PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2682387**	**Código del Programa SOFIA:**	**921700**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**2**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	**1.2 Regional:**	REGIONAL TOLIMA
1.3 Nombre del proyecto:	ESTABLECIMIENTO DE MEJORAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS, EN DESARROLLO DE FPI DEL CAG 2023		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	27		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Control, Calidad, Normatividad, Mejoramiento, Seguridad Alimentaria, Inocuidad		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	90	**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:**	89
			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:	1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

"En la cadena agroalimentaria, uno de los eslabones es la producción/industrialización de los alimentos para lo cual se requiere la aplicación de normas, técnicas, procedimientos, legislación y conocimientos sobre los diferentes procesos tecnológicos para la obtención de alimentos inocuos de calidad, demandados cada vez más por un consumidor exigente acorde a sus necesidades. El desconocimiento de estas normas, técnicas y procedimientos ha llevado a una creciente preocupación por la inocuidad alimentaria, originada por un gran número de factores entre los que se destacan cambios en las prácticas de producción, procesamiento y distribución de los alimentos; identificación y control de microorganismos patógenos emergentes y de las características fisicoquímicas y sensoriales, de las materias primas, producto en proceso, y producto terminado, además de las necesidades cambiantes de los consumidores, y del crecimiento y empobrecimiento de importantes sectores de la población.

Adicionalmente, el deficiente control y estandarización de los procesos, la falta de investigación, la ausencia de estudio de mercados y de viabilidad de productos alimenticios, lleva en muchos casos a pérdidas económicas de gran significancia, para emprendedores, pequeños y medianos empresarios, principalmente. Por ello, la empresa de alimentos que quiera continuar como un competidor activo y en crecimiento, deberá integrar y manejar exitosamente estos tres conceptos: salubridad, inocuidad y calidad, que responden a un criterio fundamental para todo procesador de alimentos orientado a la satisfacción, competencia y crecimiento en una industria de alimentos globalizada.

Surge entonces la pregunta: ¿Como capacitar nuevo talento humano, que incorpore temas de salubridad, inocuidad y calidad en el nivel que necesita el sector? "

2.2 Justificación del proyecto

"Una de las principales políticas comerciales del país, ha sido la firma de Tratados de Libre Comercio TLC - con países estratégicos. Estos tratados permiten el crecimiento de la producción nacional manteniendo los estándares de calidad y procesos comerciales de una forma transversal en los sectores económicos, pero especialmente para el sector agroindustrial en Colombia (Asociación Colombiana de Fondos de Capital Privado, 2015). La calidad alimentaria es reconocida como uno de los pilares básicos en las empresas transformadoras de alimentos siendo la mejor estrategia para asegurar la aplicación y cumplimiento de los requisitos legales en cada uno de los eslabones del proceso y conseguir así producción de alimentos inocuos.
El aseguramiento, el control y la gestión de la calidad de los alimentos a nivel nacional e internacional son una necesidad implícita de las industrias de este sector para la adaptación a los mercados nacionales e internacionales y a los cambios que se presentan constantemente por las nuevas alianzas económicas para dar cumplimiento a los estándares técnicos, normativos y los requerimientos del cliente. Así mismo, el crecimiento socio-económico del país y el fortalecimiento empresarial dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. Según la caracterización ocupacional del sector de procesamiento de alimentos, realizado por el Sena, el empleo generado por la agroindustria de alimentos en Colombia, es alrededor del 41,8%, donde se incluyen actividades de control y análisis de calidad de alimentos en los diferentes subsectores.
Con la ejecución de este proyecto formativo los aprendices del programa Tecnologo en Control de Calidad en la Industria de Alimentos, estarán en capacidad de poder transferir mejoras en los sistemas de gestión de empresas productoras de alimentos, que permitirán asegurar la calidad e inocuidad en sus productos, dar cumplimiento a requisitos normativos nacionales e internacionales y fortalecer sus procesos productivos."

2.3 Objetivo general

Establecer mejoras del sistema de gestión de calidad e inocuidad en plantas de procesamiento de alimentos y bebidas y/o laboratorios de análisis de alimentos, en desarrollo de FPI del CAG 2023

2.4 Objetivos específicos

1. Elaborar análisis y diagnóstico del estado e implementación de los SGC e inocuidad en las plantas de procesamiento y laboratorio de control de calidad
2. Documentar requerimientos para el establecimiento del SGC e inocuidad en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos.
3. Realizar aseguramiento y control de las actividades productivas y administrativas en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos
4. Verificar actividades productivas y administrativas en el complejo de procesamiento de alimentos y laboratorios de análisis de alimentos para el desarrollo de las competencias del programa.
5. Transferir al sector productivo en la etapa práctica conocimientos, habilidades y destrezas desarrolladas en el programa de formación.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de Tecnólogo en Control de Calidad en la Industria de Alimentos, emprendedores, pequeños, medianos y grandes empresarios, Instituciones educativas
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la calidad de vida y bienestar del consumidor mediante la oferta de servicios y productos alimenticios inocuos.

Económico:	Optimización de procesos de producción de alimentos con incremento de los beneficios económicos de emprendedores, pequeños y medianos empresarios.
Ambiental:	Minimizar los riesgos ambientales generados en la transformación, aseguramiento y control de calidad de productos alimenticios
Tecnológico:	Aplicación de técnicas, software y tecnología para que permita la gestion, el aseguramiento y el control de calidad e inocuidad en la manufactura de productos alimenticios.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

"Factores económicos, intitucionales, situaciones y eventos internos y externos que pueden afectar el normal desarrollo del proyecto.
Alternativas de solución: contratos de aprendizaje, acuerdos empresariales que permitan el acceso a sus instalaciones para realizar visitas con los aprendices o realización de prácticas en sus ambientes de proceso. "

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

1. Diagnóstico del sistema de gestión de calidad e inocuidad en plantas de procesamiento de alimentos y laboratorios de análisis de alimentos
2. Documentación de necesidades para el establecimiento del Sistema de Gestión de la calidad e inocuidad en plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos.
3. Registros del control de las actividades productivas y administrativas en la plantas de producción de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos aplicando el control estadístico de datos.
4. Informe de evaluación de calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial de los procesos y productos agroindustriales desarrollados en el Centro, listas de verificación del sistema de gestión de calidad e inocuidad de las plantas de procesamiento de alimentos y bebidas o laboratorios de análisis de alimentos y propuestas de mejoras al sistema de gestión.
5. Registros y evaluaciones de la etapa práctica, de acuerdo a la modalidad seleccionada y ejecutada por el aprendiz.

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?	NO
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 LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641582 - 22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	220601045 - CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641607 - 23010150701 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641622 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR CON BASE EN INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641678 - 24020152401 ANALIZAR LOS COMPONENTES DE LA COMUNICACIÓN SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, INTENCIONALIDAD Y CONTEXTO	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641926 - 24020152801 IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	641966 - 21020150103 PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
ANÁLISIS	IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN (1)	641608 - 2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641597 - 24020250101 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS

ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641603 - 22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641617 - 22060150101 ANALIZAR LAS ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES (ATEL) DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y EL ENTORNO	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641659 - 24020106401 ANALIZAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641665 - 22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
ANÁLISIS	IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE	641967 - 24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641589 - 21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL	210101060 - Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641590 - 21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	210101060 - Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641596 - 24020250105 PRESENTAR UN PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA ACTIVIDAD EN SU QUEHACER LABORAL DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS DESDE SU PROGRAMA DE	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS

		FORMACIÓN	
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641624 - 28030120004 REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESARROLLO DEL PROYECTO DE ACUERDO CON INDICADORES DEFINIDOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641658 - 24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641667 - 22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641675 - 29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD	290801081 - Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641690 - 27040303202 APLICAR EL PLAN DE CALIDAD DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DEL PROCESO PRODUCTIVO	270403032 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
EJECUCIÓN	EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	641968 - 24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EJECUCIÓN	PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC	641583 - 22060104503 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	220601045 - CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
EJECUCIÓN	PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC	641585 - 22050104602 APLICAR FUNCIONALIDADES DE HERRAMIENTAS Y SERVICIOS TIC, DE ACUERDO CON MANUALES DE USO, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y BUENAS PRÁCTICAS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
EJECUCIÓN	PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA	641924 - 24020152803 RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales,

	APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC	PRODUCTIVO	sociales y personales.
EJECUCIÓN	PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC	641964 - 21020150104 PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS TENIENDO EN CUENTA EL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641591 - 21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.	210101060 - Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641598 - 24020250104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL USO DE EXPRESIONES, ESTRUCTURAS Y DESEMPEÑO SEGÚN LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMULADOS PARA EL PROGRAMA.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641602 - 22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641606 - 23010150703 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641609 - 29080108202 REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	290801082 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641613 - 24020152601 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641616 - 24020152603 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O	641619 - 22060150102 IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS

	LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	ENFERMEDADES DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641664 - 29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.	290801080 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641671 - 29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA	291201071 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641676 - 29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	290801081 - Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641677 - 24020152403 RELACIONAR LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641687 - 29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.	290801084 - Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
EJECUCIÓN	VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	641965 - 21020150102 VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
ETAPA PRACTICA	DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD E EN LA ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE	641587 - 22050104603 EVALUAR LOS RESULTADOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

	ALIMENTOS (9)		
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641588 - 22050104604 OPTIMIZAR LOS RESULTADOS, DE ACUERDO CON LA VERIFICACIÓN	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641604 - 23010150704 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641612 - 29080108203 ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.	290801082 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641618 - 22060150103 REALIZAR SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO AL DESARROLLO DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y SST, SEGÚN EL ÁREA DE DESEMPEÑO.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641661 - 29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.	290801080 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641672 - 29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS	291201071 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641686 - 29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.	290801084 - Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
EVALUACIÓN	EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	641691 - 27040303203 VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL PLAN DE CALIDAD TENIENDO EN CUENTA NORMATIVA, CONDICIONES DEL PROCESO Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	270403032 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE	641584 - 22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA	220601045 - CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS

	MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.	TÉCNICOS Y NORMATIVA
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641592 - 21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.	210101060 - Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641594 - 24020250106 EXPLICAR LAS FUNCIONES DE SU OCUPACIÓN LABORAL USANDO EXPRESIONES DE ACUERDO AL NIVEL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641600 - 22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641610 - 29080108204 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL.	290801082 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641615 - 24020152604 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O	641620 - 22060150104 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y EL CONTROL DE LA SST, DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE TRABAJO, COLABORATIVO, COOPERATIVO Y COORDINADO EN EL	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

	LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	PRODUCTIVO Y SOCIAL	
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641623 - 28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641657 - 24020106404 PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DEL CONTEXTO SEGÚN RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641663 - 29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA	290801080 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641668 - 22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641670 - 29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA	291201071 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641673 - 29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN	290801081 - Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641680 - 24020152404 ESTABLECER PROCESOS DE ENRIQUECIMIENTO LEXICAL Y ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641688 - 29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.	290801084 - Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641689 - 27040303204 PROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD.	270403032 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641923 - 24020152804 PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641963 - 21020150101 RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACIÓN	FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	641970 - 24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E	641581 - 22060104502 EMPLEAR MÉTODOS DE MEDICIÓN EN EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TÉCNICA	220601045 - CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

	INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	DE CONTROL Y NORMATIVA.	
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641595 - 24020250103 DISCUTIR SOBRE POSIBLES SOLUCIONES A PROBLEMAS DENTRO DE UN RANGO VARIADO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641599 - 24020250102 INTERCAMBIAR OPINIONES SOBRE SITUACIONES COTIDIANAS Y LABORALES ACTUALES, PASADAS Y FUTURAS EN CONTEXTOS SOCIALES ORALES Y ESCRITOS	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641601 - 22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641605 - 23010150702 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641611 - 29080108201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.	290801082 - Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE	641621 - 28030120003 DETERMINAR ACTIVIDADES Y RECURSOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO APLICANDO TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

	ALIMENTOS (4)		
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641625 - 28030120002 FORMULAR EL PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO, RECURSOS Y CRITERIOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641660 - 24020106402 ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO A CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN..	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641662 - 29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	290801080 - Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641685 - 29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801084 - Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641692 - 27040303201 ESTRUCTURAR EL PLAN DE CALIDAD SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	270403032 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641925 - 24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

PLANEACIÓN	GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	641969 - 24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641586 - 22050104601 ALISTAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641593 - 21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA	210101060 - Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641614 - 24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641666 - 22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641669 - 29120107101 PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA	291201071 - COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	641674 - 29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD	290801081 - Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad
PLANEACIÓN	PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE	641679 - 24020152402 ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS,

	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN	EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	15	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	25

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambientes pluritecnológico (Ambiente de formación, laboratorios físico-químico, microbiológico y sensorial, plantas de procesamiento de alimentos) con infraestructura sanitaria que cumpla los requerimientos de la normatividad nacional, con disponibilidad de redes eléctricas e hidráulicas, gas y/o vapor.
Maquinaria y Equipo Especializado para el control de calidad de alimentos.
Maquinaria y Equipo Especializado para la transformación de alimentos en las áreas de lácteos, frutas, hortalizas, cárnicos, panificación, entre otras.
Tecnologías de la información y las comunicaciones: Conexión wifi.
Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente: Uniforme completo en material antifluido blanco, cofia, tapabocas, guantes de nitrilo, calzado apropiado, gafas de seguridad.

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 LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43									Resma de papel carta	2	€ 25.000	€ 50.000
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43									Marcadores borrables	5	€ 4.500	€ 22.500
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43									Cartulina	5	€ 2.000	€ 10.000

DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43									Marcadores permanentes	5	€ 4.500	€ 22.500
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Profesional NBC - Administración o ingeniería administrativa y afines	1	€ 457.957	€ 457.957				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines:	1	€ 457.957	€ 457.957				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Licenciado en Educación Física y/o Profesional en Ciencias del Deporte.	1	€ 457.957	€ 457.957				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Licenciado en Matemáticas y/o Ingeniero afín al programa de formación	1	€ 457.957	€ 457.957				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Profesional en el area temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO	1	€ 457.957	€ 457.957				
DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (3)	0.43					Formación en Ciencias de la Comunicación y/o Periodismo y/o Lingüística y/o Filología y/o Lenguas Clásicas y/o Modernas y/o español y/o Literatura	1	€ 457.957	€ 457.957				

DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD E EN	6									Resma de papel carta	1	€ 25.000	€ 25.000
DEMOSTRAR CONOCIMIENTO Y DESEMPEÑO DE LOS PROCESOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD E EN	6					Instructor Seguimiento Etapa Práctica	1	€ 23.985.000	€ 23.985.000				
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 150.000	€ 150.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos del taller de Procesamiento de Carnicos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 210.000	€ 420.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos del laboratorio Sensorial relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 100.000	€ 200.000								

EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos del taller de Procesamiento de lácteos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 170.000	€ 340.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 155.000	€ 155.000								
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Frascos tapa azul	5	€ 35.000	€ 175.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Tubos de ensayo con tapa rosca	120	€ 2.000	€ 240.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Vidriería de laboratorio relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	100	€ 3.000	€ 300.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN	2.22									Cajas de Petri	30	€ 6.000	€ 180.000

PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)													
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Agua destilada	5	€ 2.000	€ 10.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Caja de cofias desechables por 100 unidades	1	€ 15.000	€ 15.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Colorantes	1	€ 55.000	€ 55.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Reactivos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 40.000	€ 80.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Insumos para procesos y control de calidad relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	15	€ 8.000	€ 120.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Suministros de limpieza y desinfección relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	10	€ 50.000	€ 500.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN	2.22									Sticker para marcar patrones	200	€ 500	€ 100.000

PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)													
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Batas de laboratorio	20	€ 5.000	€ 100.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Kit de papelería	1	€ 100.000	€ 100.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Recipientes para exposición de la muestra y patrón	50	€ 800	€ 40.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Gafas de protección para laboratorio	25	€ 15.000	€ 375.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Laminas para microscopia	20	€ 1.000	€ 20.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Caja de Guantes de nitrilo azul por 50 pares	1	€ 25.000	€ 25.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN	2.22									Medios de cultivo relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de	1	€ 150.000	€ 150.000

DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)										Calidad en la Industria de Alimentos			
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22									Caja de Tapa bocas desechable por 100 unidades	1	€ 17.000	€ 17.000
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22					Profesional NBC - Administración o ingeniería administrativa y afines.	1	€ 3.535.236	€ 3.535.236				
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines. Ingeniería Química y Afines: Ingeniería bioquímica o Ingeniería de procesos. NBC - Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines: Ingeniería en proc	1	€ 3.535.236	€ 3.535.236				
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22					Profesional en ciencias económicas y/o afines, Profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en Ingeniería Industrial y/o afines	1	€ 3.535.236	€ 3.535.236				
EJECUTAR EL ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (8)	2.22					"Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internac	1	€ 3.535.236	€ 3.535.236				

EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24	Equipos del laboratorio Sensorial relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 100.000	€ 100.000								
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Caja de Guantes de nitrilo azul por 50 pares	1	€ 25.000	€ 25.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Caja de Guantes de nitrilo negros para aseo por 50 pares	1	€ 55.000	€ 55.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Suministros de limpieza y desinfección relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	5	€ 50.000	€ 250.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O	1.24									Sticker para marcar patrones	25	€ 500	€ 12.500

LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)													
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Medios de cultivo relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 150.000	€ 150.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Reactivos sólidos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	3	€ 40.000	€ 120.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Laminas para microscopia	10	€ 1.000	€ 10.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Kit de papelería	3	€ 100.000	€ 300.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Agua destilada	5	€ 2.000	€ 10.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Frascos tapa azul	5	€ 35.000	€ 175.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Recipientes para exposición de la muestra y patrón	25	€ 800	€ 20.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Colorantes	1	€ 55.000	€ 55.000

EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Batas de laboratorio	5	€ 5.000	€ 25.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Marcadores borrables	5	€ 4.500	€ 22.500
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental y/o Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en Seguridad y	1	€ 1.315.824	€ 1.315.824
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Gafas de protección para laboratorio	5	€ 15.000	€ 75.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Caja de Cofias desechables por 100 unidades	1	€ 15.000	€ 15.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Cajas de Petri	30	€ 6.000	€ 180.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Reactivos líquidos relacionados en el diseño del programaTecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	10	€ 40.000	€ 400.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E	1.24									Vidriería de laboratorio relacionados en el	100	€ 3.000	€ 300.000

INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)										diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos			
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Insumos para procesos y control de calidad relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	15	€ 8.000	€ 120.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Tubos de ensayo con tapa rosca	120	€ 2.000	€ 240.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24									Caja de Tapa bocas desechables por 100 unidades	1	€ 17.000	€ 17.000
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines. Ingeniería Química y Afines: Ingeniería bioquímica o Ingeniería de procesos. NBC - Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines: Ingeniería en proc	2	€ 1.973.736	€ 3.947.472				
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24					Profesional en áreas afines con Tecnologías de la información y la comunicación	1	€ 1.315.824	€ 1.315.824				
EVALUAR EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (9)	1.24					Licenciado en Educación Física y/o Profesional en Ciencias del Deporte. y/o Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento Deportivo con especialización Tecnológica	1	€ 1.315.824	€ 1.315.824				

						relacionada con el área de Conocimie							
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 150.000	€ 150.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipos del taller de Procesamiento de Carnicos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 210.000	€ 210.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipos del laboratorio Sensorial relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 100.000	€ 100.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipos del taller de Procesamiento de lácteos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 170.000	€ 170.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA	2.03	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas	1	€ 155.000	€ 155.000								

EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)		relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos											
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Insumos	3	€ 8.000	€ 24.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Leche	20	€ 2.000	€ 40.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Aditivos	5	€ 25.000	€ 125.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Bata de tela	5	€ 3.500	€ 17.500

FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Guantes para carga	4	€ 6.000	€ 24.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Envases	50	€ 1.500	€ 75.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Profesional NBC - Administración o ingeniería administrativa y afines.	1	€ 999.360	€ 999.360
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Caja de Tapabocas desechables por 100 unidades	1	€ 17.000	€ 17.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Harinas	20	€ 130.000	€ 2.600.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE	2.03									Carnes	5	€ 30.000	€ 150.000

PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)													
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Kit de papelería	1	€ 100.000	€ 100.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Caja de Cofias desechables por 100 unidades	1	€ 15.000	€ 15.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Frutas y Hortalizas	20	€ 4.000	€ 80.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Caja de Guantes de nitrilo azul por 50 pares	1	€ 25.000	€ 25.000
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03									Marcador borrable	5	€ 4.500	€ 22.500
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN	2.03									Azúcar	20	€ 2.500	€ 50.000

DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)													
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines. Ingeniería Química y Afines: Ingeniería bioquímica o Ingeniería de procesos. NBC - Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines: Ingeniería en proc	1	€ 2.948.112	€ 2.948.112				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					"Profesional en química, ingeniería química, licenciado en química. "	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental y/o Ingeniero ambiental, ecólogo o profesiones afines con formación en Seguridad y	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Licenciado en Matemáticas y/o Ingeniero afín al programa de formación	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA	2.03					"Alternativa 1: CAP SENA y Experticia en el área temática	1	€ 999.360	€ 999.360				

EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)						DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño Alternativa 2: Técnico y Experticia en el área temática							
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Profesional en ciencias económicas y/o afines, Profesional en administración de empresas y/o afines. Profesional en mercadeo y/o afines. Profesional en Ingeniería Industrial y/o afines	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					"Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internac	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía y/o antropología y/o psicología y/o trabajo social y/o sociología y/o afines y/o Profesional con estudios relacionados en ética y/o bioé	1	€ 999.360	€ 999.360				
FORMULAR LA PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE MEJORA EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS (10)	2.03					Formación en Ciencias de la Comunicación y/o Periodismo y/o Lingüística y/o Filología y/o Lenguas Clásicas y/o Modernas y/o español y/o Literatura	1	€ 999.360	€ 999.360				
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL	2.17	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación	2	€ 150.000	€ 300.000								

DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)		relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos											
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 300.000	€ 300.000								
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 155.000	€ 155.000								
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17	Equipos del taller de Procesamiento de lácteos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 170.000	€ 170.000								
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17	Equipos del taller de Procesamiento de Carnicos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 210.000	€ 210.000								

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17									Caja de Guantes de nitrilo negros para aseo por 50 pares	1	€ 55.000	€ 55.000
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17									Envases	50	€ 1.500	€ 75.000
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17									Guantes para carga	3	€ 6.000	€ 18.000
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17									Marcadores borrables	5	€ 4.500	€ 22.500
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE	2.17					Licenciado en Educación Física y/o Profesional en Ciencias del Deporte.	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				

Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)													
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Profesional NBC - Administración o ingeniería administrativa y afines.	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines:	2	€ 1.730.142	€ 3.460.284				
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internaci	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Licenciado en Matemáticas y/o Ingeniero afín al programa de formación	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				
GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Profesional en ciencias económicas y/o afines, Profesional en administración de empresas y/o afines	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				

GESTIONAR LA PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS PARA EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (4)	2.17					Profesional en química, ingeniería química, licenciado en química	1	€ 1.730.142	€ 1.730.142				
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19									Marcadores permanentes	10	€ 4.500	€ 45.000
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19									Caja de esferos por 12 unidades	1	€ 12.000	€ 12.000
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19									Resma de papel carta	1	€ 25.000	€ 25.000
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19									Marcadores borrables	10	€ 4.500	€ 45.000
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19					Profesional de administración educativa	1	€ 239.846	€ 239.846				
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19					Profesional de desarrollo humano	1	€ 239.846	€ 239.846				
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19					Instructor técnico del programa de formación	1	€ 239.846	€ 239.846				
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19					Profesional de relaciones corporativas	1	€ 239.846	€ 239.846				
IDENTIFICAR LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES Y EL PROCESO DE FORMACIÓN	0.19					Equipo de bienestar y liderazgo al aprendiz	1	€ 239.846	€ 239.846				

IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65	Equipos de control de calidad de alimento básicos	10	€ 180.000	€ 1.800.000								
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65									Marcadores permanentes	5	€ 4.500	€ 22.500
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65									Marcadores borrables	5	€ 4.500	€ 22.500
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65									Resma de papel carta	5	€ 25.000	€ 125.000
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65									Cartulina	5	€ 2.000	€ 10.000
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE	0.65									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000

ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS													
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65					Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internaci	1	€ 829.469	€ 829.469				
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines:	1	€ 829.469	€ 829.469				
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65					Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental y/o Ingeniero ambiental	1	€ 829.469	€ 829.469				
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65					Profesional en química, ingeniería química, licenciado en química	1	€ 829.469	€ 829.469				
IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA DEL CONTROL DE LOS PROCESOS Y ADMINISTRACIÓN DE LOS RECURSOS EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS	0.65					Profesional en ciencias económicas y/o afines, Profesional en administración de empresas y/o afines	1	€ 829.469	€ 829.469				

PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipos del taller de Procesamiento de Carnicos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 210.000	€ 420.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 300.000	€ 600.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 300.000	€ 600.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 150.000	€ 150.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipos del laboratorio Sensorial relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 100.000	€ 200.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE	0.77	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la	1	€ 155.000	€ 155.000								

DE ALIMENTOS (5)		Industria de Alimentos											
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77	Equipos del taller de Procesamiento de lácteos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 170.000	€ 340.000								
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Reactivos líquidos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	30	€ 40.000	€ 1.200.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Batas de laboratorio	5	€ 5.000	€ 25.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Insumos	2	€ 8.000	€ 16.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Tubos de ensayo con tapa rosca	120	€ 2.000	€ 240.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Kit de papeleria	2	€ 100.000	€ 200.000

PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Cajas de petri	40	€ 6.000	€ 240.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Caja de Guantes de nitrilo negros para aseo por 50 pares	1	€ 55.000	€ 55.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Frascos tapa azul	5	€ 35.000	€ 175.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Agua destilada	5	€ 2.000	€ 10.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Colorantes	1	€ 55.000	€ 55.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Suministros de limpieza y desinfección relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	5	€ 50.000	€ 250.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL	0.77									Recipientes para exposición de la	25	€ 800	€ 20.000

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)										muestra y patrón			
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Vidriería de laboratorio relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	100	€ 3.000	€ 300.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Medios de cultivo relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 200.000	€ 200.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Caja de Cofias desechables por 100 unidades	1	€ 15.000	€ 15.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Cajas de Guantes negros de aseo por 50 pares	1	€ 55.000	€ 55.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Gafas de protección para laboratorio	5	€ 15.000	€ 75.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN	0.77									Reactivos sólidos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de	3	€ 40.000	€ 120.000

PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)										Calidad en la Industria de Alimentos			
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Caja de Tapa bocas desechables por 100 unidades	1	€ 17.000	€ 17.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Laminas para microscopia	20	€ 1.000	€ 20.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77									Sticker para marcar patrones	200	€ 500	€ 100.000
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines: Química de alimentos o Microbiología industrial y ambiental o Microbiología y bioanálisis o Microbiología o Microbiología industrial o Microbiología	1	€ 1.224.216	€ 1.224.216				
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77					Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía y/o antropología y/o psicología y/o trabajo social y/o sociología y/o afines	1	€ 1.224.216	€ 1.224.216				

PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77					Formación en Ciencias de la Comunicación y/o Periodismo y/o Lingüística y/o Filología y/o Lenguas Clásicas y/o Modernas y/o español y/o Literatura	1	€ 1.224.216	€ 1.224.216				
PLANEAR LOS RECURSOS PARA LA VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (5)	0.77					Profesional en áreas afines con Tecnologías de la información y la comunicación	1	€ 1.224.216	€ 1.224.216				
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27									Cartulina	5	€ 2.000	€ 10.000
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27									Marcadores borrables	5	€ 4.500	€ 22.500
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27									Kit de papeleria	2	€ 100.000	€ 200.000
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27									Marcadores permanentes	5	€ 4.500	€ 22.500
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27					Alternativa 1: CAP SENA y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá en su desempeño Alternativa 2: Técnico y Experticia en el área temática	1	€ 437.220	€ 437.220				

PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines: Química de alimentos o Microbiología industrial y ambiental o Microbiología y bioanálisis o Microbiología o Microbiología industrial o Microbiología	1	€ 437.220	€ 437.220				
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27					Profesional en áreas afines con Tecnologías de la información y la comunicación	1	€ 437.220	€ 437.220				
PROCESAR LOS DATOS ESTADÍSTICOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS TIC (6)	0.27					Licenciado en Matemáticas y/o Ingeniero afín al programa de formación	1	€ 437.220	€ 437.220				
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 150.000	€ 150.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	1	€ 155.000	€ 155.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipo del Taller de Procesamiento de Panificación relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control	2	€ 150.000	€ 300.000								

		de Calidad en la Industria de Alimentos											
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos del taller de Procesamiento Frutas y Hortalizas relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 155.000	€ 310.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos del laboratorio microbiologia relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 300.000	€ 600.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos de laboratorio de fisicoquimica relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 300.000	€ 600.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos del laboratorio Sensorial relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 100.000	€ 200.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26	Equipos del taller de Procesamiento de lácteos relacionados en el diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos	2	€ 170.000	€ 340.000								
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O	2.26	Equipos del taller de Procesamiento de Carnicos relacionados en el	2	€ 210.000	€ 420.000								

DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)		diseño del programa Tecnólogo Control de Calidad en la Industria de Alimentos											
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Harinas	30	€ 130.000	€ 3.900.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Insumos	15	€ 8.000	€ 120.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Aditivos	5	€ 25.000	€ 125.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Caja de Guantes de nitrilo azul por 50 pares	1	€ 25.000	€ 25.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Kit de papeleria	3	€ 100.000	€ 300.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Marcadores borrables	10	€ 4.500	€ 45.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Bata de tela	5	€ 3.500	€ 17.500
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE	2.26									Botas de plástico blancas	5	€ 35.000	€ 175.000

Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)													
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Caja de Cofias desechables por 100 unidades	1	€ 15.000	€ 15.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Carnes	10	€ 30.000	€ 300.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Envases	50	€ 1.500	€ 75.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Frutas y Hortalizas	30	€ 4.000	€ 120.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Caja de Guantes de nitrilo negros para aseo por 50 pares	2	€ 55.000	€ 110.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Guantes para carga	3	€ 6.000	€ 18.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Leche	60	€ 2.000	€ 120.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE	2.26									Azúcar	100	€ 2.500	€ 250.000

(7)													
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26									Caja de Tapabocas desechable por 100 unidades	1	€ 17.000	€ 17.000
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26					Profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía y/o antropología y/o psicología y/o trabajo social y/o sociología y/o afines y/o Profesional con estudios relacionados en ética y/o bioé	1	€ 1.798.848	€ 1.798.848				
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26					Profesional en química, ingeniería química, licenciado en química.	1	€ 3.597.696	€ 3.597.696				
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26					Licenciado en Educación Física y/o Profesional en Ciencias del Deporte. y/o Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento Deportivo con especialización Tecnológica relacionada con el área de Conocimie	1	€ 1.798.848	€ 1.798.848				
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26					Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento. Nivel mínimo B2 de suficiencia en inglés, acreditado mediante una de las siguientes pruebas internaci	1	€ 1.798.848	€ 1.798.848				
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O	2.26					Formación en Ciencias de la Comunicación y/o Periodismo y/o Lingüística y/o	1	€ 1.798.848	€ 1.798.848				

DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)						Filología y/o Lenguas Clásicas y/o Modernas y/o español y/o Literatura							
VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (7)	2.26					Profesional NBC - Biología, microbiología y afines. Ingeniería bioquímica o Ingeniería de procesos. NBC - Ingeniería Agroindustrial, Alimentos y Afines	1	€ 3.597.696	€ 3.597.696				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 15.650.000	€ 15.650.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	1	€ 17.124.500	€ 17.124.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 78.780.000	€ 78.780.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 111.554.500	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
FAVIO ARMANDO MEDINA	CONTROL DE CALIDAD	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
EDNA LILIANA CABALLERO	ETICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA

HARRISON MORENO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
SANDRA MILENA LOZANO	AMBIENTAL	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LAURA MARIA BARRERA	BILINGUISMO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
FABIAN JAIR LOPEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LUIS ALEJANDRO VARGAS	FORMACIÓN DEPORTIVA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YAMIT RODRIGUEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MARIA CRISTINA ARANZALEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JUAN PABLO MONTERO	DERECHOS FUNDAMENTALES PARA EL TRABAJO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
YEIMMY MARITZA NEUSA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
JORGE ELIECER ANDRADE	INFORMATICA	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
EDINSON CHACON	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
IVAN DARIO RAMIREZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LINDA ROCIO RODRIGUEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MANUEL GERARDO ORJUELA	CONTROL DE CALIDAD	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
XIOMARA ANDREA GUZMAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
MAGALY GIOVANNA VICTORIA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LICELANDER HENNESSEY	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LILIANA CAROLINA DEL PILAR RAMIREZ	CONTROL DE CALIDAD	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
OLGA VICTORIA CELIS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA