PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2172957**	**Código del Programa SOFIA:**	**761321**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**1.2 Regional:**	REGIONAL TOLIMA
1.3 Nombre del proyecto:	ADOPCIÓN DE BPA PARA EL ESTABLECIMIENTO TECNICO DE CULTIVOS DE CAFE RESISTENTES A ROYA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN EL MPIO DE IBAGUE EN EL MARCO DE FPI DEL SENA.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PRODUCCION DE CAFE		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	AUXILIAR, PRODUCCIÓN, CAFÉ, CALIDAD, PRODUCTIVIDAD, GERMINADORES, SEMILLEROS, ALMACIGOS, VARIEDADES RESISTENTES A LA ROYA, BPA		

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:**	5
			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:	15

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

EL MUNICIPIO DE IBAGUE PRESENTA PROBLEMAS DE BAJA PRODUCCION Y PRODUCTIVIDAD DE CAFÉ, DEBIDO A LA PREEXISTENCIA DE CULTIVOS ENVEJECIDOS Y/O VARIEDADES SUCEPTIBLES A LA ROYA, RELACIONADOS DIRECTAMENTE CON LA CULTURA DEL CAFETERO TRADICIONAL.

2.2 Justificación del proyecto

ESTE PROYECTO DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ ESTÁ ORIENTADO A LA IMPLEMENTACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS Y BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, RESPETANDO EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y CONSERVANDO LA CALIDAD DEL CAFÉ COLOMBIANO, DADO QUE AÚN EXISTE CERCA DE UN 20% DE CAFICULTURA ENVEJECIDA Y CON MATERIALES GENÉTICOS SUSCEPTIBLES A ROYA. EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA CUENTA 87.414 HECTÁREAS DE CAFÉ TECNIFICADO JOVEN, ES DECIR EL 79,3 POR CIENTO, EN CAFÉ TECNIFICADO

REGIÓN SUMA 21.184 HECTÁREAS PARA UN 19,2 POR CIENTO Y 1.571 HECTÁREAS EN CAFÉ TRADICIONAL QUE REPRESENTA EL 1,4 POR CIENTO. (https://diariolaeconomia.com/tomemos-cafe/item/4632-aroma-cuerpo-y-acidez-cafe-enorme-que-produce-el-tolima-grande.html) AGT 4 2019.
EL TOLIMA ES EL TERCER PRODUCTOR DE CAFÉ EN COLOMBIA CON UNA PARTICIPACIÓN DEL 12,8%. EL SECTOR CAFETERO GENERA 78 MIL 418 EMPLEOS DIRECTOS Y 170 MIL 248 INDIRECTOS EN EL AÑO. SE CUENTA CON 108 MIL 163 HECTÁREAS SEMBRADAS EN LOS 38 MUNICIPIOS CAFETEROS QUE BENEFICIAN A 61 MIL 556 FAMILIAS CAFETERAS EN LAS MIL 287 VEREDAS CAFETERAS QUE TIENE EL TOLIMA. (https://www.elcronista.co/destacadas/tolima-tercer-productor-de-cafe-en-colombia-) Feb 3 2020.
ESTE PROYECTO CONTEMPLA LOS ASPECTOS NECESARIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DEL CULTIVO DE CAFÉ, EL MANEJO DE TECNOLOGÍAS LIMPIAS, EL EMPLEO DE VARIEDADES RESISTENTES A LA ROYA, LA MAXIMIZACION DE LA CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL MATERIAL GENETICO, EL USO RACIONAL DE SUELO Y AGUA Y SUS PRACTICAS DE MANEJO Y CONSERVACIÓN, LA IMPLEMENTACIÓN DE PLANES DE NUTRICIÓN Y ADECUADAS PRÁCTICAS DE MANEJO Y CONTROL INTEGRADO DE ARVENSES PLAGAS Y ENFERMEDADES.

2.3 Objetivo general
ADOPTAR LAS BPA PARA EL ESTABLECIMIENTO TECNICO DE CULTIVOS DE CAFE RESISTENTES A ROYA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE, EN EL MARCO DE LA FPI DEL SENA.
2.4 Objetivos específicos
DIAGNOSTICAR EL ESTADO FITOSANITARIO DE LOS CULTIVOS DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE. PLANEAR ACCIONES RELACIONADAS CON EL ALISTAMIENTO DE EQUIPO E INSUMOS NECESARIOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFÉ. EJECUTAR EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFÉ DE ACUERDO A LAS INDICACIONES TECNICAS EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE. VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO REQUERIDO POR LA EMPRESA. APLICAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS PARA EL ESTABLECIMIENTO TECNIFICADO DE CULTIVOS DE CAFÉ EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	PROPIETARIOS DE FINCAS CAFETERAS Y SUS FAMILIAS, ADMINISTRADORES DE FINCAS CAFETERAS, TRABAJADORES DEL SECTOR RURAL CAFETERO DEL TOLIMA.
2.5.2 Impacto	
Social:	MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DEL PRODUCTOR CAFETERO, SU FAMILIA Y LOS TRABAJADORES DEL SECTOR, A TRAVÉS DE LA PRODUCCIÓN DE UN CAFÉ LDE ALTA CALIDAD
Económico:	INCREMENTAR LOS INGRESOS DEL PRODUCTOR CAFETERO, SU FAMILIA Y LOS TRABAJADORES DEL SECTOR.
Ambiental:	DISMINUÍR LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL ASOCIADA A LOS PROCESOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ.
Tecnológico:	INVOLUCRAR EN EL PROCESO PRODUCTIVO HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS QUE LE PERMITAN AL PRODUCTOR GARANTIZAR LA CALIDAD DEL CAFÉ, RENTABILIDAD Y LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL DE SU EMPRESA CAFETERA
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
INESTABILIDAD DEL PRECION DEL CAFÉ QUE AFECTA EL MARGEN DE RENTABILIDAD DE LOS CULTIVOS. RESISTENCIA A LOS CAMBIOS E INNOVACIONES TECNOLOGICAS.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
INFORME DE DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES FITOSANITARIAS INICIALES DEL CULTIVO DE CAFÉ. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO NECESARIOS PARA LA TECNIFICACION JUNTO CON UNA LISTA DE CHEQUEO DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS A USAR EN LOS CULTIVOS DE CAFÉ.	

LISTA DE CHEQUEO DE LAS LABORES REALIZADAS PARA LA TECNIFICACION DEL CULTIVO DE CAFÉ.
FORMATO DE VERIFICACION DE LABORES REALIZADAS EN EL PROCESO DE TECNIFICACION DEL CAFÉ.
FORMATO EVALUACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.

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. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	444207 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
1. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	444208 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
1. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE	444211 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON

	CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
1. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	444213 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
1. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	444215 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
1. DIAGNOSTICO	ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	444218 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
2. PLANEACION	PLANEAR Y ALISTAR LOS EQUIPO E INSUMOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE	444209 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
2. PLANEACION	PLANEAR Y ALISTAR LOS EQUIPO E INSUMOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE	444210 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
2. PLANEACION	PLANEAR Y ALISTAR LOS EQUIPO E INSUMOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE	444220 - ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS, EQUIPOS PROTECCIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO EN PROPAGACIÓN, ADAPTE Y CRECIMIENTO DE CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y NORMAS DE SEGURIDAD	270401003 - EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444205 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444212 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444214 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444216 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444219 - REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE MANEJO FITOSANITARIO A LA PLANTACIÓN DE CAFÉ APLICANDO RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y BPA	270401003 - EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444221 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL MANTENIMIENTO EN EL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	270401003 - EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
3. EJECUCIÓN	EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	444222 - APLICAR ABONO AL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	270401003 - EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
4. EVALUACION	VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO REQUERIDO POR LA EMPRESA	444206 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
4. EVALUACION	VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO REQUERIDO POR LA EMPRESA	444217 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
4. EVALUACION	VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO REQUERIDO POR LA EMPRESA	444223 - VERIFICAR EL ESTADO FITOSANITARIO Y NUTRICIONAL DEL CULTIVO DE CAFÉ SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	270401003 - EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
5. ETAPA PRACTICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	444204 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

		PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	
3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	1	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
AULAS RURALES Y FINCAS CAFETERAS CON CULTIVOS DE CAFÉ EN SUS DIFERENTES ESTADOS DE DESARROLLO			

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
EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	1	IMPLEMENTOS AGRICOLAS	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000								
EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	1	HERRAMIENTAS AGRICOLAS	1	$ 250.000	$ 250.000								
EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS	1									INSUMOS AGRICOLAS	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000
EJECUTAR LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE EN EL MUNICIPIO DE	1					INSTRUCTOR TÉCNICO CAFÉ	2	$ 3.800.000	$ 7.600.000				

IBAGUE TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES TECNICAS													
ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	0.5									PAPELERÍA	30	$ 12.000	$ 360.000
ELABORAR DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE CAFE DEL MUNICIPIO DE IBAGUE	0.5					INSTRUCTOR TECNICO CAFE	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000				
PLANEAR Y ALISTAR LOS EQUIPO E INSUMOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE	0.5									PAPELERIA PAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	1	$ 250.000	$ 250.000
PLANEAR Y ALISTAR LOS EQUIPO E INSUMOS PARA EL MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE	0.5					INSTRUCTOR TECNICO CAFE	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000				
RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA	3					VISITA ETAPA PRACTICA	8	$ 127.000	$ 1.016.000				
VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO	1									PAPELERIA	1	$ 50.000	$ 50.000
VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO	1					JORNALES	20	$ 40.000	$ 800.000				
VERIFICAR QUE LAS LABORES DE MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA DE CAFE CUMPLAN CON LO	1					INSTRUCTOR TECNICO CAFE	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso

HERRAMIENTAS AGRICOLAS	1	$ 250.000	$ 250.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 250.000	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
IMPLEMENTOS AGRICOLAS	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
		Total:	$ 1.500.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
PAPELERÍA	30	$ 12.000	$ 360.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPELERIA	1	$ 50.000	$ 50.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSUMOS AGRICOLAS	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPELERIA PAR LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	1	$ 250.000	$ 250.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 2.160.000	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
INSTRUCTOR TÉCNICO CAFÉ	2	$ 3.800.000	$ 7.600.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
INSTRUCTOR TECNICO CAFE	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
INSTRUCTOR TECNICO CAFE	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
VISITA ETAPA PRACTICA	8	$ 127.000	$ 1.016.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
JORNALES	20	$ 40.000	$ 800.000	REMUNERACION SERV TECNIC FORM PROF

Total:	$ 17.016.000	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	$ 880.000	$ 880.000	ADECUACION DE CONSTRUCCIONES
Herramientas	1	$ 200.000	$ 200.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Materiales de Formación	1	$ 24.566.316	$ 24.566.316	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 3.780.120	$ 3.780.120	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	$ 29.426.436	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA	CAFÉ	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MARIO OSPINA	CAFÉ	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
ANGELICA ROCIO TOVAR	CAFÉ	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
ALVARO ENRIQUE ESCANDON	EQUIPO DE DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
CATHERINE ALEJANDRA BERNAL	INGENIERA MECATRONICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
WILLIAM HUMBERTO PAEZ	COORDINADOR ACADEMICO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MIGUEL ANGEL BOCANEGRA	ADMINISTRADOR DE EMPRESAS AGROPECUARIO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA