PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2261138**	**Código del Programa SOFIA:**	**63520000**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**3**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	**1.2 Regional:**	REGIONAL GUAJIRA
1.3 Nombre del proyecto:	CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL MUNICIPIO DE DISTRACCION DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION		
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		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	PROCESAMIENTO, PRODUCTO PANIFICABLE, NEGOCIO RURAL, MANIPULACION DE ALIMENTO, PRODUCTIVIDAD, CADENA PRODUCTIVA, FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	16	**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:**	16
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El pan es uno de los alimentos de mas alta popularidad; Sin embargo a pesar de que es un producto casi imprescindible en la canasta familiar guajira, para algunos sectores es dificil tener aceso al producto. En algunos casos los consumidores tienen que trasladarse hacia otros lugares para adquirirlo, esto hace que se incrementen los costos y sea mas dificil conseguir este alimento, por tales razones la falta de oferta de este producto hace que sea importante solucionar este problema, que ademas de proveer ayude a crear grandes enlaces de comercio local.
¿la creacion de unidades productivas de productos panificables podria suplir la necesidad de los clientes para consumir estos alimentos de buena calidad y variedad en el sector?

2.2 Justificación del proyecto
Siendo el pan un producto de gran aceptacion en sus variedades más tradicionales y principalmente por su importancia en los hábitos culturales en la mayoría de ciudades, hace que en las diferentes zonas rurales se necesite crear nuevos puntos de venta y de esta forma atraer al consumidor desde el olfato y el gusto al garantizar frescura y calidad en el mismo. Esto significa que los productos artesanales seguirán vigentes por su alta naturalidad y también abrir caminos de oportunidades hacia la innovación de productos nuevos y de esta forma la creación de nuevos agronegocios.Este proyecto formativo busca generar en las poblaciones vulnerables y en los jóvenes rurales el espíritu emprendedor para crear y formar personas que sea capaces de generar nuevas unidades productivas, nuevos negocios y de esta forma mejorar no solo su calidad de vida sino la de su familia adquiriendo nuevos conocimientos no solo en parte técnica sino en la parte de emprendimiento y comercialización. El consumidor actual busca productos ricos, novedosos y saludables.

2.3 Objetivo general
Crear una unidad productiva en procesamiento y comercializacion de productos panificales, en el departamento de La Guajira.

2.4 Objetivos específicos
1. Elaborar productos de panificacion con materias primas propias de la region. 2. Conformar la Unidad Productiva con base tecnológica y asociativa. 3.Comercializar los productos de panificación generando valor agregado.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Poblacion vulnerable sin limites de edad, madres cabeza de familia, desplazados, empresarios, y emprendedores.
2.5.2 Impacto	
Social:	Las acciones ejecutadas, permiten atenuar la migración del campo a la ciudad, aumentar la productividad del sector rural y disminuir el desempleo estructural, creando condiciones para que la población vulnerable y rural tenga la posibilidad de incorporarse en actividades productivas de la región, mejorando la calidad de vida de productores y consumidores.
Económico:	La gestión de proyectos productivos asociados al proceso formativo incide directa y favorablemente en los ingresos, calidad de vida y productividad de los diferentes sectores de la economía rural.
Ambiental:	Este proyecto brinda un servicio muy necesario en toda la comunidad y por lo tanto es aceptado y requerido. Ambientalmente el poyecto no posee impactos fuertes sobre el ambiente, las personas que manipularian en la panaderia aplicarian lo aprendido en las capacitaciones recibidas, las cuales incluyen buenas practicas de manufactura(BPM), que trata de reducir el impacto ambiental de las actividades humanas sobre la naturaleza.
Tecnológico:	"Aplicación de tecnologias que permitan la obtención de nuevos productos funcionales, que contribuyan a desarrollar nuevas alternativas de procesos y metodos de conservaciòn de alimentación. "
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
No contar con la maquinaria y equipos correspondientes para la el desarrollo de los productos de panificación. No tener materiales en el momento oportuno de la formación. Falta de compromiso por parte del emprendedor en la práctica de los métodos desarrollados mediante el programa de formación.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
Plan sanitario aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM), flujogamas de proceso y ficha tecnica del producto. Aportar al desarrollo social y economico de la region, Generando posibilidades de empleos directos e indirectos, utilizando mano de obra de la región para elevar el nivel de vida de la población. Establecer un punto de venta de productos panificables con materias primas procesadas de calidad para el consumo local.	

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
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	ESTABLECIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL	629594 - 240201533-01 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	629604 - 260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	PREPARACION DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS	629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

	PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	
2. PRODUCCIÓN (HACER)	APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
2. PRODUCCIÓN (HACER)	APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	629592 - 240201533-02 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
2. PRODUCCIÓN (HACER)	DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	629605 - 260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
2. PRODUCCIÓN (HACER)	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	629603 - 260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	INSPECCION DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICION DEL EMPLEO DE LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	629593 - 240201533-03 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	629606 - 260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	AJUSTE DE LA RELACION ENTRE LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	629591 - 240201533-04 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	290801101 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	629857 - 29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	26

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.

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
ESTABLECIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES,	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA	0.11									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500

DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.													
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500

AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
AJUSTE A LA FORMULACION DEL MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
AJUSTE DE LA RELACION ENTRE LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	0.33									VALDES	6	$ 9.000	$ 54.000
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	0.33									LIMPIDO	6	$ 6.500	$ 39.000
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	0.33									CEPILLO	2	$ 10.000	$ 20.000
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	0.33									TRAPERO	2	$ 10.000	$ 20.000
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	0.33					HORAS DE FORMACION	24	$ 24.399	$ 585.578				

PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA													
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y	0.11									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				

PRODUCTIVOS.													
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									LAPICERO	1	$ 500	$ 500
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	0.22					HORAS DE FORMACION	16	$ 24.399	$ 390.385				
COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				

DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									LAPICERO	1	$ 500	$ 500
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0.22					HORAS DE FORMACION	16	$ 24.399	$ 390.385				
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									MERMELADA FRCO X 5 KGS	3	$ 10.000	$ 30.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN	1.67									BREVAS FRCO X 5	4	$ 30.000	$ 120.000

CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA													
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									NOEZ MOSCADA X LIBRA	1	$ 6.440	$ 6.440
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									POLVO DE HORNEAR X LIBRA	2	$ 5.600	$ 11.200
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									MANI X LIBRA	4	$ 7.000	$ 28.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO X LIBRA	4	$ 12.200	$ 48.800
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									HARINA REPOSTERA X BULTO	2	$ 140.000	$ 280.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									MORTADELA X UNIDADES	5	$ 18.000	$ 90.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									QUESO COSTEÑO X	7	$ 12.000	$ 84.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									SAL X LIBRA	15	$ 800	$ 12.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									DESEGRASANTE X	6	$ 8.500	$ 51.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE	1.67									NUECES X LIBRA	3	$ 5.400	$ 16.200

PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA													
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									LECHE EN POLVO X KILO	10	$ 21.000	$ 210.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									GLASEADO X LIBRA	8	$ 4.100	$ 32.800
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									ALMIDON X KG	6	$ 6.400	$ 38.400
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									HUEVOS X PANELES	8	$ 7.500	$ 60.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									AZÚCAR X BULTO	4	$ 130.000	$ 520.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									SALCHICHA TIPO PERRO X LIBRA	3	$ 18.000	$ 54.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									UVAS PASAS X LIBRA	6	$ 9.200	$ 55.200
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									ESENCIA DE MANTEQUILLA X FRASCO	3	$ 12.500	$ 37.500
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO X LIBRA	4	$ 11.550	$ 46.200

ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									MARGARINA PARA HOJALDRAR X LIBRA	12	$ 2.300	$ 27.600
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									AZUCAR EN POLVO X KILO	8	$ 3.370	$ 26.960
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									CERNIDO DE GUAYABA CAJA X 6	6	$ 12.000	$ 72.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									QUESO CUAJADA X LIBRA	4	$ 3.500	$ 14.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									HARINA CORRIENTE X BULTO	5	$ 110.000	$ 550.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									FRUTA CRISTALIZADA X LIBRA	6	$ 12.500	$ 75.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									CREMA PASTELERA X LIBRA	3	$ 6.400	$ 19.200
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									CREMA PARA DECORAR(CHANTILLY) X LIBRA	4	$ 9.800	$ 39.200
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									LEVADURA INSTANTANEA X LIBRA	12	$ 5.000	$ 60.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y	1.67									ESENCIA DE VAINILLA X FRASCO	3	$ 12.500	$ 37.500

NORMATIVA													
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									FECULA X KG	3	$ 35.900	$ 107.700
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									VINO SANSOM X BOTELLA	2	$ 18.000	$ 36.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									ESENCIA DE INOJO X FRASCO	3	$ 12.500	$ 37.500
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									GRAJEAS X LIBRA	4	$ 300	$ 1.200
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									AREQUIPE DE RELLENO CAJA X 6	6	$ 21.000	$ 126.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									COLMAIZ X KG	3	$ 28.800	$ 86.400
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67									MARGARINA X CAJA	3	$ 45.000	$ 135.000
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1.67					HORAS DE FORMACION	120	$ 24.399	$ 2.927.890				
INSPECCION DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
PREPARACION DE INSTALACIONES,	0.22					HORAS DE FORMACION	16	$ 24.399	$ 390.385				

MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA													
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE	0.22									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500

ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA													
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0.22									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0.22									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0.22									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0.22									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0.22									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE	0.22					HORAS DE FORMACION	16	$ 24.399	$ 390.384				

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA													
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									IMPRESIONES	5	$ 500	$ 2.500
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									MARCADORES	1	$ 1.500	$ 1.500
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									LAPICEROS	1	$ 500	$ 500
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									BORRADOR	1	$ 2.000	$ 2.000
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									COPIAS	10	$ 100	$ 1.000
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0.11									PAPEL BOND	10	$ 300	$ 3.000
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				

CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA													
VERIFICION DEL EMPLEO DE LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	0.11					HORAS DE FORMACION	8	$ 24.399	$ 195.193				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	288	$ 24.399	$ 7.026.937	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 10.526.937	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANDRES ALFONSO MARTINEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	REGIONAL GUAJIRA
MANUEL FRANCISCO OÑATE	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA	REGIONAL GUAJIRA