PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2678599**	**Código del Programa SOFIA:**	**635171**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**5**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL	**1.2 Regional:**	REGIONAL ATLÁNTICO
1.3 Nombre del proyecto:	ACTUALIZACION DE PROCEDIMIENTOS PARA EL FAENADO Y DESPOSTE DE ESPECIES MAYORES Y MENORES EN EL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	CORTE Y VENTA DE CARNES		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	CORTE DE RES, CADENA EN FRIO, MADURACIÓN, ALMACENAMIENTO, INOCUIDAD, DESTAZADURA, RETAZADURA, TRAZABILIDAD,CALIDAD, PRESENTACIÓN Y EMPAQUE.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	65	**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:**	64
			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 el departamento del Atlántico los expendios de carne presentan diversas problematicas en las que se encuentran las condiciones higiénico - sanitarias, los habitos y practicas de los manipuladores de alimentos, este conjunto afectan la inocuidad del producto, y por tanto la salud del consumidor. Estos problemas obedece principalmente al incumplimiento de las disposiciones establecidas en la normatividad colombiana vigente y a la falta de capacitación del personal mainipulador. Esta problemática preocupa a las autoridades competentes. los clientes y especialmente a los comercializadores no solo por los problemas de salud pública que esto puede desencadenar, sino tambien por las pérdidas económicas que se presentan por el inadecuado manejo del producto ¿Cómo mejorar lel desempeño de los maipuladores con la aplicación de técnicas de faenado, corte , desposte y venta de los expendios de especies mayores y menores en el Departamento del Atlántico?

2.2 Justificación del proyecto
A través de los años, las zonas rurales del departamento del Atlántico se han caracterizado por su vocación agricola y pecuaria, que las han llevado a ocupar un lugar importante en su economía. Hoy se ve vislumbra como una oportunidad la comercialización a gran escala de los productos pecuarios, especialmente las carnes en canal de animales de abasto de las especies mayores y menores, esto ha generado un compromiso por parte de productores y comercializadores para enmarcar sus esfuerzos en el cumplimiento de estandares de inocuidad que abarcan desde la infraestructura hasta los canales de comercialización y brindando especial enfasis a lo relacionado con la normatividad y capacitación del personal manipulador. Sin embargo, muchos de estos cambios se ven reflejados paulatinamente por lo que incialmente se han enfocado en la aplicación de las técnicas que permitan garantizar la inocuidad y calidad de los productos en toda la cadena hasta el consumidor final, lo cual contribuira a controlar las mermas durante su manejo y garantizar la aplicación de las BPM y normas generales de higiene.

2.3 Objetivo general
Actualizar los procedimientos para el faenado y desposte de especies mayores y menores en el departamento del Atlantico, haciendo uso de herramientas audiovisuales

2.4 Objetivos específicos
1. Elaborar videos explicativos sobre las actividades del faenado aplicado en especies mayores y menores 2. Elaborar videos explicativos sobre las actividades de Corte y Desposte aplicado en especies mayores y menores 3. Elaborar videos explicativos sobre la actividad de acondicionamiento y venta de productos obtenidos de especies mayores y menores

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices SENA, emprendedores, estudiantes de programas afines, empresas del sector, consumidores de carne, almacenes de grandes superficies.
2.5.2 Impacto	
Social:	Capacitar personas para aspirar a empleos formales y mejor remunerados, mejorando el nivel de vida. Responsabilidad Social y Empresarial en las actividades técnicas de corte y venta de carnes bajo criterios éticos.
Económico:	Incremento en la vida util del los productos, el consumo y la rentabilidad lo que mejora los flujos de dinero y beneficia la economia nacional.
Ambiental:	Manejo organizado y sistematico de los residuos dentro del establecimiento, asi como el control de vertimientos y manejo de grasasen los establecimientos.
Tecnológico:	Optimización de recursos, mejoramiento en la tecnología de desposte, cortes y uso de nuevos empaques y equipos.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
1) Restricciones en recursos y oportunidades para la creación de la unidad productiva / Asociaciones y comercializadoras establecidas en la región 2) Disminución de oportunidades en el sector, debido a cambios significativos en la relación oferta demanda a nivel nacional / Internacionalización de ofertas laborales

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Videos explicativos sobre las actividades del faenado aplicado en especies mayores y menores 2. Videos explicativos sobre las actividades de Corte y Desposte aplicado en especies mayores y menores 3. Videos explicativos sobre la actividad de acondicionamiento y venta de productos obtenidos de especies mayores y menores

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANÁLISIS	APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	546483 - 24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	546484 - 24020152801 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	546485 - 24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	546486 - 24020152802 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales,

		SOCIAL	sociales y personales.
ANÁLISIS	CARACTERIZACION DE LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DEL SECTOR CARNICO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS	546584 - 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.
ANÁLISIS	CARACTERIZACION DE LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DEL SECTOR CARNICO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS	546585 - 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.
ANÁLISIS	CARACTERIZACION DE LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DEL SECTOR CARNICO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS	546586 - 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.
ANÁLISIS	CARACTERIZACION DE LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DEL SECTOR CARNICO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS	546667 - 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.
ANÁLISIS	IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	546592 - 22050104603 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	546593 - 22050104604 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	546594 - 22050104601 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	546595 - 22050104602 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546458 - 29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.	290801086 - DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546459 - 29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.	290801086 - DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546460 - 29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS	290801086 - DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546462 - 29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	290801086 - DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546528 - 29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA	290801088 - PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546529 - 29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS	290801088 - PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546530 - 29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.	290801088 - PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546531 - 29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.	290801088 - PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546559 - 24020152402 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546560 - 24020152401 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546561 - 24020152404 APLICAR 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.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546562 - 24020152403 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE 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	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546630 - 22060150101 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546631 - 22060150102 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546632 - 22060150103 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	546633 - 22060150104 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA	593180 - 29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.	290801088 - PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546524 - 26010106202 EXHIBIR PRODUCTOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.	260101062 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546525 - 26010106204 PRESENTAR INFORME DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE CARNES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	260101062 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546526 - 26010106201 ALISTAR EQUIPOS DE EXHIBICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS SEGÚN PLANES OPERATIVOS Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.	260101062 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546527 - 26010106203 REALIZAR LA VENTA DE CARNES SEGÚN PROTOCOLO.	260101062 - Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546580 - 03- 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.
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546581 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

		trabajo.	
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546582 - 04- 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	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546583 - 01- 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.
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546634 - 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.
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546635 - 23010150704 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCIÓN	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546636 - 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	VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	546637 - 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.
EVALUACIÓN	ETAPA PRODUCTIVA	515770 - 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
INDUCCIÓN	CONTEXTUALIZAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, DE ACUERDO CON LA POLÍTICA INSTITUCIONAL	546700 - 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.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546479 - 22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546480 - 22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546481 - 22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546482 - 22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546626 - 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.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546627 - 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.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546628 - 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	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	546629 - 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.
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	569060 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	569061 - 29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVA SANITARIA.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	569062 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA.	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
PLANEACIÓN	ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	569063 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	290801092 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

		DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS.	
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546620 - 24020250102 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS 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
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546621 - 24020250104 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASI COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	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
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546622 - 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
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546623 - 24020250103 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	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
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546624 - 24020250106 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU AREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.	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
PLANEACIÓN	ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	546625 - 24020250105 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	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
PLANEACIÓN	IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA	290801089 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
PLANEACIÓN	IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	546533 - 29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.	290801089 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
PLANEACIÓN	IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	546534 - 29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	290801089 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
PLANEACIÓN	IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	546535 - 29080108901. ALISTAR ÁREAS,	290801089 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE

		EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA	ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	12	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	40

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

AULA DE CLASES, TALLER DE DESPOSTE (este debe garantizar los condiciones de seguridad y elementos de protección personal), BENEFICIADEROS DE ANIMALES DE ABASTO Y EMPRESAS CARNICAS.

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
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									BALDE	5	€ 35.000	€ 175.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									ARAGAN	5	€ 25.000	€ 125.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									HIPOCLORITO DE SODIO X GALON	5	€ 35.000	€ 175.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									CEPILLOS	5	€ 20.000	€ 100.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									DETERGENTE NEUTRO X GALON	8	€ 50.000	€ 400.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1									ESPONJILLASX PAQUETE POR 12 UNIDADES	5	€ 20.000	€ 100.000
ACONDICIONAMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO	1					HORAS INSTRUCTOR	192	€ 50.000	€ 9.600.000				
APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	0.5	MESAS HEXAGONALES, 6 SILLAS	7	€ 80.000	€ 560.000								
APLICACIÓN DE CONCEPTOS MATEMÁTICOS BASICOS UTILIZADOS EN CORTE Y VENTA DE CARNES	0.5					HORAS INSTRUCTOR	48	€ 50.000	€ 2.400.000				

CARACTERIZACION DE LAS TENDENCIAS ALIMENTARIAS DEL SECTOR CARNICO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORE	0.5					HORAS INSTRUCTOR	48	€ 50.000	€ 2.400.000				
CONTEXTUALIZAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, DE ACUERDO CON LA POLÍTICA INSTITUCIONAL	0.25									KIT DE PAPELERIA (RESMA, MARCADORES, PAPEL BOND, TINTA DE IMPRESION)	1	€ 200.000	€ 200.000
CONTEXTUALIZAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, DE ACUERDO CON LA POLÍTICA INSTITUCIONAL	0.25					EQUIPO DE INDUCION(INTRUCTOR TÉCNICO, BIENESTAR DEL APRENDIZ, COORDINADOR	40	€ 50.000	€ 2.000.000				
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	BASCULA	1	€ 200.000	€ 200.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	MAQUINA DE HIELO	1	€ 250.000	€ 250.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	CORTADORA DE POLLO	1	€ 200.000	€ 200.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	EMPACADORA AL VACIO	1	€ 500.000	€ 500.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	SIERRA ELECTRICA	2	€ 400.000	€ 800.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	KIT DE CUCHILLOS, ESCAMADORES, ALICATER, GUANTES DE ACERO, GANCHOS DE ACERO INOXIDABLE, ENTRE OTROS	15	€ 900.000	€ 13.500.000								

DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4	MESA DE ACERO	3	€ 80.000	€ 240.000								
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4									CANAL DE CERDO	1	€ 1.500.000	€ 1.500.000
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4									CANAL DE RES	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4									PESCADOS ENTRERO CON VISCERA(TILAPIA ROJA, PLATEADA, ROBALO, TRUCHA, SIERRAM ENTRE OTROS)	30	€ 45.000	€ 1.350.000
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4									POLLO EN CANAL ENTERO	30	€ 40.000	€ 1.200.000
DESARROLLO DE PROCESOS DE CORTE Y DESPOSTE DE CARNES SEGÚN LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS EN LA	4					HORAS INSTRUCTOR	624	€ 50.000	€ 31.200.000				
ESTRATEGIAS PARA EL MANEJO DE VOCABULARIO TECNICO RELACIONADO CON EL AREA FORMACION DEL APRENDIZ	2					HORAS INSTRUCTOR	180	€ 50.000	€ 9.000.000				
ETAPA PRODUCTIVA	6					HORAS INSTRUCTOR	40	€ 50.000	€ 2.000.000				
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	BASCULA	1	€ 200.000	€ 200.000								
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	CUARTO FRIO	1	€ 8.000.000	€ 8.000.000								
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	TABLAS PLASTICAS GRANDES PARA PICAR	20	€ 200.000	€ 4.000.000								
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	GANCHOS DE IZAJE	2	€ 70.000	€ 140.000								

IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	MESA DE ACERO	2	€ 80.000	€ 160.000								
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1	SOPORTE DE IZAJE	1	€ 200.000	€ 200.000								
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1									CANAL DE CERDO	1	€ 1.500.000	€ 1.500.000
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1									CANAL DE RES	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000
IDENTIFICACION DE MATERIAS PRIMAS	1					HORAS INSTRUCTOR	96	€ 50.000	€ 4.800.000				
IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	0.5	COMPUTADOR	20	€ 100.000	€ 2.000.000								
IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	0.5	TELEVISOR LCD 43 PULGADAS	1	€ 180.000	€ 180.000								
IMPLEMENTACION DE TENCOLOGIAS, DE INFORMACION Y COMUNICACIÓN EN EL MANEJO DE CORTE Y VENTA DE CARNES	0.5					HORAS INSTRUCTOR	48	€ 50.000	€ 2.400.000				
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2	EMPACADORA AL VACIO	1	€ 500.000	€ 500.000								
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2	BASCULA	1	€ 200.000	€ 200.000								
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2									BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 LIBRA	2	€ 65.000	€ 130.000
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2									BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 2G K	2	€ 95.000	€ 190.000
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2									VINIPEL ROLLO X400 METROS	4	€ 55.000	€ 220.000
VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2									BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 KG	2	€ 85.000	€ 170.000

VENTA DE PRODUCTOS CARNICOS	2					HORAS INSTRUCTOR	192	€ 50.000	€ 9.600.000				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
MESA DE ACERO	3	€ 80.000	€ 240.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MESAS HEXAGONALES, 6 SILLAS	7	€ 80.000	€ 560.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SOPORTE DE IZAJE	1	€ 200.000	€ 200.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
KIT DE CUCHILLOS, ESCAMADORES, ALICATER, GUANTES DE ACERO, GANCHOS DE ACERO INOXIDABLE, ENTRE OTROS	15	€ 900.000	€ 13.500.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
GANCHOS DE IZAJE	2	€ 70.000	€ 140.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MESA DE ACERO	2	€ 80.000	€ 160.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 14.800.000	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
CUARTO FRIO	1	€ 8.000.000	€ 8.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
COMPUTADOR	20	€ 100.000	€ 2.000.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
MAQUINA DE HIELO	1	€ 250.000	€ 250.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
BASCULA	1	€ 200.000	€ 200.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
CORTADORA DE POLLO	1	€ 200.000	€ 200.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
EMPACADORA AL VACIO	1	€ 500.000	€ 500.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
SIERRA ELECTRICA	2	€ 400.000	€ 800.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
TABLAS PLASTICAS GRANDES PARA PICAR	20	€ 200.000	€ 4.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

TELEVISOR LCD 43 PULGADAS	1	€ 180.000	€ 180.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
		Total:	€ 16.130.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
POLLO EN CANAL ENTERO	30	€ 40.000	€ 1.200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 2G K	2	€ 95.000	€ 190.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
HIPOCLORITO DE SODIO X GALON	5	€ 35.000	€ 175.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
DETERGENTE NEUTRO X GALON	8	€ 50.000	€ 400.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BALDE	5	€ 35.000	€ 175.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 KG	2	€ 85.000	€ 170.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
KIT DE PAPELERIA (RESMA, MARCADORES, PAPEL BOND, TINTA DE IMPRESION)	1	€ 200.000	€ 200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CANAL DE CERDO	1	€ 1.500.000	€ 1.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PESCADOS ENTRERO CON VISCERA(TILAPIA ROJA, PLATEADA, ROBALO, TRUCHA, SIERRAM ENTRE OTROS)	30	€ 45.000	€ 1.350.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CEPILLOS	5	€ 20.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ARAGAN	5	€ 25.000	€ 125.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ESPONJILLASX PAQUETE POR 12 UNIDADES	5	€ 20.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
VINIPEL ROLLO X400 METROS	4	€ 55.000	€ 220.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CANAL DE RES	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BOSAL DE VACIO PAQUETE X 200 UNIDADES CAPACIDAD DE 1 LIBRA	2	€ 65.000	€ 130.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

Total:	€ 9.535.000	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
HORAS INSTRUCTOR	624	€ 50.000	€ 31.200.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
HORAS INSTRUCTOR	48	€ 50.000	€ 2.400.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
HORAS INSTRUCTOR	192	€ 50.000	€ 9.600.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
HORAS INSTRUCTOR	96	€ 50.000	€ 4.800.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
HORAS INSTRUCTOR	40	€ 50.000	€ 2.000.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
EQUIPO DE INDUCION(INTRUCTOR TÉCNICO, BIENESTAR DEL APRENDIZ, COORDINADOR ACADEMICO)	40	€ 50.000	€ 2.000.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
HORAS INSTRUCTOR	180	€ 50.000	€ 9.000.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 61.000.000	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	9	€ 1.381.111	€ 12.429.999	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Herramientas	6	€ 3.133.334	€ 18.800.004	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Materiales de Formación	15	€ 982.334	€ 14.735.010	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1.364	€ 50.000	€ 68.200.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 114.165.013	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
LISBETH LETICIA OLMOS	EQUIPO TECNCO - PEDAGÓGICO	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL ATLÁNTICO
LUZ MARINA PULIDO	MICROBIOLOGIA	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL ATLÁNTICO
MONICA PATRICIA SILVA	INGENIERA DE ALIMENTOS	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL ATLÁNTICO