PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2251206**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151520**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**1.2 Regional:**	REGIONAL TOLIMA
1.3 Nombre del proyecto:	ESTABLECIMIENTO DE UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, TOLIMA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	2.1		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, ALCALDIA DE RIOBLANCO		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Pan, alimentos, transformación, nutrición, comerzialización.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	13	**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:**	13
			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

En Colombia existen más de 25.000 panaderías según el reporte del instituto Colombiano de Panadería y Pastelería (ICPP), para el año 2019, quienes registran ventas por más de 3 billones de pesos y generan cerca de 400.000 empleos directos. Èsto da cuenta de la importancia del sector y de la potencialidad del negocio a todas luces rentable, que facilita además el emprendimiento. Sobre el comportamiento de la pastelería y panadería como subsegmento, cabe resaltar que se encuentra en evolución y crecimiento en el país. No solo surgen cada vez mas negocios abiertos al público, sino que la oferta de estos productos dirigidos a restaurantes, hoteles, cafés de paso, también esta en auge. El esfuerzo es notorio y el postre se convierte en parte fundamental del menú o el café que lo acompaña. En tanto, con la necesidad cada vez más vehemente para la implementación de nuevas formas y mecanismos de gestión para el desarrollo de escenarios productivos en el municipio de Rioblanco, Tolima, son promovidos principalmente por una ausencia de talento humano capacitado en áreas productivas que permitan adquirir conocimiento, habilidades, actitudes y destrezas en el área de panificación, es entones como la investigación, la capacitación y una mirada más amplia

hacia lo que pasa en el mundo son herramientas que permitan a los aprendices y futuros empresarios estar al tope en tendencias, con el objeto de generar empleo y mejorar la calidad de vida de los habitantes de este municipio.

2.2 Justificación del proyecto

El sector panadero continua en crecimiento en Colombia es el quinto país de la región en consumo per cápita de pan con 22 kilos por año, un producto que a diario es indispensable para el 70% de la población Colombiana, según un estudio realizado por taste tomorrow. Se ha detectado también que los panes saludables igualmente están entrando en las preferencias de los colombianos, puesto que las opciones de conceptos saludables llegan al 41% de la población colombiana. En tanto es importante, tener en cuenta que la tendencia está en gran medida hacia el uso de ingredientes naturales, en la preparación de los productos, que pretendan entregar productos mas saludables que cuiden la salud de sus consumidores Según afirma Kantar empresa líder mundial en estudios de mercado, investigación y análisis. En tanto para cubrir éste mercado en constante transformación, hacer frente a la competencia y ampliar la demanda se debe salir de lo convencional y brindar nuevas alternativas a los clientes, por consiguiente el presente proyecto formativo, hará parte de la ruta de aprendizaje, con la cual se formarán aprendices y jóvenes rurales del programa SER, capacitándolos en áreas productivas del sector de panificación permitiendo para ellos adquirir competencias técnicas innovación en las operaciones unitarias de los procesos convencionales, de conocimiento, habilidades, innovación atendiendo las tendencias del sector y destrezas, en procesos productivos de panadería, encausándolo en la creación de unidad productiva, al mismo tiempo quienes no tengan el perfil de empresarios obtendrán competencias técnicas y comerciales para ubicarse en los mercados laborales de productos panificables, buscando con ello la generación de empleo y mejoramiento en la calidad de vida de los participantes del presente proyecto y sus familias del municipio de Rioblanco, Tolima.

2.3 Objetivo general

Establecer unidad productiva para la elaboración de productos panificables tradicionales e innovadores, en el municipio de Rioblanco, departamento del Tolima.

2.4 Objetivos específicos

1. Diagnosticar la producción del sector panificable de la región en el municipio de Rioblanco, Corregimiento La Herrera.
2. Formular un plan de producción de acuerdo al diagnóstico de producción del sector panificable realizado.
3. Desarrollar las actividades del plan de producción de productos panificables, aplicando protocolos establecidos para la manipulación de alimentos y buenas practicas de manufactura
4. Verificar el cumplimiento del plan de producción.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	aprendices de la formación
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la calidad de vida a través de la generación de nuevos empleos.
Económico:	Con la elaboración de productos panificables de alta calidad, se facilita la comercialización y se obtienen mejores precios lo que aumenta la rentabilidad de la Unidad Productiva.
Ambiental:	Realizar una disposición adecuada a los desechos generados en cada proceso con el objetivo de mitigar la contaminación ambiental.
Tecnológico:	Estandarización de fórmulas para la obtención de nuevos productos con un alto nivel de innovación y viabilidad en los mercados, creacion de un manual de procedimiento y formulaciones de productos.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Baja disponibilidad de recursos.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1.Diagnostico de la producción del sector panificable de la región en el municipio de Rioblanco, Corregimiento La Herrera. 2. Plan de producción de acuerdo al diagnóstico de producción del sector panificable realizado. 3. Informe del plan de producción de productos panificables, aplicando protocolos establecidos para la manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura 4. Informe de Verificación el cumplimiento del plan de producción.

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
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE DE LA REGIÓN EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, CORREGIMIENTO LA HERRERA.	563623 - 29080102501 IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE DE LA REGIÓN	563660 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

	EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, CORREGIMIENTO LA HERRERA.	INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	
EJECUCIÓN	PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	563620 - 29080102502 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTOS SEGÚN PLAN SANITARIO.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	563625 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	563628 - 29080102203 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE PRODUCCIÓN.	563621 - 29080102504 VALORAR LA APLICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN RELACIONADOS CON LA CON LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE PRODUCCIÓN.	563622 - 29080102503 REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LAS PLANTAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE PRODUCCIÓN.	563624 - 29080102204 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE PRODUCCIÓN.	563662 - 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.
EVALUACIÓN	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE PRODUCCIÓN.	563663 - 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.

PLANEACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	563626 - 29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
PLANEACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	563661 - 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.
PLANEACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	563664 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	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	28

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

TALLER DE PANADERIA DEL CORREGIMIENTO LA HERRERA, MUNICIPIO DE RIOBLANCO.
SALON COMUNAL DEL CORREGIMIENTO LA HERRERA.

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
DIAGNOSTICAR LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE DE LA REGIÓN EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, CORREGIMIENTO LA HERRERA.	0.5					instructor emprendimiento	1	$ 400.248	$ 400.248				
DIAGNOSTICAR LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE DE LA REGIÓN EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, CORREGIMIENTO LA HERRERA.	0.5					instructor tecnico	1	$ 1.541.408	$ 1.541.408				

DIAGNOSTICAR LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE DE LA REGIÓN EN EL MUNICIPIO DE RIOBLANCO, CORREGIMIENTO LA HERRERA.	0.5					instructor tecnico	1	$ 1.000.600	$ 1.000.600				
ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	1					instructor tecnico	1	$ 770.704	$ 770.704				
ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	1					instructor emprendimiento	1	$ 200.124	$ 200.124				
ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	1					instructor emprendimiento	1	$ 770.704	$ 770.704				
ELABORAR EL PLAN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO DE PRODUCCIÓN DEL SECTOR PANIFICABLE REALIZADO.	1					instructor tecnico	1	$ 3.780.120	$ 3.780.120				
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									QUESO CREMA UNIDAD X 380 GR.	5	$ 4.300	$ 21.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									FLAN DE VAINILLA CAJA POR 280 g	1	$ 5.000	$ 5.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE	2									COCO DULCE RALLADO X KILO	5	$ 17.000	$ 85.000

PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOLSA PLASTICA PARA RECERRADO 20CM X 30 CM PAQUETE X 100	1	$ 8.500	$ 8.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									MANTEQUILLA x libra	11	$ 11.000	$ 121.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIAS SURTIDAS FRASCO POR 500 MILILITROS	2	$ 9.800	$ 19.600
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIA DE QUESO FRASCO POR 500 MILILITROS	4	$ 9.800	$ 39.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									AZUCAR PULVERIZADA X KILO	20	$ 6.180	$ 123.600
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE	2									AREQUIPE MILHOJA X KILO	7	$ 5.700	$ 39.900

PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESPONJAS DE BRILLO QUE NO DESPRENDA MATERIAL (TRAZAS ALAMBRE) RESITENTE, INOXIDABLE UNIDAD	1	$ 2.500	$ 2.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									FRUTA CRISTALIZADA x libra	4	$ 6.500	$ 26.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 1 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	$ 4.000	$ 4.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOLSA BASURA 70X100 CALIB. 2 PAQ X 6 BOLSAS	2	$ 3.500	$ 7.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									HOJUELAS DE MAIZ TOSTADO x kilo	1	$ 8.900	$ 8.900
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LEVADURA INSTANTANEA x libra	7	$ 6.500	$ 45.500

PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESPONJAS DE ALAMBRE UNIDAD	1	$ 1.800	$ 1.800
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESPONJA CON FIBRA ABRASIVA UNIDAD	1	$ 2.300	$ 2.300
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIA DE MANTEQUILLA FRASCO POR 500	4	$ 9.800	$ 39.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIA DE COCO PARA LACTEOS - ENVASE DE VIDRIO FRASCO POR 500 MILILITROS	4	$ 9.800	$ 39.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOCADILLO X LIBRA	6	$ 25.000	$ 150.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ALMIDON DE YUCA AGRIO X KILO	10	$ 5.600	$ 56.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO	2									BROCHA PEQUEÑA DE MANGO PLASTICO	1	$ 8.000	$ 8.000

PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE										PARA PANIFICACION X UNIDAD			
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									FÉCULA DE MAÍZ, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO X KILO	11	$ 3.600	$ 39.600
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CANELA, EN ASTILLA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO SOBREX100 g	4	$ 5.000	$ 20.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LEVADURA FRESCA x libra	2	$ 5.510	$ 11.020
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LECHE LIQUIDA LARGA VIDA BOLSA X 1100	46	$ 1.800	$ 82.800
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIA DE ANIS FRASCO POR 500 MILILITROS	4	$ 9.800	$ 39.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA	2									COLOR CARAMELO FRASCO POR 750 ML	5	$ 8.600	$ 43.000

ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									HARINA DE ACHIRA x libra	9	$ 3.200	$ 28.800
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									SALCHICHA x libra	3	$ 6.900	$ 20.700
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									COCOA X LIBRA	6	$ 6.200	$ 37.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									MEZCLA PARA PANDEYUCA x kilo	4	$ 6.000	$ 24.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									JAMON PARA RELLENO x libra	7	$ 6.900	$ 48.300
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS	2									HARINA DE TRIGO BULTO POR 50 KILOS	3	$ 89.700	$ 269.100

MANUFACTURA Y PLAN DE PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LECHE EN POLVO DESCREMADA SIN DESLACTOSAR, EN EMPAQUE LAMINADO BOLSA POR 200 GRAMOS	1	$ 11.000	$ 11.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GRASA HIDROGENADA xkilo	1	$ 25.000	$ 25.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									AJONJOLI X LIBRA	3	$ 1.460	$ 4.380
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									MOLDE SILICONA PARA REALIZAR	1	$ 45.000	$ 45.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CREMA DE LECHE, ULTRAPASTEURIZADA, ENTERA CAJA POR LITRO	8	$ 7.800	$ 62.400
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCA X LIBRA	7	$ 10.700	$ 74.900

PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 4 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	2	$ 4.500	$ 9.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									HARINA DE MAIZ PRECOCIDA x kilo	9	$ 2.900	$ 26.100
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									DETERGENTE EN POLVO SIN AROMA, BOLSA DE POLIETILENO x KILO	1	$ 4.300	$ 4.300
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									POLVO DE HORNEAR x 1 libra	15	$ 4.800	$ 72.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BICARBONATO DE SODA GRADO ALIMENTARIO 1 kilo	4	$ 2.500	$ 10.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LECHE CONDENSADA x litro	5	$ 12.000	$ 60.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO	2									CAFÉ INSTANTANEO ENVASE VIDRIO X 200	4	$ 13.300	$ 53.200

PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE										GR			
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									AZÚCAR REFINADA - EMPACADA EN KILOS BULTO POR 50 KILOS	3	$ 108.000	$ 324.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GELATINA EN POLVO, SABORES SURTIDOS x libra	5	$ 6.000	$ 30.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CREMA CHANTILLY X KILO	7	$ 18.900	$ 132.300
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CHIP DE CHOCOLATE x KILO	3	$ 22.000	$ 66.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CONTENEDOR SELLO PLUS 8 ONZAS PAQUETE POR 100 UNIDADES	5	$ 16.000	$ 80.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA	2									MEZCLA PARA BUÑUELOS x kilo	4	$ 6.500	$ 26.000

ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									HOJALDRINA x libra	20	$ 6.500	$ 130.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ACEITE VEGETAL LIBRE DE GRASAS TRANS X LITRO	2	$ 6.500	$ 13.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									SALSA DE CHOCOLATE FRASCO	5	$ 9.500	$ 47.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									SAL COMUN EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO x kilo	5	$ 1.200	$ 6.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									NUECES x kilo	1	$ 8.000	$ 8.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS	2									PAPEL ALUMINIO X 40 METROS	3	$ 12.000	$ 36.000

MANUFACTURA Y PLAN DE PRODUCCIÓN													
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									BOLSAS RAYADAS DE TIENDA CAPACIDAD DE 2 KG PAQUETE POR 100 UNIDADES	1	$ 3.500	$ 3.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ESENCIA DE PIÑA FRASCO POR 500 MILILITROS	4	$ 9.800	$ 39.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GRANOLA x LIBRA	1	$ 4.500	$ 4.500
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GRAJEAS DE COLORES x libra	4	$ 12.000	$ 48.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									AVENA EN HOJUELAS X LIBRA	6	$ 3.700	$ 22.200
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									ALMIDON DE YUCA DULCE X KILO	11	$ 4.800	$ 52.800

PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GLUCOSA X FRASCO 500 g	4	$ 18.100	$ 72.400
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRA X LIBRA	8	$ 5.750	$ 46.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CEREZA MARRASQUINO EN ALMIBAR FRASCO X 500 GRMS	3	$ 8.300	$ 24.900
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									CONTENEDOR SELLO PLUS 16 ONZAS PAQUETE POR 100 UNIDADES	5	$ 18.000	$ 90.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									MANI SIN SAL x kilo	4	$ 12.000	$ 48.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									LECHE EN POLVO ENTERA EMPACADA EN LAMINADOx kilo	7	$ 18.000	$ 126.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO	2									CAPACILLOS DE PUDIN N° 3 PQTE * 100	4	$ 1.200	$ 4.800

PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE										DE 2 ONZAS			
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									GELATINA EN POLVO SIN SABOR x kilo	7	$ 6.900	$ 48.300
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2									AMARETTO LICOR BOTELLA POR 750 ML	2	$ 44.000	$ 88.000
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2					MORTADELAx libra	1	$ 7.900	$ 7.900				
PREPARAR PRODUCTOS PANIFICABLES APLICANDO PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE	2					instructor tecnico	1	$ 7.560.240	$ 7.560.240				
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	0.5					instructor emprendimiento	1	$ 385.352	$ 385.352				
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	0.5					instructor tecnico	1	$ 770.704	$ 770.704				
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	0.5					instructor tecnico	1	$ 1.890.060	$ 1.890.060				
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PLAN	0.5					instructor emprendimiento	1	$ 600.372	$ 600.372				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 3.600.000	$ 3.600.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2	$ 3.894.400	$ 7.788.800	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 11.388.800	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JIMMY FERNEY HERNANDEZ	INSTRUCTOR TECNICO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA