DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO
Talleres de capacitación productores

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO	
CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
86000000	Servicios Educativos y de Formación

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
Talleres de capacitación
UNIDAD DE MEDIDA
Talleres

DESCRIPCIÓN GENERAL

El contratista deberá planear, diseñar y realizar cuatro (4) talleres dirigidos a los productores que elaboran productos procesados cuyos ingredientes provienen de sus parcelas o de las cosechas que se obtienen en las actividades agropecuarias de la vereda el Vallano, cada taller debe tener una duración mínima de tres (3) horas,

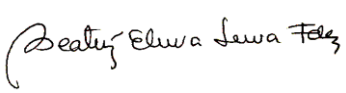
El contenido temático de los talleres se debe basar en la formulación y estandarización de procesos agroindustriales, en la elaboración de productos y subproductos a base de sus cosechas agropecuarias y que estos se puedan ofertar y comercializar en los diferentes eventos de mercadeo que se desarrollaran con este proyecto y aquellos que ejecute el municipio como los mercados campesinos y merca todos itinerantes.

Estas capacitaciones sobre procesos de formulación, estandarización y elaboración productos o subproductos, deben desarrollar algunas de sus sesiones de forma práctica en las instalaciones del Centro de Formación Integral para el Trabajo “Cefit”, ubicado en el municipio de Envigado.

Taller 1. Proceso de tratamientos de productos vegetales: convertir los vegetales que se producen en la zona tales como. Lechuga, acelga, calabacín, espinaca, brócoli, coliflor, zanahoria, entre otros, mediante técnicas como el lavado, corte, escaldado, pasteurización, congelación, fermentación, envasado, Trozado o molienda, y diagrama de flujo del proceso donde se pueda estandarizar las dosis del producto final que se acuerde con el grupo de productores participantes.

Taller 2. Proceso de tratamientos de frutas pequeñas de clima frio: transformar las frutas que se producen en la zona tales como: mora, fresa, tomate de árbol, uchuva, brevos, aguacate, entre otros, mediante técnicas como el lavado, corte, escaldado, pasteurización, congelación, fermentación, envasado, Trozado o molienda, y diagrama de flujo del proceso donde se pueda estandarizar las dosis del producto final que se acuerde con el grupo de productores participantes

Taller 3 y 4. Proceso de transformación de los productos agrícolas. Los procesos más

comunes que se deben desarrollar en estos talleres son los relacionados con el secado, conservas, concentrado de pulpas, elaboración de jugos, néctares, dulces y elaboración, de mixturas de vegetales, vinagretas, salsas, aderezos entre otros. Antes de desarrollar cada uno de los talleres, el contratista debe diligenciar la ficha del sistema de calidad del municipio de Envigado “Guía de formación ciudadana Código: FC-F-007” y obtener el visto bueno de la supervisión sobre su contenido, para poder llevar a cabo el desarrollo de estos talleres. Estas fichas deben entregarse por lo menos con ocho (8) días de antelación a la celebración del taller
GARANTÍA COMERCIAL O PRESUNTA
No Requiere
NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE ELABORA
Carlos Bozón
FIRMA DEL SECRETARIO DE DESPACHO

GUÍA Denominación del bien o servicio: Ingrese en este campo la denominación común del bien o servicio en texto claro. Ejm: Impresora. Código identificación del bien o servicio: Ingrese en este campo la Clasificación UNSPSC mínimo hasta el tercer nivel y el texto de descripción detallada de las características técnicas del bien o servicio. Denominación técnica del bien o servicio: Ingrese en este campo la denominación técnica del bien o servicio usando la terminología a que haya lugar. Ejm: Impresora Láser Multifuncional. Unidad de medida: Ingrese en este campo el nombre de la unidad de medida que va a usar para cuantificar el producto o servicio a adquirir, como: Libra, caja, docenas, unidad... Descripción General: Ingrese en este campo el texto de descripción detallada de las características técnicas del bien o servicio. Ejm: Impresora láser multifuncional, con capacidad de copiado, e impresión de hasta 30 páginas por minuto en negro y 24 páginas en color con calidad 4800x1200, Ethernet integrado y un alimentador de poder.