PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2028202**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151519**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	COMERCIALIACION Y PRODUCCION ARTESANAL DE CACAO Y DERIVADOS EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CACAO		
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, Asociaciones y cooperativismo		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Derivados de cacao, licor de cacao, Chocolate, Bean To Bar, bomboneria artesanal		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	17	**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:**	17
			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

En las dos últimas décadas ,las comunidades rurales productoras de cacao del departamento del Cauca (afrocolombianos, indígenas y campesinos) han tratado de generar iniciativas de negocio alrededor de este producto, mediante técnicas de fermentación y transformación que apuntan a agregar valor a la cadena productiva, mas que todo en la linea de golosinas elaboradas artesanalmente.
Esta situación evidencia la necesidad de implementar procesos de transferencia técnica y tecnológica que ademas de mejorar las practicas en cuanto al beneficio del cacao, generen productos innovadores y canales de comercialización local sostenibles en el tiempo, mejorando el nivel de ingresos de las unidades familiares sujetos de formación con enfoque hacia una cultura basada en el emprendimiento

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 potenciales , generando dinámicas de apropiación de cultura, rescate de preparaciones ancestrales, identidad 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 una unidad de negocio para la producción y comercialización de productos derivados del cacao en municipios del Departamento del Cauca.
2.4 Objetivos específicos
1. Identificar prácticas de producción de derivados del cacao en las comunidades objeto del proceso formativo 2. Elaborar plan de producción y comercialización de Derivados del cacao según requerimientos del mercado 3. Implementar plan de producción de acuerdo a parámetros técnicos y normatividad vigente 4. Evaluar condiciones de calidad de la producción de acuerdo a requerimientos técnicos 5. Formular plan de negocios aplicando metodóloga Canvas y lineamientos asociados con economía naranja, negocios verdes y cooperativismo.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Asociaciones Cacaoteras, excombatientes, Mujeres campesinas, 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, BPA y estándares de calidad en los procesos de transformación (grano fermentado, licor de cacao y derivados del cacao artesanal) además de incluir el uso de equipos tecnológicos en algunas zonas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Entre los principales riesgos y escenarios se encuentran: 1. El tiempo destinado a los procesos de formación y elaboración de productos a cargo de los aprendices 2. Resistencia al cambio por innovación y desarrollo de nuevos productos que van contra sus costumbres. 3. insuficiencia en equipos para la elaboración de productos artesanales con cacao y sus derivados. . 4. Culturalmente no tienen predisposición a la formalización de empresa. Alternativas de solución: Motivación empresarial, estrategias de líneas de innovación 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 negocios. 3. Catálogo de productos de derivados de Cacao artesanal de la unidad productiva- fichas técnicas (incluye muestra de producto). 4. Plan de negocios aplicando metodología CANVAS. 5. Identificar fuentes de financiación disponibles, SENA, ECONOMIA NARANJA, NEGOCIOS VERDES Y COOPERATIVISMO. 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
FASE 1. ANALISIS	APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO	505749 - PROPONER IDEAS INNOVADORAS EN EL CONTEXTO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN OPORTUNIDADES DE LA REGIÓN Y EL SECTOR	210303026 - Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica
FASE 1. ANALISIS	APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO	505785 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

FASE 1. ANALISIS	APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS DEL CACAO	505835 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 2 :PLANEACIÓN	PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDAD DE NEGOCIOS RURALES E INNOVACION DE PRODCUTOS CON DERIVADOS DEL CACAO	505746 - LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO	210303026 - Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica
FASE 2 :PLANEACIÓN	PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDAD DE NEGOCIOS RURALES E INNOVACION DE PRODCUTOS CON DERIVADOS DEL CACAO	505806 - ALISTAR MÁQUINAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE CUMPLIENDO LOS CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505748 - ELABORAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE AHORRO PERSONAL Y COLECTIVO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE LA EDUCACIÓN FINANCIERA Y PRESUPUESTOS	210303026 - Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505784 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505787 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505788 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505808 - AJUSTAR EL PROCESO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505809 - PREPARAR GOLOSINAS ARTESANALES DE CHOCOLATE SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505837 - REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

FASE: 3 E JECUCIÓN	ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	505838 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE: 4 EVALUACIÓN	VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA	505747 - PRESENTAR MODELOS DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE E INTERESES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	210303026 - Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica
FASE: 4 EVALUACIÓN	VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA	505786 - RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.	220202006 - FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
FASE: 4 EVALUACIÓN	VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA	505807 - INSPECCIONAR LOS PRODUCTOS ARTESANALES DE CHOCOLATE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE: 4 EVALUACIÓN	VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA	505836 - VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

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
VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y	1									PAPELERIA GENERAL (FOTOCOPIAS EXAMEN Y TALLERES)	60	$ 300	$ 18.000

BOMBONERIA ARTESANAL													
VALORAR LAS OPERACIONES REALIZADAS EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS DEL CACAO Y BOMBONERIA ARTESANAL	1					FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TECNICO Y EMPRESARIAL	95	$ 23.375	$ 2.220.625				
APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE	0.2									PAPELERIA GENERAL (FOTOCOPIAS, MARCADORES, BORRADOR PIZARRA, LAPIZ, LAPICERO, Y PAPEL PERIODICO)	6	$ 3.500	$ 21.000
APROPIAR LA NORMATIVAD VIGENTE PARA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE	0.2					FORMACION PROFESIONAL INTEGRADA TECNICO Y EMPRESARIAL	20	$ 23.375	$ 467.500				
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Mora saborizante	1	$ 3.944	$ 3.944
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Descripción 100 micras transparentes en las presentaciones de 125 gr La poliamida tiene tres beneficios, Alta Sellabilidad: esto permite que el sellado sea mas eficiente en tiempo y energía, Alta Ba	2	$ 77.350	$ 154.700
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Hoja de serigrafia con diseños en manteca de cacao - transfer de chocolate 35 x 25 cm para chocolates con diseños Variados	2	$ 7.889	$ 15.778
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Verde - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion Frasco x 55 gramos - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate	1	$ 24.134	$ 24.134

ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Rojo - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion frasco x 55 gramos - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate	1	$ 24.134	$ 24.134
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									(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 DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Mani tostado entero son el fruto de un árbol llamado almendro (Prunus dulcis) sin sal y sin cascara x 500gr	1	$ 5.657	$ 5.657
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									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	5	$ 30.725	$ 153.625
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Negro - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacionfrasco x 55gramos Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate	1	$ 24.134	$ 24.134
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Mango saborizante	1	$ 3.944	$ 3.944
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS	2.3									Refractometro para alimentos con un rango de 0 a 90 grados Brix	1	$ 132.463	$ 132.463

SEGÚN NORMATIVA													
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Termómetro Laser referencia KinTrex1RT0421T capacidad de lectura -50 a 500°c (pistola) carga pila de 9 voltios - color amarillo y negro - Utensilio esencial para confiteria y chocolateria	1	$ 76.812	$ 76.812
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Molde de policarbonato de alta resistencia para chocolateria - semi esfera Ref cw1217 3x8pc/ 2x9gr dimension 275x135x24	6	$ 77.850	$ 467.100
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Glucosa de maiz, contendio de dulzor 40% - Frasco x 1000gramos	7	$ 11.148	$ 78.036
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Envase De Vidrio Compota De 230ml X 12 Unidades Tapa Blanca	5	$ 11.000	$ 55.000
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Tabla de blanca para alimentos para alimentos 30cmx50cm con agarradera superior	2	$ 38.894	$ 77.788
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Envoltura de aluminio metalizado con figuras - Paquete x 100 unidades	1	$ 22.317	$ 22.317
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Rollo vinipel x 100 metros - papel transparente para envolver alimentos	2	$ 6.280	$ 12.560
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Amarillo - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion Frasco x	1	$ 24.134	$ 24.134

										55 gramos / 1.94onz - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocola			
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									selladora Manuel 50Cm para alimentos	1	$ 416.897	$ 416.897
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Moldes para chocolate en acetato con 8 a 10 espacios para bombones 275x135x10	6	$ 1.531	$ 9.186
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Extrato de Vainilla / concentrado - que se utiliza para saborizar productos de confiteria y chocolateria	1	$ 11.885	$ 11.885
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									El Sorbato bolsa x 100gramos Es utilizado para la conservación de tapas de empanada, pasta, pre-pizzas, pizzas congeladas, salsa de tomate, margarina, quesos para untar, rellenos, yogur, jugos, frutas	1	$ 2.637	$ 2.637
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Gorro desechable color Blanco caja x 100 unidades	2	$ 15.310	$ 30.620
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Cuchillo cierra (8 pulgadas en acero inoxidable Ref: onix stainless) con mango blanco antibaterial, utensilio de cocina	1	$ 16.033	$ 16.033
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Espatula de codo referencia ultra 3/4- Largo 24cm en acero inocidable, cabo negro, utencilio de chocolateria , pasteleria y	1	$ 37.939	$ 37.939

										decoracion.			
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Leche polvo Producto lacteo animal - deshidratada x 1000 gramos	1	$ 7.525	$ 7.525
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Licuadora con vaso en vidrio, marca reconocidad color gris y vaso en vidrio de alta resistencia	1	$ 72.660	$ 72.660
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Espatula raspadora cuadrada para atemperar chocolate Ref m1190 color naranja con lamina en acero inoxcidable	1	$ 23.614	$ 23.614
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Piña saborizante	1	$ 3.944	$ 3.944
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Maracuya saborizante	1	$ 3.545	$ 3.545
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Tapetes de silicona profesional, resistente a altas temperaturas y bajas (congelacion) dimension 58cm x38cm	2	$ 116.775	$ 233.550
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Cacao en polvo puro sin azucar x 250 gr marca reconocida en colombia	2	$ 4.816	$ 9.632
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Lemon Yellow - Colorante Hidrosoluble en gel colorante Frederencia icing color en gel para confiteria y pasteleria frasco 28,3 gramos o 1onz	1	$ 11.418	$ 11.418
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A	2.3									Banano saborizante	1	$ 3.545	$ 3.545

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN													
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Frutos rojos saborizante	1	$ 5.138	$ 5.138
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Azúcar refinada granulada para pasteleleria y confiteria	7	$ 7.314	$ 51.198
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Pectina rapida en polvo dutilizada para elaborar, mermeladas, pasta de fruta tipo Bocadillo bolsa x 50gr	3	$ 6.280	$ 18.840
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Frasco de pegante, presentacion plastico forma tetero x 245 gr o ml de pegante para papel - marca reconocidad en el mercado	2	$ 8.250	$ 16.500
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Cuchillo chef (8 pulgadas en acero inoxidable Ref: onix stainless) con mango negro antibaterial, utensilio de cocina para cortan Pan	1	$ 34.047	$ 34.047
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Aceite refinado de semillas de oleaginosas (Canola) Frasco x 320ml Producto gourmet para confiteria, chocolateria y panaderia	1	$ 4.505	$ 4.505
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Mangas de pasteeria desechables estandar en forma de cono , Utensilio de confiteria y chocolateria	6	$ 1.142	$ 6.852
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Viotet - Colorante Hidrosolubleen ge colorante Frederencia icing color en gel para confiteria y pasteleria frasco 28,3 gramos o	1	$ 11.418	$ 11.418

										1onz			
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Morado - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion Frasco x 55gr - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate	1	$ 24.134	$ 24.134
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Azul - Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentacion frasco x 55gramos Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate	1	$ 24.134	$ 24.134
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Gramera Digital con base 18cm x 16cm en vidrio, carga Pila de 9 volteos , capacidad 2500gr, color gris - utensilio de cocina para pesar	1	$ 51.641	$ 51.641
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Gelarina sin sabor referencia 230 Bloom es mas fuerte que la gelatina comercia.	3	$ 19.722	$ 59.166
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									1/2 Pliego de corrugado (50cmx35cm)	20	$ 2.150	$ 43.000
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Molino de acero manual para alimentos	1	$ 94.949	$ 94.949
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									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 DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Tapabocas para alimentos desechables caja x 100 unidades	2	$ 10.899	$ 21.798
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Lecitina de soya-emulsificafor de grasa y liquido, producto para ser chocolate de mesa o cobertura de chocolate sin sabor	1	$ 3.789	$ 3.789
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									100 Bolsas Filtro Para Té, Infusiones Vacías Reutilizables Material: Tela no tejida Color: Blanco Medidas: 5.5 x 7 cm Capacidad aproximada: 3 a 8 gr	5	$ 20.766	$ 103.830
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Acido citrico x 100gr Es un buen conservante y antioxidante natural que se añade industrialmente como aditivo alimentario en el envasado de muchos alimentos como las conservas de vegetales enlatadas A	1	$ 1.090	$ 1.090
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Crema de leche Bolsa por 1000ml crema de leche con alto contenido de grasa Animal.Sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta caja x1100ml	2	$ 9.394	$ 18.788
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Bolsas doy pack con poliemida de 100 micras transparentes en las presentación 125 gr Tricapa: tres capas kraff + polipropileno metalizado + polietileno Kraff: hace que la bolsa sea ecológica Polietile	2	$ 53.550	$ 107.100

ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Guantes Negros resistentes para confietria y chocolateria	6	$ 18.113	$ 108.678
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Papel parafinado para alimentos x 100 Mts Papel para alimentos o mantecado blanco x 100 metros	3	$ 15.051	$ 45.153
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Blue - Colorante Hidrosoluble en gel royal colorante Frederencia icing color en gel para confiteria y pasteleria frasco 28,3 gramos o 1onz	1	$ 11.418	$ 11.418
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Manteca pura de cacao sin sabor ni color-producto extraido del licor del cacao	1	$ 20.791	$ 20.791
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									Azúcar pulverizada para pasteleleria y chocolateria Bolsa x 500gramos micropulverizada blanca	4	$ 2.823	$ 11.292
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3									1 Pliego cartulina carton - café y blanco 100cm x70 cm	20	$ 1.450	$ 29.000
ELABORAR PRODUCTOS DERIVADOS DEL CACAO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS SEGÚN	2.3					FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TECNICO Y EMPRESARIAL	175	$ 23.375	$ 4.090.625				
PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDAD DE NEGOCIOS RURALES E INNOVACION DE PRODCUTOS CON DERIVADOS DEL CACAO	0.5									PAPELERIA GENERAL (CATULINA, MARCADOR)	2	$ 3.500	$ 7.000
PROYECTAR ACCIONES TENDIENTES A CONSOLIDAR UNIDAD DE NEGOCIOS RURALES E INNOVACION DE PRODCUTOS CON DERIVADOS DEL CACAO	0.5					FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL TECNICA 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	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ	PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMIA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
PABLO ANTONIO CHACON	INGENIERO INDUSTRIAL - EMPRESARIAL	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA