PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**932946**	**Código del Programa SOFIA:**	**06000001**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	3		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene, Limpieza, Desinfección, lácteo, inocuo, mezclas, Materia prima, Insumo, Manipulación		

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

La producción lechera se ha incrementado en el departamento del Cauca, al igual que en departamentos como el Huila, siendo utilizado principalmente para su consumo directo, pero se han presentado problemas en su distribución debido a que gran parte de los productores se concentra ubicados en veredas que no cuenta con vías carreteables para facilitar su comercialización; se ha explorado mínimamente la producción de sus derivados tales como bebidas fermentadas, quesos y dulces, en algunas ocasiones sin implementar las normas de higiene necesarias, convirtiéndose lo anterior en una oportunidad de negocio y fuente de empleo para los jóvenes rurales emprendedores que pueden iniciar con su empresa y ofrecer de paso una alternativa nutricional de calidad y económica para la población en general.

2.2 Justificación del proyecto
La producción de productos lácteos en la región costituye una ventaja signficativa para la generación de alternativas a la producción y a los prinicipios de seguridad alimentaria, ya que la leche constituye la materia prima para la elaboración de dichos productos. En la región se sigue manejando la producción de leche y algunos derivados sin los debidos procedimientos técnicos y de higiene por parte de los finqueros y comercializadores, los cuales venden dicho producto. La necesidad de aplicabilidad de la ley 616 del 2006 donde no se permite la venta de leche cruda en cantina y hace de nuestro proyecto parte importante para el desarrollo y bienestar de la comunidad. La falta de cultura de la población en el manejo de la leche y sus derivados nos permite pensar en la necesidad de crear una cultura de consumo de lácteos y sus derivados con la más alta calidad. El crecimiento continuo que se viene dando en el municipio por las grandes inversiones hechas, es evidente que el mercado de lácteos como muchos otro va en una tendencia creciente por tal motivo queremos aprovechar dicho crecimiento. También observamos que no existe en la región la suficiente generación de empleo para la población, por tal motivo nos vemos evocados a crear microempresa y así mejorar la calidad de vida de sus familias. Demostrando la población atendida la alternativa de unos productos derivados de la leche para mejorar su nivel de vida, conservación del producto y generando una alternativa de ingreso familiar. A diferencia de otros proyectos esta inciiativa concetra sus intereses en que la población antes que comercializar sus productos sea la consumidora de los mismos, garantizando así la seguridad alimentaria.
2.3 Objetivo general
Transformar y comercializar productos lácteos que genere valor agregado en la producción de leche en los municipios del Norte Huila.
2.4 Objetivos específicos
1. Crear una unidad productiva en transformación y comercialización de productos lácteos que genere valor agregado en la producción de leche en los municipios del Huila. 2. Identificar la idea de negocio de acuerdo a las necesidades de la región. 3. Formular un perfil de proyecto productivo de acuerdo a la idea de negocio identificada. 4. Comercializar productos lácteos transformados agroindustrialmente aplicando técnicas de negociación.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Jóvenes del sector rural entre 15 y 28 años de edad y/o población vulnerable sin límite de edad pertenecer a los niveles del Sisen 1, 2, 3.
2.5.2 Impacto	
Social:	mejoramiento de la calidad de vida a través de la entrega de conocimiento, de mejoramiento de procesos.
Económico:	Generación de ingresos a través de creación de la unidad productiva para la comercialización de los productos lácteos, impulso de la actividad lechera de la región.
Ambiental:	Mantener el equilibrio ambiental haciendo uso razonable de los recursos naturales y el manejo integrado de residuos contaminantes.
Tecnológico:	Aplicación de BPM, en elaboración de productos Lácteos

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Falta de maquinaria y equipos necesarias para el desarrollo exitoso del proyecto. Gestionar la consecución de maquinaria y equipos a través de la alcaldía y ONG s Ausencia de materiales de formación . Agilizar los tramites en el centro de formación o buscar recursos a través de los aprendices. Deserción de los aprendices. Motivación a los aprendices a través de la enseñanza practica o cambio en la metodología de enseñanza. Falta de convenios con empresas. Estrategias comunicativas y empresariales con el instructor de mercadeo

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Unidad productiva fortalecida en aspectos técnicos, organizacionales y comercialización. Un formato diligenciado de perfil de proyecto de la idea de negocio en transformación y comercialización de producto lácteos. Elaboración de los siguientes productos lácteos: quesos tipo hilado, frescos, leches evaporadas, bebidas lácteas fermentadas.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
DIAGNOSTICO	DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	465817 - 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.
DIAGNOSTICO	DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	465831 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O	465818 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR

		EMPRESA.	ORGANIZACIÓN.
EJECUCIÓN	EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O	465819 - 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 LA ORGANIZACIÓN.
EJECUCIÓN	EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O	465828 - 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
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465646 - MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465647 - CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465648 - USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465649 - DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465691 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO	290801042 - ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465694 - REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO	290801042 - ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465695 - ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA	290801042 - ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465757 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FERMENTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801051 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465759 - REALIZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	290801051 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EJECUCIÓN	ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	465760 - ADECUAR EL PRODUCTO FERMENTADO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA	290801051 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	465693 - VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA	290801042 - ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

		TÉCNICA	
EVALUACIÓN	EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	465758 - VERIFICAR LOS PRODUCTOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA	290801051 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	465816 - 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.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	465829 - 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
PLANEACIÓN	DEFINIR LA IDEA DEL PROYECTO Y LAS ESTRATEGIAS DE MARKETING	465830 - 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
PLANEACIÓN	REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO D E PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	465692 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA	290801042 - ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
PLANEACIÓN	REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO D E PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	465761 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y FICHA TÉCNICA	290801051 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	45

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Un lugar amplio para la correcta ubicación de los equipos y el desplazamiento de los operarios, buena ventilación, gas electricidad, empaques y control de calidad. Elementos de primeros auxilios.

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

EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O SERVICIOS	0.5									Fotocopias	150	$ 100	$ 15.000
EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O SERVICIOS	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
EVIDENCIAR EL PROCESO DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA Y LA NEGOCIACIÓN DE BIENES O SERVICIOS	0.5					Instructor de mercadeo	1	$ 302.000	$ 302.000				
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									FECULA de maíz, kg	5	$ 6.000	$ 30.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									COLORANTE ROJO, mora x 250 ml, frco	2	$ 27.000	$ 54.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									C.M.C, CARBOXI METIL CELULOSA, grado alimentario, kg	2	$ 19.000	$ 38.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									ENVASE PLASTICO X 1000 ml con tapa, tipo PET.	100	$ 850	$ 85.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									PAPEL VINIPEL o cristaflex x 300 metros, rollo	2	$ 12.500	$ 25.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									GLUCOSA, jarabe, kg	2	$ 11.600	$ 23.200
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									FILTRO COLADOR PLASTICO, para leche.	1	$ 18.800	$ 18.800
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									ACIDO LACTICO, grado alimentario x litro	2	$ 11.500	$ 23.000

ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									CLORURO DE CALCIO, grado alimentario, kg	2	$ 2.800	$ 5.600
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									CULTIVOS LACTICOS, X 50 litros KUMIS, sb	3	$ 11.000	$ 33.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									fenolftaleína, frco	1	$ 8.900	$ 8.900
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									SABOR A FRESA, presentado en frasco x 250 g	2	$ 24.700	$ 49.400
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									SORBATO DE POTASIO, grado	2	$ 16.500	$ 33.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									LECHE EN POLVO ENTERA, kg	7	$ 15.800	$ 110.600
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									PAPEL ALUMINIO x 40 metros, rollo	2	$ 8.500	$ 17.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									SABOR DE MORA, presentado frasco x frasco x 250 g	2	$ 38.200	$ 76.400
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									LIENZO, para quesería,mtr	6	$ 7.600	$ 45.600
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									CUAJO LIQUIDO - enzima coagulante por 500 ml, frco	1	$ 25.500	$ 25.500
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									HIDROXIDO DE SODIO, solución 0,1 N x litro	2	$ 10.700	$ 21.400

ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									Termómetro	1	$ 13.900	$ 13.900
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									ACIDIMETRO, pipeteador indicador de acidez PLÁSTICO	1	$ 70.000	$ 70.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									ENVASE PLASTICO X 200 ml con tapa, tipo PET.	100	$ 370	$ 37.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									DIOXIDO DE TITANIO GRADO ALIMENTARIO	1	$ 14.500	$ 14.500
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									CULTIVOS LACTICOS, X 50 litros YOGURT prebiótico, sb	3	$ 10.000	$ 30.000
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5									COLORANTE AMARILLO, liquido natural x 250 ml, frco	2	$ 23.100	$ 46.200
ASISTIR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE	0.5					Instructor técnico y de emprendimiento	2	$ 700.000	$ 1.400.000				
DEFINIR LA IDEA DEL PROYECTO Y LAS ESTRATEGIAS DE	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
DEFINIR LA IDEA DEL PROYECTO Y LAS ESTRATEGIAS DE	0.5									Fotocopias	150	$ 100	$ 15.000
DEFINIR LA IDEA DEL PROYECTO Y LAS ESTRATEGIAS DE	0.5					Instructor de mercadeo	1	$ 302.000	$ 302.000				
DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5	video beam	1	$ 500.000	$ 500.000								
DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5	Equipo de computo	1	$ 600.000	$ 600.000								

DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5									Fotocopias	150	$ 100	$ 15.000
DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5									Instructor de mercadeo	1	$ 302.000	$ 302.000
DEFINIR LA UNIDAD PRODUCTIVA TENIENDO EN CUENTA EL DIAGNÓSTICO Y EL SISTEMA DE NEGOCIACIÓN	0.5									tablero	1	$ 15.000	$ 15.000
EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	0.5									Fotocopias	150	$ 100	$ 15.000
EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIOS BASICO	0.5					Instructor técnico y de emprendimiento	2	$ 700.000	$ 1.400.000				
REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO D E PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	0.5									marcadores	4	$ 1.000	$ 4.000
REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO D E PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	0.5									Fotocopias	150	$ 100	$ 15.000
REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO D E PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	0.5					Instructor Tecnico de Agroindustria	1	$ 2.166.666	$ 2.166.666				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 1.420.000	$ 1.420.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2	$ 2.718.750	$ 5.437.500	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 6.857.500	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DERLY AMPARO ROJAS	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	REGIONAL HUILA
ANDREW RAMON	PROFESIONAL EN MERCADEO, PUBLICIDAD Y VENTAS	CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL	REGIONAL HUILA
MARIA EUGENIA FLOREZ	ADMINISTRADOR DE EMPRESAS	CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DEL HUILA	REGIONAL HUILA
ORLANDO JESUS ALVAREZ	INSTRUCTOR TÉCNICO. PROYECTO REALIZADO CON BASE EN EL CÓDIGO 911685 DE LA REGIONAL HUILA.	CENTRO AGROPECUARIO	REGIONAL CAUCA