PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1588118**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151520**	**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:	PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA CON EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES		
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:	panadería, Pastelería, materias primas, harinas , proyecto, plan de mercadeo, productos tradicionales		

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

Es común ver como se ha ido perdiendo las prácticas artesanales de panaderia en las diferentes regiones rurales del departamento del Cauca , debido a la falta de interes por las prácticas culinarias de antaño, perdida de tradición oral en la transferencia de fórmulas y recetas para la preparación del pan y otros derivados de la harina que redundan en escasas oportunidades de negocio para que las unidades familiares puedan derivar su sustento, de esta forma podemos determinar que existe la necesidad de realizar procesos de transferencia técnica en la producción y comercialización de productos de panadería artesanal con procesoso de innovación y normas de calidad de acuerdo a la normatividad legal vigente.

2.2 Justificación del proyecto
El Sena siendo una institucion educativa para el fortalecimiento tecnico para el empleo y el emprendimiento rural en el marco del programa del Sena Emprende Rural, busca a través del presente proyecto formativo brindar procesos de transferencia técnica en la producción y comercialización de productos de panadería y pastelería para la cualificacción de la población rural del departamento ,además de dinamizar las funtes de ingreso en las unidades familiares de cada uno de los integrantes del proceso formativo, propende por el fortalecimiento de las prácticas culinarias ancestrales y la soberanía alimentaria de sus pobladores; así como la busqueda de alternativas de ocupacion a través del emprendimiento y creacion de unidades productivas.

2.3 Objetivo general
Conformar una unidad de negocio para la elaboracion de productos de panaderia y pasteleria de acuerdo a las exigencias tecnicas y del mercado en diferentes municipios de Departamento del Cauca .

2.4 Objetivos específicos
1. Recolectar información para determinar el estado del arte en productos de panadería y pastelería de la población a formar 2. Establecer plan de trabajo de acuerdo a diagnóstico 3. Elaborar productos de panaderia y pasteleria de acuerdo a especificaciones tecnicas y normatividad vigente. 4.Verificar las variables de calidad en cada uno de los procesos de elaboracion de productos de panaderia y pasteleria

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Habitantes beneficiarios del Programa Ser Emprender Rural
2.5.2 Impacto	
Social:	Generacion de empleo
Económico:	Disminucion de costos de produccion, y oportunidad de comercializacion de los productos para la vereda san rafael y del municipio..
Ambiental:	Manejo de Residuos solidos segregados por el area de panaderia
Tecnológico:	Manejo de tecnicas estandar para garantizar la calidad de los productos.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Situaciones de inseguridad propias de cada población donde se imparte el proceso formativo, renuencia a aplicar los procesos de transferencia tecnológica y deserción de los aprendices, se recomienda establecer contacto con organismos de gobierno local y agentes de seguridad para garantizar los alcances del proyecto.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. informe de diagnóstico de las practica sy materia prima en la fabricación de productos de panadería y pastelería 2. Plan de trabajo con indicadores de calidad de los productos y niveles de desempeño 3. Portafolio de productos con degustaciones y pruebas de mercado 4. Informe de nivel de alcance de la propuesta y proyecto en metodologiá canvas

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	NO
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	NO
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	NO
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?	NO
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	ESTABLECER ESTADO DEL ARTE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL	506140 - 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	ESTABLECER ESTADO DEL ARTE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL	506143 - 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	ESTABLECER ESTADO DEL ARTE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL	506158 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 1. ANALISIS	ESTABLECER ESTADO DEL ARTE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL	506162 - ALISTAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDA POR LA EMPRESA	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

FASE 2. PLANEACIÓN	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A DIAGNÓSTICO	506139 - 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 2. PLANEACIÓN	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A DIAGNÓSTICO	506142 - 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 2. PLANEACIÓN	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A DIAGNÓSTICO	506156 - 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 2. PLANEACIÓN	ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A DIAGNÓSTICO	506160 - REVISAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 3.EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	506136 - 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.EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	506138 - 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.EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	506141 - 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.EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	506155 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 3.EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	506159 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 4. EVALUACIÓN	DETERMINRA NIVEL DE LOGRO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	506137 - 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	DETERMINRA NIVEL DE LOGRO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	506144 - LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL	210303026 - ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.
FASE 4. EVALUACIÓN	DETERMINRA NIVEL DE LOGRO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	506157 - VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

FASE 4. EVALUACIÓN	DETERMINRA NIVEL DE LOGRO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	506161 - REPORTAR DATOS DEL PROCESO PRODUCTIVO DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
Ambiente pluritecnológico con elementos y logística acoredes al proceso formativo y de producción			

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
DETERMINRA NIVEL DE LOGRO DE LA UNIDAD DE NEGOCIO	0.3					CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES FPI HORAS	60	$ 22.325	$ 1.339.500				
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									LECHE EN POLVO LIBRAS	10	$ 6.030	$ 60.300
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									BREVAS EN ALMIBAR FRASCO 820 ML	5	$ 5.655	$ 28.275
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									AZUCAR COMÚN EN LIBRAS	103	$ 1.288	$ 132.664
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									VITINA EN LIBRAS	20	$ 3.650	$ 73.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A	1.5									CREMA CHANTILLY LITRO	7	$ 11.536	$ 80.752

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO													
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									GELATINA SIN SABOR LIBRAS	3	$ 10.300	$ 30.900
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									LECHE CONDENSADA LATA X 250 ML	10	$ 3.000	$ 30.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									JAMÓN LIBRAS	5	$ 8.704	$ 43.520
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									FRESAS FRESCAS LIBRAS	5	$ 4.950	$ 24.750
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									CHOCOLATE COBERTURA NEGRO KILO	3	$ 17.615	$ 52.845
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									SALVADO DE TRIGO LIBRAS	5	$ 1.100	$ 5.500
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									SAL LIBRAS	5	$ 1.900	$ 9.500
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									MANTEQUILLA EN LIBRAS	10	$ 8.137	$ 81.370
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									HUEVOS TRIPLE A PANALES	30	$ 10.100	$ 303.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									COLMAIZ EN LIBRAS	7	$ 1.700	$ 11.900
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									CERNIDO DE GUAYABA EN KILOS	7	$ 5.050	$ 35.350
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A	1.5									AVENA EN HOJUELAS EN LIBRAS	7	$ 2.215	$ 15.505

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO													
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									ACEITE VEGETAL PRESENTACION 2 LITROS	10	$ 10.000	$ 100.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									POLVO PARA HORNEAR LIBRAS	10	$ 6.200	$ 62.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									ESENCIAS FRASCO X 500 ML	14	$ 10.650	$ 149.100
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									COLORANTE VEGETAL CAJA X 6 UNIDADES	5	$ 30.900	$ 154.500
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									VINAGRE FRASCO X 250 ML	5	$ 2.600	$ 13.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									MANI PROCESADO LIBRAS	5	$ 5.200	$ 26.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									HARINA DE TRIGO LIBRAS	300	$ 900	$ 270.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									GLICERINA FRASCO X 125 ML	2	$ 9.013	$ 18.026
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									FRUTA CRISTALIZADA LIBRAS	3	$ 4.120	$ 12.360
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									COLOR AMARILLO HUEVO SOBRES	5	$ 3.090	$ 15.450
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									ALMIDON AGRIO DE YUCA EN LIBRAS	7	$ 2.266	$ 15.862
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A	1.5									LEVADURA FRESCA LIBRAS	10	$ 3.400	$ 34.000

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO													
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									CEREZAS ROJAS FRASCO 250 ML	5	$ 9.682	$ 48.410
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									AZUCAR PULVERIZADA EN	34	$ 3.193	$ 108.562
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									AREQUIPE PARA REPOSTERIA EN	10	$ 6.763	$ 67.630
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									UVAS PASAS LIBRAS	5	$ 6.200	$ 31.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									MANTECA VEGETAL LIBRAS	10	$ 2.600	$ 26.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									FECULA DE MAIZ LIBRAS	5	$ 4.950	$ 24.750
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									CUAJADA LIBRAS	20	$ 6.200	$ 124.000
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									CREMA DE LECHE LITRO	7	$ 9.375	$ 65.625
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									MARGARINA INDUSTRIAL LIBRAS	30	$ 3.650	$ 109.500
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5									GLUCOSA DE REPOSTERIA FRASCO X125 ML	2	$ 9.600	$ 19.200
ELABORACIÓN DE PRODCUTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y DEL MERCADO	1.5					CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES FPI HORAS	155	$ 22.325	$ 3.460.375				
ELABORAR PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A	0.5					CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES FPI	50	$ 22.325	$ 1.116.250				

DIAGNÓSTICO						HORAS							
ESTABLECER ESTADO DEL ARTE DE LA PRODUCCIÓN LOCAL	0.75					CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES FPI HORAS	96	$ 22.325	$ 2.143.200				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	20	$ 125.060	$ 2.501.200	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	340	$ 22.325	$ 7.590.500	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 10.091.700	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ALEXANDER GARCES	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA