1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2240543**	**Código del Programa SOFIA:**	**66210582**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**3**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PLATOS TIPICOS RURALES EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	2.88		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	ALCADIAS MUNICIPALES DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA , UMATAS		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	GASTRONOMIA TIPICA RURAL		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	20	**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:**	20
			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

Con el pasar del tiempo las tradiciones ancestrales relacionadas con el uso y preparación de platos típicos tienden a desaparecer, ya sea por la incursión de ingredientes nuevos que surgen como tendencias del mercado, o las exigencias de vida que obligan a preparaciones rápidas y fáciles. Los anteriores factores han generado el desplazamiento cultural de nuestra gastronomía; es por esto que sumado a la situación social, económica y demográfica que vive el departamento del Cauca del cual centraremos nuestros objetivos, se plantean una serie de formaciones empresariales en pro del crecimiento personal y regional de la zona, enfocada en el rescate de la cocina típica ancestral propia de los municipios a trabajar, con un complemento empresarial que busca estructurar un conocimiento práctico para la puesta en macha de ideas de negocio que puedan llevarse a la realidad, mediante el apoyo y asesoramiento del programa SER del SENA Regional Cauca, Centro Comercio y Servicios. Basados en lo anterior y con la implementación del presente proyecto formativo se pretende desarrollar un proceso de formación técnico- empresarial, en el área de gastronomía típica

rural. conducente al mejoramiento del nivel de ingresos y de las iniciativas de negocio en los municipios del departamento del Cauca; además de apropiar prácticas culinarias y del servicio de mesa que generen promoción de la identidad cultural, estandarizando procesos de preparación y manipulación para el mejoramiento de unidades productivas a partir del uso de materias primas propias de la región

2.2 Justificación del proyecto

Con la ejecución del proyecto se aprovecharan la culturas ancestrales, para que estos conocimientos se mantengan en el tiempo, logrando así una continuidad, además de aprovechar las materias primas que se cosechan en diferentes regiones, en especial a productos que aún no tienen un cliente o necesidad determinada. Por ello nace la necesidad de llevar estas iniciativas al sector rural, promoviendo la recolección de productos orgánicos que conllevan a la seguridad alimentaria, la atención a los requisitos de la legislación, los estándares nacionales, las exigencias de los consumidores logrando así el procesamiento de productos alimenticios nutritivos e inocuos. Desarrollándose proyectos flexibles y dinámicos que permitan la implementación de estrategias productivas para agregar valor a este saber ancestral.
Además, mediante la presente apuesta formativa se pretende fortalecer las actitudes y valores de los aprendices requeridos por el sector social y productivo, tales como, el liderazgo, el trabajo en equipo, la autonomía, la solución de problemas, la comunicación asertiva y el emprendimiento, para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los aprendices y sus familias en la Región

2.3 Objetivo general

Crear una unidad productiva para el procesamiento y comercialización de platos típicos en diferentes municipios rurales del departamento del Cauca

2.4 Objetivos específicos

1.Identificar las prácticas culturales en torno a la preparación de platos típicos tradicionales en la región

2.Elaborar plan de trabajo para la preparación de platos tradicionales según criterio de selección aplicado

3.Implementar proceso de producción de acuerdo plan establecido

4.Elaborar perfil de proyecto productivo en metodología canvas de la unidad de negocio seleccionada

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Comunidad local de productores y comercializadores de productos de la gastronomía local.
2.5.2 Impacto	
Social:	Potencializar habilidades, destrezas y conocimientos relacionados con el procesamiento de alimentos y bebidas para mejorar el talento humano en el sector rural.
Económico:	Generar valor agregado a las materias primas a través de procesos innovadores de transformación, en miras al mejoramiento de la seguridad e inocuidad alimentaria.
Ambiental:	Crear conciencia acerca del uso racional y adecuado de los recursos naturales.
Tecnológico:	Mejoramiento de las herramientas y estrategias de los sistemas de producción

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Falta de compromiso para el trabajo en equipo y recursos necesarios por parte de los aprendices. Alternativas de solución: Motivación a través de gestión con las entidades públicas y privadas, entrega oportuna de los materiales de formación, aplicación de estrategias y técnicas didácticas para optimizar el aprendizaje

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Informe que contenga estado del arte sobre producción de alimentos tradicionales de la región 2..Plan de producción acorde a las condiciones y necesidades del mercado local 3. Portafolio de productos elaborados, incluye pruebas técnicas de calidad por unidad de producto 4, Proyecto productivo en metodología Canvas de una Unidad productiva establecida

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. PLANEACION	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA SITUACION DIAGNOSTICA	620523 - 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

1. PLANEACION	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA SITUACION DIAGNOSTICA	622888 - 24020153301- 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. PLANEACION	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA SITUACION DIAGNOSTICA	622926 - 26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	620525 - 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	620526 - 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	620528 - 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	620529 - 29080110602 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622887 - 24020153304- 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
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622888 - 24020153301- ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622889 - 24020153303- EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622890 - 24020153302- APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO	240201533 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

		EMPRENDEDOR.	
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622923 - 26010105902- DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622924 - 26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622925 - 26010105903- DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
2.EJECUCION	DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	622926 - 26010105901- APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico
3.EVALUACION	VALIDAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A NORMAS TECNICAS Y NECESIDADES DEL MERCADO	620524 - 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
3.EVALUACION	VALIDAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A NORMAS TECNICAS Y NECESIDADES DEL MERCADO	620527 - 29080110603 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ESTABLECIMIENTO, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
3.EVALUACION	VALIDAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A NORMAS TECNICAS Y NECESIDADES DEL MERCADO	622887 - 24020153304- 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
3.EVALUACION	VALIDAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A NORMAS TECNICAS Y NECESIDADES DEL MERCADO	622924 - 26010105904- FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.	260101059 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

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 pluri tecnológico dotado de medios logísticos y materiales de formación necesarios para el desarrollo efectivo de las actividades de aprendizaje del 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
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8	GRAMERA DIGITAL CON BASE	1	$ 51.847	$ 51.847								
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PANELA	8	$ 5.321	$ 42.568
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									GARBANZO SECO	1	$ 4.246	$ 4.246
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									FÉCULA DE MAÍZ:	2	$ 11.024	$ 22.048
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: ESENCIAS SURTIDAS	1	$ 17.542	$ 17.542
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PIÑA DORADA	2	$ 3.252	$ 6.504
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PIMIENTOS	3	$ 3.513	$ 10.539
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA	2	$ 14.911	$ 29.822
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									HABICHUELA	2	$ 2.376	$ 4.752
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CEBOLLA CABEZONA	4	$ 2.386	$ 9.544
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN	5	$ 13.186	$ 65.930

LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS										ADITIVOS: LOMO DE CERDO			
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: SOBRE BARRIGA	4	$ 10.950	$ 43.800
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									BRÓCOLI	1	$ 1.756	$ 1.756
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MARISCOS FRESCOS (CAMARÓN TIGRE) KILO	3	$ 44.286	$ 132.858
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: CADERA	5	$ 10.328	$ 51.640
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									TOMATE DE COCINA	3	$ 2.097	$ 6.291
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SEMILLAS O PLÁNTULAS DE ANÍS	1	$ 16.353	$ 16.353
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									UVA OTOÑO ROYAL SECA: CIRUELAS	1	$ 12.322	$ 12.322
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPAYA	1	$ 3.311	$ 3.311
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPEL SECANTE PARA COCINA Y ALIMENTOS	1	$ 81.342	$ 81.342
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPA AMARILLA	4	$ 3.286	$ 13.144
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ACEITE DE OLIVA LITRO	1	$ 25.000	$ 25.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: CLAVOS	1	$ 40.035	$ 40.035

LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS										DE OLOR			
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ACEITE VEGETAL	5	$ 15.000	$ 75.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									QUESO CREMA: QUESO CREMA PARA	3	$ 8.269	$ 24.807
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA SIN	4	$ 17.877	$ 71.508
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MAÍZ CAMELOT: MAZORCA TIERNA ENTERA	2	$ 4.188	$ 8.376
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PEPINO COHOMBRO	2	$ 1.189	$ 2.378
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MANGO	1	$ 8.574	$ 8.574
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MANÍ	1	$ 4.701	$ 4.701
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									TARRINAS BAJAS	1	$ 210.000	$ 210.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPEL ALUMINIO PARA ENVOLVER ALIMENTOS X 150	1	$ 189.660	$ 189.660
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPA ROJA	4	$ 3.286	$ 13.144
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									FRIJOL FRESCO:	1	$ 4.447	$ 4.447
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON	1.8									DURAZNO ORO ROJO EN LATA	2	$ 12.205	$ 24.410

LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS													
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PESCADO FRESCO (TRUCHA) UNIDAD	3	$ 14.155	$ 42.465
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL (POLLO ENTERO DE 3.5	2	$ 19.930	$ 39.860
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: PIERNA DE CERDO	4	$ 13.461	$ 53.844
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MAÍZ CAMELOT ENLATADO O ENVASADO	2	$ 7.239	$ 14.478
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									APIO	1	$ 5.125	$ 5.125
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ZANAHORIA	2	$ 1.302	$ 2.604
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									FRUTA DE LULO	4	$ 5.321	$ 21.284
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									FRIJOL FRESCO:	1	$ 4.447	$ 4.447
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: PIMIENTA NEGRA EN GRANO, ENTERA	1	$ 34.767	$ 34.767
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: CANELA EN POLVO	1	$ 41.224	$ 41.224
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ALMENDRA ENTERAS	1	$ 31.868	$ 31.868
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON	1.8									AJOS	1	$ 21.180	$ 21.180

LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS													
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									AZÚCAR BLANCA	8	$ 1.912	$ 15.294
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									LECHE CONDENSADA LATA	4	$ 8.167	$ 32.668
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									HIERBAS FRESCAS	1	$ 5.064	$ 5.064
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ARRACACHA	2	$ 8.152	$ 16.304
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MANZANA DULCE verde	3	$ 1.756	$ 5.268
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: CALLO DE RES	3	$ 8.785	$ 26.355
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PERA	2	$ 1.519	$ 3.038
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									carne molida	4	$ 7.164	$ 28.656
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS: SALSA DE TOMATE X 1000 ML	1	$ 17.338	$ 17.338
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									VINO BLANCO	2	$ 28.689	$ 57.378
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									UCHUVAS	1	$ 6.299	$ 6.299

DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									NUECES Y SEMILLAS ENTERAS	1	$ 45.000	$ 45.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MOSTAZA SUREÑO ORGÁNICA SECA (FRASCO X 250 GR)	1	$ 14.018	$ 14.018
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									vegetales	1	$ 300.000	$ 300.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA	2	$ 7.730	$ 15.460
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									GRANO DE CEREAL(ARROZ BLANCO) ARROBA EMPACADA POR LIBRA	53	$ 3.000	$ 159.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: TOCINO DE CERDO	4	$ 9.908	$ 39.632
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARANTANTA ENTERA	2	$ 8.473	$ 16.946
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SAL REFINADA	5	$ 1.075	$ 5.375
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									UVA OTOÑO ROYAL SECA: UVA PASA	1	$ 12.322	$ 12.322
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									TRIPA CORTA COMESTIBLE	1	$ 74.019	$ 74.019
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PALILLO: CAJA X 150 UNIDADES	1	$ 3.254	$ 3.254
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									FRASCO DE VIDRIO	20	$ 2.742	$ 54.840

DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ALBAHACA	1	$ 4.701	$ 4.701
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									AJONJOLÍ	1	$ 19.612	$ 19.612
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									REPOLLO: MORADO	1	$ 3.513	$ 3.513
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									REMOLACHAS	1	$ 4.050	$ 4.050
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS:	2	$ 15.037	$ 30.074
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									HARINA DE TRIGO	25	$ 2.528	$ 63.200
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MANZANA DULCE roja	3	$ 1.756	$ 5.268
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: LOMO CARACHO O LOMO ANCHO.	4	$ 14.829	$ 59.316
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ALCAPARRAS	1	$ 26.000	$ 26.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CREMA DE LECHE	2	$ 17.024	$ 34.048
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PAPEL PLÁSTICO PARA ENVOLVER	1	$ 147.798	$ 147.798
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS	1.8									PAPA CRIOLLA. PAPA COLORADA VARIEDAD ENDEMICA CAUCANA.	4	$ 3.286	$ 13.144

ESTABLECIDOS													
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MORA	1	$ 3.821	$ 3.821
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									COLIFLOR BOLA DE NIEVE	1	$ 5.042	$ 5.042
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CILANTRO FRESCO: ATADO	1	$ 3.134	$ 3.134
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CHAMPIÑÓN ENOKI ORGÁNICO POR LIBRA	2	$ 16.000	$ 32.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: COMINO ENTERO	1	$ 30.727	$ 30.727
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPECIAS O EXTRACTOS: CANELA EN ASTILLA	1	$ 57.476	$ 57.476
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PEREJIL CRESPO	1	$ 4.655	$ 4.655
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									REPOLLO: BLANCO	1	$ 3.513	$ 3.513
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									QUESO DOBLE CREMA	2	$ 8.947	$ 17.894
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: TOCINETA EMPACADA AL VACÍO	4	$ 31.978	$ 127.912
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									MARACUYÁ GRANADILLA DULCE: LIBRA	4	$ 5.938	$ 23.752
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN	5	$ 10.950	$ 54.750

LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS										ADITIVOS: BOLA DE PIERNA DE RES			
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									LENTEJAS	1	$ 4.246	$ 4.246
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS: MAYONESA X 1000 ML	1	$ 18.203	$ 18.203
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									BOCACHICO	1	$ 20.044	$ 20.044
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL (MUSLOS DE	4	$ 6.850	$ 27.400
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									GELATINA SIN SABOR	3	$ 27.725	$ 83.175
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									ESPINACA AMERICANA	1	$ 5.889	$ 5.889
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									COCO RALLADO NATURAL	2	$ 11.262	$ 22.524
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CEBOLLA INVIERNO BLANCA ENSALADA: CEBOLLA LARGA O JUNCA	3	$ 2.130	$ 6.390
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									LECHE ENTERA:	4	$ 4.246	$ 16.984
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE ESPECIALIZADA MIXTA PROCESADA CON ADITIVOS: JAMON	2	$ 11.132	$ 22.264
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CARNE MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS: COSTILLA DE CERDO	5	$ 10.025	$ 50.125

DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									CAFÉ MOLIDO	1	$ 19.402	$ 19.402
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PECHUGA DE POLLO	12	$ 7.186	$ 86.232
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									PASTA VARIAS: TORNILLO	2	$ 4.878	$ 9.756
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SERVILLETAS: SERVILLETAS DE DOBLE HOJA	1	$ 4.077	$ 4.077
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									SALSA SOYA	1	$ 16.000	$ 16.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8									VINAGRES: FRASCO	3	$ 5.000	$ 15.000
DESARROLLAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS	1.8					instructor tecnico	180	$ 24.000	$ 4.320.000				
ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA SITUACION	0.5					CONTRATACION INSTRUCTORES FPI EN HORAS	30	$ 24.100	$ 723.000				
VALIDAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO A NORMAS TECNICAS Y NECESIDADES DEL MERCADO	0.7					instructor de emprendimiento y técnico	78	$ 24.000	$ 1.872.000				

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	$ 24.000	$ 6.912.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 10.412.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
AMPARO HINCAPIE	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
JUAN MANUEL CASTRO	TECNOLOGO EN GASTRONOMIA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
SILVIA MARIA MUÑOZ	PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMIA	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA