PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2029005**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151517**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORAR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
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):	4		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA en convenio con la Gobernación Cauca y Alcaldías Municipales y Asociaciones		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Higiene, Manipulación, 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

De la mano con las comunidades que buscan generar emprendimiento y con los pequeños productores de dulcería y confitería artesanal del departamento del Cauca se evidencia la falta de transferencia en conocimientos técnicos y empresariales que permitan integrar producción, procesamiento, transformación y comercialización de los recursos locales (diferentes materias primas) que les permita competir en el mercado local con productos creativos e innovadores

2.2 Justificación del proyecto
Con la ejecución del presente proyecto formativo se pretende impulsar iniciativas de negocio familiares, grupos asociativos y formas de emprendimiento rural que satisfagan las necesidades de clientes reales y potencializar el sector agroindustrial de dulcería y confitería artesanal, generando dinámicas de apropiación identitaria y procesos de innovación que conllevan a la generación de recursos económicos para la población objetivo del Programa Ser Emprende Rural.

2.3 Objetivo general
Implementar unidad de negocio para el procesamiento y comercialización de confitería y dulcería artesanal en los municipios del departamento del Cauca.

2.4 Objetivos específicos
1. Identificar prácticas de producción artesanal en el área de dulcería y confitería de los municipios del Departamento de Cauca. 2. Planear acciones de formación técnica- empresarial enfocadas en la producción y comercialización dulcería y confitería artesanal. 3. Implementar plan de producción de acuerdo a parámetros técnicos y normatividad vigente. 5. Evaluar condiciones de calidad de la producción de acuerdo a requerimientos técnicos 4. Formular plan de negocios aplicando metodóloga canvas

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Población vulnerable y población general de los municipios del departamento del cauca según los parámetros establecidos por el programa SER.
2.5.2 Impacto	
Social:	Fortalecimiento organizacional de la comunidad.
Económico:	Mayor rentabilidad y productividad de las unidades productivas
Ambiental:	Aplicar criterios de manejo de residuos sólidos y líquidos, uso eficiente de los recursos naturales y control de plagas.
Tecnológico:	Implementar la normatividad vigente en BPM y estándares de calidad en los procesos de transformación artesanal incluyendo el uso de equipos tecnológicos

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Entre los principales riesgos o restricciones se encuentran: la competencia que hay en el mercado de asociaciones dedicadas a la elaboración de productos de dulcería y confitería artesanal, falta de cultura empresarial, aspectos legales, poco apoyo por parte de entidades gubernamentales, falta de recursos (humanos, tecnológicos, económicos, Materia prima e insumos). Alternativas de solución: Motivación empresarial, implementación de estrategias innovadores que generen mayor competitividad en el mercado, gestión con las entidades públicas y privadas, entrega oportuna de los materiales de formación por parte del SENA .

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Informe de diagnóstico de iniciativas de negocio en la localidad. 2. Matriz que contenga plan de trabajo para la unidad de negocio. 3. Catálogo de productos de confitería y dulcería artesanal de la unidad productiva- fichas técnicas (incluye muestra de producto). 4. Plan de negocios aplicando metodología CANVAS.

5. Identificar fuentes de financiación disponibles. 6. Informe de diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II- III.

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
ANALISIS	APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERIA ARTESANAL, DE ACUERDO A LINEA DE PRODUCTO	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.
ANALISIS	APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERIA ARTESANAL, DE ACUERDO A LINEA DE PRODUCTO	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.
EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	564448 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

	NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	
EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	564456 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	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.
EJECUCION	ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	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.
EVALUACION	DOCUMENTAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL, DE ACUERDO AL PLAN DE MERCADO	564446 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACION	DOCUMENTAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL, DE ACUERDO AL PLAN DE MERCADO	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.
EVALUACION	DOCUMENTAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL, DE ACUERDO AL PLAN DE MERCADO	564457 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACION	DOCUMENTAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERÍA Y	564463 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

	CONFITERÍA ARTESANAL, DE ACUERDO AL PLAN DE MERCADO	SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	
PLANEACION	PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDADES DE NEGOCIO RURALES E INNOVACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA	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.
PLANEACION	PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDADES DE NEGOCIO RURALES E INNOVACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA	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.

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

Ambiente polivalante de formación con medio didácticos y logisticos (salón clases, cocinas, laboratorios, restaurantes escolares, plantas de alimentos.) que permitan el desarrollo efectivo de los objetivos y productos del presente 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
APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERIA ARTESANAL, DE ACUERDO A LINEA DE	0.5									Papeleria gral. (fotocopias, marcadores, borrador, papel periodico)	6	$ 3.500	$ 21.000
APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERIA ARTESANAL, DE ACUERDO A LINEA DE	0.5					FPI Instructores Técnico y Empresarial	20	$ 23.375	$ 467.500				
DOCUMENTAR LAS OPERACIONES REALIZADAS	1					FPI Instructores Técnico y Empresarial	95	$ 23.375	$ 2.220.625				

EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DULCERÍA Y CONFITERÍA ARTESANAL, DE ACUERDO AL PLAN DE MERCADO ESTABLECIDO													
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Crema de leche Bolsa por 1000ml	2	$ 9.394	$ 18.788
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Tabla blanca para picar alimentos para alimentos 30cmx50cm con agarradera superior	2	$ 38.894	$ 77.788
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									(Chocolate Amargo 65% Referencia de contenido solidos de cacao 59% contenidos grasos 37% - NO es cobertura sucedanea o saborizada Bolsa x 2500gramos	1	$ 42.731	$ 42.731
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Papel parafinado para alimentos x 100 Mts	3	$ 15.051	$ 45.153
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Hoja de serigrafia con diseños en manteca de cacao - transfer de chocolate 35 x 25 cm para chocolates con diseños Variados	2	$ 7.889	$ 15.777
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Cacao en polvo puro sin azucar x 250 g	2	$ 4.816	$ 9.632

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									colorante Hidrosoluble en gel para alimentos	3	$ 11.418	$ 34.255
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Envase De Vidrio Compota De 230ml X 12 Unidades Tapa Blanca	5	$ 11.000	$ 55.000
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Acido citrico x 100g	2	$ 1.090	$ 2.179
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Azúcar pulverizada para pasteleleria y chocolateria Bolsa x 500g	8	$ 2.823	$ 22.583
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Molde de silicona blanco, con 35 servicios, cada servicios capacidad 6 gramos, resistentes a -50°c hasta +250°c ideal para gomas o caramelos y chocolate	4	$ 30.725	$ 122.899
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Mantequilla Animal sin sal x 500 g	2	$ 10.992	$ 21.985
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Batidora Manual - 2 juegos de aspas y por 6 velocidades	1	$ 72.660	$ 72.660

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Chocolate blanco Real referencia covertura Blanca con solidos 30% grasa 34% - NO es cobertura sucedanea o saborizada. Bolsa x 5 kilos gramos	1	$ 107.087	$ 107.087
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Rollo vinipel x 100 metros - papel transparente para envolver alimentos	2	$ 6.280	$ 12.559
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Mangas de pasteleria	5	$ 1.142	$ 5.710
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Espatula raspadora cuadrada para atemperar chocolate Ref m1190 color naranja con lamina en acero inoxcidable	1	$ 23.614	$ 23.614
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Bolsas Filtro Para Té, Infusiones Vacías Reutilizable - caja por 100 unidades, Material: Tela no tejida Color: Blanco Medidas: 5.5 x 7 cm Capacidad aproximada: 3 a 8 gr	3	$ 20.766	$ 62.296
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Saborizante actificial para alimentos Frasco plastico x 130ml. NTC 417	3	$ 10.139	$ 30.417
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Fecula de maiz en polvo blanca para alimnetos Producto para Marsmellow, gomas - Bolsa por 1000g	2	$ 3.706	$ 7.411

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Glucosa de maiz, contendio de dulzor 40% - Frasco x 1000 g	10	$ 11.148	$ 111.478
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Tapetes de silicona profesional para confiteria, resistente a altas temperaturas y bajas (congelacion) dimension 58cm x38cm	2	$ 116.775	$ 233.550
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Tapabocas para alimentos desechables caja x 100 unidades	1	$ 10.899	$ 10.899
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Gramera Digital con base capaciad 5000 g	2	$ 51.641	$ 103.281
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Termómetro Laser infrarojo capacidad de lectura -50 a 500°c (pistola) - color amarillo y negro - Utensilio esencial para confiteria y chocolateria	2	$ 58.284	$ 116.568
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									1 Pliego cartulina carton - café y blanco 100cm x70 cm	12	$ 1.450	$ 17.400
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Gorro desechable color Blanco caja x 100 unidades	2	$ 15.310	$ 30.621

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Maquina Selladora pedal 45cm para alimentos	1	$ 416.897	$ 416.897
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Manteca pura de cacao sin sabor ni color-producto extraido del licor del cacao x 500 g	1	$ 20.791	$ 20.791
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Cuchillo chef - (8 pulgadas en acero inoxidable) con mango blanco antibaterial, utensilio de cocina	1	$ 29.583	$ 29.583
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Guantes Negros resistentes para confietria y chocolateria caja x 100 unidades	2	$ 18.113	$ 36.227
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Aceite refinado de semillas de oleaginosas (Canola) Frasco x 320ml	1	$ 4.505	$ 4.505
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Mani tostado entero x 500 g	4	$ 5.657	$ 22.629
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Envoltura metalizada con papel acerado para cubrir productos terminados en confiteria - Paquete por 100 unidades	1	$ 22.317	$ 22.317

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Bolsas Kraff Doy Pack Con Ventanilla de 125gr. Caja x 10 Paquetes (1000 unidades)	2	$ 53.550	$ 107.100
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Leche en polvo x 100 g	2	$ 7.525	$ 15.051
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Refractometro para alimentos con un rango de 0 a 90 grados Brix	1	$ 132.463	$ 132.463
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Sorbitol en liquido frasco en vidrio frasco x 250g	2	$ 6.851	$ 13.702
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Azúcar refinada blanca para confiteria y dulceria por bolsa de 2500g	5	$ 7.314	$ 36.569
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Gelatina sin Sabor en polvo	6	$ 19.716	$ 118.294
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Licuadora con vaso en vidrio y de alta resentencia (5 velocidades)	1	$ 66.951	$ 66.951

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Espatula de goma Termo resistente Ref s1556 - medida 265mm mango rojo y goma blanca	1	$ 35.292	$ 35.292
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Espatula de codo referencia ultra 3/4- Largo 24cm en acero inocidable, cabo negro, utencilio de chocolateria , pasteleria y decoracion.	1	$ 37.939	$ 37.939
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion Frasco x 55 gramos / 1.94onz	6	$ 24.134	$ 144.802
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Extrato de vainilla artificial de color negra 500ml	2	$ 11.885	$ 23.770
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									1/2 Pliego de corrugado (50cmx35cm)	12	$ 2.150	$ 25.800
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Pectina alto metoxilo	8	$ 6.280	$ 50.240
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									lecitina de soya- emulsificafor de grasa y liquido.	1	$ 3.789	$ 3.789

ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Cuchillo sierra - 8 pulgadas en acero inoxidable para Pan - con mango antibacterial	1	$ 34.047	$ 34.047
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Molde de policarbonato de alta resistencia para chocolateria - semi esfera de 9gr dimension 275x135x24 Moldes x 24 servicios	7	$ 77.850	$ 544.951
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Espatula de silicona rigida termo resistente a temperatura 220°c dimencion 350mm Ref 1535 blanca y mango rojo	1	$ 58.647	$ 58.647
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									Bolsas Doy Pack Con Zipper Transparentes- de 125 gramos x 100 Und	2	$ 77.350	$ 154.700
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									pegante para papel peso neto 245gr	2	$ 8.250	$ 16.500
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2									El Sorbato bolsa x 100g	1	$ 2.637	$ 2.637
ELABORAR PRODUCTOS DE DULCERIA Y CONFITERIA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE Y PLAN DE PRODUCCIÓN DE	2					FPI Instructores Técnico y Empresarial	175	$ 23.375	$ 4.090.625				

PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDADES DE NEGOCIO RURALES E INNOVACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA ARTESANAL	0.5									Papeleria gral (cartulina, marcadores)	2	$ 3.500	$ 7.000
PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDADES DE NEGOCIO RURALES E INNOVACION DE PRODUCTOS DE DULCERIA ARTESANAL	0.5					FPI Instructor Técnico y Empresarial	50	$ 23.375	$ 1.168.750				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	30	$ 120.000	$ 3.600.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	340	$ 23.375	$ 7.947.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 11.547.500	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
CARLOS MANUEL BUCHELI	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ	PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMIA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA