PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**3187499**	**Código del Programa SOFIA:**	**635503**	**Versión del Programa:**	**103**	**Fichas asociadas:**	**7**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	**1.2 Regional:**	REGIONAL BOYACÁ
1.3 Nombre del proyecto:	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN BOYACÁ		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	COCINA.		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	COCINA, SEGURIDAD ALIMENTARIA, ALIMENTOS, GASTRONOMIA.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	**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:**	49
			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

La gastronomía se ha consolidado como un factor clave para el desarrollo económico y cultural de Colombia, El segmento de restaurantes, hoteles y cafeterías representó un 3,9% del PIB en 2023, según la ANDI, siendo una de las opciones más atractivas para los emprendedores que buscan generar empleo y crear empresas en este sector. Sin embargo, los empresarios de este sector enfrentan desafíos importantes, como la falta de habilidades, destrezas y competencias necesarias para aplicar técnicas y procedimientos culinarios de manera eficiente. Se requiere un personal capacitado, más aun cuando este sector da oportunidad de trabajo a muchos jóvenes, donde más del 30% son personas menores de 28 años, según datos oficiales del DANE para el 2023. Esta falencia se traduce en un uso inadecuado de materias primas, incumplimiento de estándares de inocuidad y calidad alimentaria, bajos niveles de productividad, deficiencias en los servicios ofrecidos y, en consecuencia, clientes insatisfechos.
En el departamento de Boyacá, la industria gastronómica tiene un potencial significativo para contribuir al crecimiento económico y social, gracias a su riqueza cultural y diversidad

culinaria, pero debe contar con personal acorde a las necesidades evidenciadas a nivel nacional.

Estas falencias no solo limitan el crecimiento de los establecimientos gastronómicos, sino que también afectan la competitividad del sector en el departamento. Por ello, es fundamental implementar técnicas y procedimientos de cocina que permitan optimizar los procesos, mejorar la calidad de los productos y servicios, y garantizar la satisfacción del cliente. Esto contribuiría a fortalecer la oferta gastronómica de Boyacá, posicionándola como un referente en el ámbito nacional. Por lo anterior es pertinente resolver este interrogante:

¿Cómo implementar técnicas y procedimientos de cocina para fortalecer la oferta de establecimientos gastronómicos del departamento de Boyacá, mejorando su productividad, calidad e inocuidad alimentaria?

2.2 Justificación del proyecto

El sector gastronómico en Colombia se ha consolidado como un motor clave para el desarrollo económico y cultural del país. Según la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), este sector registró un crecimiento promedio superior al 22% en los últimos años, , evidenciando su importancia como generador de empleo y dinamizador de la economía.
En el departamento de Boyacá, la gastronomía tiene un potencial aún mayor debido a su riqueza agrícola y cultural. Boyacá es reconocido como una despensa agrícola para el país, lo que se refleja en su turismo y agroindustria. Sin embargo, para aprovechar plenamente esta ventaja competitiva, es fundamental contar con personal capacitado que domine técnicas y procedimientos culinarios que permitan optimizar procesos, garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, y satisfacer las expectativas de los comensales. La implementación de estas prácticas no solo fortalecería la oferta gastronómica local, sino que también contribuiría a posicionar a Boyacá como un referente gastronómico a nivel nacional e internacional, atrayendo turismo y fomentando la creación de emprendimientos.
Además, según Fedesarrollo, el sector gastronómico enfrenta retos clave como la informalidad, la adopción de tecnología, las ventas en línea y los cambios normativos derivados de la reforma laboral. Para superar estos desafíos, es prioritario rescatar y salvaguardar la cocina colombiana, promoviendo el uso de ingredientes autóctonos, métodos artesanales y prácticas comunitarias que fortalezcan la identidad cultural. La aplicación de técnicas y procedimientos culinarios modernos, combinados con el rescate de tradiciones locales, permitirá a los establecimientos gastronómicos de Boyacá cumplir con las exigencias del mercado actual, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos y fomentando la creatividad en la cocina.
Los beneficiarios directos de este proyecto serán los empresarios, emprendedores y trabajadores del sector gastronómico en Boyacá, quienes adquirirán las habilidades necesarias para mejorar sus procesos y servicios. Indirectamente, se beneficiarán los comensales, quienes disfrutarán de una oferta gastronómica de mayor calidad, y la comunidad en general, que verá fortalecida su identidad cultural y su economía local. En un contexto donde el turismo y la gastronomía son pilares del desarrollo regional, invertir en la capacitación del personal y en la implementación de técnicas culinarias eficientes no solo es una necesidad, sino una oportunidad para impulsar el crecimiento sostenible de Boyacá.

2.3 Objetivo general

Implementar técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento de Boyacá

2.4 Objetivos específicos

1. Garantizar la seguridad e higiene en el área de cocina, mediante la identificación de riesgos, el mantenimiento de espacios limpios y la correcta manipulación de materias primas.

2. Optimizar la organización y gestión de insumos y materiales de formación, a través del diligenciamiento de formatos de solicitud, almacenamiento y entrega.

3. Desarrollar habilidades en la preparación y emplatado de platos y productos de panadería y pastelería, siguiendo recetas estándar y aplicando técnicas de cocina nacional e internacional

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de cocina SENA , comunidad en general , empresas del sector de producción de alimentos y el consumidor de estos productos.

2.5.2 Impacto	
Social:	Familias y aprendices que generen empresas relacionadas con el objeto del proyecto.
Económico:	Fortalecimiento de la economía local, mediante la creación y el fortalecimiento de las pymes.
Ambiental:	Productos que cumplan con los criterios de preservación, conservación y responsabilidad ambiental en sus procesos.
Tecnológico:	Uso de tecnologías que aporten a la optimización de recursos pertinentes al proyecto.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
La problemática social, dificulta la puesta en marcha de proyectos en empresas reales, ya que en algunos casos no cuentan con recursos, lo cual impide el debido proceso frente a las exigencias del mercado. Solución: crear alianzas con empresas del sector para propiciar el apoyo a los aprendices en el desarrollo de sus prácticas. La población ejecutora del proyecto en un gran porcentaje ven la oportunidad de estudio como la mejor posibilidad para obtener un empleo fijo, y dejan de lado la posibilidad de crear puestos de Trabajo. Solución: fomentar el emprendimiento por medio de estrategias de apoyo con otras entidades del gobierno.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Act 1.2: 1.Reporte de materias primas e identificación de riesgos y peligros en el área de cocina. 2.. formatos diligenciados de solicitudes, almacenamiento y entrega de materiales de formación. Act 1.3: Áreas de trabajo limpias e higienizadas. 2. Mise en place de materias primas, equipos y utensilios conforme a receta estándar. Act 2.1 : 1. Preparación y emplatado de preparaciones representativas de la cocina nacional e internacional, conforme a receta estándar. 2. Preparación y emplatado de productos de panadería y pastelería conforme a receta estándar.

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

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA.	543609 - 1.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA	532757 - 2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE	532760 - 3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON

	EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SU ENTORNO.	SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534284 - 01 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
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534287 - 02 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
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532782 - 2.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532783 - 3.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532784 - 1.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	532785 - 4.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534278 - 3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534279 - 1 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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534280 - 2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		DE LA COMUNICACIÓN.	
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	534281 - 4 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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543605 - 4.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543606 - 2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543607 - 1.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543608 - 3.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.
1. ANÁLISIS Y PLANEACIÓN	1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532742 - 4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532743 - 3. 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532744 - 2. 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532745 - 1. 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532747 - 2. 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532774 - 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532775 - 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532776 - 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	532777 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS	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
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	534283 - 05 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
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	534285 - 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA 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
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	534286 - 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ 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 LENGUAS.

2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	543633 - 1. 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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	543634 - 3.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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	543635 - 4.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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	543636 - 2.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.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2. EJECUCIÓN	2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
3. ETAPA PRODUCTIVA	3.1 ETAPA PRODUCTIVA	486368 - 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

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

Se requieren 2 tipos de ambientes que cumplan con la normas de SST y requerimientos ambientales:
1. Ambiente en Aula: Dotada con Ayudas Audiovisuales y 30 escritorios con silla c/ uno.
2. Ambiente en Taller: Cocinas didácticas con dotación completa.

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
1.1. RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA.	0.3					HORAS INSTRUCTOR ÁREA TÉCNIC	48	€ 28.750	€ 1.380.000				
1.2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.5					Horas instructor técnico transversales y clave	240	€ 28.750	€ 6.900.000				
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.08									Hipoclorito de sodio al 5.25 % por galón (5 litros)	2	€ 15.000	€ 30.000
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.08									Jabon - Kg	4	€ 10.000	€ 40.000
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.08									Elementos de aseo	4	€ 12.500	€ 50.000
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.08									Bolsa de basura negra, blanca y verde - paquete por 30 unidades	10	€ 18.000	€ 180.000
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE	1.08									Limpiadores, desencrustantes	2	€ 300.000	€ 600.000

ALIMENTOS										desengrasantes			
1.3. ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1.08					Horas instructor técnico transversales y clave	174	€ 28.750	€ 5.002.500				
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									FILETE DE PESCADO (salmon-robalo-corvina)Libra	15	€ 37.500	€ 562.500
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									VICERAS RES (Callo de res-Cuajo-lengua-corazon) Libra	20	€ 13.500	€ 270.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Insumos panificables	1	€ 15.300	€ 15.300
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Huevos - cubeta	19	€ 15.625	€ 296.875
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Verduras - Libra	78	€ 4.541	€ 354.198
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Azucares - Kilo	13	€ 33.438	€ 434.694
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									LOMO DE RES-SOLOMITO (sin hueso) por 4 libras	2	€ 258.000	€ 516.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									PATA DE RES Libra	10	€ 11.250	€ 112.500
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Nueces y semillas - Libra	3	€ 23.500	€ 70.500
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Lacteos y derivados Lacteos - litro	40	€ 9.541	€ 381.640
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									GALLINA ENTERA unidad	5	€ 75.000	€ 375.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									POLLO PRESAS (piernapernil-alas) Libra	12	€ 8.750	€ 105.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Frutas - Libra	40	€ 4.790	€ 191.600
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Granos Y Pastas alimenticias - Libra	3	€ 3.358	€ 10.074

2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Harinas - Libra	8	€ 4.346	€ 34.768
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Chocolate - Kilo	2	€ 60.000	€ 120.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE RES DE PRIMERA (Churrasco-Punta de Anca-Centro de Pierna)Libra	15	€ 18.000	€ 270.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Levadura - Libra	2	€ 14.375	€ 28.750
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									COSTILLA DE RES CARNUDA.Libra	8	€ 12.500	€ 100.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Vinos y licores - botella	3	€ 35.500	€ 106.500
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									MARISCOS CRUSTACEOS(Langostino con cabeza-langostino sin cabeza-camaron tigre)Libra	12	€ 65.000	€ 780.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									PESCADO SIN FILETEAR (lenguado)	2	€ 30.000	€ 60.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									ADITIVOS QUIMICOS	10	€ 50.000	€ 500.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Condimentos y Especias - Libra	4	€ 22.316	€ 89.264
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Tuberculos - libra	37	€ 2.791	€ 103.267
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									PRODUCTO DE SALSAMENTARIA(Chorizo coctel ahumado-chorizo de res-cerdo-jamon de cerdo-tocineta de cerdo ahu	24	€ 18.750	€ 450.000

2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									POLLO (entero) Unidad	5	€ 26.250	€ 131.250
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									PESCADOS(Mojarra-trucha arco iris-bagre pintado-capaz)Libra	25	€ 15.000	€ 375.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE RES MOLIDA Libra	8	€ 12.500	€ 100.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									HUESO CUELLO DE BAGRE Libra	8	€ 10.000	€ 80.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE CERDO OTROS CORTES (grasa-pezuña-piel-panceta-morcilla-longaniza-tocino) Libra	28	€ 17.500	€ 490.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE TERNERA (Ossobuco-rabo) Libra	12	€ 12.500	€ 150.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Cereales - libra	11	€ 9.088	€ 99.968
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Aceites - Litro	11	€ 28.625	€ 314.875
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE RES SEGUNDA (Sobrebarriga-morillo de res)Libra	12	€ 12.500	€ 150.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									POLLO PRESAS (pechuga) por 700 gr	20	€ 15.000	€ 300.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE CERDO DE PRIMERA (Lomo-pierna)Libra	15	€ 17.500	€ 262.500
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Conservas - Frasco	19	€ 11.418	€ 216.942
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									HUESO DE RES Libra	8	€ 10.000	€ 80.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									Productos confiteria - Kilo	2	€ 27.771	€ 55.542

2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									MARISCOS(almejas--caracol de mar-pulpo-calamar morado-anillos de calamar-palmito de cangrejo)Libra	24	€ 21.000	€ 504.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36									CARNE DE CERDO(Molida-Chuleta-Costilla Carnuda de cerdo-Hueso carnudo de cerdo-carne de brazo de cerdo)Libra	24	€ 18.000	€ 432.000
2.1 . PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL	5.36					Horas instructor técnico transversales y clave	858	€ 28.750	€ 24.667.500				
3.1 ETAPA PRODUCTIVA	1					HORAS INSTRUCTOR ÁREA TÉCNICA	160	€ 28.750	€ 4.600.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	€ 10.980.507	€ 10.980.507	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1.480	€ 28.750	€ 42.550.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 53.530.507	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
RAFAEL HERNANDO MOYANO	INSTRUCTOR COCINA	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ

DENNY ALEJANDRO CESPEDES	APOYO PEDAGÓGICO	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ
MARTHA GILMA BECERRA	APOYO PEDAGÓGICO	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ
SANDRA PATRICIA MONTAÑEZ	INSTRUCTOR COCINA	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