

FICHA DE PERFIL DE PROYECTO

PARTE 1. PRESENTACIÓN Y RESUMEN DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO	Implementación de parcelas etnoagrícolas autosostenibles como estrategia de seguridad alimentaria y nutricional para las comunidades afrodescendientes en la zona rural del departamento del Caquetá
----------------------------	--

DURACIÓN DEL PROYECTO (MESES)	17 meses
--------------------------------------	----------

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto tiene como propósito implementar setenta y cinco (75) Parcelas Etnoagrícolas Autosostenibles en comunidades Afrodescendientes de la zona rural del departamento del Caquetá, como estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria, la autonomía productiva y la transmisión de saberes tradicionales. La iniciativa busca incrementar la producción de alimentos de autoconsumo mediante sistemas productivos basados en principios agroecológicos, integrando prácticas ancestrales y técnicas modernas para el uso sostenible del suelo y el manejo adecuado de semillas, cultivos y recursos biológicos.

Cada parcela servirá para establecer cultivos perennes, anuales y transitorios —incluyendo hortalizas—, así como corrales para aves y zonas destinadas a la producción de abonos orgánicos tipo compostaje. Este modelo productivo permitirá diversificar los alimentos disponibles para las familias, mejorar la dieta y promover la recuperación de prácticas culinarias y agrícolas propias del territorio afrodescendiente, en articulación con conocimientos técnicos para garantizar sostenibilidad y productividad.

El proyecto incluye acompañamiento técnico agropecuario permanente, con personal idóneo ubicado en el territorio, capacitación en buenas prácticas agrícolas, técnicas de producción y conservación de semillas, elaboración de abonos orgánicos, fortalecimiento organizativo y espacios de intercambio de saberes culinarios ancestrales. Esto busca consolidar capacidades locales que permitan el mantenimiento y proyección de los sistemas productivos más allá del ciclo de ejecución del proyecto.

De manera complementaria, la intervención fomenta la asociatividad y el desarrollo de competencias administrativas y empresariales en las familias participantes, con el propósito de fortalecer la sostenibilidad del proceso y generar oportunidades futuras para la comercialización de excedentes y la construcción de encadenamientos productivos.

En conjunto, esta iniciativa promueve la soberanía alimentaria, la identidad cultural, el bienestar familiar y la resiliencia económica rural, contribuyendo a mejorar las condiciones de vida de las comunidades Afrodescendientes del departamento. El proyecto será ejecutado en varios municipios del Caquetá y contempla asistencia técnica continua, entrega de insumos productivos, formación, adecuación de espacios productivos y seguimiento especializado para asegurar el logro de las metas planteadas

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co contactenos@caqueta.gov.co general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá
Colombia

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA: Departamento de Caquetá
Municipios: San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo

PARTE 2: INFORMACIÓN DEL PROYECTO

1. PROBLEMA CENTRAL

Baja disponibilidad, acceso y consumo de alimentos de subsistencia en las comunidades AFRO de las zonas rurales del Caquetá

EFECTOS Indirectos	Problemas nutricionales y afectaciones de salud	Desconocimiento en el uso adecuado y sostenible del suelo	Pérdida de conocimientos autóctonos propios	Escases de oportunidades de generación de ingresos y mala administración de los recursos productivos
EFECTOS Directos	Falta de acceso a una dieta equilibrada y nutritiva.	Baja productividad e ineficiente uso del suelo	Desconocimiento de prácticas agropecuarias y gastronómicas propias y sustentables.	Carencia de la capacidad de producción y comercialización de alimentos

Problema Central: Baja disponibilidad, acceso y consumo de alimentos de subsistencia en las comunidades AFRO de las zonas rurales del Caquetá

Causas Directas	Baja diversificación en la producción de alimentos para auto consumo.	Ausencia de asistencia técnica agropecuaria	Pérdida de conocimientos en prácticas agropecuarias sustentables, prácticas de cocina tradicional y buenos hábitos alimenticios.	Debilidad en procesos organizacionales alrededor de la producción y comercialización de alimentos.
Causas Indirectas	Recursos limitados para acceder a activos productivos agropecuarios y otros recursos necesarios para la producción de alimentos para el autoconsumo.	Ausencia de personal idóneo en extensión rural y asistencia técnica dentro del territorio.	Falta de apropiación por parte de la comunidad de técnicas productivas y gastronómicas propias	Pérdida de capital social y ausencia de una cultura de asociatividad para la producción, fomento del auto consumo y comercialización de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN EXISTENTE

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8) 4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co contactenos@caqueta.gov.co general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá

Colombia

A nivel nacional, la población Afrocolombiana afronta obstáculos sociales y culturales que dificultan su acceso y disfrute de los activos sociales a los que, con mayores ventajas, accede el resto de los colombianos. Así, persiste su situación de pobreza, reafirmada por las dificultades de acceso y permanencia en la educación, especialmente en la educación superior; lo que los constriñe a empleos de baja remuneración (CONPES 3660, 2010).

En el departamento del Caquetá, la población Afrocolombiana además carece de espacio, escenarios y procesos para el fortalecimiento de la identidad, tradición, territorio, participación, autonomía, lo cual pone en riesgo su permanencia en el tiempo. Lo anterior ha generado el desmejoramiento de su calidad de vida al quedar desprovistos de las condiciones básicas de supervivencia dentro de un entorno totalmente ajeno a sus raíces (Gobernación del Caquetá, 2020).

Aun así, el afrocolombiano en el departamento del Caquetá ha tenido una influencia en los diferentes procesos sociales que se han presentado en el territorio, lo que ha permitido de una u otra manera el desarrollo de diferentes sectores.

La presencia de esta población en el departamento del Caquetá según Sánchez Castillo (2017) obedece a diferentes procesos: En un primer momento, corresponde a los negros del Pacífico nariñense, quienes, en la década del cincuenta, oriundos de Barbacoas, Magul y Payán, deciden partir hacia territorio del río Caquetá, pasando por Pasto, Valle del Sibundoy y Mocoa, hasta llegar a Puerto Limón en el Putumayo, y luego al Caquetá por el puerto del río Caquetá, punto de entrada a un nuevo imaginario cultural.

El segundo momento corresponde a la población afrodescendiente proveniente del Cauca en la década de los setenta y la de los ochenta, y en una menor cantidad del Chocó, quienes huían de sus tierras debido a la violencia generada en el país (Carrillo, 2014).

Un tercer momento de migración se evidencia a partir de la década del setenta y corresponde a un alto número de docentes del Chocó que, motivados por la posibilidad de trabajo, llegan al Caquetá y los nombran en diferentes municipios, pues en tiempos del apogeo de la coca ser maestro no era un atractivo en la región. El motivo entonces de este nuevo desplazamiento era la búsqueda de empleo, ocasionado, además, por la carencia de docentes en el departamento (Corpoamazonia, 2015).

Después de estos procesos dados en el departamento del Caquetá, la población afrocolombiana no escapó de las inclemencias generadas por el conflicto armado que dejó a su paso víctimas de desplazamiento forzado y otros hechos victimizantes (generados

principalmente por grupos armados ilegales) que se sumaron a los grupos vulnerables en el territorio Caqueteño.

Lo anterior, sumado a factores como la pérdida de confianza de la sociedad civil frente a la institucionalidad, falta de inversión social, abandono estatal y dificultades para ejercer un control territorial positivo (Gobernación del Caquetá, 2020).hace que estos grupos sociales converjan en necesidades bajo la expectativa de oportunidades dentro de las dinámicas de su calidad de vida, relacionados con fuentes generadoras de ingreso, empleabilidad, rehabilitación familiar, comunitaria y social, que contribuyan en su reparación integral.

De otro lado estas dinámicas que ha afrontado la población afrocolombiana en el departamento del Caquetá, han provocado las dificultades que se tienen en cuanto a la tenencia de predios y la falta de espacios para que la población pueda desarrollar actividades productivas propias, que les permita garantizar un ingreso económico para poder acceder a bienes de consumo; sumado a esto, las condiciones sociales que marcan la pauta para los ingresos de la población; como la tasa de ocupación, es baja, según lo expuesto por PNUD (2010), "los hogares afrocolombianos presentan un ingreso per cápita que es inferior en una proporción cercana al 20%, al de los hogares no afrocolombianos", de igual forma la tasa de desocupación, un indicador trazador del mercado laboral, revela que "entre los afrocolombianos es de poco más del 16 %, en contraste con el 11 % que está tasa alcanza para el resto de los colombianos", lo que indudablemente afecta disponibilidad de alimentos de las familias.

Así mismo, otra situación que afecta a la población afrocolombiana y negra es el fenómeno de la resistencia y el confinamiento. Estas situaciones son ampliamente expuestas por la Honorable Corte Constitucional en la Sentencia T-025, el Auto 005 (2009) y los demás autos de seguimiento, donde se declara la existencia de un estado de cosas inconstitucional, por los efectos del desplazamiento forzado que ha afectado gravemente a población de grupos étnicos asentados en sus territorios ancestrales, pero rodeados en muchos casos de rutas de narcóticos, plantaciones de monocultivos y otras explotaciones que van en contravía con el desarrollo propio y autónomo y la seguridad alimentaria.

Específicamente la Corte Constitucional ha expresado que "dada la estrecha relación que establecen las comunidades afrodescendientes con sus territorios, predominan formas de desplazamientos intraurbanos e intraveredales de corta duración que rara vez son registrados y es frecuente la ocurrencia de fenómenos de resistencia y confinamiento" (2010). Por supuesto la limitación de las posibilidades de movilidad en el territorio de las comunidades y de desarrollar prácticas de producción afecta la seguridad alimentaria y nutricional de las mismas.

Por consiguiente en el escenario rural, se puede identificar la necesidad de las familias de

contar con espacios productivos como la alternativa conveniente para tener una opción de resolver parcialmente con alimentos cultivados con sus prácticas tradicionales, sus limitaciones en la disponibilidad de alimentos, pero se pudo identificar en el proceso de estructuración del proyecto, la pérdida del conocimiento por parte de la población afrodescendiente de tradiciones culinarias y de formas propias de alimentarse, ya que en las comunidades se han alterado sustancialmente, e incluso se han venido olvidado por las nuevas generaciones en las que las prácticas de subsistencia tradicional han caído en desuso, lo que justifica con vehemencia el impulso de dinámicas de recuperación cultural para estos jóvenes, a los cuales se les ha generado un nuevo corpus de expectativas y ansiedades que no corresponden con la realidad histórica de sus comunidades (FAO, 2012).

Es importante resaltar, que en la población afrocolombiana existe una alianza entre la agricultura y gastronomía, dicha alianza significa la seguridad alimentaria de las comunidades, para ser más preciso, esta alianza depende de la capacidad de organización de los territorios para la producción agrícola, combinada con la pesca, ganadería y la recolección de frutas (Casseres, 2019), pero esta relación de agricultura y gastronomía no existe en las comunidades que se han identificado en los municipios de San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo, por causa del poco desarrollo de actividades agrícolas para la producción de alimentos por parte de las comunidades rurales por las dificultades de acceso a activos productivos que limitan en sí la producción.

Lo anterior tiene sus efectos identificados, que se enmarcan indudablemente en las dificultades para el acceso de alimentos que permitan tener una dieta adecuada en la calidad alimentaria para la población para que no se presenten casos de desnutrición u otra situación relacionada con la alimentación en los diferentes grupos etarios.

En el mapeo gastronómico de Colombia relacionado con esta comunidad, se encuentran los siguientes productos: coco, arroz, maíz, banano, chontaduro frutas tropicales. Cada uno de estos productos posee formas de preparación distintas que hacen parte de los activos con mayor recordación, al mantenerse en la memoria viva de la sazón de cada madre, abuela o representante de la familia con mayores destrezas en el tratamiento de los frutos de la naturaleza (Casseres, 2019), pero es indudable que hay debilidades en la apropiación de conocimientos, para las actividades agrícolas propias que permitan producir y obtener este tipo de alimentos para la preparación de platos típicos, esto por el desconocimiento del patrimonio gastronómico de la población, por parte de jóvenes e incluso de adultos, que ya no reconocen su identidad cultural afrodescendiente.

Enmarcado en el panorama planteado, la inseguridad alimentaria y la pérdida de saberes ancestrales de subsistencia en las comunidades afrodescendientes de las zonas rurales del

Caquetá se identifican como la problemática central a solucionar, dado su peso e importancia marcada en la metodología de árbol de problema utilizada para establecer las acciones y actividades a desarrollar.

Como puede observarse, mantener el acumulado cultural de la población Afrocolombiana, depende del logro de la satisfacción de sus necesidades básicas, lo cual implica una inversión sostenible que garantice la pervivencia y el fortalecimiento del ejercicio de sus derechos civiles, colectivos y culturales (CONPES 3660, 2010)).

3. MAGNITUD ACTUAL DEL PROBLEMA E INDICADORES DE REFERENCIA

El departamento del Caquetá registra una inseguridad alimentaria del 54,4%, diez puntos por encima del promedio nacional. El 58,9 % de los adultos presenta sobrepeso u obesidad, y la mortalidad por desnutrición infantil alcanza el 0,17 %, también superior a la media nacional.

Los municipios priorizados presentan baja productividad agrícola: por ejemplo, San Vicente del Caguán alcanza solo 5 t/ha en hortalizas frente a 13,21 t/ha nacionales, y Puerto Rico apenas 2,3 t/ha. Además, la línea base evidencia 0 unidades productivas y 0 grupos asociativos fortalecidos, reflejando la ausencia de estructuras locales que garanticen la seguridad alimentaria de la población afrodescendiente.

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	MAGNITUD
Proyectos productivos cofinanciados	Corresponde a proyectos cofinanciados para el fortalecimiento de la producción y la seguridad alimentaria	Número	1
Pequeños productores rurales asistidos técnicamente	Corresponde al número de productores con asistencia técnica	Número	75
Productores agropecuarios apoyados	Corresponde al número de productores apoyados	Número	75
Asociaciones fortalecidas	Corresponde al número de organizaciones afro fortalecidas	Número	7

4. JUSTIFICACION DEL PROYECTO

Las condiciones económicas y sociales del país han logrado generar situaciones complejas

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co. contactenos@caqueta.gov.co. general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá
Colombia

para toda su población; la economía global y cambiante, que en la última década ha influenciado políticamente el territorio colombiano, tambalea ante la frustrante y exponencial ausencia de políticas y recursos que permitan erradicar las raíces del conflicto armado.

Lo anterior, se ve reflejado en la ausencia de garantías de derechos, que permitan mantener una vida digna, el acceso a servicios públicos básicos, derechos fundamentales como la salud y no menos relevante el acceso constante y físico a una alimentación sana, inocua y culturalmente apropiada.

Esto se exacerba debido a la ausencia estatal y falta de proyecciones que fundamenten estrategias y programas que permitan no solo un acompañamiento institucional a las familias más vulnerables del país, sino también, un proceso que logre una sostenibilidad, en este caso específico, de una alimentación y economía segura y soberana como una primicia de prosperidad y desarrollo (Alcaldía de San Vicente del Caguán, 2021).

Las tendencias de crecimiento poblacional que es paralelo a la demanda y consumo de alimentos requieren de nuevas alternativas que eviten la contaminación y la destrucción del ambiente, y contribuyan al incremento de la productividad. Al respecto, algunas soluciones posibles incluyen la utilización de diferentes sistemas de cultivo, como: asocios, intercalamientos o bien el empleo de densidades de siembra acordes a las condiciones del entorno.

En el departamento del Caquetá, las comunidades NARP carecen de espacio, escenarios y procesos para el fortalecimiento de su identidad, tradición, territorio, participación y autonomía, lo que pone en riesgo su permanencia en el tiempo, generando el desmejoramiento de su calidad de vida al quedar desprovistos de las condiciones básicas de supervivencia dentro de un entorno social totalmente ajeno a sus raíces (Gobernación del Caquetá, 2020)

Los municipios de San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo no difieren de la realidad del país ni la de su departamento, la mayoría de estos municipios tienen condiciones de vulnerabilidad en la población y más específicamente en la población afrocolombiana ante las crisis económicas, ambientales y hoy por hoy sanitarias, que afectan el desarrollo y el convivir hacia una vida digna de esta población que tiene una presencia importante en estos territorios.

En este contexto se evidencia la necesidad urgente de apoyar acciones que vayan en torno a disminuir la vulnerabilidad de las comunidades, donde la alimentación juega un papel fundamental, dentro de las prioridades que escalan los menesteres de la población Afrocolombiana del departamento.

Por tal razón, el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, en este

caso afrodescendiente, se hace necesario para establecer una vida digna; a partir de esta lectura socio territorial, con estrategias encaminadas hacia la soberanía y seguridad alimentaria como principios complementarios de sí mismos.

En ese propósito, esta propuesta está planteada desde la productividad agrícola primaria como un proceso direccionado a cumplir con la responsabilidad estatal para que la población obtenga acceso a una alimentación económica y culturalmente apropiada y de por sí sostenible, para que se convierta en una apuesta estratégica para equilibrar desde las mismas circunstancias particulares de las familias afrodescendientes de los municipios San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo, el peso indiscriminado de las realidades de la región, la auto sostenibilidad alimentaria y la puesta en marcha de contar con activos productivos como complemento de esta misma gestión alimentaria, permitiendo que la comunidad se concientice, y fortalezca los procesos de connaturalización de realidades.

Es de anotar, que no hay un estudio sobre el impacto del conflicto armado en las tradiciones culinarias y alimentarias, sin embargo, producto de diálogos comunitarios se ha concluido que el conflicto insidió en la disminución y pérdida de tradiciones agrícolas por el abandono de los productores de sus parcelas o trabajadores, y por la alteración de los canales de mercadeo al no poder salir con tranquilidad a vender sus productos. De otro lado, la siembra de cultivos de coca en detrimento de los productos de pan coger afectó también estos agro sistemas (Ministerio de Cultura, 2016).

Lo anterior está directamente relacionado con el paladar de las poblaciones de la diáspora africana en Colombia, pues está acostumbrada a los sabores dulces, salados y ahumados, es por esto, que es fuerte la línea de dulces elaborados con frutas tropicales, las frituras del maíz para la creación de empanadas de carne y huevo, el sazonamiento del arroz dando como resultado los pasteles envueltos en hoja de bijao y los encocados de mariscos. La variedad de sopas compuestas por tubérculos y verduras que toman su nombre a partir de la carne de res, pollo, pescados y mariscos (Casseres, 2019, pág. 67), partiendo de ello dentro del sistema productivo que se proponen con la ejecución del presente proyecto se tienen previsto establecer especies como plátano, caña, papa china, bore, yuca, ñame, maíz, limón, árbol del pan, castaño, chontaduro y borojó, además de hortalizas y plantas medicinales como tomate chonto, cebolla larga Cilantro cimarrón y de castilla, pimentón, ají, ahuyama, albahaca, hierbabuena, orégano y caléndula que son prioritarias y complementan la gastronomía de la población afrocolombiana y necesaria para la preparación de platos típicos.

En este sentido, de acuerdo con Bernal et al (2016) "la recuperación de la cocina colombiana surge como un proyecto de revaloración e innovación de la cocina tradicional, articulado con procesos dinámicos sociales, culturales, políticos y económicos."

Es así que, el presente proyecto vincula un componente para el rescate de saberes y tradiciones gastronómicas desde la articulación de los procesos de gestión agrícola en la comunidad, a partir de acciones de integración e implementación de metodologías participativas principalmente con las comunidades y los portadores del saber tradicional, todo aquello con la finalidad de promover, rescatar y exaltar el saber gastronómico cultural local, para que este conocimiento contribuya a las dinámicas de seguridad alimentaria y ¿por qué no?, al fortalecimiento cultural y turístico de las comunidades vinculadas al proyecto.

Bajo este contexto, Bernal et al (2016) hacen referencia a la importancia de revelar platos de manera tradicional, y a su vez llevarlos a presentaciones modernas de cocina, respetando sus métodos de preparación y conservando sus sabores, colores y demás características organolépticas tradicionales; de igual forma, resaltan la relevancia de presentar su origen social, cultural e histórico.

En este sentido, y partiendo de que las cocinas tradicionales constituyen "un complejo de conocimientos, usos y técnicas de transformación de los alimentos, pero ante todo son un entramado de relaciones sociales" (Ministerio de Cultura, 2012), el proyecto plantea que las acciones de recuperación de memoria gastronómica contribuyen significativamente a la salvaguarda de los bienes inmateriales de la cultura de la comunidad.

Para ello, la metodología vinculada en el componente de recuperación de memoria gastronómica de este proyecto, contempla como proceso principal la localización el nicho de los portadores del saber gastronómico dentro de la comunidad participante del proyecto y posteriormente realizar prácticas de preparación (talleres), diseñando recetas estándar, fichas técnicas, documentos soportes, videos y fotos, con el fin evidenciar y reseñar las fuentes de información de los saberes gastronómicos.

Esta intervención, en cada una de sus fases, va orientada a la implementación de parcelas agrícolas que permita un auto abastecimiento de alimentos a familias campesinas afrodescendientes. De igual manera, se busca impulsar la preparación de platos típicos a partir de un reconocimiento de los mismos, a través de espacios de diálogo y de reconstrucción colectiva de la memoria gastronómica, espacios de formación en doble vía, que potencien los conocimientos tradicionales y saberes de la población, para con ello aparte de aportar a su nutrición, se pueda rescatar esos elementos tipos de esta comunidad en cada uno de los municipios a intervenir.

4.1. JUSTIFICACION DEL PLAN DE DESARROLLO:

- **Plan de Desarrollo Nacional:** Colombia Potencia Mundial de la Vida 2022-2026.
- **Programa:** Ciencia, tecnología e innovación agropecuaria.
- **Transformación:** Derecho humano a la alimentación.

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co. contactenos@caqueta.gov.co. general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá
Colombia

- **Pilar:** Disponibilidad de Alimentos.
- **Catalizador:** 01. Transformación del sector agropecuario para producir más y mejores alimentos.
- **Componente:** a. Ordenar la producción agropecuaria.

- **Plan de Desarrollo Departamental "Obras y no Promesas 2024- 2027"**
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** *Gobernanza Eficiente con Enfoque de calidad.*
- **Programa:** *Inclusión productiva de pequeños productores rurales*
- **Meta productos:**
 - Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos
 - Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores
 - Servicio de apoyo para el fomento organizativo de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria
 - Servicio de asesoría para el fortalecimiento de la asociatividad

- Plan de Desarrollo Municipal de Solano: Reserva Nacional de la Vida –2024 - 2027** ✓
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** Bienestar Y Desarrollo Integral De La Sociedad.
- **Programa:** Inclusión productiva de pequeños productores rurales.

- Plan de Desarrollo Municipal de Solita: Solita con proyección –2024 - 2027** ✓
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** - Solita se proyecta hacia un turismo sostenible.
- **Programa:** Inclusión productiva de pequeños productores rurales.

- Plan de Desarrollo Municipal de Curillo: Curillo de oportunidades hacia la Paz, incluyente y competitivo –2024 - 2027** ✓
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** Dimensión Social.
- **Programa:** Inclusión productiva de pequeños productores rurales.

- Plan de Desarrollo Municipal de San Vicente del Caguán: Trabajamos y servimos al Caguán –2024 - 2027**
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** Transformación productiva y acción contra el cambio climático. ✓
 - **Programa:** Inclusión Productiva de Pequeños Productores Rurales.

- Plan de Desarrollo Municipal de Puerto Rico: Puerto Rico Merece + 2024-2027** /
- **LÍNEA ESTRATÉGICA:** Mas Turismo, Sostenible Y Productivo
- **Programa:** Inclusión productiva de pequeños productores rurales.

4.2. JUSTIFICACION LEGAL Y NORMATIVA

Ley 1712 de 2014 **Contenido**

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co contactenos@caqueta.gov.co general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá

Colombia

693 de 2007	Res 693 de 2007. Artículo 7. De los consumidores o usuarios de plaguicidas deben seguir indicaciones de manejo seguro suministrado por el fabricante o importador del plaguicida en la etiqueta del producto
Ley 9 de 1979 Decreto 1843 de 1991	Artículo 63. La distribución y expendio de productos cat tox I y II deben ser formulados por Ingeniero Agrónomo, Med. Veterinario y disposiciones relacionadas con equipos de aplicación, formas de aplicación seguras (franjas de seguridad)
el decreto 948 de 1995	Artículo 4. Evitar realizar quemas de bosque natural y de vegetación protectora y demás quemas
Ley 99 de 1993 Decreto 155 de 2004	Artículo 4. Pago por uso de agua. <i>7</i>
	Conservación, protección y aprovechamiento de aguas
NTC 5400	Buenas prácticas agrícolas para frutas, hierbas, aromáticas culinarias y hortalizas frescas- Requisitos generales
Ambiente.	Prohíbe la quema de bosque y de vegetación protectora, establece multas para los infractores y establece los casos en que se requieren permisos especiales de funcionamiento.
CONPES 113 de marzo 31 de 2008	Conpes Social la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. La política es el resultado de un proceso de participación y concertación entre entidades del nivel nacional, departamental y municipal, con organizaciones de la sociedad civil, organismos internacionales, universidades y gremios, entre otros, y por lo

5. IDENTIFICACIÓN Y ANALISIS DE LOS PARTICIPANTES:				
ACTOR	ENTIDAD	POSICIÓN	INTERES O EXPECTATIVAS	CONTRIBUCIÓN O GESTIÓN

Nacional	Agencia Renovación del Territorio	Cooperante	Implementar el Plan de Acción en el marco de las iniciativas identificadas en el PATR, para la Transformación Regional de los municipios de la Cuenca Caguán y Pie de Monte Caqueteño	Apoyo técnico para la estructuración del documento del proyecto.
Departamental	Caquetá	Cooperante	Mejorar las condiciones de vida de la población afrodescendientes del departamento del Caquetá, mediante el apoyo a la estructuración del proyecto	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del sector social en la seguridad alimentaria
Municipal	San Vicente del Caguán	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de los productores del sector agropecuario	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del sector social en la seguridad alimentaria
Municipal	Puerto Rico	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de los productores del sector agropecuario	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del sector social en la seguridad alimentaria
Municipal	Solano	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de los productores del sector agropecuario	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del sector social en la seguridad alimentaria
Municipal	Solita	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de los productores del	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del

			sector agropecuario	sector social en la seguridad alimentaria
Municipal	Curillo	Cooperante	Mejorar la calidad de vida de los productores del sector agropecuario	Apoyo técnico y acompañamiento a iniciativas del sector social en la seguridad alimentaria
Otro	Población afrodescendiente	Beneficiario	Mejorar sus condiciones en cuanto a la implementación de elementos para la seguridad alimentaria.	Mano de obra no calificada para el desarrollo del proyecto.
Otro	Grupos Asociativos de la población Afrodescendientes	Beneficiario	Mejorar las condiciones de vida de sus asociados, para con ello poder mejorar la nutrición de la población y rescatar las tradiciones autóctonas propias.	Acompañamiento al sector social en la seguridad alimentaria

5.1 ANALISIS DE LOS PARTICIPANTES:

La concertación y priorización del presente proyecto está fundamentado en al Acta No. 2, del 26 y 27 de noviembre de 2021, referida a la segunda sesión técnica del espacio Interétnico – MEC. Capítulo de las comunidades negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras de la Subregión Cuenca Caguán y Piedemonte Caqueteño, donde el compromiso se consignó de la siguiente manera: "Se propone la estructuración de un proyecto en primera fase de seguridad alimentaria para la población Afro de la subregión Cuenca Caguán, Solano, Solita y Curillo". Anexo Acta No.2 del MEC.

