PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1796741**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151518**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	CREACION DE UNIDAD PRODUCTIVA PARA EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA MUNICIPIO CIENAGA DE ORO		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	8		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, Alcaldías-Umatas-Secretaria de Agricultura-Secretarias de Gobierno, otras entidades.		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	DERIVADOS, FRUTAS, HORTALIZAS,NEGOCIO RURAL, AHORRO, PRODUCTIVIDAD, CADENA PRODUCTIVA, FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL		

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

"Colombia es un país donde los agricultores familiares son una parte fundamental de la economía agropecuaria del país. Las unidades productivas caracterizadas como explotaciones familiares que corresponden al 87% del total de explotaciones rurales, participan en el 47% del valor total de la producción agropecuaria, en el 57 % del empleo agropecuario y ocupan el 57 % de la superficie agrícola total. El tamaño promedio de la unidad es de 3 hectareas y la superficie media de 4.6 ha (FAO.2013).
A pesar de su importancia se carece de estrategias eficaces que permitan incrementar su capacidad de sostenibilidad productiva, su nivel de ingresos y la calidad de vida de las familias que la desarrollan; así como se evidencia el bajo nivel de desarrollo tecnológico e innovación juegan un papel en contra de esta línea de la economía, como quedó plasmado en el documento ""Plan estratégico de Ciencia, Tecnología e Innovación Agropecuaria PECTIA"" de Tovar et al. (2016).

La falta de conciencia en la población, y la pérdida de algunas prácticas ancestrales, así como la carencia de saberes técnicos, con respecto al aprovechamiento de las materias primas propias de las áreas rurales, unido esto a los escasos recursos económicos de la población, hacen que los campesinos de las veredas más apartadas de los municipios de la región, accedan a productos alimenticios procesados de regular o mala calidad, olvidando la importancia de aprovechar los recursos propios de la región. Entre estos productos, encontramos aquellos obtenidos a partir de frutas y hortalizas, los cuales son expuestos a largo tiempos de almacenamiento, presentando deterioro , pérdidas por su alta producción sin llegar a un procesamiento de calidad, obligando a dichos campesinos a perder un recurso alimentario valioso. Otro factor que genera bajo acceso a productos derivados de frutas y hortalizas, está asociado a que muchas empresas que producen estos tipos de alimento, desarrollan su actividad productiva lejos del sector de influencia de las comunidades rurales de la región, lo que hace que la comunidad en general no tenga fácil acceso a la compra y consumo de este tipo de alimentos que cumplan con las normas técnicas de higiene y calidad. "

2.2 Justificación del proyecto

las zonas rurales constituyen un sector prioritario para el gobierno, el marco institucional de la política agrícola presenta importantes debilidades. En este sentido la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico), sugiere que para lograr un crecimiento agrícola sostenible el país debe tener una política agrícola con perspectiva de largo plazo que contribuya a corregir las deficiencias del sistema de tenencia de la tierra, a mejorar la infraestructura de transporte, gestión del agua y del suelo, fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria y de sanidad animal y vegetal, y de información de mercado, mejorar la educación a todos los niveles y fortalecer la investigación y desarrollo tecnológico así como los servicios de asistencia técnica y extensión para que de esta manera se contribuya al cierre de brechas sociales y económicas entre el campo y las ciudades asegurando oportunidades de vida digna a la población rural, mejorando la seguridad alimentaria del país y creando las condiciones para la consolidación de una paz estable y duradera.

Como un reconocimiento a esta urgencia, actualmente está en curso un proyecto de Ley para la Agricultura Familiar Campesina y Comunitaria en Colombia el cual establece las responsabilidades del Estado colombiano frente al fortalecimiento y consolidación de la Agricultura Familiar Campesina, Comunitaria, Indígena y Afrodescendiente, y tiene como objetivo principal la recuperación e incremento de economías propias, solidarias y alternativas vinculadas al mercado. De igual forma esta propuesta reconoce el valor de los sistemas de producción que aún existen en cabeza de agricultores familiares.

Tomando como base la información citada anteriormente, este proyecto pretende contribuir a dar solución a la escasa oferta de productos derivados de frutas y hortalizas que cumplan con las normas técnicas de higiene y calidad contribuyendo de esta manera con la generación de fuentes de ingresos a las personas y familias de la región, al tiempo que incrementa los niveles de accesibilidad a nivel familiar a este alimento, satisfaciendo las necesidades de alimentación de las comunidades con productos que contengan valor nutricional, lo que conlleva a mejorar los hábitos alimenticios y nutricionales de la población. Por lo anterior se contribuye a la mejora de la calidad de vida de las comunidades urbanas y rurales causando un impacto económico y social, vivenciando el proceso de comercialización de los productos y aprovechando el engranaje del SENA quien dentro de sus políticas institucionales propende por incentivar el emprendimiento como una competencia que hace integrar las instituciones, las empresas y las comunidades con nuestros aprendices. Es por ello que el Programa de Sena Emprende Rural - SER, pretende propiciar la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables y reducir el desempleo rural promoviendo el emprendimiento, los procesos de investigación y desarrollo tecnológico que apunten a generar soluciones a problemáticas identificadas, a través de la formación y la conformación de nuevas unidades productivas sostenibles en estos municipios, que consoliden el desarrollo de la economía y facilite el ingreso al mercado laboral de esta población carente de oportunidades.

"

2.3 Objetivo general

Crear unidades productivas relacionadas con derivados de frutas y hortalizas, impactando el entorno, la sociedad, el medio ambiente y la economía de la región.

2.4 Objetivos específicos

Elaborar diagnóstico de unidad productiva a implementar, considerando el entorno y necesidades del cliente
Elaborar fichas técnicas de productos derivados de frutas y hortalizas, teniendo en cuenta la búsqueda de productos innovadores, cumpliendo con la sostenibilidad ambiental y económica.
Formular un plan de negocio relacionado con el procesamiento de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el diagnóstico realizado

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	PERSONAS EMPRENDEDORAS DE LAS COMUNIDADES RURALES DEL DEPARTAMENTO, NIVELES 1,2 Y 3 DEL SISBEN; POBLACIÓN RURAL VULNERABLE MAYOR DE 15 AÑOS; PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS, EMPRESAS PÚBLICAS Y PRIVADAS, COMUNIDAD EN GENERAL, APRENDICES DEL PROGRAMA DE FORMACION, INSTITUCIONES, ALCALDÍA.
2.5.2 Impacto	
Social:	Visualizar a la persona con mentalidad de empresario y mejorar la calidad de vida de familias y entorno en la región. Generar nuevas fuentes de trabajo, diferentes a las ofrecidas en la transformación de frutas y hortalizas.
Económico:	Generar y mejorar los ingresos buscando incidir en la calidad de vida de las personas.
Ambiental:	Impacto positivo en el medio ambiente con el cumplimiento de la normatividad vigente referente al manejo y aprovechamiento de los Recursos Naturales.
Tecnológico:	Incorporar tecnologías de la información y comunicación para el mejoramiento de los procesos y mayor rendimiento en la utilización de recursos.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Deserción del programa de formación (unidad productiva)- Acompañamiento y asesorías por parte de profesional técnico y administrativo. Conectividad- Acceso a otras tecnologías, uso de técnicas didácticas activas para la formación. Orden Público - Acompañamiento de las autoridades de la región. Instalaciones, herramientas y equipos; buscar mayor capacidad de adquisición de materia prima y tecnología para aumentar la producción	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
Diagnóstico sobre la unidad productiva a desarrollar Formulación de plan de negocio de acuerdo al producto típico de la región, utilizando materias primas del municipio Fichas técnicas de productos procesados con criterios establecidos.	

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. ANALISIS DEL PROCESO	1.1. PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES REQUERIDAS	563853 - 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.
1. ANALISIS DEL PROCESO	1.1. PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES REQUERIDAS	563857 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
1. ANALISIS DEL PROCESO	1.2. ASPECTOS BÁSICOS PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARTICIPATIVOS	563900 - 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.

1. ANALISIS DEL PROCESO	1.2. ASPECTOS BÁSICOS PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARTICIPATIVOS	563901 - 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.
2. PLANEACION DEL PROCESO DE TRANSFORMACION	2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	563855 - 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.
2. PLANEACION DEL PROCESO DE TRANSFORMACION	2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	563858 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
2. PLANEACION DEL PROCESO DE TRANSFORMACION	2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	563859 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
2. PLANEACION DEL PROCESO DE TRANSFORMACION	2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	563902 - 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.EJECUCION DE ACTIVIDADES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	563852 - 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.
3.EJECUCION DE ACTIVIDADES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	563854 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
3.EJECUCION DE ACTIVIDADES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	3.2. VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL NEGOCIO, Y GESTIÓN DE FUENTES DE FINANCIACIÓN.	563904 - 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.
4. EVALUACION Y MEJORAS DE PROCESOS	4.1. PLANES DE MEJORA APLICADOS A LA ORGANIZACIÓN	563856 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
4. EVALUACION Y MEJORAS DE PROCESOS	4.1. PLANES DE MEJORA APLICADOS A LA ORGANIZACIÓN	563903 - 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.

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

Ambiente de aprendizaje con capacidad para 35 personas, con tablero sillas video beam. Mesas de trabajo, equipos y herramientas para elaboración de productos derivados de frutas y hortalizas, área de lavado de equipos y herramientas.

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
1.1. PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES REQUERIDAS	0.3	EQUIPO	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000								
1.1. PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES REQUERIDAS	0.3									capital semilla	1	$ 3.100.000	$ 3.100.000
1.1. PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN E IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES REQUERIDAS	0.3					FORMACION PROFESIONAL	2	$ 3.220.800	$ 6.441.600				
1.2. ASPECTOS BÁSICOS PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARTICIPATIVOS	0.4									PAPEL BOND	20	$ 200	$ 4.000
1.2. ASPECTOS BÁSICOS PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARTICIPATIVOS	0.4									MARCADORES PERMANTES Y BORRABLES	10	$ 2.000	$ 20.000
1.2. ASPECTOS BÁSICOS PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS PARTICIPATIVOS	0.4					FORMACION PROFESIONAL	1	$ 478.000	$ 478.000				
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD	1.8									Azúcar blanco refinado x kilo, Azúcar morena x Kg, Bandeja de	6	$ 32.983	$ 197.898

Y PROPUESTA DE VALOR										icopor de 250 gramos, Bandeja de icopor de 500 gramos, Benzoato de sodio x libra, Bolsas de polietileno 8X12 Cal 2 por 100 und			
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Maní triturado x Lb, Manzana x lib, Maracuya x lib, Miel de Abejas x 375 ml, Mora de castilla madura, Naranja valencia. Panela pulverizada x Kg, Paño desechable de limpieza rollo wypall X 80 paños	8	$ 30.275	$ 242.200
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Papel aluminio rollo x 30 metros, pechuga de pollo x lb, Pectina Cítrica x libra, Pepino cohombro, Pimentón fresco (rojo, amarillo ó verde), Piña madura x Kg, Rollo de papel vinipel x 100 metros	7	$ 48.986	$ 342.902
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Bolsas doy pack metalizada (boquilla con tapa) 21 x 13 x 100 und, Bolsas para basura 90 cm x 120 cm paquete por 10 unidades, Brócoli fresco, Carboximetilcelulosa CMC Grado Alimenticio x libra	4	$ 79.200	$ 316.800
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Detergente líquido antibacterial, Envase de vidrio boca ancha con tapa metálica x 250 gramos, Envase de vidrio boca ancha con tapa metálica x 500 gramos, Envase plástico con tapa plástica 200 ml	4	$ 128.300	$ 513.200
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Cebolla de huevo blanca, Champiñones en rodajas bandeja x 500 gramos, Coco deshidratado rayado	6	$ 37.200	$ 223.200

										sin azúcar x Kg, Coliflor fresca, Crema de leche x Litro, Detergente Líquido Industrial			
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Envase plástico para lácteos con tapa x litro, Esencia para alimentos Sabor Café - vainilla - coco - arequipa - piña - limón - canela, fecula de maíz x kilo	10	$ 20.400	$ 204.000
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Habichuela Corta limpia, Harina de pan x Kg, Jabón en crema desengrasante lavaloza x Kg, Laurel seco molido x Kg, leche entera en polvo sin azúcar, Leche entera pasteurizada larga vida, Mango (Tommy)	7	$ 25.743	$ 180.201
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Fresa madura, Gelatina sin sabor x Kg, Glucosa, Gorros desechables blancos caja x 100 unidades, Guanábana madura, Guantes de látex talla M caja de 50 unidades, Guayaba rosada	7	$ 36.029	$ 252.203
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8									Aceite de girasol, Ácido acético al 5% (vinagre) X 3 LT, Ajo deshidratado en polvo x kilo, Apio fresco verdura fresca, Arveja verde fresca, Atún en lomitos en aceite x 184 gramos	6	$ 25.000	$ 150.000
2.1. DESARROLLO DEL PROYECTO PRODUCTIVO CON CRITERIOS DE CALIDAD Y PROPUESTA DE VALOR	1.8					FORMACION PROFESIONAL	2	$ 1.075.500	$ 2.151.000				
3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	0.3									Papel aluminio rollo x 30 metros, pechuga de pollo x lb, Pectina Cítrica x libra, Pepino	7	$ 48.986	$ 342.902

										cohombro, Pimentón fresco (rojo, amarillo ó verde), Piña madura x Kg, Rollo de papel vinipel x 100 metros			
3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	0.3									Tomillo seco en polvo x Kg. El tomillo, Zanahoria fresca, Uvas pasas uva seca deshidratada	3	$ 22.567	$ 67.701
3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	0.3									Salsa de tomate x litro, Tapabocas desechables blancos caja x 50 unidades, Tarrinas circular plásticas con tapa por 180 ml x 25 unidades, Tarrinas plásticas con tapa por 250 ml x 25 unidades.	4	$ 46.550	$ 186.200
3.1. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	0.3					FORMACION PROFESIONAL	1	$ 358.500	$ 358.500				
3.2. VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL NEGOCIO, Y GESTIÓN DE FUENTES DE FINANCIACIÓN.	0.2	Estufa - cilindro de gas - licuadora - batidora	4	$ 142.500	$ 570.000								
3.2. VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL NEGOCIO, Y GESTIÓN DE FUENTES DE FINANCIACIÓN.	0.2					FORMACION PROFESIONAL	1	$ 239.000	$ 239.000				
4.1. PLANES DE MEJORA APLICADOS A LA ORGANIZACIÓN	0.4									Marcadores borrables	2	$ 2.000	$ 4.000
4.1. PLANES DE MEJORA APLICADOS A LA ORGANIZACIÓN	0.4									Resma de papel tamaño carta	1	$ 10.000	$ 10.000
4.1. PLANES DE MEJORA APLICADOS A LA ORGANIZACIÓN	0.4					FORMACION PROFESIONAL	2	$ 239.000	$ 478.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 3.100.000	$ 3.100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2	$ 3.220.800	$ 6.441.600	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 9.541.600	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
LUDIS MARIA CARRASCAL	ADMINISTRADORA	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA
YANELYS GUERRA	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	REGIONAL CÓRDOBA