PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2561871**	**Código del Programa SOFIA:**	**635236**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**13**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y	**1.2 Regional:**	REGIONAL BOYACÁ
1.3 Nombre del proyecto:	TRANSFORMACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN IMPLEMENTANDO LAS NORMAS DE CALIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PANADERIA		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	12		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Inocuidad, manipulacion de alimentos, agroindustria, tratamientos termicos, normatividad, NTC, almacenamiento.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	49	**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:**	27
			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:	22

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Boyacá es uno de los departamentos con gran producción de productos de la panificación pero su competitividad se ve disminuida por el desconocimiento y la implementación de normas de calidad e inocuidad, como productores deben adaptarse a las nuevas tendencias de consumo, procesos o adelantos tecnológicos que brinden nuevas características a sus productos, por considerar que no es necesario y asumen que su consumidor no percibirá el mismo gusto por sus productos si efectúa estos cambios. Teniendo en cuenta los continuos cambios del mercado y los gustos de los consumidores se hace necesario crear nuevas unidades de negocio que cambien esta perspectiva y que estén a la vanguardia de las necesidades de los consumidores, muchos de los cuales están movilizados por los gustos y la experiencia, mientras que otros que están más preocupados por cuidarse y por las calorías que consumen.

2.2 Justificación del proyecto
Este proyecto permite orientar a los fabricantes de productos de panadería y a los nuevos emprendedores en la elaboración de estos implementando la normativa que reglamenta la calidad, inocuidad e innovación teniendo en cuenta las nuevas tendencias del mercado y así brindar a los clientes productos que satisfagan sus necesidades, también la generación de nuevos negocios para este fin, con base en la identificación de las tendencias y estudio de las nuevas alternativas de procesos de transformación, tecnificación e insumos que puedan lograr la satisfacción de los clientes cada vez más exigentes.

2.3 Objetivo general
Transformar las materias Primas(Harinas de trigo entre otras), Aditivos tecnológicos e insumos en productos de panificación implementando la normativa de calidad e inocuidad en el departamento de Boyacá.

2.4 Objetivos específicos
1. Identificar características y necesidades del sector de panificación en la región. 2. Diseñar formulaciones de productos de panificación innovadoras y saludables para los diversos tipos de clientes identificados que cumplan con los requisitos normativos y gustos de los consumidores. 3. Elaborar productos de panificación utilizando procesos técnicos y control de variables que conlleven a mejor calidad del producto terminado. 4. Diseñar proyectos productivos del sector de la panificación con innovación y tendencias saluddables que respondan satisfactoriamente a las necesidades de los clientes. 5. Realizar Gira técnica para fortalecer las competencias de elaboracion de productos de panificación.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	1. Los aprendices SENA que se capaciten para emprender empresa y desarrollarse en el sector de panificación. 2. Diferentes segmentos de clientes (empresas, consumidores independientes, que tendrán nuevas alternativas en productos de panificación conforme a sus necesidades y deseos. 3. Empresas comercializadoras de productos de panadería. 4. panaderías del sector que pueden contar mano de obra calificada.
2.5.2 Impacto	
Social:	El proyecto se dirige a mejorar las condiciones de los beneficiarios, sus familias y sectores relacionados en diversos aspectos: Disminución de tasa de desempleo por la generación de unidades de negocio para los beneficiarios. Oportunidades para mejorar el nivel de vida de los aprendices y sus familias. Mejoramiento de las relaciones personales por medio del trabajo en equipo. Adaptación a nuevas situaciones laborales. Construcción de un mejor entorno laboral.
Económico:	Activación de unidades productivas. Generación de ingresos. Oportunidades de nuevos negocios. Desarrollo de nuevas líneas de productos.
Ambiental:	Conservación del medio ambiente por el cumplimiento de la normatividad sanitaria al implementar el programa de saneamiento ambiental en las panaderías.
Tecnológico:	Actualización tecnológica, para mejorar la competitividad. Utilización de tecnología adecuada para los procesos productivos.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Problemática social y de seguridad. Baja motivación hacia el emprendimiento. Ausentismo por las dificultades económicas de la población a atender. Deserción de los aprendices por situaciones económicas o motivacionales.	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
1. Informe de las necesidades del mercado y sector de panificación. 2. Compendio de formulaciones, procesos productivos y características relevantes de nuevos productos de panificación de acuerdo a los diseños realizados.	

3. Formatos para controles de variables de producción: Producto terminado, materia prima, insumos etc. Según parámetros de calidad.
4. Proyecto para montaje de negocio de producción y comercialización de productos de panificación.
5. Realizar Gira técnica realizada con el fin de fortalecer las competencias de elaboración de productos de panificación.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	394667 - PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ANALISIS	REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	394668 - VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ANALISIS	REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN	394669 - REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y

	SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE		NORMATIVIDAD VIGENTE
ANALISIS	REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	394670 - SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.	290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	394447 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	394451 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	394495 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	394497 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANALISIS	RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	394499 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	394505 - APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.	290803001 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
EJECUCIÓN	DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	394506 - VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS	290803001 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

		TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.	
EJECUCIÓN	DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	394507 - ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	290803001 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
EJECUCIÓN	DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	394508 - INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y USANDO TÉCNICAS PARA LA EFICIENTE	290803001 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
EJECUCIÓN	DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	394509 - ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.	290803001 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS ÉTICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES Y PRINCIPIOS FORTALECIENDO AL SER HUMANO Y SU ENTORNO	394449 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS ÉTICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES Y PRINCIPIOS FORTALECIENDO AL SER HUMANO Y	394492 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	DESARROLLAR PROCESOS ÉTICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES Y PRINCIPIOS FORTALECIENDO AL SER HUMANO Y	394498 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	REALIZAR EL ANALISIS DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL	394715 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	REALIZAR EL ANALISIS DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL	394716 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EJECUCIÓN	REALIZAR EL BALANCE DE LAS FORMULAS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO	394502 - VERIFICAR AJUSTANDO LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOLIDARIO, ORDENADO Y USANDO LAS TECNOLOGÍAS DE LA	290803002 - CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

		INFORMACIÓN.	
EJECUCIÓN	REALIZAR EL BALANCE DE LAS FORMULAS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO	394503 - EVALUAR, DOCUMENTAR Y PUBLICAR EL PROCESO REALIZADO Y ESTABLECER ACCIONES DE MEJORAMIENTO.	290803002 - CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
EJECUCIÓN	REALIZAR EL BALANCE DE LAS FORMULAS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO	394504 - CONTROLAR PROCESOS DE LEUDACIÓN DE PRODUCTOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, NORMATIVIDAD VIGENTE, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.	290803002 - CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
EVALUACIÓN	APLICAR CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL	394493 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EVALUACIÓN	APLICAR LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO	394501 - 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	ELABORAR EL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL APLICANDO PROTOCOLOS DE	394717 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EVALUACIÓN	ELABORAR EL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL APLICANDO PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	394718 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
EVALUACIÓN	IMPLEMENTAR HABITOS SALUDABLES Y TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL	394448 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EVALUACIÓN	IMPLEMENTAR HABITOS SALUDABLES Y TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL	394494 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394522 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394523 - INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394524 - PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394525 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394526 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	394527 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	290803003 - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
PLANEACIÓN	DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS HABITOS FORTALECIENDO EL SER HUMANO Y SU ENTORNO	394450 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS HABITOS FORTALECIENDO EL SER HUMANO Y SU ENTORNO	394496 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS	394500 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y

	HABITOS FORTALECIENDO EL SER HUMANO Y SU ENTORNO		SOCIAL
PLANEACIÓN	DIAGNOSTICAR LA VIABILIDAD DE UN PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL EN EL AREA DE PANIFICACION	394713 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEACIÓN	DIAGNOSTICAR LA VIABILIDAD DE UN PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL EN EL AREA DE PANIFICACION	394714 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA	291101053 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
PLANEACIÓN	DIAGNOSTICAR Y ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE PANIFICACION DE ACUERODO CON LA CAPACIDAD INSTALADA.	394528 - REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
PLANEACIÓN	DIAGNOSTICAR Y ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE PANIFICACION DE ACUERODO CON LA CAPACIDAD INSTALADA.	394529 - ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
PLANEACIÓN	DIAGNOSTICAR Y ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE PANIFICACION DE ACUERODO CON LA CAPACIDAD INSTALADA.	394530 - ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.	270401015 - PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394440 - COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394441 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394442 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394443 - COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394444 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394445 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	394446 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	10	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

EL ambiente de formación para el técnico en panificación debe tener mínimo un área de 96 m2, con la disposición de, equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las competencias técnicas, con las condiciones más ajustadas a un proceso real de producción de productos de panificación. El ambiente debe contar con una altura mínima de 3 metros, dotado de todos los servicios públicos necesarios, cumplir con los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, BPM, debe tener un área de almacenamiento de materias primas y de utensilios.
Aula convencional dotada de sillas, televisor, video beam, tablero, computador
Biblioteca

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
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE PANIFICACION SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	0.25					Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	1	€ 875.000	€ 875.000				
APLICAR CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN SU DESEMPEÑO LABORAL Y	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000

APLICAR CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN SU DESEMPEÑO LABORAL Y	0.25					INSTRUCTOR TECNICO Y/O	1	€ 900.000	€ 900.000				
APLICAR CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE EN SU DESEMPEÑO LABORAL Y	0.25					Instructor Área Ambiental	1	€ 875.000	€ 875.000				
APLICAR LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO	3					1	1	€ 900.000	€ 900.000				
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									TOALLAS DESECHABLES RELAVABLES POR 500	2	€ 40.000	€ 80.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									MARGARINA PARA GALLETAS 80% grasa /15 KILOS	1	€ 120.000	€ 120.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA KG	5	€ 2.000	€ 10.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									AJONJOLI KILO 1	1	€ 5.000	€ 5.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5									HARINA DE TRIGO FLOJA / 50 KILOS	1	€ 160.000	€ 160.000

DE PRODUCCION													
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									LEVADURA SECA INSTANTANEA EMPACADA AL VACIO Libra	5	€ 13.000	€ 65.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									MARGARINA HOJALDRE POR 25	1	€ 100.000	€ 100.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									AVENA EN HOJUELAS Kg	3	€ 6.000	€ 18.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									BANDEJA HUEVOS DE GALLINA	10	€ 16.000	€ 160.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									BOCADILLO Kg	10	€ 8.000	€ 80.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									CAPACILLOS N° 5 EN PAEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN PAQUETE X 1000 UND.	1	€ 10.000	€ 10.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5									DESMOLDANTE PARA PANADERIA litro	4	€ 6.000	€ 24.000

DE PRODUCCION													
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									ESENCIA COCO POR FCO X 60 CC	1	€ 3.000	€ 3.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO Kg	2	€ 12.000	€ 24.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									MOGOLLO DE TRIGO O SALVADO DE TRIGO	2	€ 2.000	€ 4.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									COCOA EN POLVO Kg	1	€ 18.000	€ 18.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									AREQUIPE BLANDO PARA MILHOJA Kg	5	€ 6.000	€ 30.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									AZUCAR CORRIENTE * 50 KILOS	1	€ 200.000	€ 200.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5									LECHE EN POLVO ENTERA Kg	2	€ 20.000	€ 40.000

DE PRODUCCION													
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									ALMIDON O FECULA DE MAIZ Kg	3	€ 6.000	€ 18.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									VINO TINTO ECONOMICO X 750 CC.	5	€ 18.000	€ 90.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									ACEITE DE GIRASOL GOURMET / 5 LITROS GARRAFA 1	1	€ 50.000	€ 50.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									CAPACILLOS N° 3 EN PAEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN PAQUETE X 1000 UND.	1	€ 10.000	€ 10.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									AREQUIPE DURO PARA RELLENO	5	€ 6.000	€ 30.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									COCO DESHIDRATADO kg	1	€ 14.000	€ 14.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5									HARINA DE TRIGO FUERTE / 50 KILOS	2	€ 180.000	€ 360.000

DE PRODUCCION													
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									NUECES DEL BRASIL	1	€ 40.000	€ 40.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									PAPEL PARAFINADO BLANCO 500m	2	€ 10.000	€ 20.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									Bolsa Plástica lechosa 2 kilos paquete 100 unidades	3	€ 3.000	€ 9.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									ALMENDRAS kg	1	€ 70.000	€ 70.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO Kg	2	€ 12.000	€ 24.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									ESENCIA DE VAINILLA BLANCA X 750 ml	1	€ 7.000	€ 7.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5									SAL YODADA Kg	5	€ 1.500	€ 7.500

DE PRODUCCION													
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									TINTURA CARAMELO POR 750 ML	1	€ 8.000	€ 8.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									CREMA CHANTILLY EN POLVO	2	€ 25.000	€ 50.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									FRUTA CRISTALIZADA Kg	1	€ 12.000	€ 12.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									POLVO DE HORNEAR Kg	1	€ 8.000	€ 8.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5									Papel vinilpel 500 m	1	€ 10.000	€ 10.000
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5					UVAS PASAS Kg	2	€ 16.000	€ 32.000				
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.5					Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de	3	€ 3.500.000	€ 10.500.000				

DE PRODUCCION						Alimentos							
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5					SERVILLETAS PARTIDAS BLANCO POR 200 UNID	2	€ 3.000	€ 6.000				
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5					MARGARINA PARA PAN / 15 KILOS	1	€ 100.000	€ 100.000				
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5					ESENCIA DE MANTEQUILLA FCO X 60 CC	2	€ 3.000	€ 6.000				
DESARROLLAR FORMULACIONES BALANCEADAS Y ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCION	0.5					PAPEL ALUMINIO Rollo 500 m	1	€ 50.000	€ 50.000				
DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS HABITOS FORTALECIENDO EL SER HUMANO Y SU ENTORNO	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS HABITOS FORTALECIENDO EL SER HUMANO Y SU ENTORNO	0.25					Instructor tranversal psicopedagogia	1	€ 875.000	€ 875.000				
DESARROLLAR PROCESOS DINÁMICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES, PRINCIPIOS Y BUENOS HABITOS FORTALECIENDO EL SER	0.25					Instructor Psicopedagogía	1	€ 875.000	€ 875.000				

HUMANO Y SU ENTORNO													
DESARROLLAR PROCESOS ÉTICOS QUE PERMITAN LA INTERACCIÓN DE VALORES Y PRINCIPIOS FORTALECIENDO AL SER HUMANO Y SU ENTORNO	0.25					INSTRUCTOR TECNICO Y/O	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000				
DIAGNOSTICAR LA VIABILIDAD DE UN PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL EN EL AREA DE PANIFICACION	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
DIAGNOSTICAR LA VIABILIDAD DE UN PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL EN EL AREA DE PANIFICACION	0.25					INSTRUCTOR PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN Y/O TECNÓLOGOS EN ÁREAS AFINES	1	€ 875.000	€ 875.000				
DIAGNOSTICAR Y ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE PANIFICACION DE ACUERODO CON LA	0.5									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
DIAGNOSTICAR Y ELABORAR LA PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE PANIFICACION DE ACUERODO CON LA	0.5					Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	1	€ 1.750.000	€ 1.750.000				
ELABORAR EL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL APLICANDO PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
ELABORAR EL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL APLICANDO PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	0.25					INSTRUCTOR TECNICO Y/O	1	€ 900.000	€ 900.000				
ELABORAR EL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL APLICANDO PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN	0.25					PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN Y/O TECNÓLOGOS EN ÁREAS AFINES	1	€ 875.000	€ 875.000				
IMPLEMENTAR HABITOS SALUDABLES Y TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000

MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL													
IMPLEMENTAR HABITOS SALUDABLES Y TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL	0.25					Instructor Cultura Física	1	€ 875.000	€ 875.000				
IMPLEMENTAR HABITOS SALUDABLES Y TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL	0.25					INSTRUCTOR TECNICO Y/O	1	€ 900.000	€ 900.000				
REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	1.1									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	1.1					Instructor Bilinguismo	1	€ 1.750.000	€ 1.750.000				
REALIZAR EJERCICIOS PRÁCTICOS DE COMPRENSIÓN DE TEXTOS EN INGLES RELACIONADOS CON EL ÁREA	1.1					Instructor Bilinguismo	1	€ 1.850.000	€ 1.850.000				
REALIZAR EL ANALISIS DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL	0.25									Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000
REALIZAR EL ANALISIS DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL	0.25					INSTRUCTOR TECNICO Y/O	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000				
REALIZAR EL BALANCE DE LAS FORMULAS DE ACUERDO CON LA ORDEN	0.5					INSTRUCTOR TECNICO.	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000				
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Tapabocas desechable	4	€ 15.000	€ 60.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN	0.25									Esponja	2	€ 10.000	€ 20.000

VIGENTE													
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Gorro médico desechable	4	€ 15.000	€ 60.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Delantales plasticos desechable	4	€ 15.000	€ 60.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Limpión de tela Rollo	1	€ 40.000	€ 40.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Guantes quirúrgicos desechables	4	€ 15.000	€ 60.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Desinfectante a base de Amonio cuaternario	1	€ 20.000	€ 20.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25									Jabón liquido neutro	1	€ 20.000	€ 20.000
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25					Toallas desechables(WYPALL)	1	€ 40.000	€ 40.000				
REALIZAR Y MONITOREAR ACTIVIDADES DE HIGIENIZACIÓN EN LOS PROCESOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE	0.25					Instructor Técnico Agroindustria/Alimentos	1	€ 875.000	€ 875.000				

RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25	Video beam	1	€ 2.500.000	€ 2.500.000								
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25	Computadores	15	€ 3.000.000	€ 45.000.000								
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25	Tablero Acrilico	1	€ 400.000	€ 400.000								
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25									Escritorios	30	€ 150.000	€ 4.500.000
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25									Sillas	30	€ 150.000	€ 4.500.000
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25									Kit de papeleria	1	€ 200.000	€ 200.000
RECONOCER LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SENA, DEL PROGRAMA Y PROYECTO DE FORMACION	0.25					Instructor de Sistemas y Psicopedagogo.	1	€ 875.000	€ 875.000				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Tablero Acrilico	1	€ 400.000	€ 400.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 400.000	

Equipos	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Computadores	15	€ 3.000.000	€ 45.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Video beam	1	€ 2.500.000	€ 2.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 47.500.000	

Materiales	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
Guantes quirúrgicos desechables	4	€ 15.000	€ 60.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ACEITE DE GIRASOL GOURMET / 5 LITROS GARRAFA 1	1	€ 50.000	€ 50.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ALMENDRAS kg	1	€ 70.000	€ 70.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA KG	5	€ 2.000	€ 10.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LECHE EN POLVO ENTERA Kg	2	€ 20.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MOGOLLO DE TRIGO O SALVADO DE TRIGO Kg	2	€ 2.000	€ 4.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
NUECES DEL BRASIL Kg	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TOALLAS DESECHABLES RELAVABLES POR 500	2	€ 40.000	€ 80.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Kit de papeleria	1	€ 200.000	€ 200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

Kit de papeleria	1	€ 100.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BOCADILLO Kg	10	€ 8.000	€ 80.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO Kg	2	€ 12.000	€ 24.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ESENCIA DE VAINILLA BLANCA X 750 ml	1	€ 7.000	€ 7.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
FRUTA CRISTALIZADA Kg	1	€ 12.000	€ 12.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
HARINA DE TRIGO FLOJA / 50 KILOS	1	€ 160.000	€ 160.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Papel vinilpel 500 m	1	€ 10.000	€ 10.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
POLVO DE HORNEAR Kg	1	€ 8.000	€ 8.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
AVENA EN HOJUELAS Kg	3	€ 6.000	€ 18.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
DESMOLDANTE PARA PANADERIA litro	4	€ 6.000	€ 24.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Sillas	30	€ 150.000	€ 4.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Bolsa Plástica lechosa 2 kilos paquete 100 unidades	3	€ 3.000	€ 9.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CAPACILLOS N° 3 EN PAEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN PAQUETE X 1000 UND.	1	€ 10.000	€ 10.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO Kg	2	€ 12.000	€ 24.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
HARINA DE TRIGO FUERTE / 50 KILOS	2	€ 180.000	€ 360.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Desinfectante a base de Amonio cuaternario	1	€ 20.000	€ 20.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Delantales plasticos desechable	4	€ 15.000	€ 60.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Limpión de tela Rollo	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
AJONJOLI KILO 1	1	€ 5.000	€ 5.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
AREQUIPE BLANDO PARA MILHOJA Kg	5	€ 6.000	€ 30.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

AZUCAR CORRIENTE * 50 KILOS	1	€ 200.000	€ 200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BANDEJA HUEVOS DE GALLINA	10	€ 16.000	€ 160.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CREMA CHANTILLY EN POLVO	2	€ 25.000	€ 50.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PAPEL PARAFINADO BLANCO 500m	2	€ 10.000	€ 20.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
VINO TINTO ECONOMICO X 750 CC.	5	€ 18.000	€ 90.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Tapabocas desechable	4	€ 15.000	€ 60.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CAPACILLOS N° 5 EN PAEL PARAFINADO. PRESENTACIÓN PAQUETE X 1000 UND.	1	€ 10.000	€ 10.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COCOA EN POLVO Kg	1	€ 18.000	€ 18.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Esponja	2	€ 10.000	€ 20.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
AREQUIPE DURO PARA RELLENO	5	€ 6.000	€ 30.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COCO DESHIDRATADO kg	1	€ 14.000	€ 14.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ESENCIA COCO POR FCO X 60 CC	1	€ 3.000	€ 3.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MARGARINA PARA GALLETAS 80% grasa /15 KILOS	1	€ 120.000	€ 120.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TINTURA CARAMELO POR 750 ML	1	€ 8.000	€ 8.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Escritorios	30	€ 150.000	€ 4.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Gorro médico desechable	4	€ 15.000	€ 60.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Jabón liquido neutro	1	€ 20.000	€ 20.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
ALMIDON O FECULA DE MAIZ Kg	3	€ 6.000	€ 18.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LEVADURA SECA INSTANTANEA EMPACADA AL VACIO Libra	5	€ 13.000	€ 65.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
MARGARINA HOJALDRE POR 25 LIBRAS	1	€ 100.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

SAL YODADA Kg	5	€ 1.500	€ 7.500	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 11.628.500	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
INSTRUCTOR TECNICO Y/O TRANSVERSAL	1	€ 900.000	€ 900.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor Bilinguismo	1	€ 1.750.000	€ 1.750.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
1	1	€ 900.000	€ 900.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor tranversal psicopedagogia	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor Bilinguismo	1	€ 1.850.000	€ 1.850.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
MARGARINA PARA PAN / 15 KILOS	1	€ 100.000	€ 100.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN Y/O TECNÓLOGOS EN ÁREAS AFINES	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor Técnico Agroindustria/Alimentos	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
PAPEL ALUMINIO Rollo 500 m	1	€ 50.000	€ 50.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
SERVILLETAS PARTIDAS BLANCO POR 200 UNID	2	€ 3.000	€ 6.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
UVAS PASAS Kg	2	€ 16.000	€ 32.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Instructor Cultura Física	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor Área Ambiental	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
ESENCIA DE MANTEQUILLA FCO X 60 CC	2	€ 3.000	€ 6.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSTRUCTOR TECNICO Y/O TRANSVERSAL	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL

Instructor Psicopedagogía	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Toallas desechables(WYPALL) Rollo	1	€ 40.000	€ 40.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
INSTRUCTOR PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN Y/O TECNÓLOGOS EN ÁREAS AFINES	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	3	€ 3.500.000	€ 10.500.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Instructor de Sistemas y Psicopedagogo.	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Ingeniero de Alimentos y/o Ingeniero Agroindustrial y/o Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	1	€ 1.750.000	€ 1.750.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
INSTRUCTOR TECNICO.	1	€ 3.500.000	€ 3.500.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 32.759.000	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 30.380.000	€ 30.380.000	MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
Herramientas	1	€ 18.950.000	€ 18.950.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Materiales de Formación	1	€ 2.567.000	€ 2.567.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 51.897.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JENNY ALEXANDRA SOLER	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ

ROCIO HIMELDA SANTOYO	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ
RAFAEL HUMBERTO SANTANDER	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	REGIONAL BOYACÁ