PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2234681**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151451**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**4**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL	**1.2 Regional:**	REGIONAL CUNDINAMARCA
1.3 Nombre del proyecto:	UNIDAD PRODUCTIVA BASADA EN PRODUCTOS HORTOFRUTICULAS		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	10		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	CONSERVACION,PROCESAMIENTO,FRUTAS, CICLOS, HORTALIZAS		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	16	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	16
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Si bien es cierto la region del Sumapaz y Oriente de Cundinamarca actualente basa su economía en la producción agricola. Producción que no cuenta con innovación basados en la trasformación de materias primas, procedentes de las frutas y hortalizas, sin tener en cuenta las buenas prácticas de manufactura e inocuidad que dificulta su acceso a los diferentes mercados por su calidad. No se aprovechan las nuevas oportunidades de mercado vendiendo sus frutas y hortalizas sin darles un valor agregado lo cual se ve afectado por su pronta descomposición la cual se puede mejorar dándole un valor agregado o transformándola.

2.2 Justificación del proyecto
El proyecto atiende la necesidad de fortalecer y mejorar la producción de derivados hortofruticolas en la zona, implementando conocimientos en las áreas de procesamiento de alimentos y conservación, aplicando las normas de higiene e inocuidad y las buenas prácticas de manufactura, necesidad que actualmente necesita ser atendida por causa del aumento de producción fruticola y agrícola en algunas épocas del año.
2.3 Objetivo general
Diseñar un producto derivado hortofrutícola aplicando las buenas prácticas de manufactura, asegurando la inocuidad y calidad del mismo.
2.4 Objetivos específicos
Identificar e implementar la legislación vigente relacionada con el procesamiento de alimentos, implementar las buenas prácticas de manufactura. Realizar un cronograma de alistamiento para el manejo y producción de un producto derivado hortofrutícola. Realizar un presupuesto para la compra de materias primas, producción y comercialización de un producto derivado hortofrutícola. Evaluar que el producto cumpla con las especificaciones técnicas establecidas en la legislación Colombiana en las áreas de inocuidad, buenas prácticas de manufactura y calidad.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Agricultores, Consumidores de productos hortofruticolas, plazas de mercado, restaurantes, cadenas de supermercado, etc.
2.5.2 Impacto	
Social:	en el procesamiento y conservación de los alimentos, además de la creacion de diversos productos aprovechando los productos hortofruticolas en la zona de incluencia. Mayor optención de utilidades para los productores obteniendo beneficios de su producción y un mayor provechamiento de excedentes disponibles, desarrollando productos innovadores de excelente calidad de acuerdo a la normatividad vigente y a precios asequibles para el consumidor.
Económico:	Se contribuye a mejorar la économia de la región con la agroindustrialización de productos agricolas, y de esta forma mejorar los ingresos de los aprendices que se dediquen a esta actividad
Ambiental:	Se minimiza el nivel de contaminación generada por las pérdidas en las épocas de sobreproducción. Aprovechamiento de los subproductos y residuos generados en el proceso.
Tecnológico:	Aplicación de tecnologias que permitan la obtención de nuevos productos, que contribuyan a desarrollar nuevas alternativas de alimentación, implementación de nuevas alternativas de comercialización con el uso de las TIC's que facilitan el control de los procesos y comercialización de productos y producciones optenidas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Amenazas: *Alta competencia de grandes industrias a nivel nacional. *Efectos de la entrada de empresas multinacionales de alimentación. *Inexistencia de denominaciones de origen y de procedencia a los productos. *Mercado local indiferente a nuevos productos. *Cambios climaticos que alteran los ciclos de produción y la disponibilidad de materias primas Debilidades: *Mano de obra poco calificada, por falta de buenas prácticas de manufactura e inocuidad en los alimentos *Ausencia de capital para la adquisición de algunos equipos necesarios para los procesos de producción. * Poco desarrollo en la estructura empresarial. * Productividad media- baja. * Excesiva utilización de los canales de distribución tradicional. * Escasa profesionalización en las actividades de mercadeo, publicidad y comercialización.
2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Ficha técnica junto al manual de procedimientos de un producto derivado hortofrutícola aplicando las buenas prácticas de manufactura e inocuidad asegurando la calidad del producto, y creación de Unidad productiva sostenible con capacidad para producir un producto derivado hortofrutícola que cumpla con todos los estándares de calidad.

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
ANALISIS	IDENTIFICAR LOS TERMINOS, CONDICIONES Y PRODUCTOS O SERVICIOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA	439716 - IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ANALISIS	IDENTIFICAR LOS TERMINOS, CONDICIONES Y PRODUCTOS O SERVICIOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA	439722 - IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
ANALISIS	IDENTIFICAR LOS TERMINOS, CONDICIONES Y PRODUCTOS O SERVICIOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA	439727 - IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS PARTES.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439715 - REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439717 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439720 - REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE.	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439721 - TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439724 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439726 - NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
EJECUCION	DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439728 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
EVALUACION	EVALUAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439714 - REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
EVALUACION	EVALUAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	439718 - VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

	PRODUCTIVA		
EVALUACION	EVALUAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439723 - REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EVALUACION	EVALUAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	439729 - REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	260101021 - REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANEACION	DETERMINAR LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE ACUERDO A LA UNIDAD PRODUCTIVA	439719 - DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.	290801077 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
PLANEACION	DETERMINAR LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE ACUERDO A LA UNIDAD PRODUCTIVA	439725 - PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR 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	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIEMNTOS, COCINA.

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 LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y	7									VASO PLÁSTICO CON TAPA PEC 2 ONZAS	50	$ 3.000	$ 150.000

COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									MANTEQUILLA	20	$ 5.000	$ 100.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CUAJO	1	$ 10.000	$ 10.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									BICARBONATO DE SODIO	1	$ 5.500	$ 5.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									SAL NITRO O SAL CURANTE	1	$ 1.300	$ 1.300
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									PROBIOTICOS MESOFILOS CULTIVO YOGURT	3	$ 15.000	$ 45.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									LECHE EN POLVO ENTERA	10	$ 9.500	$ 95.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									LECHE CONDENSADA	1	$ 13.500	$ 13.500

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									LAUREL EN POLVO	1	$ 20.000	$ 20.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									HUMO LIQUIDO	1	$ 15.000	$ 15.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									HILO DE COCINA	1	$ 20.000	$ 20.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ESTABILIZANTE PARA PULPAS	1	$ 22.000	$ 22.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ENVASE PARA	50	$ 2.000	$ 100.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CREMA DE LECHE	1	$ 10.000	$ 10.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	1	$ 10.000	$ 10.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL VERDE CLOROFILA	1	$ 5.500	$ 5.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL SABOR MELOCOTON	1	$ 16.500	$ 16.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL SABOR FRESA	1	$ 16.500	$ 16.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CANELA EN POLVO	1	$ 20.000	$ 20.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ACIDO CITRICO	1	$ 15.000	$ 15.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									POLVO BLANCO DESINFECTANTE DE AMPLIO ESPECTRO	1	$ 80.000	$ 80.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									KIT DE ACIDEZ	1	$ 170.000	$ 170.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									GORRO DESECHABLE TIPO ORUGA	4	$ 10.000	$ 40.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									FRASCO PLASTICO CON TAPA PARA YOGURT	50	$ 1.500	$ 75.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									FECULA DE MAIZ	4	$ 10.000	$ 40.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ENVASE EN VIDRIO PARA MERMELADA DE 500 GR CON TAPA ROSCA DE METAL	50	$ 2.000	$ 100.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CLORURO DE CALCIO	1	$ 4.000	$ 4.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									BOTELLA PARA VINO EN VIDRIO CON TAPA TOPÓN DE 750 C.C.	50	$ 2.200	$ 110.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									AZUCAR REFINADA	4	$ 130.000	$ 520.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ACIDO FUMARICO	1	$ 15.000	$ 15.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									VASO PLÁSTICO CON TAPA PEC 4 ONZAS	50	$ 3.000	$ 150.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									SORBATO DE POTASIO	1	$ 4.500	$ 4.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									PIMIENTA NEGRA EN POLVO	1	$ 19.500	$ 19.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									HARINA DE MAIZ	30	$ 5.500	$ 165.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									GUANTES DESECHABLES	4	$ 15.000	$ 60.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									ENVASE PARA POSTRE TRIANGULAR	50	$ 600	$ 30.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ENVASE EN VIDRIO PARA MERMELADA DE 250 GR CON TAPA ROSCA DE METAL	50	$ 1.200	$ 60.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL SABOR KIWI	1	$ 16.500	$ 16.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL AMARILLO ANNATTO	1	$ 16.500	$ 16.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									AVENA EN HOJUELAS	4	$ 3.000	$ 12.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									VIANGRA BALNCO	3	$ 2.000	$ 6.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TRIPA SINTETICA PARA SALCHICHON	1	$ 25.000	$ 25.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									POLVO DE HORNEO	6	$ 6.000	$ 36.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									LEVADURA SECA PARA CERVEZA	4	$ 10.500	$ 42.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									HARINA DE TRIGO	2	$ 120.000	$ 240.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ESENCIA HINOJO	1	$ 15.000	$ 15.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									AJONJOLI	4	$ 6.500	$ 26.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TOMILLO EN POLVO	1	$ 18.000	$ 18.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TINTURA DE CARAMELO	1	$ 12.000	$ 12.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									PROBIOTICOS MESOFILOS CULTIVO KUMIS	3	$ 15.000	$ 45.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TRIPA NATURAL PARA EMPAQUE DE PORCINO CALIBRE 18	1	$ 54.200	$ 54.200
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TAPABOCAS DESECHABLES	4	$ 6.800	$ 27.200
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									PECTINA RAPIDA	1	$ 13.000	$ 13.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ESENCIA DE VAINILLA	1	$ 7.000	$ 7.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CREMOR TARTARO	1	$ 10.000	$ 10.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CMC - CARBOXILMETIL CELULOSA -PQ	1	$ 35.000	$ 35.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									BENZOATO	1	$ 3.000	$ 3.000

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									TEXTURIZADO DE SOYA (HARINA)	7	$ 7.500	$ 52.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									SAL	2	$ 5.700	$ 11.400
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									OREGANO EN POLVO	1	$ 18.000	$ 18.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									MARGARINA	20	$ 4.000	$ 80.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									GELATINA SIN SABOR TIPO G	4	$ 30.000	$ 120.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									GARRAFA PLASTICO CON TAPA PARA YOGURT	20	$ 2.000	$ 40.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7									FECULA TIPO ARGO	4	$ 4.300	$ 17.200

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									COLORANTE NATURAL SABOR MORA	1	$ 16.500	$ 16.500
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									CIRUELAS PASAS	4	$ 14.000	$ 56.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									BOCADILLO DE GUAYABA	10	$ 4.500	$ 45.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7									ACEITE DE OLIVA	1	$ 16.000	$ 16.000
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7					CONDIMENTO PARA CHORIZO	1	$ 10.000	$ 10.000				
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7					COLORANTE NATURAL ROJO	1	$ 16.500	$ 16.500				
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA	7					INSTRUCTOR	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000				

UNIDAD PRODUCTIVA													
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7					POLIFOSFATOS PARA EMBUTIDOS	1	$ 13.000	$ 13.000				
DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	7					INSTRUCTOR COMERCIALIZACION	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000				
DETERMINAR LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE ACUERDO A LA UNIDAD	1					INSTRUCTOR TECNICO Y COMERCIALÑIZACIÓN	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000				
EVALUAR LAS ACTIVIDADES ASOCIADAS AL PROYECTO FORMATIVO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES Y COMPONENTES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	1					INSTRUCTOR	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000				
IDENTIFICAR LOS TERMINOS, CONDICIONES Y PRODUCTOS O SERVICIOS NECESARIOS PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA	1					INSTRUCTOR	1	$ 3.500.000	$ 3.500.000				

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	2	$ 3.500.000	$ 7.000.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 10.500.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
WILSON VILLALOBOS	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL	REGIONAL CUNDINAMARCA
JOSE ALFONSO BUSTOS	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL	REGIONAL CUNDINAMARCA
MERCY JEANNETTE GUIO	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL	REGIONAL CUNDINAMARCA