIO ENTRE MESAS AFINES	16
4. EVALUACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS	16
ANEXO A	17

 <p>SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO</p>	<p align="center">-Propuesta para la Fusión de Mesas Sectoriales- MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	<p align="center">V – 1 Pág. 3 de 18</p>
--	---	--

1. OBJETIVOS

1.1 Objetivo General

Unificar las mesas sectoriales de Procesamiento de Alimentos, Producción de Bebidas, Panificación y Repostería y Agroindustria de la Panela a través de diferentes estrategias que permitan consolidar la Mesa Sectorial para la Industria Alimentaria.

1.2 Objetivos Específicos

- Articular el trabajo de las mesas con el pentágono y las redes de Centro para fortalecer el trabajo de las mesas.
- Obtener una propuesta de Mapa Funcional Tipo para la Industria Alimentaria a partir de los cuatro (4) mapas funcionales de las Mesas Sectoriales de Procesamiento de Alimentos, Producción de Bebidas, Panificación y Repostería y Agroindustria de la Panela.
- Presentar la propuesta de Convenio para que las empresas del sector de la industria alimentaria lo firmen.

2. ¿CUÁL HA SIDO EL DINAMISMO DE LAS MESAS?

2.1 Normas Elaboradas y Usadas

El dinamismo de las Mesas desde su creación se estableció con el número de Normas de Competencia Laboral N.C.L. elaboradas a nivel nacional (1.997 N.C.L. vigentes) y el Número de Certificaciones emitidas (406 N.C.L. utilizadas en el proceso y 191.211 certificaciones expedidas). Este ejercicio arrojó los siguientes resultados:

Cuadro No. 1
NORMAS ELABORADAS Y USADAS

ITEM	NOMBRE	Resultados			Uso				Elaboradas + N.C.L. Usadas + E			
		Años funcionam.	N.C.L.Vig.	Prom. Elab. Af.	% N.C.L. Elabor.	No. NCL	% N.C.L. Usd	Defici	No. Certif. 2004-2008	% Ejecuc. Certificac.	Grado de Dinamismo	
1	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	2	0	0	0,0		0,0	0	-	0,0	0,0	Poco Dinámica
2	PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA	3	13	4	0,7	3	0,7	-10	224	0,1	1,5	Poco Dinámica
3	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	3	21	7	1,1		0,0	-21	430	0,2	1,3	Poco Dinámica
4	PRODUCCION DE BEBIDAS	1	0	0	0,0		0,0	0		0,0	0,0	Poco Dinámica

Fuente: SINAT - 2008

En el cuadro No. 1 se observa que el Grado de Dinamismo de las mesas es “Poco Dinámica” porque de acuerdo con estándar nacional del resto de mesas los resultados han sido bajos y el Grado de Uso de las N.C.L. en el proceso de certificación también ha sido muy bajo o casi nulo.

2.2 Acuerdo de Voluntades y Equipos Técnicos

La representatividad de las empresas se ve reflejada en el número de empresas que firmaron el Acuerdo de Voluntades (2.464 empresas) y especialmente el número de Equipos Técnicos (844 equipos técnicos):

**Cuadro No. 2
ACUERDO DE VOLUNTADES Y EQUIPOS TÉCNICOS**

ITEM	NOMBRE	Representatividad		
		Acuerdo-Org.	Equipo V.T	% E.T.
1	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	5	1	0,1
2	PANIFICACIÓN Y REPOSTERIA	10	3	0,4
3	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	47	11	1,3
4	PRODUCCION DE BEBIDAS	9	1	0,1

Fuente: SINAT - 2008

Como se observa en el cuadro No. 2 que la mesa con el mayor porcentaje de participación es la de Procesamiento de Alimento ya que lleva 3 años de funcionamiento y tiene equipos técnicos en diferentes ciudades del país.

En cuanto a los Acuerdos de Voluntades, de las 75 empresas que han firmado, el 68% de las empresas están ubicadas en la mesa de Procesamiento de Alimentos.

**Cuadro No. 3
ACUERDO DE VOLUNTADES**

ESA	ENTIDAD	Total
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	6
	SENA	2
Total AGROINDUSTRIA DE LA PANELA		8
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	10
	SENA	1
Total PANIFICACION Y REPOSTERIA		11
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	51
Total PRODUCCION DE ALIMENTOS		51
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	8
	SENA	1
Total PRODUCCION DE BEBIDAS		9
Total general		86

Fuente: SINAT - 2008

3. ¿CUÁLES SON LAS ESTRATEGIAS?

Mediante el análisis DOFA se identificaron las siguientes estrategias que nos darán solución a la problemática:

Cuadro No. 4
ANÁLISIS - DOFA

		OPORTUNIDADES		AMENAZAS	
Formulación de Estrategias		O1	Entidad normalizadora del país	A1	Lentitud en la entrega de N.C.L. para elaborar Diseños curriculares
		O2	Posibilidades de alianzas estratégicas	A2	Bajo uso de N.C.L. en proceso de Certificación
		O3	Reconocimiento de las mesas		
FORTALEZAS		ESTRATEGIAS FO		ESTRATEGIAS FA	
F1	Concertación con el sector productivo			E1	Pentágono - Redes de Centro
DEBILIDADES		ESTRATEGIAS DO		ESTRATEGIAS DA	
D1	El trabajo no está alineado con las 5 líneas tecnológicas	E1	Pentágono - Redes de Centro		
D2	Productos con diferentes niveles de estructura	E2	Modelo Mapa Funcional por Procesos		
D3	Procedimiento de verificación técnica lento, costoso y no es fácil coseguir expertos (falta tiempo y remuneración)	E3	Convenio de mesas afines		
D4	Mesas con pocas empresas representativas del sector.				

Fuente: SINAT - 2008

Las estrategias utilizadas están relacionadas con al Crecimiento del SINAT, ya que buscan aprovechar las mejores posibilidades que da el entorno y las ventajas propias del SINAT para construir una posición que permita expandir o fortalecer sus acciones, es decir en donde se fortalecen las oportunidades y se mitigan las debilidades.

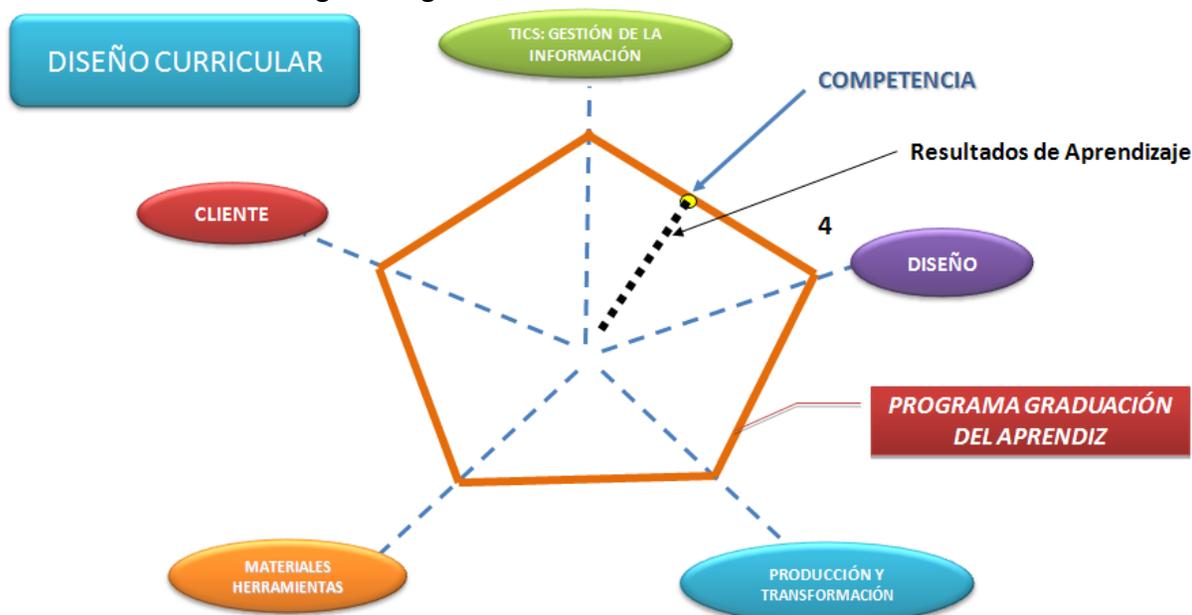
VENTAJAS DEL MODELO:

- Cobertura Nacional
- Proyectos unificados
- Alianzas Estratégicas
- Trabajo por redes
- Articulación de proyectos Mesa Sectorial - SENA
- Trabajo colaborativo intermesas y redes
- Disminución duplicidad de funciones
- Facilitar para el Trabajo de los Equipos Técnicos

- Eleva el nivel de las competencias a un nivel 4 o 5
- Agilidad y oportunidad en las comunicaciones

3.1 ESTRATEGIA 1: PENTÁGONO - REDES DE CENTRO

Dentro del pentágono cuatro (4), se encuentran las Normas de Competencia Laboral N.C.L. como se observa en el siguiente gráfico:



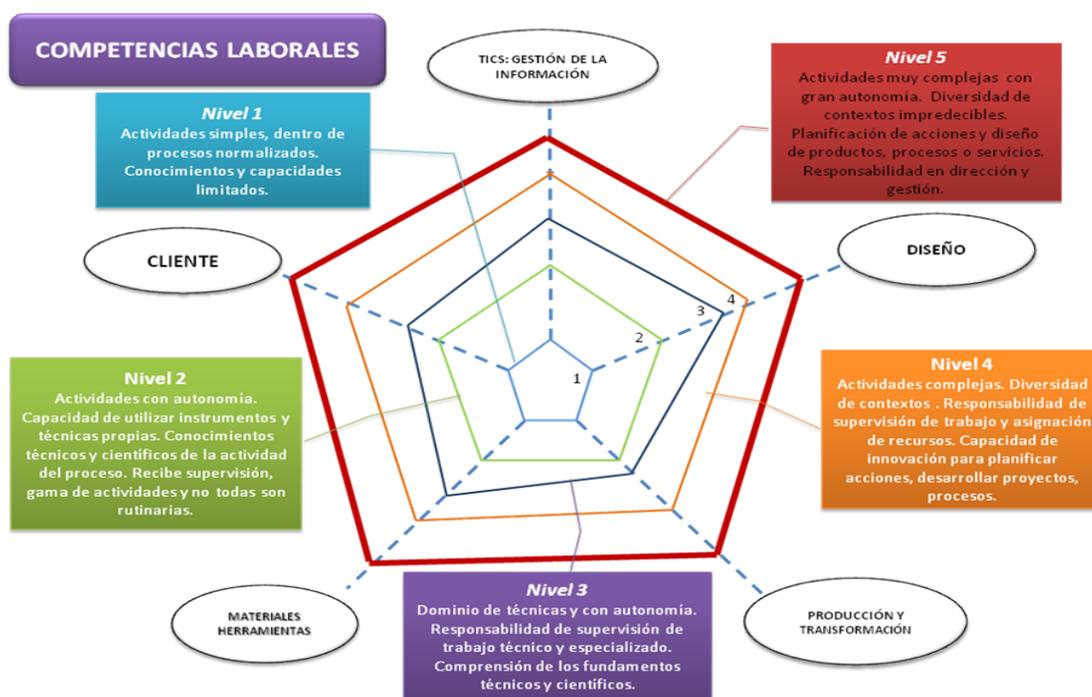
El trabajo por redes está establecido dentro de la orientación estratégica de consolidación de Redes de centros de formación, definida en el Plan Estratégico 2007 – 2010 como base para la aplicación y el desarrollo estratégico del SENA es uno solo, con miras a ofrecer unidad y celeridad en la respuesta institucional, haciendo un uso eficiente de la inversión de la Entidad, se debe afianzar el trabajo en redes.

3.1.1 Las Líneas Tecnológicas y la Gestión del Talento Humano por Competencias

El trabajo de las 25 redes, que inició en el 2007, continúa en este segundo semestre de 2008 con la especialización de los centros que las conforman, en tecnologías que le apuntan a la competitividad del país, y que son correspondientes con sus tecnologías medulares, su

desarrollo, dinamismo y compromiso, para de esta manera posicionarlos a nivel nacional como líderes en éstas y convertirlos, de igual manera, en un referente obligado para los otros centros que comparten y/o complementan dichas tecnologías.

Los niveles de competencia de las N.C.L. permiten dentro de las empresas establecer fácilmente planes de capacitación, entrenamiento y promoción, así como certificar a sus empleados con el fin de mejorar su productividad. Para esto es importante impulsar la Innovación y Desarrollo Tecnológico (Nivel 5)



A partir del diagnóstico de la empresa se debe identificar:

- La cadena de valor de la empresa para lograr su misión
- Los procesos misionales o claves de la empresa.
- Las competencias actuales de sus trabajadores (Matriz de competencias por cargo)
- Las brechas entre lo que tienen sus trabajadores y lo que les falta para desarrollar los procesos misionales.

3.1.2 Trabajo por Redes

Las Redes son una estrategia de trabajo, en la cual se maneja información útil para la toma de decisiones, relacionada con la tecnología asociada a la Red y puede ser utilizada para realizar las verificaciones técnicas a través de los gestores de red, quienes son las personas con las cuales se debe articular el trabajo de las mesas sectoriales.

Las Mesas objeto del análisis se encuentran dentro la Línea Tecnológica de Producción o Transformación a pesar de que algunas de las Secretarías Técnicas se encuentran en otras líneas.

En el cuadro No. 5 se observa que en las mesas objeto de estudio hay 2 que no están ubicadas en la red de Tecnologías Agroindustriales pero el concepto de red permite que sea un mecanismo de cooperación entre centros de formación, en busca de la complementariedad de la capacidad tecnológica de los mismos y la convergencia de recursos, con miras a fortalecer la Mesa Sectorial y el SENA.

**Cuadro No. 5
LINEAS TECNOLÓGICAS – REDES**

Mesa	Equipo Técnico	Línea Tec.	Red Tecnológica	Centro	Regional	Gestor Red
Procesamiento Alimentos	Cárnicos	Cliente	Servicios Turísticos	Nacional Hotelería	Distrito Capital	Luis Fernando Segura – Centro Agropecuario La Granja de la Regional Tolima
	Confitería	Producción y Transformación	Agroindustrial	Agropecuario Buga	Valle	
	Lácteos	Materiales y Herramientas	Biotecnología vegetal	Biotecnológico Caribe	Cesar	
	Molinería	Producción y Transformación	Agroindustrial	Agropecuario La Granja	Tolima	
Panificación		Producción y Transformación	Agroindustrial	Agropecuario de Buga	Valle	
Producción Bebidas		Diseño	Diseño de Máquinas y Equipos Automatizados	Diseño Tecnológico Industrial	Valle	
Industria Panela		Producción y Transformación	Agroindustrial	Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial	Boyacá	

Fuente: SINAT - 2008

3.2 ESTRATEGIA 2: MAPA FUNCIONAL BAJO EL ENFOQUE POR PROCESOS

Esta estrategia busca unificar y consolidar los productos de las mesas relacionadas con la industria alimentaria. Por lo tanto se propone trabajar el Mapa Funcional bajo el enfoque por procesos, ya que facilita su análisis y comprensión.

Fuentes: <http://es.wikipedia.org/> y Caracterización Ocupacional Procesamiento de Alimentos: [http://formacionparaeltrabajo.spaces.live.com/? c11 BlogPart BlogPart=blogview& c=BlogPart&partqs=cat%3dCARACTERIZACIONES%2bOCUPACIONALES](http://formacionparaeltrabajo.spaces.live.com/?c11 BlogPart BlogPart=blogview&c=BlogPart&partqs=cat%3dCARACTERIZACIONES%2bOCUPACIONALES)

 <p>SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO</p>	<p>-Propuesta para la Fusión de Mesas Sectoriales-</p> <p>MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	<p>V – 1</p> <p>Pág. 10 de 18</p>
--	--	-----------------------------------

3.2.1 Procesos Estratégicos

Son los procesos en donde se realizan actividades intelectuales de Investigación, diseño, innovación y desarrollo tecnológico. Igualmente procesos de planeación de operaciones y, Análisis y Medición. Aquí se desarrolla la Línea Tecnológica de Diseño.

3.2.2 Procesos Misionales

Son los procesos mediante los cuales se desarrolla su Tecnología Medular y presenta como una cadena de valor para el área. Para este caso serían: Extracción, Recepción, Elaboración, Conservación, Envasado / Empaque y Almacenamiento. Aquí se desarrolla las Líneas Tecnológicas de Producción y Transformación.

3.2.3 Procesos Transversales o de Apoyo

Son los procesos que apoyan los procesos Misionales como: Talento Humano, Gestión de la Información, Finanzas, Mantenimiento, Administrativo, Calidad, Inocuidad, Logística y Mercadeo. Aquí se desarrollan las Líneas Tecnológicas de Materiales, Cliente y TIC.

Las funciones relacionadas con coordinar - administrar – dirigir fueron asimiladas a funciones de “Administración”



Proceso de Extracción: Algunos alimentos necesitan de procesos de extracción, bien sea de pulpas (en el caso de frutas), huesos, o líquidos (agua de pozos). Los procesos industriales para realizar la extracción pueden ser la mediante la trituración del alimento, el machacado o molienda (cereales para el pan, las olivas para el aceite, etc), extracción mediante calor (grasas, tostado del pan, etc.), secado y filtrado, empleo de disolventes.

Proceso de Recepción: La recepción de materias primas está orientado a minimizar el efecto de estacionalidad de ciertos productos alimentarios. Generalmente suelen emplearse para el almacenamiento silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico (herméticos, al aire libre, refrigerados, etc.), cámaras frigoríficas, etc.

Proceso de Elaboración: Tienen como objeto la transformación inicial del alimento crudo para la obtención de otro producto distinto y transformado, generalmente más adecuado para su ingesta. Algunos de los procesos de elaboración tienen su fundamento en la conservación del alimento.

Proceso de Conservación: Esta fase es vital en algún tipo de producción de alimentos, en parte debido a que los procesos de conservación en la industria alimentaria tienen por objeto la interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos.

 <p>SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO</p>	<p>-Propuesta para la Fusión de Mesas Sectoriales- MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	<p>V – 1 Pág. 12 de 18</p>
--	--	--------------------------------

Proceso de Envasado/ Empaque: Sirve para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar los alimentos y permite estar protegido entre otras cosas de los golpes, las vibraciones, la compresión, la temperatura, etc.

Proceso de Almacenamiento: Se refiere al lugar en donde se conservan los alimentos ya procesados, envasados y empacados, y listos para la distribución, en donde se garantiza su adecuada protección.

3.2.5 Propósito Clave

Los propósitos claves de las actuales mesas son los siguientes:

Item	Mapas Funcionales M.F.	Propósito Clave
1	Procesamiento de Alimentos	Procesar alimentos inocuos para el <u>consumo humano</u> con estándares de calidad, productividad, competitividad, y responsabilidad social que satisfagan los requisitos del cliente
2	Producción de Bebidas	Producir bebidas para el <u>consumo humano</u> , con estándares de calidad que garanticen la satisfacción de las necesidades y expectativas del mercado, de manera responsable con el medio ambiente.
3	Panificación y Repostería	Producir alimentos de panificación, pastelería, y repostería derivados del procesamiento de cereales, tubérculos y oleaginosas, que cumplan requerimientos normativos y de mercado
4	Agroindustria de la Panela	Producir panela y otros derivados de la caña de azúcar cumpliendo requisitos del mercado, normatividad vigente y principios de sostenibilidad.

El propósito clave unificado que propone es el siguiente: ***Producir alimentos procesados y semi-procesados para consumo humano y animal cumpliendo requisitos del mercado, normatividad vigente y principios de sostenibilidad.***

El Alcance de dicho sería: Extracción, recepción, elaboración, conservación, envasado/empaque, almacenamiento y distribución de alimentos para el consumo humano y animal.

3.2.6 Análisis y distribución de funciones de acuerdo al mapa de procesos

En la industria alimentaria, los procesos de producción son homogéneos, tal y como se observa en el cuadro No. 6.

Cuadro No. 6
DISTRIBUCIÓN DE PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

<div style="text-align: center;">Industria Alimentaria</div> <div style="text-align: center;">Proceso</div>	Industria cárnica	Transformación Pescado	Conservas de Frutas y Hortalizas	Grasas y Aceites	Industria láctea	Productos Molinería	Alimentos Animales	Pan, Pastelería y Galletas	Azúcar	Cacao y Chocolate	Cerveza y Malta	Otras Bebidas Alcohólicas	Aguas y Bebidas Analcohólicas	Otros Productos Diversos
Extracción	X			X	X	X		X	X				X	X
Recepción	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaboración	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Conservación	X	X	X		X	X				X			X	X
Envasado / Empaque	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Almacenamiento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Fuente: SINAT - 2008

Para la distribución de las funciones de los actuales mapas se hizo a través de los procesos estratégicos, misionales y de apoyo. Luego las funciones relacionadas con el PHVA fueron asignadas de acuerdo con el cuadro No. 7:

Cuadro No. 7
PROCESOS, SUBÁREA Y FUNCIONES

Tipo de Proceso	Proceso	Subárea	Funciones productivas de cada Subárea
Estratégico	Investigación Diseño Planeación Operativa Análisis y Medición	1. Cárnicos 2. Lácteos 3. Molinería	Planear Hacer Verificar
Misional	Extracción	4. Confitería	Hacer
	Recepción	5. Aromáticas	Hacer
	Elaboración	6. Panadería/pastelería	Hacer
	Conservación	7. Bebidas	Hacer
	Envasado / Empaque	8. Azúcar	Hacer
	Almacenamiento	9. Panela	Hacer
Apoyo	Talento Humano	10. X	Hacer
	Financiero		
	Administrativo	11. Y	
Mtto. Máquinas y Equipos			
Gestión de la Información			
Calidad			
Inocuidad			
Logística			
Mercadeo		12. Z	Asegurar

Fuente: SINAT - 2008

Las subáreas del cuadro No. 6 son transversales para cada uno de los procesos y por lo tanto se recomienda no elaborar mapas funciones para cada subárea.

Para el ejercicio planteado se tuvo en cuenta la premisa mediante la cual No debe repetirse funciones y las funciones asignes deben agruparse por clasificaciones, tipos, tecnología o aspectos metodológicos.

El total de funciones encontradas en los cuatro (4) mapas (Ver Cuadro No. 7) es de 532, de las cuales 49 son del sector agrícola y 2 del sector pecuario, quedando un total de 481. Muchas de ellas se encuentran repetidas y este número puede disminuir considerablemente.



**-Propuesta para la Fusión de Mesas
Sectoriales-
MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Cuadro No. 8
PROCESOS Vs. FUNCIONES

Cuenta de TITI			
TIPO	PROCESO	MESA	Total
⊖ AGRÍCOLA	⊖ AGRÍCOLA	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	49
		Total AGRÍCOLA	49
Total AGRÍCOLA			49
⊖ APOYO	⊖ ADMINISTRATIVO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	5
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	17
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	2
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	7
		Total ADMINISTRATIVO	31
	⊖ CALIDAD	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	1
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	15
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	11
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	7
		Total CALIDAD	34
	⊖ FINANCIERO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	1
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	1
		Total FINANCIERO	2
	⊖ INFORMACIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	5
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	2
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	5
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	1
		Total INFORMACIÓN	13
	⊖ LOGÍSTICA	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	9
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	3
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	9
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	14
		Total LOGÍSTICA	35
	⊖ MANTENIMIENTO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	7
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	4
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	5
		Total MANTENIMIENTO	16
	⊖ MERCADEO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	1
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	15
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	9
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	5
		Total MERCADEO	30
	⊖ TALENTO HUMANO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	1
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	2
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	2
		Total TALENTO HUMANO	5
	⊖ VERIFICACIÓN	PRODUCCION DE ALIMENTOS	1
		Total VERIFICACIÓN	1
	⊖ INOCUIDAD	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	1
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	2
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	1
		Total INOCUIDAD	4
Total APOYO			171
⊖ ESTRATÉGICO	⊖ DISEÑO	PANIFICACION Y REPOSTERIA	4
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	2
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	3
		Total DISEÑO	9
	⊖ INVESTIGACIÓN	PANIFICACION Y REPOSTERIA	2
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	3
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	1
		Total INVESTIGACIÓN	6
	⊖ PLANEACIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	3
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	1
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	2
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	1
		Total PLANEACIÓN	7
Total ESTRATÉGICO			22
⊖ MISIONAL	⊖ 4. CONSERVACIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	9
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	2
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	19
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	9
		Total 4. CONSERVACIÓN	39
	⊖ 3. ELABORACIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	14
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	13
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	54
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	25
		Total 3. ELABORACIÓN	106
	⊖ 5. ENVASADO/EMPAQUE	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	4
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	1
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	12
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	10
		Total 5. ENVASADO/EMPAQUE	27
	⊖ 1. EXTRACCIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	9
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	14
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	2
		Total 1. EXTRACCIÓN	25
	⊖ 2. RECEPCIÓN	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	10
		PANIFICACION Y REPOSTERIA	15
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	36
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	20
		Total 2. RECEPCIÓN	81
	⊖ 6. ALMACENAR	PANIFICACION Y REPOSTERIA	2
		PRODUCCION DE ALIMENTOS	3
		PRODUCCIÓN DE BEBIDAS	5
		Total 6. ALMACENAR	10
Total MISIONAL			288
⊖ PECUARIO	⊖ PECUARIO	AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	2
		Total PECUARIO	2
Total PECUARIO			2
Total general			532

Fuente: SINAT - 2008

3.3 ESTRATEGIA 3: CONVENIO ENTRE MESAS AFINES

Ver Anexo de Convenio (en proceso de ajustes).

4. EVALUACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS

Variables	Nombre del Indicador	Fórmula
Estrategias	Implementación de las Estrategias	$\frac{\text{Total estrategias implementadas}}{\text{Total Estrategias}} \times 100$

 <p>SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO</p>	<p>-Propuesta para la Fusión de Mesas Sectoriales- MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	<p>V – 1 Pág. 17 de 18</p>
---	--	--------------------------------

ANEXO A

MESA	ENTIDAD	Razon
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	CORPORACION PANELERA DOÑA PANELA
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	FEDEPANELA
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	AGROPANELAS
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	ALCOHOL RIO SUAREZ
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	ASOPROPARE
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	EMPRESA	JORGE OLARTE
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE DE BOYACA
AGROINDUSTRIA DE LA PANELA	SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE DE BOYACA
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	PANADERIA KUTY
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	ANIPAN
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	COMERCIALIZADORA LA COSTA
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	HERNANDO REYES
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	ANIPAN
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	COLOMBIANA DE PAN
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	COOPASAN
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	PANADERIA ROMMY.S
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	PANIFICADORA RAKAMANDAKA
PANIFICACION Y REPOSTERIA	EMPRESA	UNIVERSIDAD DEL VALLE
PANIFICACION Y REPOSTERIA	SENA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - VALLE
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	CARULLA VIVERO
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ALQUERIA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ANDI
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ANDI - CAMARA SECTORIAL DE LA INDUSTRIA DEL ARROZ
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	FRIGORIFICO GUADALUPE
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ACTA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	AGROINDUSTRIAL MOLINO SONORA S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ALIMENTAR DE LA SABANA LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	APSENA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	APSENA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	ARROZ DIANA S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	AVIDESA MC POLLO
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	CASA LUKER
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO TECNOLÓGICO EN ALIMENTO
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	COLANTA LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	COLEGIO DE MEDICOS VETERINARIOS DEL CESAR
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	COLEGIO DISTRITAL BENJAMIN HERRERA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	COMESTIBLES COLIBRI
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	COMPAÑIA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	CORFEDUPAR
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	CUT NACIONAL
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	DON MAIZ S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	FONDO GANADERO DEL CESAR



SISTEMA NACIONAL
DE FORMACIÓN
PARA EL TRABAJO

**-Propuesta para la Fusión de Mesas
Sectoriales-
MESA SECTORIAL PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

V – 1
Pág. 18 de 18

PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	FUNDACION UNIVERSITARIA AGRARIA DE COLOMBIA - UNIAGRARIA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	GRUPO EMPRESARIAL AVESMARDI LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INCOLACTEOS
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAL TAYLOR LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAS ALIADAS S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAS ALIADAS S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAS DEL MAIZ S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAS LA CORUÑA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INDUSTRIAS LA CORUÑA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	INVERSIONES ARROZ CARIBE S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	LACTEOS BEJARA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	LACTEOS PRIMAVERA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	MOLINO FLOR HUILA S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	MOLINO LOS ANDES
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	MOLINOS PAJONALES S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	MOLINOS ROA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	NESTLE DE COLOMBIA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	OLIMPICA S A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	PNUD
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	PROCEARROZ S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	SALSAMENTARIA FIORENTINA LTDA
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	UNION DE ARROCEROS S.A
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	UNIVERSIDAD DE LA SALLE
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
PRODUCCION DE ALIMENTOS	EMPRESA	UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	COCA COLA INDUSTRIA NACIONAL DE GASESOSAS
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	SUCROMILES S.A
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	ACIL
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	AGUA CRISTALINA
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	ANDI
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	INDUSTRIA DE LICORES DEL VALLE
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	TECNOLOGIAS APLICADAS
PRODUCCION DE BEBIDAS	EMPRESA	UNIVERSIDAD DEL VALLE
PRODUCCION DE BEBIDAS	SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE VALLE-CALI