Es preciso mencionar que el proceso de socialización del proyecto a los participantes se articuló con las cinco (05) alcaldías respectivas de los municipios de San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo, donde se pudo acordar la intervención.

Así mismo, la Gobernación del Caquetá, apoyó en la estructuración de este proyecto.

6. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co. contactenos@caqueta.gov.co. general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá
Colombia

6.1 POBLACIÓN AFECTADA POR EL PROBLEMA

Tipo de Población: Personas

Numero: 1.645

Fuente de la información: Visor de población DANE para el año 2026

La población afectada corresponde a la población afro de los municipios focalizados (Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán).

6.2 POBLACIÓN OBJETIVO DE LA INTERVENCIÓN

Tipo de Población: Personas

Numero: 75

Fuente de la Información: Visor de población DANE para el año 2026

6.3 CARACTERISTICAS DEMOGRAFICAS

CLASIFICACIÓN	DETALLE	NUMERO DE PERSONAS	FUENTE DE LA INFORMACIÓN
Genero	Masculino	-	
	Femenino	-	
Etaria (Edad)	15 – 19 años	-	
	20 – 59 años	55	Visor de población DANE para el año 2026
	Mayor de 60 años	20	Visor de población DANE para el año 2026

6.4 LOCALIZACION: Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán

7. OBJETIVOS:

7.1 OBJETIVO GENERAL

Aumentar el acceso a unidades productivas para la producción de alimentos propios, mediante la implementación de setenta y cinco Parcelas Etnoagrícolas Autosostenibles en las comunidades Afrodescendientes de la zona rural del departamento del Caquetá.

Fines Indirectos	Incrementar la diversificación del uso del suelo	Aumento de las capacidades y oportunidades para acceder a una alimentación sana	Recuperar y conservar tradiciones culinarias como parte de un sistema de seguridad alimentaria local.	Generar asociatividad y encadenamiento productivo
Fines directos	Aumentar la producción de alimentos de manera autónoma,	Mejorar la productividad y el uso sostenible del suelo	Recuperar conocimientos ancestrales en buenas prácticas	Desarrollar actividades de fortalecimiento asociativo.

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co. contactenos@caqueta.gov.co. general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá

Colombia

para mejorar el
acceso a una dieta
equilibrada y
nutritiva

agropecuarias y
gastronómicas.

Objetivo principal	Aumentar el acceso a unidades productivas para la producción de alimentos propios mediante la implementación de Parcelas Etnoagrícolas Autosostenibles en las comunidades Afrodescendientes de la zona rural del departamento del Cauca.
---------------------------	--

Objetivos específicos	Aumentar la producción de alimentos de auto consumo, que permitan el acceso a una dieta equilibrada y nutritiva, a través de la implementación de setenta y cinco parcelas etnoagrícolas auto sostenibles.	Desarrollar acompañamiento técnico agropecuario a setenta y cinco productores para fortalecer el conocimiento del uso adecuado del suelo.	Fortalecer los conocimientos alrededor de las prácticas agropecuarias sostenibles, prácticas de cocina tradicional y buenos hábitos alimenticios.	Desarrollar conocimientos, habilidades y competencias administrativas, empresariales y asociativas, que permitan mejorar la capacidad de producción y comercialización de alimentos.
------------------------------	--	---	---	--

Medios	Entrega de activos productivos y mejoramiento de capacidades productivas necesarias para la producción de alimentos.	Acompañamiento técnico con personal idóneo dentro del territorio.	Capacitación e intercambio de saberes, alrededor de técnicas productivas sostenibles y gastronómicas propias.	Acompañamiento a productores y productoras para fortalecer la cultura de asociatividad para la producción, autoconsumo y comercialización de alimentos.
---------------	--	---	---	---

INDICADORES PARA MEDIR EL OBJETIVO GENERAL:

Indicador	Unidad de	Meta
Unidades productivas implementadas	Número	75
Grupo asociativos beneficiados	Número	7

7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Aumentar la producción de alimentos de auto consumo, que permitan el acceso a una dieta equilibrada y nutritiva, a través de la implementación de setenta y cinco parcelas etnoagrícolas auto sostenibles.
2. Desarrollar acompañamiento técnico agropecuario a setenta y cinco productores para fortalecer el conocimiento del uso adecuado del suelo.
3. Fortalecer los conocimientos alrededor de las prácticas agropecuarias sustentables, prácticas de cocina tradicional y buenos hábitos alimenticios
4. Desarrollar conocimientos, habilidades y competencias administrativas, empresariales y asociativas, que permitan mejorar la capacidad de producción y comercialización de alimentos

8. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN:

Establecimiento de parcelas auto sostenibles para la producción primaria de alimentos para la población Afrodescendiente, con el acompañamiento de paquetes tecnológicos e intercambio de saberes

8.1 ANÁLISIS TÉCNICO DE LA ALTERNATIVA:

La alternativa seleccionada —implementación de 75 parcelas etnoagrícolas autosostenibles de $\frac{1}{4}$ de hectárea cada una— constituye una estrategia integral de seguridad alimentaria para comunidades afrodescendientes rurales del departamento del Cauquetá. Su diseño responde a criterios de pertinencia, viabilidad técnica, sostenibilidad ambiental y apropiación comunitaria, en coherencia con las políticas nacionales y departamentales de desarrollo rural y soberanía alimentaria.

Cada parcela se estructura como una unidad agroecológica diversificada, que combina cultivos de pancoger (yuca, maíz, plátano), hortalizas y frutales nativos, junto con la crianza de aves de corral y la producción de abonos orgánicos. Este enfoque permite optimizar el uso del suelo, garantizar la disponibilidad continua de alimentos y mejorar la calidad nutricional de las familias. Las prácticas de asociación de cultivos, rotación y manejo orgánico del suelo aseguran la conservación de la fertilidad y la reducción del impacto ambiental.

El componente técnico contempla un esquema de asistencia agropecuaria continua, con un mínimo de 12 visitas técnicas por unidad productiva, orientadas a fortalecer el manejo de cultivos, control biológico de plagas, conservación de semillas y gestión eficiente del recurso hídrico. Estas actividades se complementan con la formación práctica en buenas prácticas agrícolas, culinarias y asociativas, integrando el conocimiento ancestral afrodescendiente con innovaciones tecnológicas apropiadas.

En términos operativos, el modelo prevé la dotación de herramientas, insumos, material vegetal y animales vivos, así como la construcción de infraestructuras menores (eras, gallineros, casetas de abonos). Todo ello bajo estándares de bajo costo, alta eficiencia y replicabilidad.

Técnicamente, la alternativa es sólida y de alta viabilidad, pues articula la producción sostenible con la formación social y la asociatividad, garantizando resultados medibles en aumento de la

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8)4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.cauqueta.gov.co. contactenos@cauqueta.gov.co. general@cauqueta.gov.co

Florencia – Cauquetá

Colombia

producción, mejora de la dieta y fortalecimiento del tejido organizativo. Además, se alinea con los objetivos de la Transformación 3 del PND 2022–2026 ("Derecho humano a la alimentación") y con los programas de Economía Verde Inclusiva y Sostenible del Plan de Desarrollo Departamental 2024–2027.

Finalmente, la propuesta integra criterios de pertinencia cultural, inclusión social y sostenibilidad técnica, asegurando su adaptación a las condiciones agroecológicas del Piedemonte Amazónico y su contribución efectiva a la reducción de la inseguridad alimentaria y al fortalecimiento de la soberanía alimentaria de las comunidades afrodescendientes.

8.2 ESTUDIO DE NECESIDADES

Bien o servicio: Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores.

Descripción: Atención integral a productores agrícolas, pecuarios, forestales y acuícolas o pesqueros en: Aptitud de suelos; Tecnologías y recursos para actividad productiva; Procedimientos para acceder al financiamiento; Mercadeo; organización de productores y Dotación de infraestructura productiva. Pequeño Productor: se dedica a actividad agropecuaria, pesquera, acuícola cuyos activos NO superen los 200 SMMLV.

Medido a través de: Número de pequeños productores Rurales.

Inicio de la Serie Histórica:
2017.

Final de la Serie Histórica:
2027.

Proyección:
2027.

**Oferta y
Demanda:**

Frente a la variable de la oferta, en esta matriz se estima con respecto al acceso que han tenido las familias de la población Afrocolombiana de los municipio objeto de intervención a diversos apoyos financieros y que han sido financiado por inversiones por parte de entes territoriales, cooperación internacional como lo es el caso del Programa de Alianzas Comerciales de USAID, el programa de Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y otras organizaciones representativas en la cadena.

De igual manera para la variable de la demanda, se estableció acorde a la identificación de las familias de la población Afrocolombiana en los municipios San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo que se identificaron en la situación problemática, así mismo, la proyección de la demanda se toma en la serie histórica de cinco años y se hizo la proyección con la presunción en un escenario de ningún tipo de intervención (valores constantes). Para el crecimiento de la población se tomó el índice de crecimiento población para Colombia dado por el Dane 2022.

Tabla 1 Oferta y demanda. Asistencia técnica integral

Año	Oferta	Demanda	Déficit
2017	0	75	-75
2018	0	75	-75
2019	0	75	-75
2020	0	75	-75
2021	0	75	-75
2022	0	75	-75
2023	0	76	-76
2024	0	77	-77
2025	0	77	-77
2026	0	78	-78
2027	0	79	-79

9. PRODUCTOS Y ACTIVIDADES

PRODUCTO 1.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos	número	1

Nota: * Por cada producto se deben contemplar mínimo dos actividades

* Revisar si el indicador de producto le aplican EDT (Estructura de Desglose de Trabajo) en el catálogo de productos y anexar según se indique.

ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO	META	VALOR DE LA ACTIVIDAD	
		2026	2027
Adecuar y preparar el terreno	1	\$ 19.909.612,6	\$ 0

Implementar parcelas autosustentables debidamente dotadas	75	\$ 1.820.428.756,9	\$ 0
TOTAL DE LAS ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO		\$ 1.840.338.369,5	\$ 0

PRODUCTO 2.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores	número	75

Nota: * Por cada producto se deben contemplar mínimo dos actividades

* Revisar si el indicador de producto le aplican EDT (Estructura de Desglose de Trabajo) en el catálogo de productos y anexar según se indique.

ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO	META	VALOR DE LA ACTIVIDAD	
		2026	2027
Realizar la asistencia técnica y logística	75	\$ 279.434.836,9	\$ 93.144.945,6
Realizar la implementación y administración del proyecto	1	\$ 596.559.409,5	\$ 57.527.500,0
TOTAL DE LAS ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO		\$ 875.994.246,4	\$ 150.672.445,6

PRODUCTO 3.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de apoyo para el fomento organizativo de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria	número	75

Nota: * Por cada producto se deben contemplar mínimo dos actividades

* Revisar si el indicador de producto le aplican EDT (Estructura de Desglose de Trabajo) en el catálogo de productos y anexar según se indique.

ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO	META	VALOR DE LA ACTIVIDAD	
		2026	2027
Realizar capacitaciones en Buenas Prácticas Agrícolas	3	\$ 37.217.345,0	\$ 0

Realizar capacitaciones Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas	1	\$ 29.858.002,5	\$ 0
Realizar taller de Preparación de Abono orgánico	3	\$ 65.153.861,0	\$ 0
Realizar Intercambio de Saberes Ancestrales Culinarios	1	\$ 134.275.508,5	\$ 0
TOTAL DE LAS ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO		\$ 266.504.717,0	\$ 0

PRODUCTO 4.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de asesoría para el fortalecimiento de la asociatividad	número	7

Nota: * Por cada producto se deben contemplar mínimo dos actividades

* Revisar si el indicador de producto le aplican EDT (Estructura de Desglose de Trabajo) en el catálogo de productos y anexar según se indique.

ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO	META	VALOR DE LA ACTIVIDAD	
		2026	2027
Capacitación en Mejoramiento organizacional	4	\$ 53.686.730,0	\$ 0
Realizar la interventoría del proyecto	1	\$ 280.630.687,5	\$ 0
TOTAL DE LAS ACTIVIDADES PARA EL PRODUCTO		\$ 334.317.417,5	\$ 0

TOTAL PROYECTO DE INVERSIÓN VIGENCIA 2026: \$ 3.317.154.750,4
TOTAL PROYECTO DE INVERSIÓN VIGENCIA 2027: \$ 150.672.445,6
10. ANALISIS DE RIESGOS

TIPO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	EFFECTOS	MEDIDAS DE MITIGACIÓN
Operacional (Propósito – Objetivo general)	Afectaciones generadas por factores administrativos de las entidades participantes que generen demoras en el cronograma	No cumplimiento del cronograma de actividades	Socialización de componentes detallados del proyecto para la adquisición de compromisos
De costos (Componentes – productos)	Aumento de los precios en el mercado de los insumos necesarios	No cumplimiento de la implementación de las 75 parcelas	Compras de insumos con anticipación y plan de contingencia con los actores del proyecto
Asociados a fenómenos de origen natural (Actividades)	Aumento en el nivel de lluvias en las zonas de intervención	Inundación de los predios	Medidas de mitigación de riesgo y protección de implementos entregados por parte de los beneficiarios del proyecto

11. INGRESOS Y/O BENEFICIOS DEL PROYECTO

Descripción	Tipo	Medido a través de:	Descripción de la Cantidad	Descripción de Valor Unitario
Costos evitados para las familias por la implementación de parcelas sostenibles que provean de hortalizas y otros alimentos	Beneficio	Número	Corresponde al número de parcelas etnoagrícolas implementadas	Corresponde al valor de cada una de las parcelas
Costos evitados por tratamientos de desnutrición en la población en general	Beneficios	Número	Cantidad de personas que podrían requerir un tratamiento médico por causa de desnutrición	Corresponde al valor que podría costar el tratamiento médico de desnutrición

Nota: * Cuando el proyecto corresponde a formulación en tipología B, no se diligencia este campo.

12. REGIONALIZACIÓN:

PRODUCTO 1.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos	número	1

Región	Departamento	Tipo de agrupación	Agrupación	Costo Total
Amazonas	Caquetá	-	-	\$ 1.840.338.369,5

Municipio	Periodo	Costo Regionalización	Meta Total	Meta Regionalizada	Beneficiarios
Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán	0	\$ 1.840.338.369,5	1	1	75

PRODUCTO 2.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores	número	1

Región	Departamento	Tipo de agrupación	Agrupación	Costo Total
Amazonas	Caquetá	-	-	\$ 1.026.666.692

Municipio	Periodo	Costo Regionalización	Meta Total	Meta Regionalizada	Beneficiarios
Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán	0	\$ 875.994.246,4	75	75	75

Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán	1	\$ 150.672.445,6	75	75	75
--	---	------------------	----	----	----

PRODUCTO 3.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de apoyo para el fomento organizativo de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria	número	75

Región	Departamento	Tipo de agrupación	Agrupación	Costo Total
Amazonas	Caquetá	-	-	\$ 266.504.717

Municipio	Periodo	Costo Regionalización	Meta Total	Meta Regionalizada	Beneficiarios
Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán	0	\$ 266.504.717,0	75	75	75

PRODUCTO 4.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Servicio de asesoría para el fortalecimiento de la asociatividad	número	7

Región	Departamento	Tipo de agrupación	Agrupación	Costo Total
Amazonas	Caquetá	-	-	\$ 334.317.417,5

Municipio	Periodo	Costo Regionalización	Meta Total	Meta Regionalizada	Beneficiarios
-----------	---------	-----------------------	------------	--------------------	---------------

Carrera 13 Calle 15 Esquina Barrio El Centro. Tels: 57 (8) 4358553 Fax 57 (8) 4351671

Línea Gratuita: 018000965505. www.caqueta.gov.co. contactenos@caqueta.gov.co. general@caqueta.gov.co

Florencia – Caquetá
Colombia

Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita, San Vicente del Caguán	0	\$ 334.317.417,5	7	7	75
--	---	------------------	---	---	----

Nota: * Este proceso se debe hacer con cada uno de los productos que contemple el proyecto.
* Cuando el proyecto contempla varios municipios se recomienda marcar como acumulativo el indicador de producto.

13. FOCALIZACIÓN

Producto 1. Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos

POLITICA	CATEGORIA	SUBCATEGORIA	VALOR
Construcción de paz	1. Reforma Rural Integral - 1.6. Producción agropecuaria y economía solidaria y cooperativa	N.A	\$ 1.840.338.369,5

Producto 2. Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos

POLITICA	CATEGORIA	SUBCATEGORIA	VALOR
Construcción de paz	1. Reforma Rural Integral - 1.6. Producción agropecuaria y economía solidaria y cooperativa	N.A	\$ 1.026.666.692

Producto 3. Servicio de apoyo para el fomento organizativo de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria

POLITICA	CATEGORIA	SUBCATEGORIA	VALOR
Construcción de paz	1. Reforma Rural Integral - 1.6. Producción agropecuaria y economía solidaria y cooperativa	N.A	\$ 266.504.717

Producto 4. Servicio de asesoría para el fortalecimiento de la asociatividad

POLITICA	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	VALOR
Construcción de paz	1. Reforma Rural Integral - 1.6. Producción agropecuaria y economía solidaria y cooperativa	N.A	\$ 334.317.417,5
14. ANEXOS			
BIBLIOGRAFIA: Agro Tecnología Tropical. (2020). <i>Cultivo de La Auyama o Calabaza, Siembra, Fertilización, Riego y Control de Plagas y Enfermedades</i>. (I. F. Hernández, Productor) Obtenido de ASISTENCIA TÉCNICA AGRÍCOLA. Agroexport. (2018). Albahaca, <i>Ocimum basilicum</i>. Guatemala. Agrotecnía y Viodiversidad. (2013). EL CHONTADURO DEL PACÍFICO COLOMBIANO. Buenaventura, Colombia: Revista del Programa de Agronomía. Alcaldía de Puerto Rico. (2020). Plan de Desarrollo Puerto Rico. Alcaldía de San Vicente del Caguán. (2021). IMPLEMENTACIÓN DE HUERTAS CASERAS PARA FOMENTAR LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR RURAL DEL MUNICIPIO DE SAN VICENTE DEL CAGUÁN. Álvarez Alarcón, J. A., & Rico Acosta, H. J. (2018). RESPUESTA DE LA ALBAHACA (<i>Ocimum basilicum</i> L) VARIEDAD GENOVESA A LA PROPAGACION CON CUATRO SUSTRATOS EN UNA CASA MALLA EN LA GRANJA DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, SEDE BARCELONA. Colombia. Barrera, A. F. (2005). PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE PAPA CHINA UTILIZANDO DOS MÉTODOS DE PROPAGACIÓN ASEJUAL BAJO CUATRO NIVELES DE FERTILIZACIÓN ORGÁNICA. Ecuador: ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO. Brauman, K., Daily, G., Duarte, & Mooney, H. (2007). The Nature and Value of Ecosystem Services: an Overview Highlighting Hydrologic Services. The Annual, 32, 67-98.			

- Casseres, D. O. (2019). PRÁCTICAS, SABERES Y ANCESTRALIDAD DE LOS PUEBLOS AFROCOLOMBIANOS COMO APOORTE A LA CONSTRUCCIÓN DEL ESTADO NACIÓN. Bolívar, Cartagena: UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.
- Claros, G. Q. (2017). CASTAÑA, CONDICIONES LABORALES Y MEDIO AMBIENTE. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia: CIPCA.
- Collazos Urquina, C. (2020). *Plan de Desarrollo Municipal "Por un San Jose de Fragua Prospero, Turístico y Educado"*. San Jose de Fragua - Caqueta.
- Conpes 3660. (2010). POLITICA PARA PROMOVER LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA LA POBLACIÓN NEGRA, AFRO COLOMBIANA, PALENQUERA Y RAIZAL.
- Convenio FAO - INCODER. (2014). Agroecología para la agricultura familiar campesina. Colombia. Correa, M. M. (2015). Cambios y permanencias de la cultura alimentaria de la población afrodescendiente migrante del Chocó en Medellín.
- DANE. (2014). Producción limpia de hortalizas, una mejor salud y bienestar.
- Dane. (2015). *Cultivo del limón o lima Tahití (Citrus latifolia Tanaka) frente a los efectos de las condiciones climáticas adversas*. Bogotá D.C.
- Dane. (2015). El cultivo del pimentón (*Capsicum annum L*) bajo invernadero. Colombia.
- Dane. (2015). La cebolla de rama o cebolla junca (*Allium fistulosum*), una hortaliza de gran importancia en la alimentación humana

Se adjunta presupuesto y cronograma del proyecto.

PRESUPUESTO:

ITEMS	ACTIVIDAD / INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1.1.1	Adecuar y preparar el terreno (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 19.909.612,6	\$ 19.909.612,6
1.1.2	Implementar parcelas autosustentables debidamente dotadas (ver ppto detallado)	Número	1	\$1.820.428.756,9	\$1.820.428.756,9
2.1.1	Realizar la asistencia técnica y logística (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 372.579.782,5	\$ 372.579.782,5

2.1.2	Realizar la implementación y administración del proyecto (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 654.086.909,5	\$ 654.086.909,5
3.1.1	Realizar capacitaciones en Buenas Prácticas Agrícolas (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 37.217.345,0	\$ 37.217.345,0
3.1.2	Realizar capacitaciones Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 29.858.002,5	\$ 29.858.002,5
3.1.3	Realizar taller de Preparación de Abono orgánico (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 65.153.861,0	\$ 65.153.861,0
3.1.4	Realizar Intercambio de Saberes Ancestrales Culinarios (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 134.275.508,5	\$ 134.275.508,5
4.1.1	Capacitación en Mejoramiento organizacional (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 53.686.730,0	\$ 53.686.730,0
4.1.2	Realizar la interventoría del proyecto (ver ppto detallado)	Número	1	\$ 280.630.687,5	\$ 280.630.687,5
TOTAL					\$ 3.467.827.196

CRONOGRAMA:

El cronograma se encuentra anexo al presente proyecto.

Nombre del responsable: **JUAN PABLO JARAMILLO MURCIA**
 Cargo: Secretario Ambiental y de Agricultura.
 Dependencia: Secretaría Ambiental y de Agricultura Departamental.
 Correo electrónico: agricultura@caqueta.gov.co

Vto bno: Formulator Técnico: **JUAN PABLO VARGAS SANCHEZ**
 Cargo: Contratista
 Dependencia: Secretaría Ambiental y de Agricultura Departamental.
 Correo electrónico: agricultura@caqueta.gov.co

Nota: N/A

FICHA TÉCNICA PROYECTO

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

Nombre del proyecto	IMPLEMENTACIÓN DE PARCELAS ETNOAGRÍCOLAS AUTOSOSTENIBLES COMO ESTRATEGIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA LAS COMUNIDADES AFRODESCENDIENTES EN LA ZONA RURAL DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ.
Departamento(s)	Caquetá
Municipio(s)	San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo
Línea productiva	Seguridad alimentaria
Familias Participantes	75
Comunidad Fortalecida (s) (es)	comunidades Negras, Afrocolombiana, Raizales y Palénqueras de los municipios de San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Curillo, Solano y Solita Departamento Caquetá

ID Iniciativa (s) PDET	Pilar 6 Reactivación Económica y Producción Agropecuaria 0618205293371 Crear y fortalecer cooperativas, asociaciones y organizaciones solidarias y comunitarias de productores agropecuarios en el municipio de Curillo Caquetá Pilar 7 Sistema para la garantía progresiva del derecho a la alimentación 618029337938 Implementar estrategias para la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) con enfoque agro-ecológico (Resolución 464 de 2017) y de producción limpia; que permita el autoconsumo y la autosuficiencia alimentaria, así como la transformación y comercialización de bienes y servicios agrícolas, pecuarios y acuícolas, en los municipios PDET de la subregión de Cuenca del Caguán y Piedemonte Caqueteño 618205292577 Implementar un sistema de parcelas productivas de pan coger, huertas caseras y apicultura que permitan mejorar la seguridad alimentaria y medicinal de las familias de área rural del municipio de Curillo- Caquetá, focalizando la población víctima del conflicto armado, población afro colombiana y familias PNIS. 618205292787 Implementar un proyecto de extensión rural en implementación de cultivos de pan coger, crianza de especies menores y transformación de materia prima en el área rural del municipio de Curillo-Caquetá, focalizando la población víctima del conflicto armado, población afro colombiana y familias PNIS. 618753297143 Fomentar la producción agropecuaria con mujeres rurales que incluya el servicio de extensión rural para garantizar la seguridad alimentaria del sector rural del municipio de San Vicente del Caguán, Caquetá 618756305690 Fomentar la producción agropecuaria que incluya el servicio de extensión rural para garantizar la seguridad alimentaria del sector rural del municipio de Solano – Caquetá.
-------------------------------	--

	618785305472 Fomentar capacitaciones para las familias del área rural en la implementación y manejo de huertas caseras en el Municipio de Solita-Caquetá. 618785305418 Impulsar proyectos en producción de especies menores y huertas caseras, que garantice una alimentación sana y nutritiva de la población del área rural del Municipio de Solita-Caquetá, utilizando en estos proyectos una alimentación alternativa como el ensilaje, focalizando la mujer rural, las familias víctimas del conflicto armado, familias PNIS y población afrocolombiana
Duración del proyecto (meses)	17 meses

*Este valor incluye los costos de implementación.

2. DATOS DE LOS PARTICIPANTES DEL PROYECTO

2.1 Productores (Beneficiarios)

- Número beneficiarios: 75

Con el fin de responder a las necesidades territoriales de los beneficiarios afrocolombianos, el proyecto fue construido con el apoyo del Mecanismo Especial de Consulta Afro del Departamento de Caquetá, quienes identificaron a los participantes y garantizaron que sean parte de expresiones organizativas de comunidades Negras, Afrocolombiana, Raizales y Palenqueras de los municipios de San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Curillo, Solano y Solita.

Una vez identificadas las familias la Agencia de Renovación del Territorio (ART), adelantó la caracterización censal (visita predio a predio), a cada uno de ellos, donde verificó que los beneficiarios cuentan con ¼ de hectárea para la implementación del proyecto y se encuentren interesados en participar del mismo.

Los beneficiarios identificados cuentan con una participación de mujeres y hombres.

3. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se desarrollará en la Subregión PDET Cuenca Del Caguán y Piedemonte Caqueteño. Involucra a 75 beneficiarios afrodescendientes distribuidos en los municipios de Puerto Rico, Curillo, Solano, Solita y San Vicente del Caguán, del departamento de Caquetá, como se describe a continuación:

Ubicación general	Ubicación específica
Municipio: Puerto Rico	Arenoso Oriente: Tres (3) participantes
Centro poblado: Rural	El Eden en proceso de constitución: Un (1) participante.
	Floresta Uno: Un (1) participante
	La Cabaña: Un (1) participante
	Maracaibo 1: Dos (2) participantes
	Maracaibo 2: Dos (2) participantes
	Monte Cristo Alto: Un (1) participante
	Santa Isabel: Un (1) participante

	Siberia: Un (1) participante Siberia Alta: Cinco (5) participantes Siberia Baja: Un (1) participante
Municipio Solano Centro poblado: Rural	El Carmen: Dos (2) participantes La Alternativa: Doce (12) participantes Las Mercedes: Dos (2) participantes Los Ángeles: Un (1) participante
Departamento: Caquetá Municipio: Solita Centro poblado: Rural	Correntoso: Seis (6) participantes El Prado: Dos (2) participantes La Amistad: Dos (2) participantes La Chontillosa: Un (1) participante La Herencia: Un (1) participante Nueva Frontera: Tres (3) participantes
Departamento: Caquetá Municipio: San Vicente del Caguán Centro poblado: Rural	Veredas: Gibraltar: Un (1) participante La Ceiba: Un (1) participante La Danta: Dos (2) participantes Sotará: Un (1) participante La Cucha: Un (1) participante
Departamento: Caquetá Municipio: Curillo Centro poblado: Rural	Dosquebradas: Un (1) participante Futuro: Un (1) participante La Palizada: Dos (2) participantes La Pradera: Nueve (9) participantes Las Fidelicias: Dos (2) participantes Primavera: Un (1) participante San Roque: Un (1) participante Tigra: Un (1) participante

Figura 1. Localización del proyecto



Aumentar el acceso a unidades productivas para la producción de alimentos propios, mediante la implementación de setenta y cinco Parcelas Etnoagrícolas Autosostenibles en las comunidades Afrodescendientes de la zona rural del departamento del Caquetá.

- Aumentar la producción de alimentos de auto consumo, de manera autónoma, para mejorar el acceso a una dieta equilibrada y nutritiva, a través de la implementación de setenta y cinco parcelas etnoagrícolas auto sostenibles.
- Desarrollar acompañamiento técnico agropecuario a setenta y cinco productores para mejorar la productividad y el uso sostenible del suelo.
- Fortalecer los conocimientos alrededor de las prácticas agropecuarias sustentables, prácticas de cocina tradicional y buenos hábitos alimenticios, para recuperar conocimientos en buenas prácticas agropecuarias y gastronómicas propias.

- Desarrollar conocimientos, habilidades y competencias administrativas, empresariales y asociativas, a través de capacitaciones y talleres; que permitan mejorar la capacidad de producción y comercialización de alimentos.

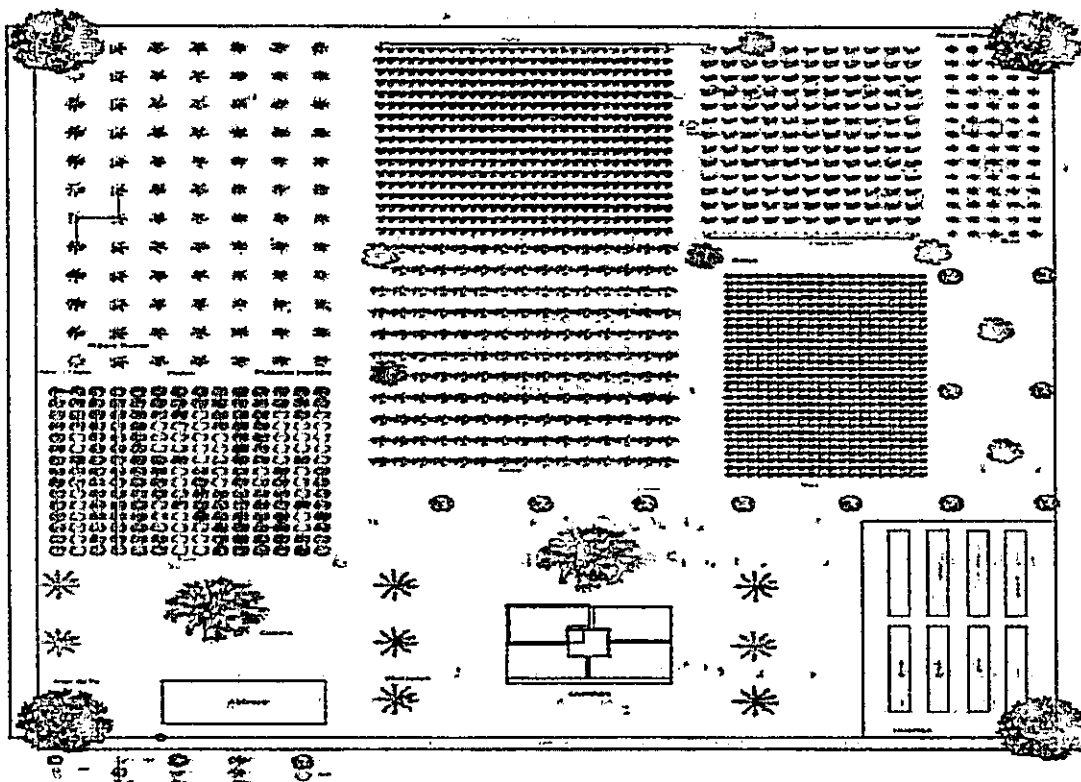
5. DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES.

Componente	Objetivos Específicos	Producto	Metas
Productivo	Aumentar la producción de alimentos de auto consumo, de manera autónoma, para mejorar el acceso a una dieta equilibrada y nutritiva, a través de la implementación de setenta y cinco parcelas etnoagrícolas auto sostenibles.	75 parcelas etnoagrícolas auto sostenibles implementadas	18,75 hectáreas destinadas a la implementación de parcelas etnoagrícolas. 75 galpones intraprediales implementados en sistema gallina feliz 75 casetas de abonos implementadas 75 familias dotadas con insumos y herramientas agrícolas (según especificaciones técnicas)
Fortalecimiento técnico	Desarrollar acompañamiento técnico agropecuario a setenta y cinco productores para mejorar la productividad y el uso sostenible del suelo.	75 beneficiarios fortalecidos con conocimientos técnicos agropecuarios	900 visitas intraprediales para el fortalecimiento técnico
Fortalecimiento conocimiento agroalimentarios	Fortalecer los conocimientos alrededor de las prácticas agropecuarias sustentables, prácticas de cocina tradicional y buenos hábitos alimenticios, para recuperar conocimientos en buenas prácticas agropecuarias y gastronómicas propias.	75 beneficiarios capacitados en buenas prácticas agrícolas producción sostenible.	15 Capacitaciones en buenas prácticas agrícolas (3 capacitaciones por municipio) 15 Capacitaciones en preparación y manejo de abonos orgánicos (3 capacitaciones por municipio) 5 Capacitaciones en técnicas para la producción y conservación de semillas (una por municipio) 1 Intercambio de saberes ancestrales culinarios

Sociempresarial	Desarrollar conocimientos, habilidades y competencias administrativas, empresariales y asociativas, a través de capacitaciones y talleres; que permitan mejorar la capacidad de producción y comercialización de alimentos.	75 beneficiarios capacitados en conocimientos administrativos, empresariales y asociativos	15 talleres de fortalecimiento socioempresarial (3 por municipio)
-----------------	---	--	---

La composición de este modelo está dado por cuatro componentes que permitirán a los beneficiarios del proyecto obtener productos alimenticios propios para la preparación de platos típicos de la población afrodescendiente; el primero se refiere a la siembra de especies anuales y perennes cuyo ciclo vegetativo es superior a dos años, el segundo, será implementación de áreas para cultivos transitorios, el tercero es la construcción de corrales para gallinas, finalmente se dispondrá de una zona de preparación de abonos (compostaje).

A continuación, se presenta de manera esquemática el modelo a implementar en cada uno de los predios de los beneficiarios:



Modelo arreglo etnoagrícola auto sostenible

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Objetivo específico: Aumentar la producción de alimentos de auto consumo, de manera autónoma, para mejorar el acceso a una dieta equilibrada y nutritiva, a través de la implementación de setenta y cinco parcelas etnoagrícolas auto sostenibles.

Producto: Servicio de apoyo financiero para proyectos productivos

1.1.1. Adecuar y preparar el terreno

- Actividad Preparación del lote - Servicio de análisis Fertilidad de Suelos

Para el desarrollo de las actividades de implementación de los cultivos, se realizará inicialmente el análisis de suelos en cada uno de los 75 predios seleccionados para la intervención; el objetivo es

establecer en las áreas a intervenir las características fisicoquímicas de suelo de cada unidad productiva y precisar de manera individual a nivel predial las recomendaciones técnicas de manejo químico y biológico que se deben realizar para optimizar la producción de pasturas. Se realizará análisis completo de suelos para las 18.75 hectáreas (1/4 de ha

por beneficiario), se determinará las siguientes variables (pH, conductividad eléctrica (C.E.), textura por Bouyoucos, aluminio intercambiable (Al), materia orgánica (C.O.), nitrógeno total (N), fósforo disponible (P), calcio (Ca), magnesio (Mg), sodio (Na), potasio (K), azufre (S), boro (B), cobre (Cu), hierro (Fe), manganeso (Mn), zinc (Zn), C.I.C., densidad aparente, diagnóstico, interpretación, recomendación de fertilización).

Soportes de la actividad:

- Acta de visita firmada por el beneficiario, registro fotográfico del lote donde se implementará la parcela.
- Objeto geográfico (tipo polígono) del lote donde se implementará la parcela.
- Análisis de suelos de un laboratorio nacional certificado.
- Registro fotográfico con marca de GPS Y fecha

- Mano de obra no calificada

El establecimiento de los diferentes cultivos iniciará con preparación manual por parte de los beneficiarios del proyecto mediante la arada manual del lote para mejorar la aireación y la estructura del suelo.

Así mismo, después de realizar la descompactación se debe realizar la aplicación de cal, que permitirá incorporar al suelo calcio y magnesio para neutralizar la acidez de este, es decir para que el pH alcance un nivel ideal para el desarrollo normal de los cultivos y al mismo tiempo reduzca el contenido del aluminio y manganeso tóxico.

Aplicación de Cal en el predio

Enmienda	Cantidad Aplicar	Aplicación
Cal Dolomita	3 bultos por ¼ de Hectárea	Suelo Superficial

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

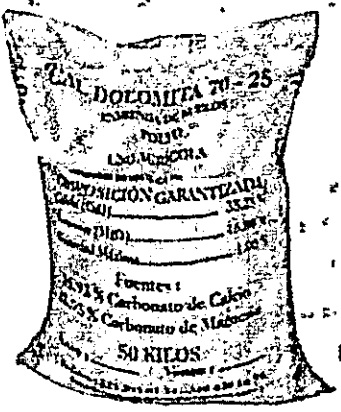
Cantidades de Cal Dolomita

Número de	Cantidad Aplicar	Total de Bultos
75 beneficiarios	3 bultos por ¼ de Hectárea	225 bultos de Cal Dolomita

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Ficha técnica cal dolomita bulto 50 kg:

TIPO	CARACTERÍSTICAS	ENTREGABLE
------	-----------------	------------

	La CAL DOLOMITA es un producto elaborado a partir de la pulverización de la roca dolomita. Se utiliza como enmendador o fertilizante de suelos en una amplia línea de cultivos y en general en todos los cultivos que se encuentren en suelos con problemas de acidez, disposición o balance de Calcio, Magnesio e indirectamente Potasio. También es muy relevante su efecto en la liberación del Fósforo fijado en los suelos ácidos	225 bultos de cal dolomita x 50 kg cada uno. Humedad 0.399%, ph 9.7%, calcio total 35%, magnesio total 16%
---	---	---

Para la fertilización del suelo de los lotes donde los beneficiarios van a ubicar sus parcelas, se tiene dispuesto un componente de elaboración de Compost, que permitirá al beneficiario la utilización de este tipo de materia organica para la no aplicación de productos químicos. Soportes de la actividad:

- Plan de trabajo para la adecuación del terreno
- Acta del cumplimiento del plan de trabajo
- Cuenta de cobro de jornales de trabajo
- Comprobante del pago de los jornales
- Registro fotográfico del lote preparado

1.1.2. Actividades para la implementación de parcelas Autosostenibles

- Siembras Escalonadas

La Siembra escalonada consiste en planear fechas de siembra y cantidades para cada cultivo, con el fin de tener una oferta estable y continua del producto. Así mismo, el escalonamiento va de la mano con poner las semillas cada cierto período para tener siempre cultivo disponible para cosechar

Otro aspecto a tener en cuenta es que podemos tener varias cosechas dentro de la misma temporada de un mismo cultivo, ya que, al tener un rápido crecimiento, permiten ir sembrando antes de cosecharlas y sustituyéndolas cuando las hayamos cosechado.

- Siembra de especies anuales y perennes de los cultivos a implementar

El arreglo de especies vegetales propuesto para la ejecución de este proyecto está dado por la necesidad de la población afrodescendiente de contar con suministros para la

preparación de platos típicos, cada uno de los beneficiarios se establecerá $\frac{1}{4}$ de hectárea donde se sembrarán cultivos perennes y anuales, por tal razón se disponen los siguientes cultivos a sembrar:

Ilustración 1 Especies a implementar en el arreglo etnoagrícolas

No.	Nombre Científico	Nombre
1	Musa Paradisiaca Var. Harton	Plátano Hartón
2	Musa acuminata,	Pildoro
3	Musa balbisiana	Plátano Guineo
4	Musa x paradisiaca	Plátano Philipito
5	Saccharum officinarum	Caña
6	Colocasia esculenta L.	Papa China
7	Alocasia macrorrhiza	Bore
8	Manihot esculenta C.	Yuca
9	Dioscorea alata	Name
10	Zea maysl	Maíz
11	Citrus limon	Limón
12	Artocarpus altilis	Árbol del Pan
13	Castanea sativa	Castaño
14	Bactris gasipaes	Chontaduro
15	Alibertia patinói	Borojó

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio. 2022

NOTA: Es importante que el operador, al momento de adquisición de las plántulas y semillas verifiquen la calidad y estado fitosanitario de cada una de ellas, para garantizar su buen estado, que no presenten estado de marchitamiento o pudrición por exceso de humedad o por presencia de hongos y enfermedades.

Cultivos en Eras

Dentro de la parcela que cubre $\frac{1}{4}$ de hectárea se tiene dispuesto la construcción de seis (6) eras por cada uno de los beneficiarios, los cuales pueden en este espacio sembrar hortalizas, especies aromáticas que son necesarias en la preparación de alimentos propios; estos cultivos transitorios, permitirán el autoabastecimiento, todo lo anterior bajo unas condiciones técnicas adecuadas acorde a cada una de las especies que se implementarán.

Ilustración 2 Especies a implementar en las Eras

No.	Nombre	Nombre Común
1	Lycopersicon	Tomate Chontó

2	Allium fistulosum	Cebolla Larga
3	Eryngium foetidum	Cilantro, Cimarron y de
4	Capsicum annum	Pimentón
5	Ocimum basilicum	Albahaca
6	Mentha spicata	Hierbabuena
7	Origanum vulgare	Orégano
8	Calendula	Caléndula

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio.

Nota: Cada una de estas especies se entregarán en presentación de semillas para que realicen el proceso germinación para su posterior siembra.

Suministro, insumos y herramientas

A continuación, se enlista los insumos, herramientas y equipos que se deben entregara cada una de los 75 beneficiarios del proyecto:

Machete 3 Canales Niquelado Superconfort Bimaterial:

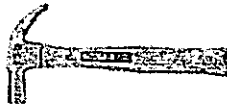
HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Un machete es un cuchillo grande, pero más corto que una espada. Comúnmente mide menos de 60 cm y tiene un solo filo. Se utiliza para segar la hierba, cortar la caña de azúcar, podar plantas, abrirse paso en zonas boscosas.	El cual se entregarán un total de 75 unidades, uno a cada uno de los Participantes

Palín Plano Con Cabo De 2.3mm:

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Fabricado en una sola pieza, hechas en hierro forjado, hace hoyos de 20 a 25 cms, llegando hasta 1,2 metros de profundidad. La hoja debe ser templada y revestida totalmente, lacada o provista de un recubrimiento capaz de protegerla contra la oxidación. La hoja y otras partes metálicas deben estar libres de rebabas, grietas u otros defectos. Hojas con bordes afilados y cortantes. Peso: 0,8 Kg, Color negro y Con cabo en madera Presentación: debidamente sellado y empacado. Las etiquetas del producto deben mostrar claramente el nombre del fabricante	El cual se entregarán un total de 75 unidades. Uno para cada uno de los participantes.

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
REQUERIMIENTOS		
Condiciones de Recibo	Se le entregara a cada asociación afro el total de herramientas tal como se puede evidenciar el cuadro anterior. Es decir 75 beneficiarios recibirá una (1) unidad de Palín nuevo con calidad óptimas, Soportados con un acta de entrega firmada por el Interventor, el beneficiario y el coordinador.	

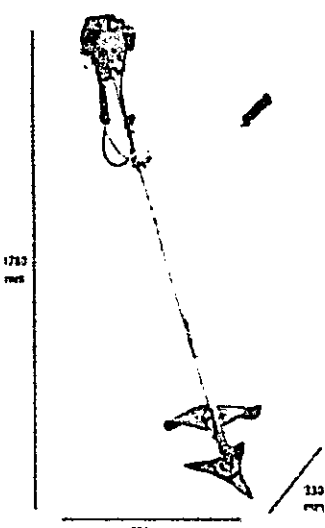
Martillo Mango En Madera 8oz

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Martillo Cabeza cónica. La cabeza del martillo está fija con 2 cuñas para más durabilidad. Uñas del martillo 15% más larga para más facilidad al sacar clavos. Cabo de madera.	El cual se entregarán un total de 75 unidades. Uno para cada uno de los participantes

Paladruga 35.5x13.9cm Calibre 16

HERRAMIENTA	CARACTERÍSTICAS	ENTREGABLE
	Fabricado en una sola pieza, hechas en hierro forjado, hace hoyos de 30 a 55 cms, llegando hasta 1,2 metros de profundidad. La hoja debe ser templada y revestida totalmente, lacada o provista de un recubrimiento capaz de protegerla contra la oxidación. La hoja y otras partes metálicas deben estar libres de rebabas, grietas u otros defectos. Hojas con bordes afilados y cortantes. Peso: 0,8 Kg, Color negro y Con cabo en madera Presentación: debidamente sellado y empacado. Las etiquetas del producto deben mostrar claramente el nombre del fabricante	El cual se entregarán un total de 75 unidades, uno para cada uno de los participantes.

Guadañadora Multifuncional 4 En 1 Profesional

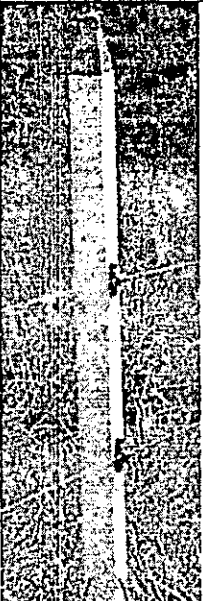
HERRAMIENTA	CARACTERÍSTICAS	ENTREGABLE
	Guadaña de eje rígido de 34.c.c para Trabajo Liviano. Ideal para corte de césped, hierbas y jardines en hogares, fincas pequeñas y de recreo. 1 Kit de Herramientas 1 Cuchilla de Corte do 3 Puntas 1 Arnés 1 1/8 (Pinta) Aceite Super Moto Sintético 2T 1 Vaso Medidor con Etiqueta 1 Gafas Protectoras 1 Protector de Seguridad 1 Protector Tuerca 1 Manual del Propietario	El cual se entregarán un total de 75 unidades. Uno para cada uno de los participantes.

HERRAMIENTA .	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	1 Pinta Grasa Eduarlube 1 Carrete con Nylon -Yoyo	

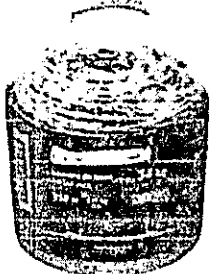
Azadón Doble Punta Mango Madera 110cm

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	El azadón es una herramienta agrícola formada por una lámina ancha y gruesa, a veces curvada, inserta en un mango de madera. Se emplea para roturar la tierra, labrar surcos, para cavar en tierras duras o para cortar raíces.	75 unidades de azadón doble punta fabricado de una única pieza templada, con protección contra la oxidación. Se hará entrega de un azadón por beneficiario.

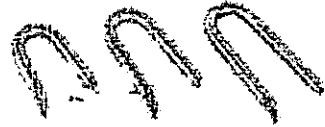
Postes plásticos de 8cmx8cmx2m

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Fabricados en Polipropileno y laminados plásticos para mayor resistencia a los golpes y la tensión del alambre de púas u otro tipo de trabajo y esfuerzo. Con dimensión de Cuadrado 8cm x 8cm x 2,1 metros. Instalación sencilla. Libres de mantenimiento. Nunca pierde su composición física, manteniendo sus características físicas y químicas. No se decolora al contacto con otras sustancias ni con el medio ambiente, no requiere pintura. Elaborados con material reciclado. No se corroe y Proporciona alta duración No requiere aislantes para usos en cercas eléctricas. Reemplaza el uso de madera, metal o concreto Su poco peso, facilita su manejo e instalación.	El cual se entregarán un total de 72 unidades por cada participante. Para el cerramiento de un cuarto (1/4) ha.

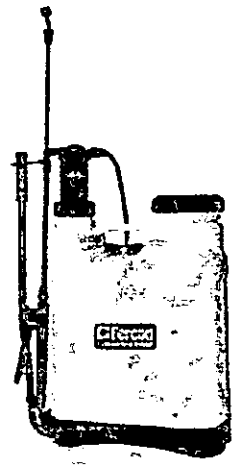
Alambre de Púa Calibre 16.5 x 400mt 16kg

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Fabricados de acero al carbono con acabado galvanizado resistente a la corrosión. Calibre de alambre 16.5 (2.4 mm) Resistencia a la ruptura 440 kgf Separación entre púas 13 cm Empaque individual Cartón impreso	El cual se entregarán 3 rollos de alambre por cada beneficiario

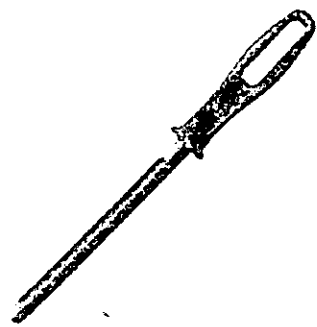
Grapa Para Cerca Alambre De Puas 1" X 9 1kg

HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Corrugadas con diseño en "U" para mayor fijación en alambres o mallas de acero. Triple agarre a la madera Puntas afiladas para una excelente horadación. Ideales para instalación de alambre de púas, mallas en cercos perimetrales, fijación de madera y aglomerados. Calibre 9 Diámetro 3.76 mm Empaque individual Caja de 1 kg	El cual se entregarán 2 kilos gramos de grapas por cada unidad familiar beneficiada del proyecto

Fumigadora de Presión Interna X20Lts

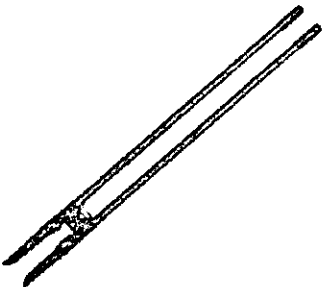
HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Incluye: Kit de repuestos y boquillas Tanque de 20 litros fabricado en polietileno de alta densidad de 50 cm de alto. Fumigadoras manuales de espalda.	El cual se entregarán un total de 75 Unidades, las cuales serán una para cada participante beneficiado.
REQUERIMIENTOS		

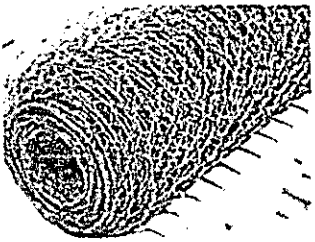
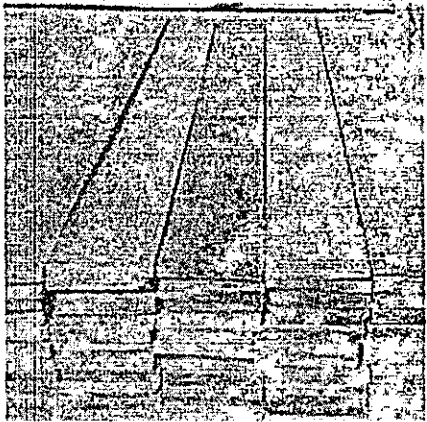
Lima Triangular 6"

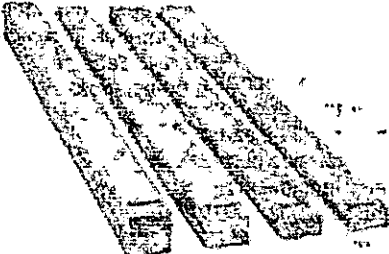
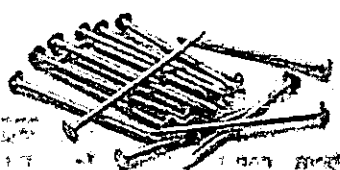
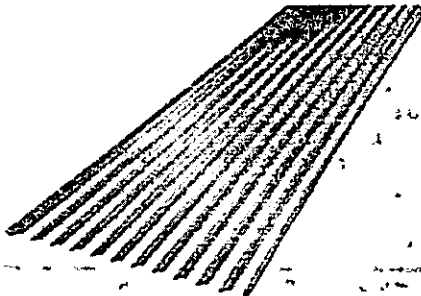
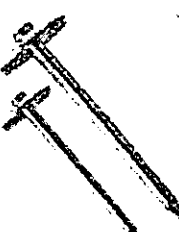
HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
	Descripción - Mejor agarre, mejor dureza y vida más larga. - Mango colocado con máquina para evitar que se salga durante el trabajo. - Acero especial certificado, diseño especial del ángulo del diente y óptimo tratamiento térmico. Las Limas son la herramienta ideal para afilado de todo tipo de herramientas de corte. Con su dentado uniforme, ofrecen el máximo rendimiento. *Te facilitan el trabajo *Resistentes al desgaste	El cual se entregarán un total de 75 unidades. Una a cada uno de los beneficiarios.

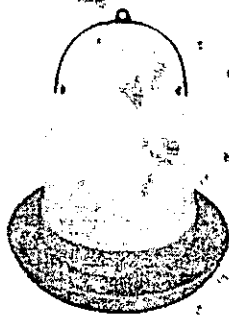
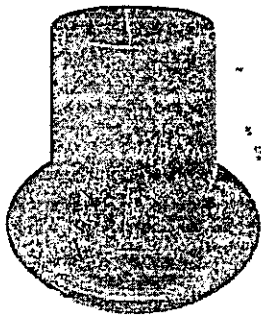
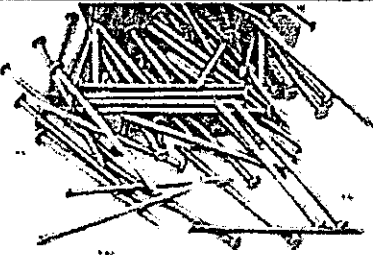
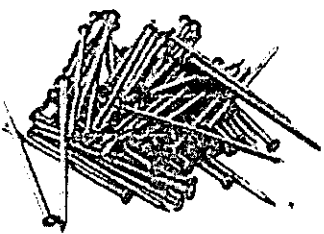
Palín Hoyador + Cabo De Madera Maciza

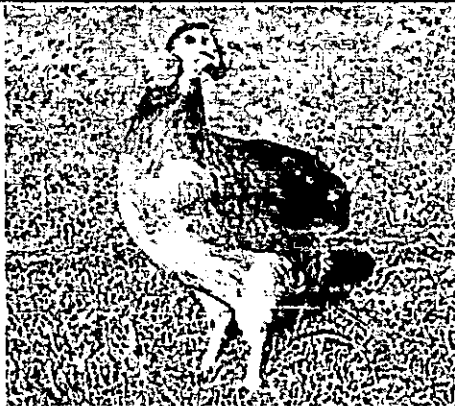
HERRAMIENTA	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
-------------	-----------------	------------

	Cuentan con un diseño mejorado que facilita su inserción en la tierra, recolección de material y todo tipo de labores. Fabricadas en una sola pieza y sometidas a tratamiento térmico para maximizar su durabilidad y rendimiento. Variedad de referencias que se adaptan a las necesidades de cada usuario.	El cual se entregarán un total de 75 unidades. Uno a cada uno de los beneficiarios.
---	---	--

TIPO	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
Malla gallinero Rollo de 36 M de largo * 1,80 M de alto 		
	La malla hexagonal o malla gallinera se elabora con alambre suave galvanizado el cual mediante procesos de torsión forma los hexágonos que la caracterizan. La malla hexagonal o malla gallinera tiene un sin fin de aplicaciones como en la construcción como la base para el enjarre, repellido o afinado en muros y en zonas rurales gracias a sus características la usan para delimitar áreas para aves (de ahí el origen del nombre "malla gallinera o pollera"). Es el suministro e instalación de las tablas para la construcción del gallinero tal como se evidencia en los planos anexo a estas especificaciones, las dimensiones de cada tabla es de 25 cm x 3 cm x 3 m.	129 rollos de Malla gallinero de alambre galvanizado de alta resistencia a la oxidación Altura de 1.80 metros por 36 metros de largo 675 unidades de tablas de madera cepillada con dimensiones de 25 cm de ancho, 3 cm de grueso por 3 metros de largo. Inmunizada y sellada.
Tabla de Madera de 25 cm x 3 m		
Liston 5 x 5 de 3m		

	Listones como columnas de la estructura de la caseta y también como viga de amarre para la instalación de la cubierta, además también servirá como soporte para la instalación de las tablas y mallas.	1.201 unidades de listones de madera estructural selecta de buena calidad con dimensiones de 5 cm de ancho, 5 cm de espesor y 3 metros de largo. Inmunizado y sellado.
Puntilla 2"		
	Elemento de fijación de acero fabricado con altos estándares de calidad y materias primas que garantizan un óptimo desempeño de resistencia y fijación para aplicaciones sobre madera, en sectores como la construcción, la ebanistería, zapatería, etc. Fabricadas con acero de bajo carbono.	75 libras de puntilla de acero con cabeza de 2", longitud de 51 mm, diámetro de la cabeza 5,5 mm, diámetro del vástago de 2,87 mm, longitud mínima de la punta de 2,3 mm
Teja de Zinc de 3m		
	Las láminas deben ser rectangulares, sin torceduras, y con ondulaciones uniformes, bien definidas y paralelas a uno de sus lados. La superficie de la lámina debe ser lisa y estar exenta de arrugas, venas, rayas, agrietamientos, manchas, perforaciones, peladuras y desprendimiento de zinc que afecten la funcionalidad del producto.	900 unidades de teja de zinc (lámina corrugada) en espesor 0,14mm fabricada con lámina galvanizada cortada, de 3 metros de largo
Clavo Puntilla Para Zinc 2" X 9		
	Clavo en acero de bajo/medio carbono sometido a proceso de templeado para lograr una mayor resistencia y dureza, con cabeza de arandela en lámina	75 libras de clavo puntilla para zinc de 2" x 9, longitud de 51 mm
Bebedero para gallinas tipo campana 5 litros		

	Bebedero con soportes de altura, utilizado para alimentar aves en sus diferentes etapas de crecimiento, de maneras terrestre o aérea.	150 bebederos fabricados en materiales plásticos, capacidad de 5 litros o 1.3 galones, diámetro de la base 30 cm, altura 27 cm
Comedero Gallina tipo tolva capacidad 7 kilos		
	Comedero, utilizado para suministrar el alimento a especies avícolas. Posee una cúpula invertida con una base sobre la cual cae el alimento de manera automática en la medida en que el animal lo va consumiendo.	150 comederos fabricados en polietileno de alta calidad, capacidad de 7 kilos, diámetro de la base 32.5 cm, altura 26.5 cm
Puntilla con Cabeza 1/2pg		
	Elemento de fijación de acero fabricado con altos estándares de calidad y materias primas que garantizan un óptimo desempeño de resistencia y fijación para aplicaciones sobre madera, en sectores como la construcción, la ebanistería, zapatería, etc. Fabricadas con acero de bajo carbono.	150 libras de puntilla 1/2 pg con cabeza, largo de 13 mm, diámetro del vástago de 1.24 mm
Puntilla 3"		
	Puntillas con cabeza plana grafilada y punta en forma de diamante Fabricadas en acero SAE 1008 o 1012. Resistencia a la tracción > 70 kgf / mm2. Cabeza grafilada. Punta en forma de diamante.	150 libras de puntilla de 3" con cabeza, largo de 76 mm, diámetro del vástago de 3.76 mm
Gallina Araucana Mapuche		



Tiene un plumaje suelto y en ocasiones con mezcla de colores negro y blanco. Es frecuente además la gallina Araucana envuelta por plumas negras, azules o blancas salpicadas de negro. Asimismo, se la puede reconocer a veces por tener cresta triple, barbilla con plumas pequeñas, orejillas rojas, patas de color oliva y aretes de plumas similares a las del pecho. Aves de tamaño mediano.

1.500 gallinas araucana mapuche con peso entre 2 a 2.2 kg, edad de 6 meses

Gallo Araucano



El gallo araucano (o mapuche) es una raza originaria de Chile, reconocida mundialmente por su apariencia única y por ser el progenitor de las gallinas que ponen huevos de color azul o verde azulado

150 gallos araucanos con peso entre 2.5 a 2.7 kg, edad 12 meses

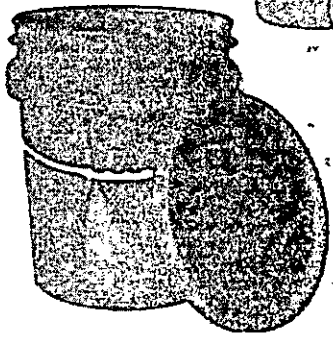
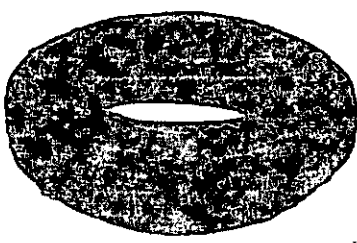
Tanque De 20 Litros Con Tapa

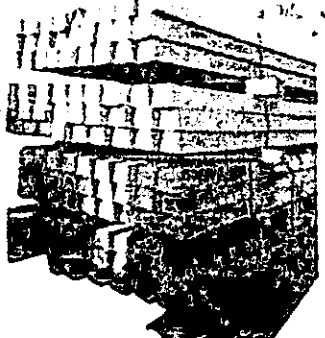
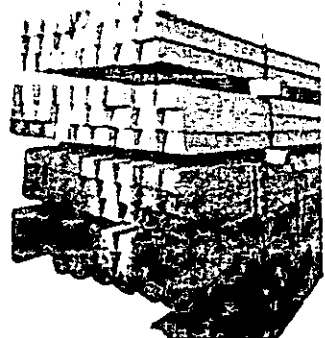
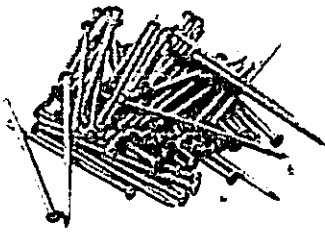


Tanque duradero y resistente, ideal para almacenar y transportar líquidos con seguridad.

75 tanques de 20 litros con tapa de material plástico resistente y asas laterales, largo de 38.5 cm, ancho de 34.7 cm, alto de 37.2 cm.

Balde de plástico con capacidad de 20 litros

	Balde plástico de 20 litros fabricado en PP copolímero de alta resistencia, diseñado para el envasado, almacenamiento y transporte seguro de líquidos y sólidos.	75 baldes de 20 litros con tapa hermética con precinto de seguridad y accesorios que garanticen un cierre confiable y duradero
Embudo Plástico 500ml Cuello Flexible		
	Embudo plástico fabricado en polietileno de alta densidad, cuello flexible, filtro de rejilla para sólidos y agarradera para mejor control	75 embudos plásticos de 500 ml, cuello flexible con filtro, dimensiones 38 cm de alto x 15 cm de diámetro
Alambre Recocido Negro Cal 18 X Kg		
	Alambre de amarre, de uso generalizado en la construcción para la conformación de armaduras de todo tipo. Fabricado con altos estándares de calidad en sus procesos. Alambre de acero trefilado con tratamiento de recocido.	150 kg de alambre recocido negro calibre 18, diámetro 1.24
Columna de 10 cm x 10 cm x 2,5 mt		

	La columna de hormigón de 10x10 cm y 2.5 metros de altura es un componente estructural esencial, diseñado para proporcionar soporte y estabilidad en una variedad de proyectos de construcción. Fabricada con hormigón armado de alta calidad, esta columna es ideal para aplicaciones que requieren durabilidad y resistencia.	450 unidades de columna hormigón armado de alta resistencia, de 10x10 cm y 2.5 metros de altura
Columna de 10 cm x 10 cm x 3 mt		
	La columna de hormigón de 10x10 cm y 3 metros de altura es un componente estructural esencial, diseñado para proporcionar soporte y estabilidad en una variedad de proyectos de construcción. Fabricada con hormigón armado de alta calidad, esta columna es ideal para aplicaciones que requieren durabilidad y resistencia.	450 unidades de columna hormigón armado de alta resistencia, de 10x10 cm y 3 metros de altura
Puntilla 4"		
	Elemento de fijación de acero fabricado con altos estándares de calidad y materias primas que garantizan un óptimo desempeño de resistencia y fijación para aplicaciones sobre madera, en sectores como la construcción, la ebanistería, zapatería, etc. Fabricadas con acero de bajo carbono.	75 libras de puntilla de 4" con cabeza, largo de 102 mm, diámetro del vástago de 5.28 mm

Soportes de la actividad:

- Acta de entrega de herramientas e insumos con cantidades y valores unitarios, firmada de recibido a satisfacción por parte del beneficiario.
- Fotografía del beneficiario con los elementos en cada uno de los predios.
- **Actividad Siembra de especies perennes y anuales**

El modelo previsto para la implementación de las parcelas estará compuesto por una variedad de especies que tendrán su implementación acorde a los requerimientos físicos y químicos de las plantas y distribuidos espacialmente en las cantidades acorde a las

distancias de siembra. La parcela ocupará un espacio total de $\frac{1}{4}$ de hectárea (2500m²), en la cual se establecerán las plantaciones con las diferentes especies seleccionadas y acorde a las distancias de siembra que se definen más adelante. A continuación, se presentan las especies vegetales que se van a establecer en el modelo:

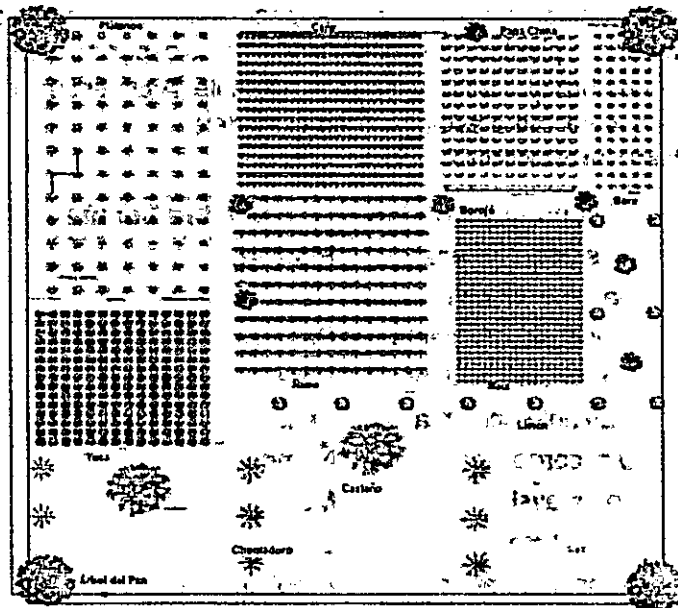
Especies para establecer en el modelo

Nombre Científico	Nombre Común
Musa paradisiaca	Plátano
Saccharum officinarum	Caña
Colocasia esculenta	Papa China
Colocasia esculenta	Bore
Manihot esculenta C.	Yuca
Dioscorea alata	Name
Zea maysl	Maíz
Citrus limon	Limón
Artocarpus altilis	Árbol del Pan
Castanea sativa	Castaño
Bactris gasipaes	Chontaduro
Alibertia patinoi	Borojó

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Acorde a las especies mencionadas, la distribución de estas en el lote se hará acorde a las distancias de siembra requeridas por cada planta y a sus necesidades nutricionales, a continuación, se presenta el modelo a implementar:

Distribución de especies a implementar



Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio 2022

En la siguiente tabla se presenta la información acerca de las distancias de siembra, número de plantas y el área que ocuparán.

Ilustración 3 Especies Vegetales

Nombre Científico	Nombre Común	Distancias de Siembra	N. de Plántulas	Área (mt2)
Musa paradisiaca	Plátano	2x2 mt	83	330
Saccharum officinarum	Caña	0,50x0,80 mt	493	180
Colocasia esculenta	Papa China	1x1 mt	140	130
Colocasia esculenta	Borojó	1x1 mt	70	54
Manihot esculenta C.	Yuca	1x0,8	210	160
Dioscorea alata	Ñame	1x1,50	165	210
Zea maysl	Maíz	0,50x0,	1 kg	135
Citrus limon	Limón	Dispers	11	Disperso
Artocarpus altifl	Árbol del Pan	Dispers	4	Disperso
Castanea saliva	Castaño	Dispers	2	Disperso
Bactris gasipaes	Chontaduro	Dispers	8	Disperso
Alibertia patinoid	Borojó	Dispers	7	Disperso

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio 2022

Como se tiene previsto dentro del esquema se pretende sembrar cada una de las especies con las distancias de siembra y las densidades descritas en la tabla a continuación, así

mismo, se presenta el área aproximada que cada una de esta plantación ocupará y que estarán dispuestas en el lote.

Ilustración 4 Especies Vegetales

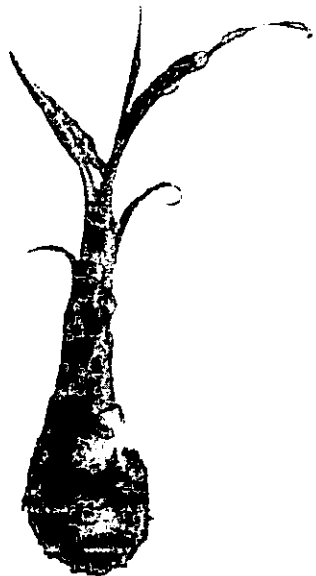
Nombre Común	Distancias de Siembra	N. de Plantulas	Area (mt2)
Plátano	2x2 mt	83	330
Caña	0,50x0,80 mt	493	180
Papa China	1x1 mt	140	130
Bore	1x1 mt	70	54
Yuca	1x0,8 mt	210	160
Ñame	1x1,50 mt	165	210
Maíz	0,50x0,50 mt	1 kg	135
Limón	Disperso	11	Disperso
Árbol del Pan	Disperso	4	Disperso
Castaño	Disperso	2	Disperso
Chontaduro	Disperso	8	Disperso
Borojó	Disperso	7	Disperso

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Las consideraciones para la siembra de cada especie vegetal están dadas en la descripción realizada en el apartado 2.5 de Estudio Técnico, donde se abordan los requerimientos y elementos técnicos de cada especie a plantar; esta plantación será realizada por los beneficiarios del proyecto en compañía y asistencia de los profesionales del proyecto.

Ficha técnica material vegetal

TIPO	CARACTERISTICAS	ENTREGABLE
Colino de Plátano Harton		



Colino de Plildoro

El colino de plátano Hartón (Musa paradisiaca L.) es el retoño o semilla vegetativa seleccionado para la siembra, caracterizado por su vigor, tallo cónico tipo "aguja" y alta adaptabilidad a climas cálidos y templados (hasta 1600 msnm). Produce frutos grandes, de excelente calidad, textura firme y alto rendimiento, siendo ideal para el consumo fresco.

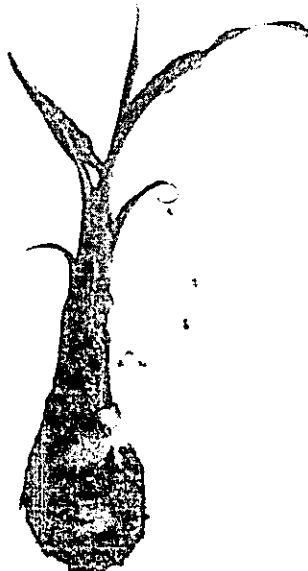
Es vital que provengan de plantas madre sanas, libres de picudo negro, moko o nematodos, entre otras plagas y enfermedades

2700 colinos tipo "aguja" desinfectado, de 2 hojas estrechas, que no hayan emitido más de dos hojas verdaderas.

Perímetro del pseudotallo superior a 18 cm.

Sin daños mecánicos, con cormos de color blanco y bien definidos.

Peso entre 1000 a 1300 gramos.



El colino de pildoro
 corresponde a un
 hijuelo o brote que se
 origina en el rizoma
 de la planta madre,
 perteneciente a la
 especie *Musa*
acuminata. Este
 material vegetal se
 utiliza para la
 propagación del
 cultivo, garantizando
 uniformidad genética
 y adecuado
 desarrollo en campo.

Se caracteriza por
 presentar un
 pseudotallo corto y
 vigoroso, con hojas
 jóvenes bien
 formadas,
 preferiblemente de
 tipo espada (hojas
 angostas), lo que
 indica mayor vigor y
 capacidad
 productiva. El colino
 debe tener un rizoma
 firme, compacto y
 libre de daños, así
 como un sistema
 radicular inicial visible
 que facilite su
 establecimiento.

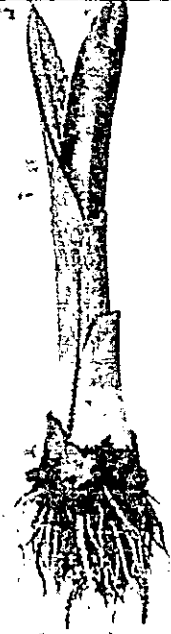
Para su uso en
 siembra, el colino
 debe presentar
 buena sanidad, estar
 libre de plagas,
 enfermedades,
 pudriciones o daños

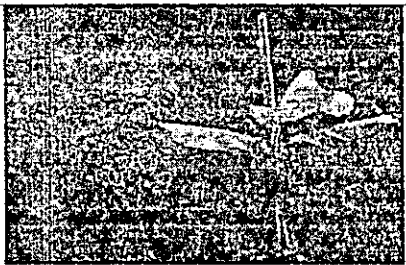
1800 colinos
 tipo aguja
 desinfectado,
 de hojas
 estrechas, que
 no hayan
 emitido más de
 dos hojas
 verdaderas.

Perímetro del
 pseudotallo
 superior a 18
 cm.

Sin daños
 mecánicos, con
 cormos de
 color blanco y
 bien definidos.

Peso entre
 1000 a 1300
 gramos.

		mecánicos, y provenir de plantas madre sanas, productivas y bien desarrolladas.	
Colino de Guineo			
		El colino de guineo corresponde a un hijuelo o brote que emerge del rizoma de la planta madre, perteneciente a la especie Musa acuminata. Este material vegetal se utiliza para la propagación del cultivo mediante reproducción vegetativa, lo que permite conservar las características genéticas de la planta original. Se caracteriza por presentar un pseudotallo corto y vigoroso, con hojas jóvenes bien desarrolladas, siendo preferibles los colinos tipo espada, ya que presentan hojas angostas y mayor vigor. El colino debe contar con un rizoma firme, compacto y sano, además de raíces iniciales activas que favorezcan su	900 colinos tipo aguja desinfectado, de hojas estrechas, que no hayan emitido más de dos hojas verdaderas. Perímetro del pseudotallo superior a 18 cm. Sin daños mecánicos, con cormos de color blanco y bien definidos. Peso entre 1000 a 1300 gramos.

	establecimiento en el suelo. Para su uso en campo, el material debe estar libre de plagas, enfermedades, pudriciones o daños mecánicos, y provenir de plantas madres sanas, productivas y bien desarrolladas, garantizando así un buen rendimiento del cultivo.	
Colino plátano filipito		
	El colino de plátano filipito corresponde a un hijuelo o brote que emerge del rizoma de la planta madre, perteneciente a la especie Musa paradisiaca. Este material vegetal es utilizado para la propagación del cultivo mediante reproducción vegetativa, permitiendo mantener las características productivas y genéticas de la planta original. Se caracteriza por presentar un pseudotallo vigoroso y bien conformado,	825 colinos tipo aguja desinfectado, de hojas estrechas, que no hayan emitido más de dos hojas verdaderas. Perímetro del pseudotallo superior a 18 cm. Sin daños mecánicos, con cormos de color blanco y bien definidos. Peso entre 1000 a 1300 gramos.

	acompañado de hojas jóvenes en desarrollo, siendo preferibles los colinos tipo espada, ya que evidencian mayor vigor y capacidad de adaptación. El colino debe contar con un rizoma firme, compacto y libre de daños, así como raíces iniciales sanas, lo que facilita su establecimiento y crecimiento en campo.	
	El material de siembra debe encontrarse en óptimas condiciones fitosanitarias, libre de plagas, enfermedades, pudriciones o daños mecánicos, y provenir de plantas madres sanas, productivas y bien desarrolladas, asegurando así un adecuado rendimiento del cultivo.	
Plántula de Limón Tahití		



GOBIERNO DE
CAQUETÁ
NIT 800001504

CAQUETÁ



La plántula de limón Tahiti (*Citrus latifolia*) es un árbol mediano a grande (4.5-6 m) de crecimiento vigoroso, caracterizado por ser casi sin espinas, de follaje denso y ramas colgantes. Es un híbrido triploide (sin semillas), valorado por su fruto verde intenso, piel delgada, alto contenido de jugo ácido y gran adaptabilidad, ideal para climas cálidos y suelos profundos.

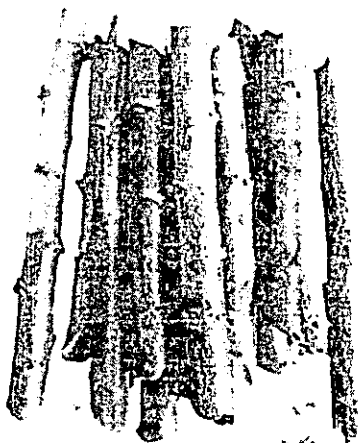
825 plántulas

Limon tahiti en porta injerto sunki x inglis

Hojas adultas 30-40 cm de altura
Bolsa de 15 diametro x 40 cm alto
Sistema radicular desarrollado (no cola de marrano)

Libre de plagas o enfermedades

Semilla (Estaca) De Yuca Bulto *50 Kilos

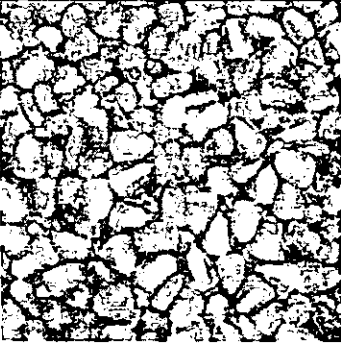


La semilla de yuca es la estaca o esqueje obtenido de los tallos de plantas adultas para una propagación asexual. Es una porción del tallo de la planta madura; cada nudo de estaca contiene almacenadas reservas que son utilizadas para que al emerja el sistema radical y la brotación de tallos aéreos. El sistema radical comienza a emerger entre los 5-7 días después de la

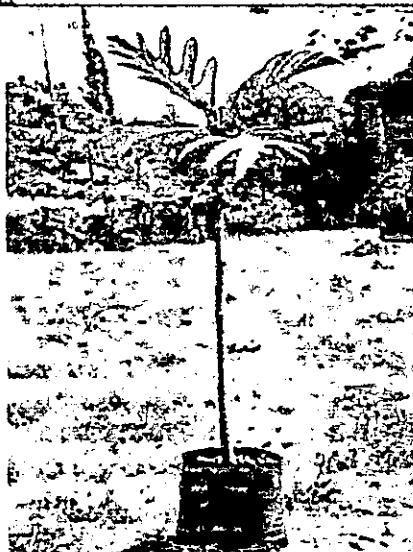
75 bultos cada uno de 50 kg con estacas de 20 a 25 cm

Grosor de 2 cm entre 5 a 7 yemas, médula de color blanco y firme, corte recto por parte inferior y superior.

Libre de plagas o enfermedades

	siembra y a los 10-12 días después de siembra aparecen las primeras hojas.	
Semilla (estaca) de caña panelera		
	La semilla de caña de azúcar, comúnmente utilizada en forma de esquejes o trozos de tallo (semilla agámica), debe provenir de plantas jóvenes de 7 a 10 meses, con alta calidad genética y sanitaria. Una buena semilla garantiza un rápido establecimiento, alto macollamiento y mayor rendimiento final, libre de plagas como el raquitismo de la soca. Libre de plagas (como el barrenador <i>Diatraea</i> spp.) y enfermedades (raquitismo de la soca, carbón, roya).	300 bultos cada uno de 50 kg con estacas de caña panelera variedad CC 93-7711 piema bella Tamaño de 0.30 metros de largo Tres a cuatro yemas funcionales. Libre de plagas o enfermedades
Semilla De Maiz Certificado V109		
	Semilla de maíz amarillo V 109 (ZEA MAYZ) se caracteriza porque sus plantas poseen espigas con muchas ramificaciones; su altura promedio de 2,30 metros con la mazorca superior	75 kilos de semilla de maíz amarillo duro ICA V 109. Pureza: 99% Inerte: 1%

	localizada aproximadamente a 1,34 metros. Su período vegetativo (siembra a cosecha) es de 120 días y la floración femenina (salida de los cabellos del capacho) de 53 días.	Libre de plagas o enfermedades.
Plántula de Borojó		
	El borojó (Borojoa patinoi) es un arbusto frutal caracterizado por su tallo recto, hojas opuestas y frutos esféricos de color café al madurar. Es reconocido por su alto valor energético y nutricional, utilizándose principalmente en jugos, vinos y medicina tradicional.	5.250 plántulas Longitud de entre 15 a 20 cm, con yemas activas para asegurar el brote de nuevas ramas y raíces. Libre de plagas y enfermedades
Plántula de árbol de pan		



Los estolones o hijuelos de raíz del árbol de pan (*Artocarpus altilis*) son brotes vegetativos que emergen de sus raíces superficiales, ideales para la propagación asexual. Se caracterizan por ser clones vigorosos de la planta madre, listos para trasplante al desarrollar su propio sistema radicular, preferiblemente en suelos profundos y húmedos.

300 plántulas
 Con raíces sanas, no secas
 Diámetro de entre 1.5 y 6 cm
 Longitud de 15 a 20 cm.
 Los brotes de raíz deben tener entre 20-25 cm de altura y presentar hojas desarrolladas.
 Libre de plagas y enfermedades.

Semilla de Papa Bulto *50 Kilos

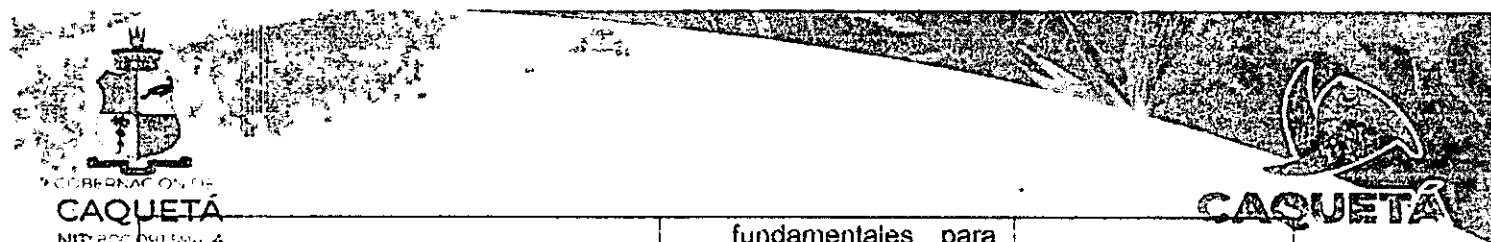


La plántula de papa china (*Colocasia esculenta*), conocida también como taño o malanga, es una hierba tropical perenne de la familia Araceae, caracterizada por grandes hojas acorazonadas y un como subterráneo comestible rico en almidón. Requiere climas cálidos y húmedos, suelos bien drenados y

75 bultos
 Plántulas sanas, sin signos de plagas o enfermedades
 Peso entre 60 y 100 gramos para asegurar un buen vigor inicial.
 Libre de plagas o enfermedades

	propagación vegetativa mediante los cormos, alcanzando la cosecha entre 8 y 12 meses.	
Colino de Bore 	El colino de bore (también conocido como Alocasia macrorrhiza o malanga) es una planta herbácea gigante, ampliamente utilizada en sistemas de producción sostenible, especialmente para la alimentación animal.	450 kilos de colinos de tallo grueso y carnoso, de color verde, cubierto por una cera blanquecina natural. Cormo de altura entre 20 a 25 cm. Debe tener al menos 2-3 yemas. Libre de plagas o enfermedades
Tubérculo De Name Bulto *50 Kilos 	El colino de ñame (Dioscorea spp.) es la parte del tubérculo o cormo utilizada para la propagación vegetativa, no caracterizada por ser un trozo sano de 125-250g, idealmente con yemas activas, que define el tamaño y calidad del futuro	150 bultos Trozo de tubérculo (guía) Name duro de 60 cm, sano, libre de enfermedades, hongos o pudriciones.

	tubérculo. • Seleccionado de plantas maduras, debe estar libre de plagas, desinfectado y su manejo adecuado es vital para el rendimiento.	Peso entre 125 a 150 gramos. Libre de plagas o enfermedades
Plántula de Chontaduro		
	La plántula de chontaduro (Bactris gasipaes) son brotes basales o "hijos" que emergen del rizoma de la cepa madre, fundamentales para la propagación vegetativa. Deben seleccionarse por su vigor, sanidad y desarrollo radicular, siendo ideales aquellos con tallos firmes y hojas sanas para garantizar la uniformidad y rápida producción del cultivo	600 plántulas Plántulas entre 20 a 30 cm, que tengan tres hojas bien desarrolladas y raíz pivotante. Libres de plagas, especialmente del picudo barrenador, y presentar buena coloración.
Plántula de Castaño		
	Los hijuelos de castaño (Castanea saliva) son brotes laterales, a menudo llamados "chupones", que nacen de la base o tronco de la planta madre. Se caracterizan por su rápido crecimiento, coloración verde/rojiza al emerger y alta dependencia inicial, siendo	150 plántulas Plántula hembra y macho de 20 cm con hojas bien desarrolladas. Libre de plagas o enfermedades



	fundamentales para la sostenibilidad de la plantación al garantizar la renovación de la cepa.	
--	---	--

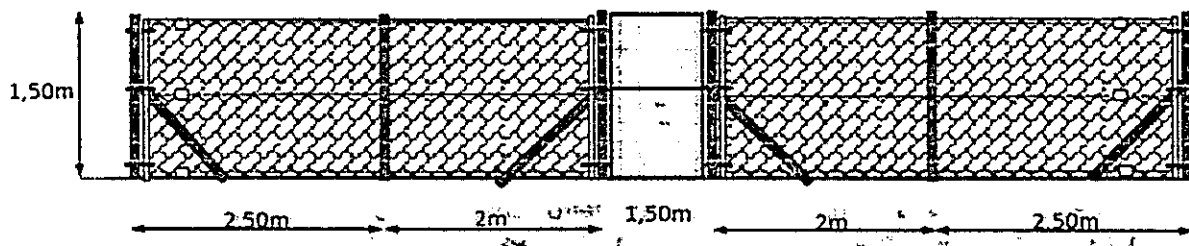
Actividad construcción de la Eras con especies de Ciclo Corto

Para la construcción de las eras para los huertos de hortalizas y medicinales, se deberá iniciar con la localización de estas, procurando que sean en terrenos planos para un mejor manejo, además en lo posible, que la disponibilidad de agua sea en un lugar cerca y de fácil acceso.

Una vez localizado el sitio donde se construirán las eras del huerto de hortaliza, se procede a la realizar las labores de limpieza y labranza sin afectar la estructura del suelo. Después de realizar esta actividad se debe delimitar el área donde quedara el huerto de hortalizas, con el fin de evitar que animales dañen lo que se pretende cultivar.

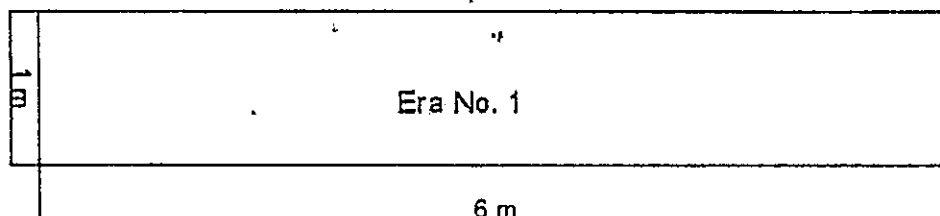
Dentro de la planeación del proyecto se pretende realizar la construcción de 6 eras por cada beneficiario ubicadas dentro del Arreglos Etnoagrícolas Autosostenible de un cuarto de hectárea (2.500 m²)

Descripción	Unidad	Cantidad
Puntilla ½	Libra	0,5
Malla gallinero 1 1/4 pulgadas 1,20 x 30 m.	Rollo	1.47
Postes plásticos de 8cmx8cmx2m	Unidad	13



Una vez se asegure el área de trabajo, se procede a construir las eras las cuales tendrán las siguientes medidas: largo 6 metro, ancho 1 metro

Diseño del encierro de las Eras



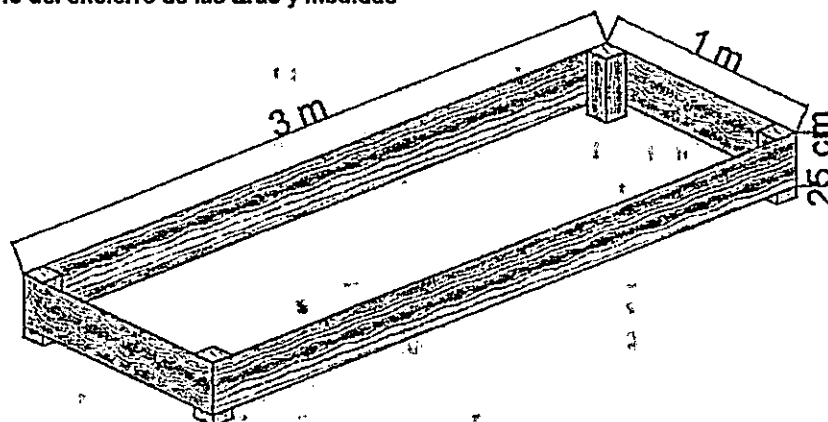
Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Descripci	Unidad	Cantidad
Tabla de Madera de 25 cm x 3 m	Un	32
Liston 5 x 5 de 3m	Un	4
Puntilla 1 1/2	Libr	1

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Dicha construcción se realizará de forma rectangular en madera (tabla de 25 cm de ancho por 3 metros de largo), donde para cada era se utilizarán 4 tablas de 3 metros y 2 tablas de 1 metro. Las eras llevarán sustrato del medio mezclado con abono orgánico preparado en el sitio, además se regulará la acides a través de la cal dolomita.

Ilustración 5 Diseño del encierro de las Eras y medidas



Fuente:
Equipo

estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

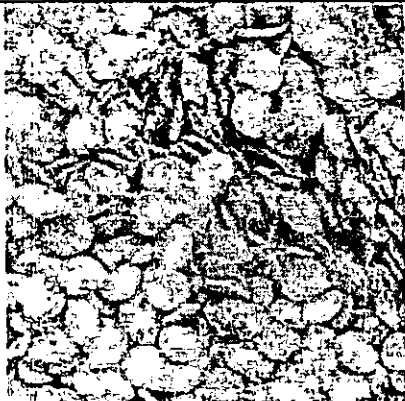
El área que ocupara las eras serán de 105 metros cuadrados el cual tendrá un aislamiento para evitar que animales puedan hacer daño a las especies cultivadas en las eras.

Disposición de plantas para las Eras

Nombre Común	Distancias de Siembra	N. de Plántulas
Tomate Chonto	Entre plantas de 40cm y una distancia entre surcos de 60cm, dejando un límite de 20 cm de norte a sur del surco en relación con el límite de la era, de igual forma se dejará una distancia de 10 cm entre el surco y el límite lateral de la era	12 aprox.

Cebolla Larga	La siembra se realizará bajo las siguientes medidas, la era dispuesta para la producción de cilantro es de 2,5m de largo y 1,0 m de ancho, para un área de producción total de 2,5 m2, el distanciamiento de la siembra será de 40 cm entre planta y 60 cm entre surcos, es decir, habrá solo 2 surcos en la era y por cada surco se contará con la capacidad de siembra de 6 plantas por surco.	12 aprox.
Cilantro Cimarron y de Castilla	La siembra se realizará bajo las siguientes medidas, la era dispuesta para la producción de cilantro es de 2,5m de largo y 1,0 m de ancho, para un área de producción total de 2,5 m2, las medidas entre si serán de 10cm desde el límite de largo y 10 cm desde el límite de ancho para la siembra de la plántula que iniciará el surco. A partir de allí, habrá 3 surcos más, para un total de 4 surcos, separados entre si por una distancia de 20 cm	37 aprox.
Pimentón	La siembra se realizará bajo las siguientes medidas, la era dispuesta para la producción de cilantro es de 2,5m de largo y 1,0 m de ancho, para un área de producción total de 2,5 m2, el distanciamiento de la siembra será de 30 cm entre planta y 60 cm entre surcos, es decir, habrá solo 2 surcos en la era y por cada surco se contará con la capacidad de siembra de 20 plantas de pimentón.	16 aprox.
Albahaca	El distanciamiento de la siembra será de 20 cm entre planta y 30 cm entre surcos, es decir, habrá solo 2 surcos en la era y por cada surco se contará con la capacidad de siembra de 8 plantas de Albahaca	25 aprox.
Hierbabuena	El distanciamiento de la siembra será de 30 cm entre planta y 30 cm entre surcos, es decir, habrá solo 2 surcos en la era y por cada surco se contará con la capacidad de siembra de 8 plantas de Hierbabuena	16 aprox.
Orégano	El distanciamiento de la siembra será de 20 cm entre planta y 30 cm entre surcos, es decir, habrá solo 2 surcos en la era y por cada surco se contará con la capacidad de siembra de 8 plantas de Hierbabuena	25 aprox.
Caléndula	Para el caso de la Ahuyama se sembrarán entre cinco y seis plantas en una Era que tendrá un largo de 2,5 mt, por tal razón y debido al volumen y tamaño de los frutos es suficiente	5-6 aprox.

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

	Semilla de cilantro cimarrón (<i>Eryngium foetidum</i>). Esta variedad es apreciada por su aroma intenso, buen desarrollo vegetal y adaptación a diferentes condiciones climáticas.	1500 sobres cada uno x 20 gr Semillas aprox. por gramo: 500-800
Semilla de Pimentón Sobre x 5 GM		
	Pimentón (<i>Capsicum annuum</i> L) tipo cónico cortes F1, color de fruto verde a rojo. De 13-18 cm de longitud y 4,5-5 cm de anchura, con 65-95 g de peso y terminado en punta.	375 sobres cada uno x 5 gr Semillas aprox. Por gramo: 140-160
Semilla de Albahaca Sobre x 2 GM		
	Semilla de albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) pequeña, de color negro, germinación en 10-15 días a temperaturas de 10°C-25°C. con cosecha entre 45-60 días.	375 sobres cada uno x 2 gr Semillas aprox. Por gramo: 600-800
Semilla de Caléndula Sobre x 2 GM		
	La semilla de caléndula (<i>Caléndula Officinalis</i>) es una pequeña planta anual de amplia floración de tonalidades que van del amarillo al naranja.	375 sobres cada uno x 2 gr Semillas aprox. Por gramo: 130-150
Semilla de Hierbabuena Sobre x 0,5 GM		

	Semilla de hierbabuena (<i>Mentha spicata</i>) es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas.	750 sobres cada uno x 0.5 gr Semillas aprox. Por gramo: 670-680
Semilla de Orégano Sobre x 1 GM		
	La hierbabuena (<i>Mentha spicata</i>) es una planta aromática perenne de clima templado-frío (18-25°C), cultivada por sus hojas ricas en mentol, usadas en cocina y medicina. Prefiere suelos ricos, húmedos y con buen drenaje. Se siembra a 3-4 cm de profundidad, con un tiempo de germinación de hasta 60 días, y buena adaptación al trasplante.	750 sobres cada uno x 1 gr Semillas aprox. Por gramo: 2.800-3.200

Producción De Huevo Para Auto Sostenimiento Bajo Un Sistema De Gallina Feliz

El llamado sistema de gallina feliz es una estrategia de producción de huevos que rescata la forma en que se manejaban las gallinas ancestralmente, en la que a las aves se les permite acceso a zonas con pastos, exhiban su comportamiento natural y disminuyan el estrés a que son sometidas en los sistemas convencionales de explotación, mejorando así el bienestar y disminuyendo la incidencia de enfermedades. Por otro lado, otorga al beneficiario un mayor control de sus aves, reduce las pérdidas de huevos y de animales, a la vez que ahorra en la necesidad de alimento balanceado.

Diseño De Instalaciones Avícolas O Gallinero

Una vez seleccionada la línea avícola que se manejará en el proyecto bajo el sistema productivo gallina ponedora *gallina feliz*, el siguiente paso es definir el tipo de infraestructura adecuada para tal fin.

En ese sentido se pretende utilizar un número de 20 gallinas, donde se realizará un montaje que combiné la cultura campesina y las técnicas comerciales para producción de huevo. Se plantea un encierro permanente en malla para gallina de dos y media pulgadas, dividido en 4 lotes, que permiten la rotación para el pastoreo por parte de las aves y que el beneficiario conserve la visión tradicional de la crianza de gallinas. Además, en la zona central se construirá un galpón que provee abrigo en las noches y de las lluvias que se puedan

presentar; este galpón contará con nidales fijos que permiten controlar los sitios de postura y evitar la pérdida de huevos, como sucede con las gallinas criollas en los sistemas tradicionales, también contará con comedero y bebedero para balancear la alimentación de las gallinas.

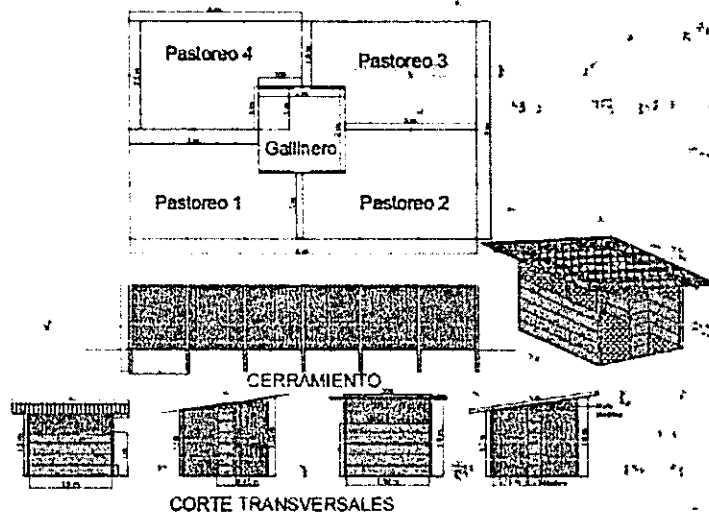
El tamaño del galpón y de los lotes se definió mediante el cálculo del área mínima requerida para el número de gallinas que se va a establecer, fue el siguiente:

Densidad manejada en potrero: 2 gallinas/ m² - Luego, para 20 gallinas: 20 gallinas/ 2 gallinas/m² =

10 m² - Como son cuatro potreros: 4x10 m² =

40m².

Ilustración 6 Modelo construcción de Gallinero



Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Insumos para la Construcción

Descripción	Unidad	Cantidad
Localización, Trazado Y Replanteo	M2	
Postes Plásticos 8X8X2,10	Und	26
Malla Gallinero 1.50*36mt	Rollo	1,37
Tabla de Madera de 25 cm x 3 m	Und	11
Listón 5 x 5 de 3m	Und	12.3
Teja de Zinc de 3m	Und	3
Gallina Criolla	Und	20
Gallo Criollo	Und	2

Puntilla 1/2	Libra	2
Clavo Puntilla Para Zinc 2.1/2 X 9	Libra	0.5
Bebadero Automático Gallina	Und	2
Comedero Gallina	Und	2

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Especificaciones de Construcción de Gallinero Rustico

Descripción: Esta actividad comprende la localización, el replanteo y fijación en el terreno, de los niveles y medidas establecidos en los planos, manteniendo la orientación y sentido que en ellos se presenta, dejando elementos de referencia permanente donde se ubiquen sus ejes estructurales y niveles.

El replanteo y nivelación de la obra será ejecutado manualmente teniendo en cuenta los respectivos diseños y utilizando personal calificado.

Materiales, Herramientas y Equipos:

Listones de madera entre unos 30 a 50 centímetros

Cuerdas o piola para marcación del terreno

Cinta métrica

Puntilla de 2"

Esmalte Sintético para señalización

Mano de obra calificada

Mano de Obra No calificada

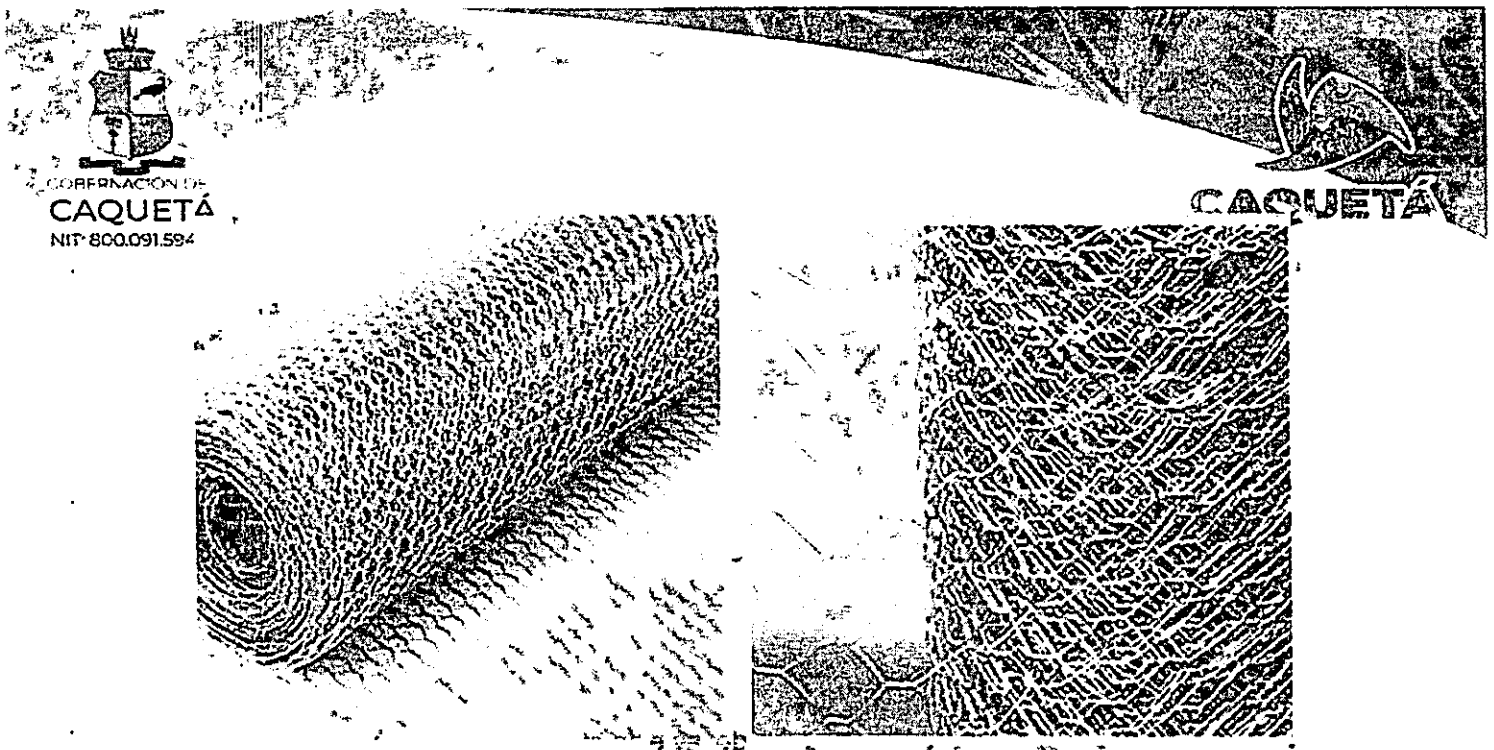
Ejecución y/o procedimiento: Es necesario que antes de empezar, se verifiquen los planos con la localización y las dimensiones reales de los diferentes elementos en campo.

Se realizará la toma de medidas según como se encuentra descrito en los planos, donde se utilizará listones para marcar el terreno a utilizar, así como la cinta métrica para demarcar las distancias y señalar en terreno donde va cada listón de soporte de la cubierta.

Descripción: Los Postes plástico se utilizarán en el cerramiento perimetral de lo que conforma el gallinero con los potreros, además, también se utilizan para realizar las divisiones internas de cada potrero tal como se evidencia en la siguiente imagen.

Malla Gallinero 1.50*36mt

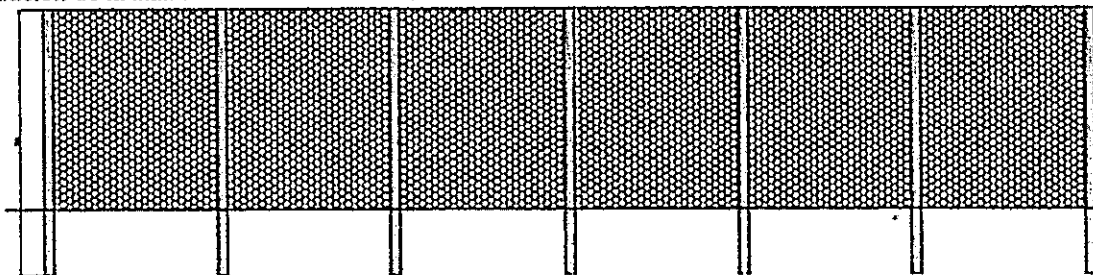
Malla Gallinero 1.50*36mt



Descripción: La malla hexagonal o malla gallinera se elabora con alambre suave galvanizado el cual mediante procesos de torsión forma los hexágonos que la caracterizan. La malla hexagonal o malla gallinera tiene un sin fin de aplicaciones como en la construcción como la base para el enjarre, repellido o afinado en muros y en zonas rurales gracias a sus características la usan para delimitar áreas para aves (de ahí el origen del nombre "malla gallinera o pollera").

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de malla gallinera y se utilizará para el cerramiento perimetral del gallinero con el fin de evitar el ingreso de animales depredadores, además, también se utilizan para realizar las divisiones internas de cada potrero, con el fin de realizar la rotación de las aves y así dejar descansar cada potrero y evitar que las aves no se estresen y puedan tener un mejor rendimiento en la postura de huevos. La malla se templará y se adherirá a los postes plásticos con grapas.

Instalación de la Malla



Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio 2022

Tabla de Madera de 25 cm x 3 m

Descripción: Es el suministro e instalación de las tablas para la construcción del gallinero tal como se evidencia en los planos anexo a estas especificaciones, las dimensiones de cada tabla es de 25 cm x 3 cm x 3 m

Materiales, Herramientas y Equipos:

Tabla de 25 cm x 3 cm x 3 m

Puntillas de ½ y 2"

Herramientas menores

Escuadra

Cinta métrica

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de tablas de madera de 25 cm x 3 cm x 3 m que de acuerdo a los diseños estipulado será utilizada para la construcción del gallinero.

Liston 5x5 de 3m

Descripción: Corresponde a la construcción de las estructuras con elementos de madera, la cual debe ser con una madera estructural selecta de buena calidad con las secciones indicadas en los planos. Además del suministro e instalación de la madera, el ítem incluye el suministro de elementos y accesorios de conexión entre elementos portantes y soportados como pernos, clavos, etc. según diseño.

Materiales, herramientas y equipos

Herramienta menor

Equipos de carpintería

Elementos estructurales de madera (Liston 5 x 5 de 3m)

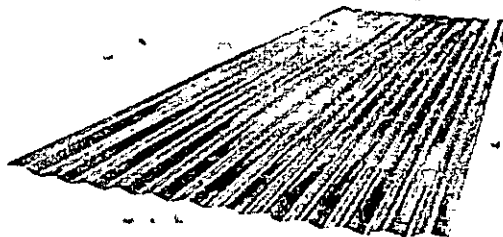
Puntillas de ½ y 2"

Cinta Métrica

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de Listones como columnas de la estructura de la caseta y también como viga de amarre para la instalación de la cubierta, además también servirá como soporte para la instalación de las tablas y mallas, tal como se puede evidenciar en el diseño anexo al proyecto.

Teja de Zinc de 3m

Ilustración 28. Teja de Zinc de 3m



Descripción: La teja de zinc (lámina corrugada) en espesor 0,14mm es fabricada con lámina galvanizada cortada, en doce (12) y once (11) corrugas y longitudes estándar de 7', 8', 9', 10' y 12' pies y un ancho total nominal de 820 mm en todas las referencias. Las láminas deben ser rectangulares, sin torceduras, y con ondulaciones uniformes, bien definidas y paralelas a uno de sus lados. La superficie de la lámina debe ser lisa y estar exenta de arrugas, venas, rayas, agrietamientos, manchas, perforaciones, peladuras y desprendimiento de zinc que afecten la funcionalidad del producto.

Materiales, herramientas y equipos

Herramientas menores

Clavo Puntilla Para Zinc 2.1/2 X 9

Nivel

Pirola

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de la cubierta que es en lámina de zinc ondulada de 3 metros de largo por 1 de ancho, el cual se instalará como cubierta del gallinero y se fijarán con Clavo Para Zinc 2.1/2 X 9, para evitar que los vientos afecten la lámina y desproteja a las aves. Para la cubierta se debe tener en cuenta la pendiente con el fin de que las aguas lluvias no se acumule y pueda ocasionar goteras.

Actividad construcción de la Caseta para la Preparación de Abonos

El compostaje puede definirse como un proceso biológico aeróbico (biooxidativo) controlado, en el que intervienen numerosos microorganismos quienes alteran la estructura molecular de los compuestos orgánicos, que incluye un sustrato orgánico heterogéneo en estado sólido, que evoluciona pasando a través de diferentes fases las cuales ocasiona cambios de temperatura y pH durante el proceso, dando lugar a la producción de materia orgánica estable, libre de patógenos y disponible para ser utilizada en la agricultura como abono acondicionador de suelos (Penagos et al., 2011). (Acosta Carrión & Peralta Franco, 2015).

Insumos para la construcción de la caseta de abonos

Descripción	Unidad
Listón 5 x 5 de 3m	und
Malla gallinero 1 1/4 pulgadas 1,20 x 30 m.	Rollo
Puntilla 1/2	Libra
Clavo Puntilla Para Zinc 2.1/2 X 9	Libra
Teja de Zinc de 3m	und
Tabla de Madera de 25 cm x 3 m	Und

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio, 2022

Especificaciones técnicas de construcción caseta de abonos

Localización, trazado y replanteo

Descripción: Esta actividad comprende la localización, el replanteo y fijación en el terreno, de los niveles y medidas establecidos en los planos, manteniendo la orientación y sentido que en ellos se presenta, dejando elementos de referencia permanente donde se ubiquen sus ejes estructurales y niveles. El replanteo y nivelación será ejecutado manualmente teniendo en cuenta los respectivos diseños y utilizando personal calificado.

Materiales, herramientas y equipos

Listones de madera entre unos 30 a 50 centímetros,
Cuerdas o piola para marcación del terreno
Cinta métrica
Puntilla de 2"
Esmalte Sintético para señalización
Mano de obra calificada
Mano de Obra No calificada

Ejecución y/o procedimiento: Es necesario que antes de empezar, se verifiquen los planos con la localización y las dimensiones reales de los diferentes elementos en campo. Se realizará la toma de medidas según como se encuentra descrito en los planos, donde se utilizará listones para marcar el terreno a utilizar, así como la cinta métrica para demarcar las distancias y señalar en terreno donde va cada listón de soporte de la cubierta.

Medida: La unidad de medida será el Metro Cuadrado (M2) del tipo de replanteo especificado, con una aproximación de dos decimales y recibido a satisfacción por el técnico de campo previa aceptación de los requisitos mínimos de calidad. Se medirá el área correctamente replanteada. Se tendrá en cuenta todos los insumos necesarios en este ítem, para su completa ejecución e incluye desperdicio.

Listón 5 x 5 de 3m

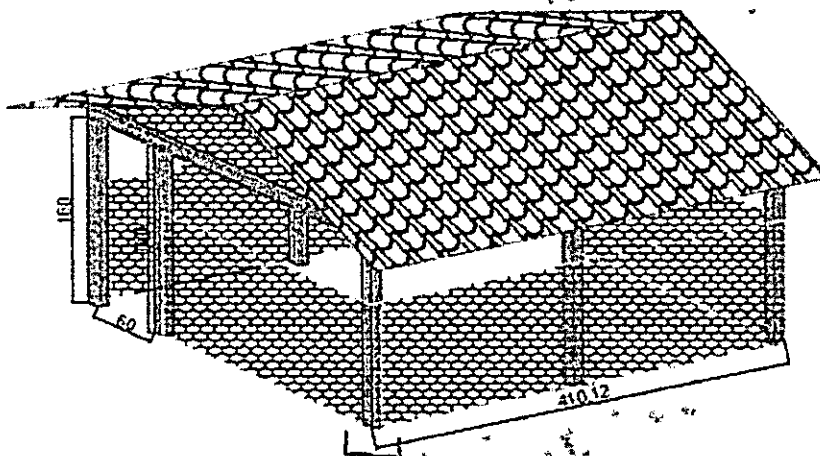
Descripción: Corresponde a la construcción de las estructuras, la cual debe ser en madera estructural selecta de buena calidad con las secciones indicadas en los planos. Además del suministro e instalación de la madera, el ítem incluye el suministro de elementos y accesorios de conexión entre elementos portantes y soportados como pernos, clavos, etc. según diseño.

Materiales, herramientas y equipos

Herramienta menor
Equipos de carpintería
Elementos estructurales de madera (Listón 5 x 5 de 3m)
Puntillas de ½ y 2"
Cinta Métrica

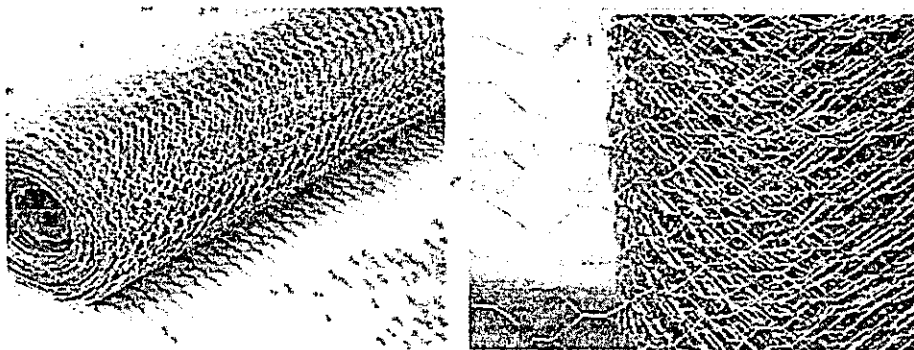
Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de listones como columnas de la estructura de la caseta de preparación de abonos y también como viga de amarre para la instalación de la cubierta, además también servirá como soporte para la instalación de las tablas, tal como se puede evidenciar en el diseño anexo al proyecto.

No conformidad: En caso de no conformidad con estas especificaciones, durante su ejecución o a su terminación, la construcción se considera como mal ejecutadas. En este evento, el Contratista deberá reconstruirlas a su costo y sin que implique modificaciones y/o adiciones en el plazo y en el valor del contrato.



Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio.
2022

Malla gallinero 1 1/4 pulgadas 1,20 x 30 m.



Descripción: La malla hexagonal o malla gallinera se elabora con alambre suave galvanizado el cual mediante procesos de torsión forma los hexágonos que la caracterizan. la malla hexagonal o malla gallinera tiene un sin fin de aplicaciones como en la construcción como base para el enjarre, repellado o afinado en muros y en zonas rurales gracias a sus características la usan para delimitar áreas para aves (de ahí el origen de "malla gallinera o pollera").

Materiales, herramientas y equipos

Grapas

Herramientas Menores

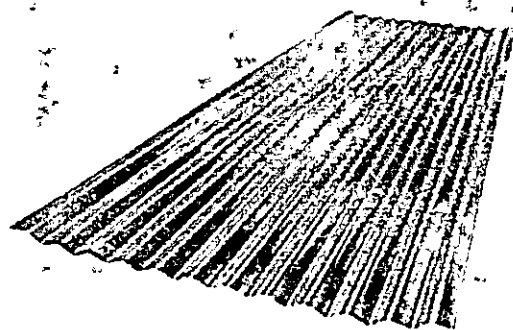
Cinta métrica

Mano de obra calificada

Mano de Obra No calificada

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de malla gallinera y se utilizará para el cerramiento de la caseta de preparación de abonos, con el fin de evitar que animales ingresen y causen daños. La malla se templará y se adherirá a los postes plásticos con grapas.

Teja de Zinc de 3m



Descripción: La teja de zinc (lámina corrugada) en espesor 0,14mm es fabricada con lámina galvanizada cortada, en doce (12) y once (11) corrugas y longitudes estándar de 7', 8', 9', 10' y 12' pies y un ancho total nominal de 820 mm en todas las referencias. Las láminas deben ser rectangulares, sin torceduras, y con ondulaciones uniformes, bien definidas y paralelas a uno de sus lados. La superficie de la lámina debe ser lisa y estar exenta de arrugas, venas, rayas, agrietamientos, manchas, perforaciones, peladuras y desprendimiento de zinc que afecten la funcionalidad del producto.

Materiales, herramientas y equipos

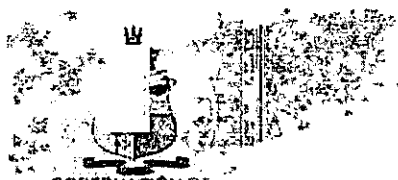
Herramientas menores

Clavo Puntilla Para Zinc 2.1/2 X 9

Nivel

Pirola

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de la cubierta que es en lámina de zinc ondulada de 3 metros de largo por 1 de ancho, el cual se instalara como cubierta de la caseta para preparación de abono y se fijaran con Clavo Para Zinc 2.1/2 X 9, para evitar que los vientos afecten la lámina. Para la cubierta se debe tener en cuenta la pendiente con el fin de que las aguas lluvias no se acumulen y puedan ocasionar goteras.



GOBIERNO DEL
CAQUETÁ
NIT 800.091.594-4



Tabla de madera de 25cm x 3m

Descripción: Es el suministro e instalación de las tablas para la construcción de los cajones para la elaboración de los abonos, tal como se evidencia en los planos anexo a estas especificaciones, las dimensiones de cada tabla es de 25 cm x 3 cm x 3 m.

Materiales, herramientas y equipos

Tabla de 25 cm x 3 cm x 3 m

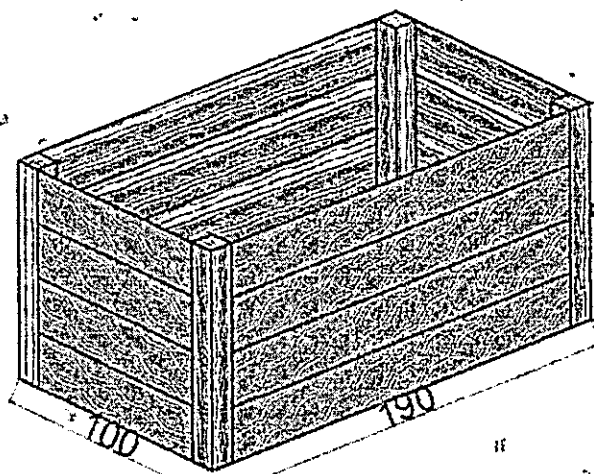
Puntillas de ½ y 2"

Herramientas menores

Escuadra

Cinta métrica

Ejecución y/o procedimiento: Este ítem es el suministro e instalación de tablas de madera de 25 cm x 3 cm x 3 m que de acuerdo a los diseños estipulado será utilizada para la construcción del cajón.

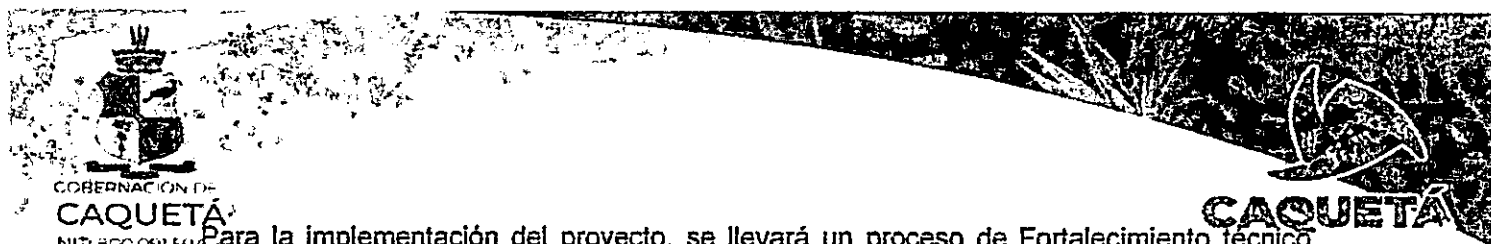


Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

Desarrollar acompañamiento técnico agropecuario a setenta y cinco productores para mejorar la productividad y el uso sostenible del suelo.

Producto: Servicio de asistencia técnica agropecuaria dirigida a pequeños productores

2.1.1. Realizar la asistencia técnica y logística



Para la implementación del proyecto, se llevará un proceso de Fortalecimiento técnico agropecuario en cada uno de los predios de los productores beneficiarios, recibiendo asesorías de los profesionales (Ingenieros agrónomos, agroecólogos, agrícolas) y técnicos agrícolas; con el objetivo de que puedan implementar todas las actividades para el manejo adecuado de las plantaciones, y de esta forma alcanzar mayores rendimientos de campo.

Personal mínimo requerido

Personal mínimo

Perfil requerido	Experiencia	Cantidad	Dedicación	Función
Profesional de zona	Ingeniero Agrónomo, Agricultor o Agroecólogo con más de 3 años de experiencia en cultivos perennes, conocimiento en fertilización, MIP y BPAs. Experiencia en Fortalecimiento técnico.	3	100%	Asesorar y acompañar a los beneficiarios del proyecto en todo el proceso de establecimiento de las parcelas, gallineros, eras y cultivos. Será el responsable de la elaboración de los informes mensuales de avance que den información sobre el avance en el cumplimiento de las metas y dificultades. Consolidar información de todo lo entregado a los beneficiarios. Coordinación y capacitación de los técnicos de campo. Organizar toda la información por beneficiario. Apoyar los procesos de entrega de insumos. Apoyar con la logística de las capacitaciones y dictar los temas que corresponden a su perfil profesional. Realizar visitas de campo. Hacer seguimiento a las visitas de campo realizadas por los técnicos que le sean asignados.
Técnico de campo	Técnico o tecnólogo en ciencias agrícolas, forestales, ambientales, pecuarias o afines. Persona con experiencia en trabajo comunitario en el área rural ojalá con comunidad afro-	5	100%	Encargados de realizar las capacitaciones y Fortalecimiento técnico en los predios de los productores. Acompañar a los beneficiarios en la preparación y siembra de los cultivos. Realizar el diagnóstico del estado del predio que permita la identificación, caracterización y alistamiento para la implementación del componente productivo. Acompañar a los participantes en el proceso de implementación del componente productivo. Realizar los informes de visita.

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio, 2022

Número de Visita	Objetivo	Actividades	Resultado
------------------	----------	-------------	-----------

Visita 1	Georreferenciación del predio, ubicación de la zona de trabajo y concientización a los beneficiarios	Toma de muestra de suelo Georreferenciación de lotes Charla informativa a nivel general de las actividades del proyecto y las fechas programadas para su ejecución. Inspección visual de lotes para su caracterización y evaluación. Asesoría en la selección del lote.	Informe de las características de los lotes por beneficiario Shpae file Muestras de suelo Registro fotográfico de las actividades desarrolladas
Visita 2	Capacitación para la preparación del terreno, manejo de herramientas y uso de elementos de protección personal	Capacitación a los beneficiarios sobre el arado, descompactación y fertilización del suelo. Capacitación sobre manejo de herramientas y uso de los elementos de protección personal. Inspección del lugar donde serán almacenados los insumos, herramientas y materiales del proyecto. Entrega del listado de los elementos a entregar y las condiciones para su recibo.	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico del lugar donde se almacenarán los insumos, herramientas y materiales.
Visita 3	Seguimiento a la ejecución de las actividades de mano de obra no calificada.	Capacitación para las actividades de drenaje, trazado y ahoyado del terreno. Socialización del resultado de los análisis del suelo y su correspondiente proceso para fertilización. Verificación del recibo total de los materiales, insumos y herramientas y su correcta disposición. Socialización del cronograma de actividades de mano de obra no calificada para la implementación de la parcela.	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico de los insumos, herramientas y materiales.

Visita 4	Acompañamiento y verificación de la preparación del lote	Verificación de la adecuada realización de los trabajos de mano de obra no calificada para la preparación del terreno. Refuerzo de los conocimientos en BPA, elaboración y aplicación del compostaje.	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico e informe de las condiciones del terreno.
Visita 5	Acompañamiento en la siembra de las especies	Asesoría sobre siembra de semillas. Control de inventarios e insumos. Asesoría en preabonada del suelo y aplicación de fertilizantes. Capacitación sobre las especies a sembrar y sus características.	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico e informe del inventario.
Visita 6	Acompañamiento en la siembra de las especies	Asesoría de poda de formación Control sanitario Asesoría en control de plagas Poda sanitaria	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas.
Visita 7	Acompañamiento a la construcción de la caseta de abonos y eras	Entrega de planos y socialización de las actividades de mano de obra no calificada. Control de inventarios Replanteo del terreno	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico e informe del inventario.
Visita 8	Acompañamiento construcción del sistema gallina feliz	Inspección de los animales Verificación de la adecuada construcción del gallinero, caseta para preparación de abono y eras. Capacitación sobre manejo de enfermedades	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico e informe de la construcción de la infraestructura del proyecto (baja complejidad)

Visita 9	Seguimiento y acompañamiento a la implementación del proyecto	Control de inventarios Inspección de la infraestructura del proyecto Inspección de los cultivos Control de inventarios Refuerzo de conocimientos según resultados de las inspecciones	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Registro fotográfico e informe de la construcción de la infraestructura del proyecto (baja complejidad) Registro fotográfico e informe del inventario.
Visita 10	Seguimiento y acompañamiento a la implementación del proyecto	Control de inventarios Inspección de la infraestructura del proyecto Inspección de los cultivos Refuerzo de conocimientos según resultados de las inspecciones	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Informe general del desarrollo del proyecto, consignación de lecciones aprendidas.
Visita 11	Seguimiento y acompañamiento a la implementación del proyecto	Control de inventarios Inspección de la infraestructura del proyecto Inspección de los cultivos Refuerzo de conocimientos según resultados de las inspecciones	Acta de visita firmada por el beneficiario Registro fotográfico de las actividades realizadas. Informe detallado como insumo para la liquidación del proyecto.

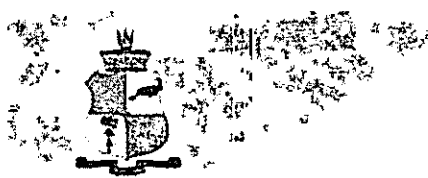
Visita 12	Cierre del proyecto		Acta de visita firmada por el beneficiario
			Registro fotográfico de las actividades realizadas.
		Control de inventarios	Registro fotográfico e informe de la construcción de la infraestructura del proyecto (baja complejidad)
		Inspección de la infraestructura del proyecto	
		Inspección de los cultivos	Registro fotográfico e informe del inventario.
		Control de inventarios	Acta de cierre firmada por el beneficiario.
		Refuerzo de conocimientos según resultados de las inspecciones	Entrega del diploma de graduado como evidencia de la implementación exitosa por parte del beneficiario del proyecto

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio.

2.1.2. Realizar la implementación y administración del proyecto

En el marco del proyecto de inversión se contratará al equipo de implementación, encargados de coordinar y ejecutar el proyecto:

Coordinador	
Formación académica mínima:	Título profesional en los NBC: Agronomía y/o Agroecología y/o Ingeniería Administrativa y afines y/o Ingeniería Agrícola y/o Forestal y afines y/o Ingeniería Agroindustrial y/o Alimentos y afines y/o Ingeniería Agronómica y/o Ingeniería Ambiental y/o Sanitaria y afines a Ciencias Agraria y/o Veterinaria y/o Zootecnia y afines y/o Economía y/o Administración y/o Ingeniería industrial y/o Contaduría y Afines y/o Ciencias Naturales. Debe contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Con postgrado en Gerencia de Proyectos y/o Calidad y/o Administración Total de la Calidad)
Experiencia mínima:	Experiencia acumulada específica de al menos dos (2) años en gerencia y/o gestión de proyectos productivos contados entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportada, o de obtención del título respectivo a la fecha de cierre del presente proceso.
Actividades generales:	El coordinador general será el responsable de la ejecución técnica, administrativa y operativa para la implementación del proyecto y responderá por ejercer la dirección y coordinación de la ejecución de



GOBIERNO DE
CAQUETÁ
NIT: 800 041 500 04

CAQUETÁ

	cada una de las actividades programadas, con el fin de cumplir los plazos establecidos. Coordinará la interacción entre el equipo de implementación y el equipo técnico, será el encargado de definir los lineamientos generales para la ejecución del proyecto y vigilará que se cumplan con las especificaciones vigentes para el proyecto, así como el anexo técnico y el cumplimiento de los objetos del proyecto. Adicionalmente será el encargado de la entrega de informes de avance, los soportes y los medios de verificación definitivos para la supervisión del contrato.
Disponibilidad:	100%
Nota:	El coordinador propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, FCP ni con la Gobernación de Caquetá con el fin de evitar posibles conflictos de interés. Si el profesional incumple con alguno de los requisitos anteriores no será admitido para participar en el presente proceso.

Contador	
Formación académica mínima:	Título profesional en Contaduría Pública. Debe contar con tarjeta o matrícula profesional vigente.
Experiencia general / específica mínima:	Experiencia específica mínima de al menos tres (3) años acumulados, contados entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportada, o de obtención del título respectivo a la fecha de cierre del presente proceso. Profesional que preste el acompañamiento en los procesos financieros de la Entidad, que le garantice el cumplimiento de las normas y obligaciones propias de la ejecución del contrato.
Disponibilidad:	25%
Nota:	El profesional propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, FCP ni con la Gobernación de Caquetá, con el fin de evitar posibles conflictos de interés.

Profesional administrativo	
Formación académica mínima:	Título Profesional en NBCs: Ciencias Administrativas, Contables y Financieras y/o NBCs: Ingenierías
Experiencia mínima:	Experiencia específica mínima de al menos tres (3) años acumulados, contados entre la fecha de terminación de materias, debidamente soportada, o de obtención del título respectivo.
Actividades generales:	El profesional administrativo deberá realizar y apoyar la coordinación de las acciones necesarias para dar trámite y administración del contrato según la demanda y necesidades del proyecto. Para ello deberá interactuar con los diferentes profesionales de las distintas áreas, con el fin de realizar las correspondientes cotizaciones de materiales, equipos y demás elementos que se requieran, así como la logística para la ejecución del proyecto garantizando la calidad y las características técnicas de las inversiones propuestas. Debe estar

	apoyado con el equipo técnico para garantizar la inversión de manera lógica y oportuna.
Disponibilidad:	100%
Nota:	El profesional propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, FCP, ni con la Gobernación de Caquetá, con el fin de evitar posibles conflictos de interés

De igual forma se garantizarán los rubros correspondientes a la liquidación de las estampillas y se tendrá un rubro de imprevistos, por si en el marco de la ejecución se requiere suplir necesidades imprevistas.

En el marco de la actividad de implementación, se deberá garantizar la custodia y el bodegaje de los insumos y herramientas que se entregarán en el marco de la actividad de Realizar la implementación y administración del proyecto.

Item	INSUMO	Unidad	Cantidad
2.1.2.5	BODEGAJE, disponibilidad de bodegaje en los municipios de Solita, Solano, San Vicente del Caguán, Puerto Rico y Curillo medido en gasto mensual	Mes	5

Por otro lado, se deberán garantizar los insumos y materiales necesarios para el desarrollo de la reunión de socialización con los beneficiarios del proyecto, asimismo, se proporcionarán implementos requeridos para el equipo técnico contratado en el proyecto. Estos se enlistan a continuación:

Item	INSUMO	Unidad	Cantidad
2.1.2.7	Refrigerios: Opción 1: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Pastel de pollo tamaño individual, homeado Opción 2: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Sándwich de jamón y queso en pan artesanal suave (tamaño individual) Opción 3: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Arepa rellena de queso o empanada de carne (tamaño individual, horneada o frita según disponibilidad)	und	75
2.1.2.8	Sillas blancas sin brazos (socializaciones)	día	75
2.1.2.9	Alquiler de video beam con cable HDMI y VGA (socializaciones)	día	5

2.1.2.10	Alquiler de sonido con Mezcladora de sonido, 2 Micrófonos inalámbricos, incluido la Instalación y desmontaje de los equipos (socializaciones)	und	5
2.1.2.11	Pendón tipo araña Banner 1.20 x 2.00 mm con diseño full color	Unidad	3
2.1.2.12	Chaleco tipo ejecutivo en Drill - Cremalleras en Nylon - Costuras de calidad (tipo pesado) bordado personalizado en la parte frontal del respaldo a solicitud del supervisor	Unidad	9
2.1.2.13	Gorra tipo beisbolera en drill bordada con dos logos	Unidad	9

Adicionalmente, se deberá suministrar la papelería requerida para la correcta ejecución del proyecto de inversión, a continuación, se presenta el listado de los materiales correspondientes:

Ítem	INSUMO	Unidad	Cantidad
2.1.2.14	Papel blanco tamaño carta x 75 gr resma x 500 hojas	Caja x 10	5
2.1.2.15	Impresora multifuncional inyección de tinta con wifi y puerto USB voltaje 110V impresión automática a doble faz pantalla LCD táctil	Unidad	1
2.1.2.16	Escaner de documentos duplex	Unidad	1
2.1.2.17	Tacos de notas de colores adhesivas x 300	Unidad	20
2.1.2.18	Tablero Acrílico Marco Madera Sencillo 80x120 cm.	Unidad	1
2.1.2.19	Borrador para tablero acrílico	Unidad	2
2.1.2.20	Memoria USB 32gb	Unidad	6
2.1.2.21	Papelera PISO Malla	Unidad	9
2.1.2.22	Tabla de apoyo con deposito	Unidad	9
2.1.2.23	Sobre manila tamaño carta 27x37; paquete x 100	Paquete	2
2.1.2.24	Separadores banderitas adhesivas plásticas de colores. Paquete de 125 señales 1.27 x 4.3 cms	Paquete	10
2.1.2.25	Cajas Bolígrafo Semi Gel Negro Set X 100 Unidades	Caja x 10 set	1
2.1.2.26	bandeja de escritorio en malla metálica de 3 niveles	Unidad	1
2.1.2.27	Escritorio Metálico Operativo; 73X120X60Cm cubierta en MDF con 3 cajones	Unidad	1
2.1.2.28	Cosedora grande	Unidad	5
2.1.2.29	Ganchos Clip x 100 unidades, plásticos de colores	Caja	10
2.1.2.30	Gancho sujeta papeles de 2" mm x 12 unidades	Caja	5
2.1.2.31	Gancho sujeta papeles de 1 1/4" x 12 unidades	Caja	5
2.1.2.32	Lapiz x 12 unidades, mina negra 2H	Caja	5
2.1.2.33	Marcador borrable x 12 Unidades, colores surtidos	Caja	2
2.1.2.34	Multitoma de 8 salidas con supresor de picos de 90 julios	Unidad	1

2.1.2.35	Pad Mause, con apoyo de muñeca y relleno de gel	Unidad	10
2.1.2.36	Papel Envoltura Kraft rollo 1 mt x 90 mts calibre 60gr 40"	Rollo	1
2.1.2.37	Gancho cosedora	Caja	10
2.1.2.38	Marcador permanente colores surtidos Caja x 10	Caja	2
2.1.2.39	Resaltador x 12 unidades, color amarillo	Caja	2
2.1.2.40	Sacaganchos - Removedores de grapas	Unidad	5
2.1.2.41	Sacapuntas x 24 unidades, de alta calidad	Caja	3
2.1.2.42	Porta Lapiceros en Malla	Unidad	5
2.1.2.43	Carpeta cuatro aletas blanca set x 50 unidades	Set	10
2.1.2.44	Caja Para Archivo X200 Tipo Nevera Calibre 720 X 20 Cajas	Set	5
2.1.2.45	Litro Tinta Genérica Para Impresora Epson color cian	Litro	3
2.1.2.46	Litro Tinta Genérica Para Impresora Epson color negro	Litro	3
2.1.2.47	Litro Tinta Genérica Para Impresora Epson color amarillo	Litro	3
2.1.2.48	Litro Tinta Genérica Para Impresora Epson color magenta	Litro	3
2.1.2.49	Multitoma Regulador De Voltaje 12 En 1 Extensión Corriente	Unidad	1
2.1.2.50	Cinta Transparente ancha de empaque adhesiva, Rollo de 48 mm x 300 Mts, en polipropileno	Unidad	3
2.1.2.51	Colbón frasco mediano	Unidad	5
2.1.2.52	Regla plástica x 12 Unidades x 30 Cms	Paquete	1
2.1.2.53	Tijera mediana 8 1/2	Unidad	5
2.1.2.54	Bisturí Metálico Segmentado Corte Preciso Traba Seguridad	Unidad	5
2.1.2.55	Cuchillas para Bisturí x 10 unidades	Caja	3
2.1.2.56	Libretas de Apuntes argollada de 50 hojas de 14 X 22 cm	Unidad	5

3.1.1. Realizar capacitaciones en Buenas Prácticas Agrícolas

Objeto y alcance de los BPA

Las BPA tienen como finalidad establecer los criterios generales que permitan obtener productos de origen vegetal inocuos para su consumo a partir de una producción sustentable y sostenible.

Su campo de aplicación incluye producción, cosecha, almacenamiento, acondicionamiento y transporte.

1. Jornada de Capacitación		
Componente Para Fortalecer	Método de Extensión	Contenido/Temática
Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas	Formación Técnica	- Equipos de protección personal, salud, seguridad y bienestar del trabajador: Fortalecer prácticas seguras en el trabajo agrícola, reduciendo riesgos y promoviendo el bienestar del trabajador. - Aplicación de insumos agrícolas, fungicidas, insecticidas orgánicos, planeación del cultivo y material de propagación: Promover el uso responsable de insumos y la planificación adecuada del cultivo para mejorar la producción. - Protección ambiental: características y recursos del predio y evaluación de riesgos: Promover el cuidado del entorno productivo mediante la identificación de riesgos ambientales. - Selección de material de propagación, nutrición, agroquímicos y protección fitosanitaria (MIPE): Fortalecer el manejo integral del cultivo mediante prácticas sostenibles y control adecuado de plagas y enfermedades.
Equipo Técnico	Técnicos (ingeniero agrónomo – Agroecólogo – Forestal etc.) agrícola con formación o experiencia en cultivos en manejo de semillas.	
Materiales/Insumos	- Alquiler de salón audiovisual (Incluido sillas, mesas, entre otras) - Alquiler de equipos audiovisuales - Hidratación - Papelería y material didáctico - Transporte de beneficiarios - Almuerzo - Refrigerios (2) - Materiales de taller ()	
Plan de Fortalecimiento técnico		
Se realizará en un tiempo estimado de 1 mes, con una intensidad horaria de 8 horas por jornada, para cada asociación en cada municipio. Dada la extensión de los contenidos, el componente práctico y la cantidad de beneficiarios a formar, el desarrollo del taller se organizará en las siguientes temáticas: Durante el desarrollo de la capacitación se promoverá: - La implementación de prácticas agrícolas sostenibles - El uso responsable de insumos agrícolas - La reducción de riesgos para la salud y el ambiente - El fortalecimiento de la autonomía productiva - El rescate y transmisión de saberes ancestrales afrodescendientes - La participación activa de adultos y jóvenes		

Se deberá suministrar los materiales y el espacio necesario para el desarrollo de las 3 temáticas de los talleres de BPA en los 5 municipios del proyecto (San Vicente del Caguán, Puerto Rico, Solano, Solita y Curillo), como se presenta a continuación:

Ítem	INSUMO	Unidad	Cantidad
3.1.1.1	Almuerzos Opción 1: Entrada: Sopa de lentejas (porción individual) Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha Acompañamientos: Arroz blanco, Ensalada fresca de repollo y zanahoria, Papa salada Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 2: Entrada: Sopa de verduras campesina (porción individual) Plato fuerte: Carne sudada en salsa criolla Acompañamientos: Arroz con fideos, Ensalada de tomate y pepino Yuca al vapor Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 3: Entrada: Sopa de pollo con papa y cilantro (porción individual) Plato fuerte: Filete de pescado apanado Acompañamientos: Arroz con coco, Ensalada de lechuga, zanahoria y piña, Patacón Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz)	und	255
3.1.1.2	Refrigerios: Opción 1: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Pastel de pollo tamaño individual, homeado Opción 2: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Sándwich de jamón y queso en pan artesanal suave (tamaño individual) Opción 3: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Arepa rellena de queso o empanada de carne (tamaño individual, homeada o frita según disponibilidad)	und	510
3.1.1.3	Alquiler de video beam con cable HDMI y VGA	día	15
3.1.1.4	Sillas blancas sin brazos	día	255
3.1.1.5	Marcadores permanentes Punta Biselada Indeformable caja x 10 und colores surtidos	caja	15
3.1.1.6	Papel periódico tamaño Pliego 70 x 100cm	pliego	255
3.1.1.7	Lapiceros con tapa semi gel color negro	unidad	255

3.1.1.8	Cartulina en octavos colores surtidos paquetes x 10 und	paquete	23
3.1.1.9	Libretas de Apuntes argollada de 50 hojas de 14 X 22 cm	unidad	255
3.1.1.10	Cinta adhesiva ancha transparente x 100m	rollo	60
3.1.1.11	Transporte beneficiarios desde su lugar de residencia hasta el sitio del encuentro y su correspondiente retorno	und	255

El equipo profesional encargado de impartir los talleres será el equipo técnico del proyecto.

3.1.2. Realizar capacitaciones Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas

Capacitación Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas

Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas

1. Jornada de Capacitación		
Componente Para Fortalecer	Método de Extensión	Contenido/Temática
Capacitación en Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas.	Formación Técnica	Con esta capacitación se pretende que el proyecto se convierta en autónomo y que sus beneficiarios puedan obtener las semillas en su misma, eras y huertas que se pretende implementar. Además de que con esta actividad los Adultos puedan transmitir sus saberes a los jóvenes y así evitar que sus tradiciones afrodescendientes ancestrales se pierdan.
Equipo Técnico	- Técnico de campo - Persona Empírica experta en semillas autóctonas.	
Materiales/Insumos	- Alquiler de salón audiovisual (Incluido sillas, mesas, entre otras) - Alquiler de equipos audiovisuales - Hidratación - Papelería y material didáctico - Transporte de logística - Recipiente impermeable para almacenamiento de semillas - Semilleros - Toalla de papel - Malla Plástica	
Plan de Fortalecimiento		



GOBIERNO DEL
CAQUETÁ

NIT 800001

CAQUETÁ

Se realizará en un tiempo estimado de 1 mes con una intensidad horaria de 8 horas, para cada asociación en cada municipio, dada la extensión de la información y la cantidad poblacional individual a formar se dividirá así el desarrollo del taller:

1. Producción y selección de semillas de buena calidad
2. Técnicas para la producción, extracción y conservación de semillas
3. Extracción, secado, conservación y almacenamiento de semillas
4. Estrategias comunitarias para la conservación

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio

El equipo profesional encargado de impartir los talleres será el equipo técnico del proyecto. A continuación, se presentan los equipos, insumos, espacios y mano de obra que deben ser suministrados:

Item	INSUMO	Unidad	Cantidad
3.1.2.1	Almuerzos Opción 1: Entrada: Sopa de lentejas (porción individual) Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha Acompañamientos: Arroz blanco, Ensalada fresca de repollo y zanahoria, Papa salada Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 2: Entrada: Sopa de verduras campesina (porción individual) Plato fuerte: Carne sudada en salsa criolla Acompañamientos: Arroz con fideos, Ensalada de tomate y pepino Yuca al vapor Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 3: Entrada: Sopa de pollo con papa y cilantro (porción individual) Plato fuerte: Filete de pescado apanado Acompañamientos: Arroz con coco, Ensalada de lechuga, zanahoria y piña, Patacón Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz)	und	80



GOBIERNO DE
CAQUETÁ

NIT: 800 091 000

CAQUETÁ

3.1.2.2	Refrigerios: Opción 1: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Pastel de pollo tamaño individual, horneado Opción 2: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Sándwich de jamón y queso en pan artesanal suave (tamaño individual) Opción 3: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Arepa rellena de queso o empanada de carne (tamaño individual, horneada o frita según disponibilidad)	und	160
3.1.2.3	Alquiler de video beam con cable HDMI y VGA	día	5
3.1.2.4	Sillas blancas sin brazos	día	80
3.1.2.5	Marcadores permanentes Punta Biselada Indeformable caja x 10 und colores surtidos	caja	10
3.1.2.6	Papel periódico tamaño Pliego 70 x 100cm	pliego	80
3.1.2.7	Lapiceros con tapa semi gel color negro	unidad	80
3.1.2.8	Cartulina en octavos colores surtidos paquetes x 10 und	paquete	10
3.1.2.9	Libretas de Apuntes argollada de 50 hojas de 14 X 22 cm	unidad	80
3.1.2.10	Cinta adhesiva ancha transparente x 100m	rollo	10
3.1.2.11	Bolsa De Semillas De Papel Kraft Vintage 2022 por 100 und	paquete	80
3.1.2.12	Bandeja Semillera De Germinación Huerta Casera 128 Cavidades	unidad	80
3.1.2.13	Toallas De Manos X 150 Und	unidad	80
3.1.2.14	Angeo Plastico 1,20x30m	unidad	20
3.1.2.15	Transporte beneficiarios desde su lugar de residencia hasta el sitio del encuentro y su correspondiente retorno	und	80
3.1.2.16	Contratación por 40 horas de una Persona empirica experta en semillas autóctonas	Hora	40

3.1.3. Realizar taller de Preparación de Abono orgánico

Para la implementación de la elaboración de Compost, nos basaremos en la metodología expuesta por la corporación colombiana de investigación agropecuaria en el documento expedido en el año 2016.

3. Jornada de Capacitación		
Componente Para Fortalecer	Método de Extensión	Contenido/Temática
Taller Preparación de Abono orgánico	Formación Técnica	- Preparación de abonos orgánicos: Fortalecer las capacidades de los beneficiarios para producir abonos orgánicos utilizando recursos disponibles en el predio, promoviendo la autonomía productiva y el manejo sostenible del suelo - COMPOST: Capacitar a los participantes en la elaboración de compost como alternativa eficiente para el aprovechamiento de residuos orgánicos y mejora de la calidad del suelo. - Caldo microbial aeróbico / Guarapo de estiércol: Desarrollar habilidades para la preparación y uso de abonos líquidos que mejoren la actividad microbiana del suelo y la nutrición de las plantas. - Bocashi: Capacitar a los participantes en la elaboración de bocashi como abono orgánico de rápida producción que mejora la fertilidad del suelo y el desarrollo del cultivo.
Equipo Técnico	Técnicos (ingeniero agrónomo – Agroecólogo – Forestal etc.) agrícola con formación o experiencia en cultivos	
Materiales/Insumos	- Alquiler de salón audiovisual (Incluido sillas, mesas, entre otras) - Alquiler de equipos audiovisuales - Hidratación - Papelería y material didáctico - Transporte de beneficiarios - Almuerzo - Refrigerios (2) - Materiales de taller ()	
Plan de Fortalecimiento técnico		
Se realizará en un tiempo estimado de 1 mes, con una intensidad horaria de 8 horas por jornada, para cada asociación en cada municipio. Dada la importancia del componente práctico, la apropiación del conocimiento y el número de beneficiarios a formar, el desarrollo del taller se organizará en las siguientes temáticas:		
Durante el desarrollo del taller se promoverá:		
- El uso de recursos disponibles en el predio - La reducción de costos de producción - La implementación de prácticas sostenibles - El rescate y transmisión de saberes ancestrales afrodescendientes - La participación activa de adultos y jóvenes		

El equipo profesional encargado de impartir los talleres será el equipo técnico del proyecto. Una vez más, se deberá suministrar los insumos, espacios y materiales necesarios para llevar a cabo el taller, estos se presentan a continuación:

Item	INSUMO	Unidad	Cantidad
3.1.3.1	Almuerzos: Opción 1: Entrada: Sopa de lentejas (porción individual) Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha Acompañamientos: Arroz blanco, Ensalada fresca de repollo y zanahoria, Papa salada Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 2: Entrada: Sopa de verduras campesina (porción individual) Plato fuerte: Carne sudada en salsa criolla Acompañamientos: Arroz con fideos, Ensalada de tomate y pepino Yuca al vapor Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz Opción 3: Entrada: Sopa de pollo con papa y cilantro (porción individual) Plato fuerte: Filete de pescado apanado Acompañamientos: Arroz con coco, Ensalada de lechuga, zanahoria y piña, Patacón Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 oz)	und	255
3.1.3.2	Refrigerios: Opción 1: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Pastel de pollo tamaño individual, horneado Opción 2: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Sándwich de jamón y queso en pan artesanal suave (tamaño individual) Opción 3: Bebida: Jugo natural servido en vaso de cartón de 12 onzas Acompañamiento: Arepa rellena de queso o empanada de carne (tamaño individual, horneada o frita según disponibilidad).	und	510
3.1.3.3	Alquiler de video beam con cable HDMI y VGA	día	15
3.1.3.4	Sillas blancas sin brazos	día	255
3.1.3.5	Marcadores permanentes Punta Biselada-Indeformable caja x 10 und colores surtidos	caja	15
3.1.3.6	Papel periódico tamaño Pliego 70x100cm	pliego	510

3.1.3.7	Lapiceros con tapa semi gel color negro	unidad	255
3.1.3.8	Cartulina en octavos colores surtidos paquetes x 10 und	paquete	15
3.1.3.9	Libretas de Apuntes argollada de 50 hojas de 14 X 22 cm	unidad	255
3.1.3.10	Cinta adhesiva ancha transparente x 100m	rollo	15
3.1.3.11	Carbón vegetal molido o ceniza	bulto	6
3.1.3.12	Salvado de trigo o alimento para vacas	kg	100
3.1.3.13	Cal Dolfos X 50 kg	bulto	5
3.1.3.14	Roca fosfórica X50 Kg	bulto	5
3.1.3.15	Levadura 500 g	libra	10
3.1.3.16	Melaza tarro	litro	10
3.1.3.17	Agua oxigenada tarrito de 120 ml	und	10
3.1.3.18	Panela o melaza	litro	10
3.1.3.19	Venoclisis Macrogoteo con aguja para uso exclusivo veterinario (Equipo de infusión), intravenosa de plástico, estéril y desechable	unidad	5
3.1.3.20	Sulfato de cobre en bolsa o paletas de 1000 Kg	kg	10
3.1.3.21	Cal hidratada en bolsa de kilo	kg	10
3.1.3.22	Sulfato de zinc	kg	5
3.1.3.23	Sulfato de magnesio	kg	5
3.1.3.24	Ácido bórico	kg	5
3.1.3.25	Tina plástica 100 litros	unidad	10
3.1.3.26	Azufre	kg	40
3.1.3.27	Cal viva	kg	20
3.1.3.28	Jabón en barra	libra	5
3.1.3.29	Olla caldero 50 X50 de 100 lt	unidad	5
3.1.3.30	Transporte beneficiarios desde su lugar de residencia hasta el sitio del encuentro y su correspondiente retorno	und	510

3.1.4. Realizar Intercambio de Saberes Ancestrales Culinarios

Saberes y costumbre culinaria ancestral AFRO

En ese sentido, esta actividad de Intercambio de Saberes se articula a partir de la identificación que se hizo de la población Afrocolombiana en cada uno de los municipios identificados para el proyecto, y se orienta al cumplimiento del objetivo específico, el cual busca Fortalecer la apropiación de conocimientos para las actividades agrícolas propias en las familias beneficiarias, con esta se espera que la población reconozca los saberes y elementos culinarios tradicionales afrocolombianos. Este proceso de intercambio de saberes está orientado a capacitar a los 75 beneficiarios del proyecto.

El proceso de fortalecimiento se realizará durante la ejecución del proyecto y este proceso tendrá una duración de 1 mes, mediante cuatro (4) talleres; (3) talleres prácticos en los cuales se coordinará el desplazamiento de asistencia de participantes; (1) taller con enfoque conceptual que se realizará en cada municipio. Este espacio será dirigido por un profesional del área de la gastronomía y un sabedor gastronómico tradicional, ambos profesionales con conocimientos en saberes y culinaria afrocolombiana.

Personal para cursos de preparación de alimentos

Perfil Requerido	Experiencia	Cantidad	Dedicación	Función
Profesional en Gastronomía	Profesional en Gastronomía con al menos 5 años de experiencia profesional en orientación y enseñanza control y gestión de alimentos y bebidas y de técnicas de preparación de alimentos y bebidas o relacionados. Se valorará experiencia adicional como docente de gastronomía y acompañamiento en procesos comunitarios y/o con comunidades afro.	1	100%	- Planear, preparar, organizar, estructurar y ejecutar el desarrollo de los contenidos y las actividades dentro de las capacitaciones. - Orientar y asistir a las comunidades en el proceso de aprendizaje, desarrollo de competencias y formación en el marco de la ejecución del proyecto. - Impulsar el proceso de incorporación, transferencia y adaptación de conocimientos, técnicas y métodos de preparación y conservación de alimentos y bebidas con ingredientes locales y tradicionales. - Orientar las preparaciones que se hagan en el espacio de formación. - Incentivar procesos de innovación en la preparación de alimentos y bebidas en el marco de la recuperación de la identidad cultural gastronómica de las comunidades vinculadas al proyecto. - Caracterizar, describir y sintetizar las recetas tradicionales organizadas en articulación con las comunidades. - Consolidar documento de sistematización de recetas tradicionales.
Sabedor tradicional gastronómico	Sabedor local con reconocimiento de los Consejos Comunitarios, con al menos (5) años de experiencia en procesos relacionados con la preparación y/o la manipulación de alimentos y	1	100%	Apoyar la planeación, preparación, organización, estructuración y ejecución el desarrollo de los contenidos y las actividades dentro de las capacitaciones.

	bebidas con comunidades afro.			• Acompañar la orientación y asistir a las comunidades en el proceso de aprendizaje, desarrollo de competencias y formación en el marco de la ejecución del proyecto. • Orientar el proceso de incorporación, transferencia y adaptación de conocimientos, técnicas y métodos de preparación y conservación de alimentos y bebidas con ingredientes locales y tradicionales desde el conocimiento tradicional de la comunidad afro • Acompañar y apoyar el desarrollo de los espacios de preparaciones que se hagan en el espacio de formación. • Apoyar la caracterización, descripción y la síntesis de las recetas tradicionales organizadas en articulación con las comunidades. • Apoyar la elaboración del documento de sinterización de recetas tradicionales.
--	-------------------------------	--	--	---

Fuente: Equipo estructurador Subdirección de Desarrollo Económico Agencia de Renovación del Territorio. 2024

A continuación, se presentan la guía metodológica que debe seguirse para el desarrollo del espacio de intercambio de saberes culinarios, buscando brindar a los facilitadores, las herramientas necesarias para el desarrollo de las sesiones y de esta manera lograr rescatar esas tradiciones de los platos típicos afrocolombianos; para ello se realizaron tres (3) talleres prácticos, cada taller tiene una intensidad horaria de dieciséis (16) horas y uno (1) conceptual en cada municipio de ocho (8) horas.

Para los talleres prácticos, durante la estructuración se adelantó la identificación de lugares que permitan brindar una experiencia agroturística y tenga la infraestructura necesaria para brindar los talleres prácticos culinarios. Así, se identificó que el lugar que permitía mayor número de personas, fue de 40 personas. Por este motivo, en adelante, se habla de un establecimiento con capacidad de 40 personas.

A continuación, se presenta las capacitaciones con sus respectivos enfoques y requerimientos para su desarrollo.

1. Gestión y Conservación de alimentos y bebidas.
2. Métodos de conservación de los alimentos
3. Técnicas y métodos de preparación y servicio de alimentos y bebidas
4. Buenas prácticas de manufactura y composición química de los alimentos

Sesión 1 intercambio de saberes culinarios

1. Gestión y Conservación de alimentos y bebidas				
Descripción general				
Lugar: Establecimiento con capacidad para 40 personas			Duración: 8 horas	
Tipo de convocatoria: A través de representantes de la comunidad		Nº de personas invitadas: 75	Nota: El taller se realizará dos veces ya que la capacidad máxima para desarrollar el taller es de 40 personas	
Objetivo: Capacitar en lineamientos base de gestión y conservación de alimentos y bebidas para la construcción de una identidad gastronómica tradicional.				
Materiales y equipos: Video beam, sonido, sillas, Marcadores caja x 10, Lana (100 metros), Papel periódico, Lapiceros, cartulina en octavos paquetes x 10, Libretas de Apuntes Registros + encuestas + material, Cinta transparente.				
UNIDADES DE CONOCIMIENTO				
Nº	TEMÁTICA / MOMENTO	SUBTEMÁTICAS	TIEMPO	RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS
1	Introducción	Presentación del capacitador y los asistentes a la capacitación Presentación del contenido pedagógico	30 minutos	• Profesional en gastronomía. • Sabedor gastronómico tradicional • Transporte • Materiales y equipo. • Refrigerios. • Almuerzos • Salón y equipos
2	Ejercicio de vinculación comunitaria	Ejercicio de memoria colectiva para la recuperación de patrimonio gastronómico	1 hora	
3	Contaminación y riesgos:	Contaminación de los alimentos	3 horas	
		Agentes patógenos		
		Almacenamiento de los alimentos		
		Temperaturas de riesgo		
4	Sanitación y seguridad alimentaria	Actividad acuosa (AA) Su importancia en el sector gastronómico y su incidencia en la conservación de los alimentos, concepto de actividad acuosa y su influencia en el deterioro de los alimentos y el desarrollo de microorganismos	3,5 horas	
		Recepción de los alimentos (teniendo en cuenta condiciones del territorio)		
		Almacenamiento de los alimentos (teniendo en cuenta condiciones del territorio)		
		Temperaturas de almacenamiento (teniendo en cuenta condiciones del territorio)		
		Sanitación de los equipos de trabajo		
		ETA's		
		Los microorganismos más representativos en el contexto del sector gastronómico, su clasificación, efectos adversos, métodos de control, enfermedades de transmisión alimentaria, curva de crecimiento bacteriano.		

Fuente: Subdirección de Desarrollo Económico – Agencia de Renovación del Territorio (2023)

Ilustración 7 Sesión 2 intercambio de saberes culinarios

2. Métodos de conservación de los alimentos		
Descripción general		
Lugar: Establecimiento con capacidad para 40 personas		Duración: 16 horas
Tipo de convocatoria: A través de representantes de la comunidad	N° de personas invitadas: 75	Nota: El taller se realizará dos veces ya que la capacidad máxima para desarrollar el taller es de 40 personas
Objetivo: Capacitar a la comunidad local en métodos prácticos de conservación de alimentos		
Materiales y equipos: Sillas, mesas, tablas para corte, cuchillos de cocina, alquiler de empacadora, Ingredientes, neveras refrigerantes de icopor.		
UNIDADES DE CONOCIMIENTO		

N°	TEMÁTICAS	SUBTEMÁTICAS	TIEMPO	RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS
1	Métodos de conservación de los alimentos frío, calor, químicos y otros.	Conceptos de Congelación, refrigeración y ultracongelación	1 HORA	- Profesional en gastronomía - Sabedor gastronómico tradicional - Transporte - Materiales y equipo. - Ingredientes e insumos. - Refrigerios. - Almuerzos. - Salón y equipos
		Conceptos de Escaldado, pasteurizado, esterilizado		
		Conceptos de Salazonado, ahumado, acidificado, escabeche y adición de azúcar	3 HORAS	
		Otros conceptos de métodos de conservación, deshidratación, liofilización, desecación, uperización, irradiación y envasado al vacío		
		Taller: Conservación de verduras, frutas y conservas y frutas en almibar	4 HORAS	
		Taller: Conservación de pescados, mariscos y frutos de mar y de río.	4 HORAS	
		Taller: Conservación de productos cármicos.	4 HORAS	
		Taller: Cocciones a bajas temperaturas - Cocciones al vacío y bajas temperaturas		
		Confitados, Ceviches y escabeches.		

PRODUCTO	CANTIDAD (15 pax)	U/M
COLIFLOR	2,00	UND
PIMENTON ROJO	3,00	UND
PIMENTON VERDE	2,00	UND
CEBOLLA BLANCA	2,00	UND
AJO	1,00	UND
VINAGRE	2	Ltr
AZUCAR BLANCA	1	KG
PIMIENTA EN GRANOS	50	GR
LAUREL FRESCO ATADO PEQ	1	UND
FRASCOS DE VIDRIO CON TAPA * 500 GR C/U	15,00	UND

Con la utilización de las materias primas el grupo de estudiantes realiza encurtidos para conservar en bolsa o en frasco pasteurizados.

SOLOMILLO DE CERDO	1.5	K
NUEZ MOSCADA	2	UND
SEMILLAS DE CILANTRO	20	G
COMINO	20	G
PAPRIKA	20	G
TOMILLO SECO	20	G
LAUREL EN POLVO	20	G
SAL MARINA GRUESA	1	KG
MADERA PARA AHUMAR MANZANO, NOGAL O CEREZO	2	K

Con la utilización de las materias primas el grupo de estudiantes realiza ahumados de carnes para conservar, con técnicas a bajas temperaturas y cocciones largas previo alistamiento de marinadas para dar sabor a piezas grandes cocidas al carbón.

PRODUCTO	CANTIDAD (15 pax)	U/M
PAPA PASTUSA	4	K
MANTEQUILLA	1,5	K
LECHE ENTERA	2	Ltr.
ACEITE VEGETAL	2	Ltr.
JAMON DE CERDO	1	K
QUESO CAMPESINO	1	K
CEBOLLÍN ATADITO	1	U
PAN RALLADO O MIGA	1	K
CARNE MOLIDA	1	K
TOMATE CHONTO	1	K
CEBOLLA CABEZONA	1	K
CEBOLLA LARGA	1	K
COMINO	50	GR
PAPRIKA	20	GR
SAL	0,5	K
PIMIENTA	0,5	K
AJO EN CABEZA	3	UND

Con la utilización de las materias primas el grupo de estudiantes realiza preparaciones con puré de papa como papa William (apanada y en forma de pera), papa croqueta (apanada y en forma de cilindro), papa macaire (rellena con jamón y cebollín en forma de arepa).

PRODUCTO	CANTIDAD (15 pax)	U/M
CADERA O BOLA	2	K
CHAMPIÑONES	0,5	K
CEBOLLA CABEZONA	0,5	K
AJO	2	UND
CREMA DE LECHE	1	L
LOMO DE CERDO	2	K
PIÑA GOLDEN PEQUEÑA	2	UND
VINAGRE DE FRUTAS	1	L
AZUCAR BLANCA	1	K
SALSA DE TOMATE	0,5	L
FECULA DE MAIZ	0,5	K
TILAPIA ENTERA GRANDE (O PESCADO LOCAL SIMILAR)	3	U

CEBOLLA CABEZONA	1,5	K
PEREJIL	2	ATADOS
PLATANO VERDE	4	UND
LIMON	12	UND

Con la utilización de las materias primas el grupo de estudiantes realiza marinadas para carnes para conservar y dar sabor a piezas en porciones cuyas cocciones pueden ser a la plancha, al sartén o al carbón.

Sesión 3 Intercambio de saberes culinarios

3. Técnicas y métodos de preparación y servicio de alimentos y bebidas

Descripción general				
Lugar: Establecimiento con capacidad para 40 personas			Duración: 40 horas	
Tipo de convocatoria: A través de representantes de la comunidad		Nº de personas invitadas: 75	Nota: El taller se realizará dos veces ya que la capacidad máxima para desarrollar el taller es de 40 personas	
Objetivo: Identificar el contexto existente de la gastronomía entre las áreas que la componen conocidas como la cocina y los alimentos la cocción, servicio al cliente o técnicas de bar, además involucra para este caso el componente de innovación requerido para cada uno.				
Materiales y equipos: Sillas, mesas, sartenes, calderos, carbón, leña, cuchillos de cocina, tablas para picar, pinzas y espátulas de cocina, ollas grandes, neveras, hielo, materia prima de lo que se va a utilizar, menaje de servicio (platos, cubiertos, vasos), horno, limpiadores, guantes de camaza, utensilios de aseo.				
UNIDADES DE CONOCIMIENTO				
Nº	TEMÁTICAS	SUBTEMÁTICAS	TIEMPO	RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS
1	Técnicas de asados	Asados al sartén.	8 horas	• Profesional gastronómico en • Sabedor Gastronómico tradicional. • Auxiliar técnico • Transporte • Materiales y equipo. • Refrigerios.
		Asados a la plancha.		
		Asados a la barbacoa y/o a la brasa.		
		Otros tipos de asado.		
3	Platos tradicionales	Entradas frías, calientes y sopas regionales.	16 horas	
		Arroces y preparaciones con pescados y mariscos.		
4	Acompañamientos y aderezos	Ensaladas y fritos.	8 horas	
		Aderezos y amasijos.		
5	Bebidas y postres	Bebidas calientes y frías, con y sin licor.	8 horas	
		Postres.		

Ingredientes e insumos:

Con la utilización de las materias primas el grupo de estudiantes realiza marinadas para carnes para conservar y dar sabor a piezas en porciones cuyas cocciones pueden ser a la plancha, al sartén o al carbón.

Ingrediente	UNIDAD MEDIDA	DE	CANTIDAD x 15 PAX
AJOS EN CABEZA	Unidad		2
ALBAHACA FRESCA (150grs)	Mata		1
ALMENDRAS	Gramo		100
ARROZ BLANCO	KILO		2
AZÚCAR MORENA	KILO		0,5
BANANO MADURO	Ud.		3
CAMARONES FRESCOS	KILO		0,5

CARNE DE CERDO	KILO	0,5
CARNE PARA MECHAR	KILO	0,5
CEBOLLA BLANCA	Unidad	20
CEBOLLA CABEZONA MORADA	Unidad	5
CEBOLLIN (150grs)	Mata	1
CERVEZA CLUB DORADA	Lata	1
CHURRASCO	KILO	0,5
CILANTRO (150grs)	Mata	1
COSTILLITAS SAN LUIS	KILO	0,5
CREMA DE LECHE	LITRO	1
DURAZNOS EN ALMÍBAR (500GR)	Lata	1
HARINA DE TRIGO	KILO	2
LANGOSTINOS FRESCOS GRANDES	KILO	0,5
LECHE DE COCO	Lata	2
LECHUGA CRESPA	Unidad	1
LIMÓN	KILO	5
MANTEQUILLA	KILO	1
MIX DE FRUTOS SECOS	KILO	0,5
MIXTURA PARA CAZUELA	KILO	1
MORRÓN AMARILLO (PIMENTON)	Unidad	2
MORRÓN ROJO (PIMENTON)	Unidad	2
MORRÓN VERDE (PIMENTON)	Unidad	2
NARANJA	Ud.	20
PAPA SABANERA	KILO	2
PECHUGA DE POLLO	KILO	0,5
PEPINO COHOMBRO	Unidad	1
PEREJIL CRESPO (150 grs)	Mata	1
PIÑA MADURA Y DULCE	Unidad	2
PLÁTANO MADURO	Unidad	3
PLÁTANO VERDE	Ud.	1
POLLO (ENTERO * 3 LIBRAS)	Unidad	1
PUNTA DE ANCA	KILO	0,5
QUESO BRAY (VERDE ALPINA)	Ud.	1
QUESO CAMEMBERT (ALPINA)	Ud.	1
QUESO DOBLE CREMA	KILO	0,5
QUESO MOZZARELLA	KILO	0,5
QUESO PARMESANO (150 grs)	Unidad	1
SAL	Libra	1
SALMÓN FRESCO O PESCADO LOCAL (NO CONGELADO)	KILO	0,5

SALSA BARBACOA (FRASCO *120 CC)	Unidad	1
SOYA (FRASCO *250 CC)	Unidad	1
T- BONE STEAK	KILO	0,5
TOCINETA	KILO	0,25
TOMAHAWK	KILO	0,5
TOMATES MILANO	KILO	2
TRUCHA ABIERTA	KILO	1
YERBAS MIX (Romero, Laurel, Albahaca) (150 grs)	Unidad	1
YUCA FRESCA	KILO	2
CLAVOS DE OLOR (150 grs)	Unidad	1
CANELA (150 grs)	Unidad	1
BROCOLI	MATA	1
COLIFLOR	MATA	1
HABICHUELA	KILO	0,25
ARVEJA	KILO	0,25
ZANAHORIA	KILO	1
TOMATE CHONTO	KILO	1
VINAGRE BOTELLA *500 CC	Unidad	1
ACEITE DE OLIVA BOTELLA *500 CC	Unidad	1
AEITE GIRASOL	LITRO	1
LAUREL Y TOMILLO (150 grs)	Unidad	1
LECHUGA BATAVIA	Unidad	1
LECHUGA CRESPA VERDE Y MORADA	Unidad	1
LECHUGA ROMANA	Unidad	1
REPOLLO MORADO PEQUEÑO	Unidad	1
BERENJENAS	Unidad	1
BRANDY BOTELLA *500 CC	Unidad	1
CAMARÓN TITÍ	KILO	0,5
FRESAS	KILO	0,5
MORAS	KILO	0,5
MARACUYA	KILO	0,5
LULO	KILO	0,5
LIMON	KILO	0,5
MANGO	KILO	0,5
GELATINA SIN SABOR	KILO	0,15
HUEVOS AAA	Unidad	20
LECHE	LITRO	1
CREMA DE LECHE	LITRO	0,5
AZUCAR BLANCO	KILO	1
ESENCIA DE VAINILLA *80 CC	Unidad	1

		Normatividad asociada Internacional: ISO 22000, International Food Standard (IFS), La Norma Mundial de Seguridad Alimentaria British Retail Consortium (BRC). Normatividad alimentaria nacional: Ley 9 de 1979; Ley 60 del 2002; Taller práctico Resolución 5109 de 2005 (rotulado y empaque de alimentos)	
2	Química de Alimentos	Composición química de los alimentos, su estructura, propiedades y aportes nutricionales de las proteínas, carbohidratos y lípidos, vitaminas, minerales, enzimas. Relación de las temáticas al contexto hotelero y gastronómico.	2 HORAS
		Reacciones de alteración como pardeamientos enzimáticos, no enzimáticos, caramelización, desnaturalización de proteínas, metabolismo de la respiración de los alimentos, reacciones de emulsificación y alimentos transgénicos.	2 HORAS
		Taller práctico Resolución 5109 de 2005 (rotulado y empaque de alimentos).	

Dotación de utensilios para el desarrollo del Intercambio de Saberes Ancestrales Culinarios

En el marco del fortalecimiento de conocimientos agroalimentarios del proyecto, se contempla la disposición de un conjunto de utensilios de cocina que permita el desarrollo adecuado de las actividades prácticas asociadas al intercambio de saberes culinarios ancestrales. Esta dotación tiene como propósito garantizar las condiciones técnicas mínimas para la preparación, transformación y presentación de alimentos, respetando las prácticas tradicionales propias de las comunidades beneficiarias.

La selección de utensilios responde a la diversidad de preparaciones que pueden desarrollarse durante las sesiones, incluyendo técnicas de cocción tradicional, transformación de materias primas locales y uso de herramientas propias de la cocina ancestral. En este sentido, el espacio deberá contar con utensilios que faciliten labores de corte, cocción, mezcla, molienda, servido y manipulación de alimentos, asegurando funcionalidad, pertinencia cultural y condiciones básicas de higiene.

De manera referencial, la dotación podrá incluir:

Utensilios de preparación: cuchillos de diferentes tamaños, tablas para picar, ralladores, recipientes para mezcla, coladores o cedazos.

Utensilios de cocción: ollas, calderos, sartenes, tapas, cucharones y espátulas.

Utensilios de transformación tradicional: pilones o morteros, molinos manuales, rayadores y recipientes para procesos de fermentación o mezcla.

Utensilios de manipulación y apoyo: cucharas, jarras, bandejas y recipientes auxiliares para el manejo de insumos.

Utensilios de servicio: platos, vasos y elementos básicos para la presentación de alimentos.

Adicionalmente, se priorizará la incorporación de utensilios tradicionales elaborados en materiales como madera, barro o fibras naturales, en coherencia con el enfoque de rescate cultural del proyecto, sin excluir elementos contemporáneos que faciliten la operatividad y seguridad en la manipulación de alimentos.

La disponibilidad de estos utensilios deberá garantizarse en el espacio donde se desarrollen las actividades, permitiendo su uso adecuado según los requerimientos específicos de cada sesión práctica, de tal manera que se asegure la correcta ejecución de las preparaciones culinarias, la participación activa de los beneficiarios y la transmisión efectiva de conocimientos ancestrales asociados a la alimentación.

4.1.1. Capacitación en Mejoramiento organizacional

El servicio de asesoría para el fortalecimiento de la asociatividad está articulado a partir de la identificación de grupos asociativos y pretende dejar instalada la capacidad mínima de operación en los asociados beneficiarios. Con esto se espera que adquieran habilidades, destrezas y competencias administrativas, empresariales y asociativas, buscando que a través de la mentalidad empresarial y la asociatividad crezcan en su estructura empresarial, visualizando el fortalecimiento de sus capacidades para poder desde la base mejorar las condiciones de alimentación de sus asociados.

Taller de mejoramiento organizacional

El proceso de fortalecimiento se realizará durante la ejecución del proyecto a través de la realización de 20 talleres (cinco por municipio).

Será dirigida por un (1) Psicólogo y/o Trabajador Social y un (1) Profesional en ciencias administrativas, financieras o contables, quienes desarrollaran estas temáticas.

Capacitaciones Enfoque Asociativo y Empresarial

No.	Temáticas	Número de Participantes	Perfil Requerido
Capacitación No.1	Capacitación Mapa de Sueños y Plan de Vida	15	Psicólogo y/o Trabajador Social
Capacitación No.2	Capacitación Cultura Asociativa y Gestión Ambiental	15	Administrador de Empresas y/o Contador Público
Capacitación No.3	Resolución de Conflictos Y Cultura Política	15	Administrador de Empresas y/o Contador Público
Capacitación No.4	Mentalidad Empresarial y Plan De Negocios	15	Administrador de Empresas y/o Contador Público

Fuente: Equipo estructurador Regional, Agencia de Renovación del Territorio, 2021

A continuación, se presenta las capacitaciones con sus respectivos enfoques y requerimientos para su desarrollo.

Se realizarán talleres de capacitación al grupo de asociados con la participación de 15 beneficiarios en promedio por cada municipio. Cada taller tendrá una duración de 8 horas y se realizará en un lugar concertado con los participantes buscando la facilidad en el transporte y acceso para los mismos.

Para esta actividad se requiere personal que oriente las capacitaciones de acuerdo con las temáticas a desarrollar y que se relacionan a continuación:

Personal de Capacitaciones Enfoque Asociativo y Empresarial

Perfil Requerido	Experiencia	Cantidad	Dedicación	Función
Sicólogo y/o Trabajador Social	Sicólogo y/o Trabajador Social, con más de un año de experiencia en procesos de formación psicológico y toma de	1	100%	Encargado de coordinar y orientar la actividad de Capacitación Mapa
Profesional en ciencias Administrativas, Financieras y contables	Profesional con más de un año de experiencia en procesos asociativos, financieros, contables, de comercialización y formulación de proyectos	1	100%	Encargado de coordinar y orientar las actividades de Capacitación en Aspectos Tributarios y Costos-Financiero, Aspectos del Mercado y Logística, Cultura Asociativa y Gestión Ambiental, Contratación y Siso, Resolución de Conflictos y Cultura Política, Mentalidad Empresarial y Plan de Negocios y Formulación de Proyectos

Fuente: Equipo estructurador Regional Agencia de Renovación del Territorio. 2021

4.1.2. Realizar la interventoría del proyecto

Se realizará la interventoría integral del proceso de implementación de las parcelas etnoagrícolas. Para esta se requiere de los siguientes insumos y personal:

Director de Interventoría	
Formación académica mínima:	Título profesional en los NBC: Agronomía y/o Agroecología y/o Ingeniería Administrativa y afines y/o Ingeniería Agrícola y/o Forestal y afines y/o Ingeniería Agroindustrial y/o Alimentos y afines y/o Ingeniería Agronómica y/o Ingeniería Ambiental y/o Sanitaria y afines a Ciencias Agraria y/o Veterinaria y/o Zootecnia y afines y/o Economía y/o Administración y/o Ingeniería industrial y/o Contaduría y Afines y/o Ciencias Naturales. Debe contar con tarjeta o matrícula profesional vigente en los casos exigidos por la Ley. Con postgrado en Gerencia de Proyectos y/o Calidad y/o Administración Total de la Calidad).
Experiencia general / específica mínima:	Tres (3) años de experiencia general certificada en interventoría de proyectos agropecuarios.
Disponibilidad:	100%
Nota:	El profesional propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, ni con la gobernación del Caquetá, con el fin de evitar posibles conflictos de interés.
Profesional en Ciencias Pecuarias	
Formación académica mínima:	Tener título profesional en NBC: Medicina Veterinaria y/o Medicina Veterinaria y Zootecnia y/o Zootecnia, afines expedido por una institución educativa con registro certificado ante el ICFES.
Experiencia general / específica mínima:	Dos (2) años de experiencia general certificada en interventoría en proyectos productivos pecuarios.
Disponibilidad:	100%
Nota:	El profesional propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, FCP ni con la Gobernación de Caquetá -, con el fin de evitar posibles conflictos de interés
Ingeniero civil	
Formación académica mínima:	Título Profesional en NBCs: Ingeniería civil.
Experiencia general / específica mínima:	Dos (2) años de experiencia general certificada en interventoría de proyectos productivos agropecuarios

Disponibilidad:	100%
Nota:	El profesional propuesto no deberá tener ningún vínculo contractual directo vigente con la ART, FCP ni con la Gobernación de Caquetá , con el fin de evitar posibles conflictos de interés

Ítem	INSUMO	Unidad	Cantidad
4.1.2.1	Director de interventoría	Mes	9
4.1.2.2	Veterinario zootecnista	Mes	5
4.1.2.3	Agrónomo	Mes	9
4.1.2.4	Ingeniero civil	Mes	4
4.1.2.5	Papelería y copias	Global	1
4.1.2.6	Transporte de personal	Global	1
4.1.2.7	Estampillas	Global	1
4.1.2.8	IVA (19% Costos directos)	Global	1

6 NORMATIVIDAD APLICABLE

Ley/Decreto	Contenido
Ley 9 de 1979 Dec 4741 de 20015 Res 693 de 2007	Res 693 de 2007. Artículo 7. De los consumidores o usuarios de plaguicidas deben seguir indicaciones de manejo seguro suministrado por el fabricante o importador del plaguicida en la etiqueta del producto
Ley 9 de 1979 Decreto 1843 de 1991	Artículo 63. La distribución y expendio de productos cat tox I y II deben ser formulados por Ingeniero Agrónomo, Med. Veterinario y disposiciones relacionadas con equipos de aplicación, formas de aplicación seguras (franjas de seguridad)
Resolución 532 de 2005 que reglamenta el decreto 948 de 1995	Artículo 4. Evitar realizar quemas de bosque natural y de vegetación protectora y demás quemas
Ley 99 de 1993 Decreto 155 de 2004	Artículo 4. Pago por uso de agua.
Dec. Ley 2811 1974 Dec. Ley 144 1977	Conservación, protección y aprovechamiento de aguas
NTC 5400	Buenas prácticas agrícolas para frutas, hierbas, aromáticas culinarias y hortalizas frescas- Requisitos generales
Decreto 948 /1995 Ministerio del Medio Ambiente.	Prohíbe la quema de bosque y de vegetación protectora, establece multas para los infractores y establece los casos en que se requieren permisos especiales de funcionamiento.
CONPES 113 de marzo 31 de 2008	Conpes Social la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. La política es el resultado de un proceso de participación y concertación entre entidades del nivel nacional, departamental y municipal, con organizaciones de la sociedad civil.

organismos internacionales, universidades y gremios, entre otros, y por lo tanto se constituye en una política

Nombre del responsable: JUAN PABLO JARAMILLO MURCIA
Cargo: Secretario Ambiental y de Agricultura.
Dependencia: Secretaría Ambiental y de Agricultura Departamental.
Correo electrónico: agricultura@caqueta.gov.co




Vto bno: Formulator Técnico: JUAN PABLO VARGAS SANCHEZ
Cargo: Contratista
Dependencia: Secretaría Ambiental y de Agricultura Departamental.
Correo electrónico: agricultura@caqueta.gov.co