PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1792732**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151517**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL CAUCA
1.3 Nombre del proyecto:	PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA en convenio con la Gobernación Cauca y Alcaldías Municipales y Asociaciones		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Higiene, Manipulación, Confiteria, Dulceria.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	28	**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:**	28
			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

De la mano con las comunidades que buscan generar emprendimiento y con los pequeños productores de dulcería y confitería artesanal del departamento del Cauca se evidencia la falta de transferencia en conocimientos técnicos y empresariales que permitan integrar producción, procesamiento, transformación y comercialización de los recursos locales (diferentes materias primas) que les permita competir en el mercado local con productos creativos e innovadores.

2.2 Justificación del proyecto

Con la ejecución del presente proyecto formativo se pretende impulsar iniciativas de negocio familiares, grupos asociativos y formas de emprendimiento rural que satisfagan las necesidades de clientes reales y potencializar el sector agroindustrial de dulcería y confitería artesanal, generando dinámicas de apropiación identitaria y procesos de innovación que

conllevan a la generación de recursos económicos para la población objetivo del Programa Ser Emprende Rural.

2.3 Objetivo general

Implementar unidad de negocio para el procesamiento y comercialización de confitería y dulcería artesanal en los municipios del departamento del Cauca.

2.4 Objetivos específicos

1. Identificar prácticas de producción artesanal en el área de dulcería y confitería de los municipios del Departamento de Cauca.
2. Planear acciones de formación técnica- empresarial enfocadas en la producción y comercialización dulcería y confitería artesanal.
3. Implementar plan de producción de acuerdo a parámetros técnicos y normatividad vigente.
5. Evaluar condiciones de calidad de la producción de acuerdo a requerimientos técnicos
4. Formular plan de negocios aplicando metodóloga canvas.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Población vulnerable y población general de los municipios del departamento del cauca según los parámetros establecidos por el programa SER.
2.5.2 Impacto	
Social:	Fortalecimiento organizacional de la comunidad.
Económico:	Mayor rentabilidad y productividad de las unidades productivas.
Ambiental:	Aplicar criterios de manejo de residuos sólidos y líquidos, uso eficiente de los recursos naturales y control de plagas.
Tecnológico:	Implementar la normatividad vigente en BPM y estándares de calidad en los procesos de transformación artesanal incluyendo el uso de equipos tecnológicos.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

Entre los principales riesgos o restricciones se encuentran: la competencia que hay en el mercado de asociaciones dedicadas a la elaboración de productos de dulcería y confitería artesanal, falta de cultura empresarial, aspectos legales, poco apoyo por parte de entidades gubernamentales, falta de recursos (humanos, tecnológicos, económicos, Materia prima e insumos).
Alternativas de solución: Motivación empresarial, implementación de estrategias innovadores que generen mayor competitividad en el mercado, gestión con las entidades públicas y privadas, entrega oportuna de los materiales de formación por parte del SENA .

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Informe de diagnóstico de iniciativas de negocio en la localidad.
2. Matriz que contenga plan de trabajo para la unidad de negocio.
3. Catálogo de productos de confitería y dulcería artesanal de la unidad productiva- fichas técnicas (incluye muestra de producto).
4. Plan de negocios aplicando metodología CANVAS.
5. Identificar fuentes de financiación disponibles.
6. Informe de diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II- III.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564447 - 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564448 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564449 - 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN

	DULCERIA DE LA ZONA.	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564455 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564456 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564462 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564464 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 1. ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564465 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564446 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564447 - 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564448 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564449 - 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564455 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564456 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564457 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564462 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564463 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE	564464 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.

	CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564465 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 3.EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564466 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 4: EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD	564446 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
FASE 4: EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD	564457 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE 4: EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD	564463 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE 4: EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD	564466 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.
FASE2 :PLANEACIÓN	DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FASE2 :PLANEACIÓN	DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	564464 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - PROGRAMAR PROYECTOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y MÉTODOS DE PLANEACIÓN.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	25

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente polivalante de formación con medio didácticos y logisticos (salón clases, cocinas, laboratorios, restaurantes escolares, plantas de alimentos.) que permitan el desarrollo efectivo de los objetivos y productos del presente proyecto formativo.

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	0.5					CONTRATACION INSTRUCTORES FPI HORAS	15	$ 22.815	$ 342.225				
ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD	0.5					CONTRATACION INSTRUCTORES FPI HORAS	135	$ 22.812	$ 3.079.620				
IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	0.5									fotocopias, marcadores	1	$ 10.000	$ 10.000
IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	0.5					CONTRATACION INSTRUCTORES FPI HORAS	15	$ 22.812	$ 342.180				
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	2.5									CHOCOLATE AMARGO AL 53% TAYRONA x 2500g	2	$ 63.000	$ 126.000

PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									MANI MORADO CRUDO x 500g	4	$ 4.500	$ 18.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Saborizante artificial para alimentos Frasco plástico x 130ml	6	$ 4.500	$ 27.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Cuchillo sieera (8 pulgadas en acero inoxidable) con mango blanco antibacterial, utensilio de cocina	2	$ 38.000	$ 76.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Molde de policarbonato de alta resistencia para chocolate- semi esfera Ref. cw1217 3x8pc/ 2x9gr dimensión 275x135x24	4	$ 85.000	$ 340.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									AZÚCAR REFINADA GRANULADA PARA PASTELELERIA Y CONFITERIA (bolsa x 2500g)	6	$ 7.000	$ 42.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE	2.5									SORBATO DE POTASIO x 100g	2	$ 3.000	$ 6.000

DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									LECHE EN POLVO x 500 g	1	$ 8.500	$ 8.500
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									MANI TOSTADO ENTERO x 500g	4	$ 6.200	$ 24.800
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									EXTRACTO DE VAINILLA ARTIFICIAL DE COLOR NEGRA x 500ml	1	$ 9.500	$ 9.500
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Tapabocas para alimentos desechables caja x 100 unidades	3	$ 15.000	$ 45.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Papel para alimentos o mantecado blanco x 100 metros	4	$ 18.000	$ 72.000

PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									AZÚCAR PULVERIZADA PARA PASTELELERIA Y	10	$ 2.800	$ 28.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Palos de pastico blancos largo 10cm para confitería por x117unidades	4	$ 2.100	$ 8.400
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									ROLLO VINIPEL X 100 METROS - PAPEL TRANSPARENTE PARA ENVOLVER	6	$ 10.000	$ 60.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Colorantes Liposolubles en base de manteca de cacao para pintar chocolate Presentación frasco x 55 gramos	6	$ 28.500	$ 171.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Espátula de codo referencia ultra 3/4- Largo 24cm en acero inoxidable, cabo negro, utensilio de chocolatería, pastelería y decoración.	1	$ 41.000	$ 41.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA	2.5									Cuchillo chef (8 pulgadas en acero inoxidable) con mango blanco antibacterial, utensilio de cocina	1	$ 38.000	$ 38.000

NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Espátula de codo referencia ultra 4.25 en acero inoxidable, cabo negro, utensilio de pastelería y decoración.	1	$ 20.000	$ 20.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									GRAMERA DIGITAL CON BASE	2	$ 68.000	$ 136.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Guantes de nitrilo negros cajax 100 unidades	4	$ 26.000	$ 104.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Espátula de goma Termo resistente Ref. s1556 - medida 265mm mango rojo y goma blanca	1	$ 67.000	$ 67.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Espátula de silicona rígida termo resistente a temperatura 220°c dimensión 350mm Ref. 1535 blanca y mango rojo	1	$ 40.000	$ 40.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA	2.5									Termómetro Laser referencia	2	$ 80.000	$ 160.000

ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.										KinTrex1RT0421T capacidad de lectura -50 a 500°c (pistola) carga pila de 9 voltios - color amarillo y negro			
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Hoja de serigrafía con diseños en manteca de cacao - transfer de chocolate 35 x 25 cm para chocolates con diseños Variados	4	$ 9.200	$ 36.800
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									GRAJEAS DE COLORES x 500g	1	$ 5.500	$ 5.500
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									COCOA EN POLVO SIN AZUCAR / AMARGO x 250g	2	$ 6.000	$ 12.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Crema de leche Bolsa por 1000ml	4	$ 11.000	$ 44.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	2.5									Glucosa de maíz, contendió de dulzor 40% - Frasco x 1000gramos	10	$ 10.000	$ 100.000

PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									LECITINA DE SOYA-EMULSIFICAFOR DE GRASA Y LIQUIDO. (frasco x 60g)	2	$ 5.000	$ 10.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Sorbitol en liquido en frasco de vidrio x 250gr	2	$ 3.500	$ 7.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Envoltura metalizada con papel acerado para cubrir productos terminados en confitería - Paquete por 100 unidades	2	$ 24.000	$ 48.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									FECULA DE MAIZ EN POLVO x 1000g	2	$ 4.000	$ 8.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Manteca de cacao real x 500r	1	$ 19.500	$ 19.500
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE	2.5									Batidora Manual ref.: Mx3000w color blanco y gris con dos juegos	1	$ 85.000	$ 85.000

DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.										de aspas y 6 velocidades.			
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Mangas de pastelería desechables estándar en forma de cono , Utensilio de confitería y chocolatería	11	$ 1.500	$ 16.500
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Molde de silicona blanco, con 35 servicios (unidad)	5	$ 32.000	$ 160.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Gorro desechable color Blanco caja x 100 unidades	2	$ 16.000	$ 32.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									ACEITE DE CANOLA SIN OLOR x 320ml	1	$ 5.000	$ 5.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Jarra plástica medidora transparente para confitería y pastelería capacidad 1000ml	3	$ 7.500	$ 22.500

PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Tapetes de silicona profesional, resistente a altas temperaturas y bajas (congelación) dimensión 58cm x38cm	1	$ 130.000	$ 130.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									GELATINA EN POLVO 230 BLOOM X LIBRA	10	$ 21.000	$ 210.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									colorante color en gel para confitería y pastelería frasco 28,3 gramos o 1onz	4	$ 11.000	$ 44.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Licuadora manual mix, marca reconocida color blanco y vaso en pastico de alta resistencia	1	$ 80.000	$ 80.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									MANTEQUILLA ANIMAL SIN SAL x 500g	2	$ 12.000	$ 24.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA	2.5									Ácido cítrico x 100g	2	$ 1.500	$ 3.000

NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									PECTINA (bolsa x 50g)	10	$ 7.500	$ 75.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Espátula raspadora cuadrada para atemperar chocolate Ref. m1190 color naranja con lamina en acero inoxidable	1	$ 28.000	$ 28.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									CHOCOLATE BLANCO REAL bolsa x 5000 g	1	$ 113.000	$ 113.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Moldes para chocolate en acetato con 8 a 10 espacios para bombones 275x135x10	14	$ 1.900	$ 26.600
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	2.5									Tabla de blanca para alimentos para alimentos 30cmx50cm con agarradera superior	2	$ 42.000	$ 84.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA	2.5					CONTRATACION INSTRUCTORES FPI	175	$ 22.812	$ 3.992.100				

ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.						HORAS							

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	32	$ 67.102	$ 2.147.264	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	340	$ 22.345	$ 7.597.300	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 9.744.564	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
CARLOS MANUEL BUCHELI	INSTRUCTOR TECNICO	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
YULIANA MARITZA SANTIAGO	INSTURCTOR EMPRESARIAL	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA
CRISTIAN ALBERTO TROCHEZ	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL CAUCA