ACTIVIDADES	CURSO/ TALLER	DESCRIPCIÓN - PROVINCIA SOTO NORTE - PROVINCIA YARIGUIES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL	GRUPOS	VALOR TOTAL
	CURSO DE FORMACIÓN EN CORTES Y TENDENCIAS DE BELLEZA	**Clase N° 1 Clase practica Fundamentos del corte de cabello y uso de herramientas**	Horas	5			50	
		Clase N° 2 Clase practica Técnicas de corte y tendencias para hombre.	Horas	5			50	
		Clase N° 3 Clase practica Estilos y técnicas de cortes para mujeres.	Horas	5			50	
		Clase N° 4 Clase teorico practica Emprendimiento y gestión de redes sociales	Horas	5			50	
		Ceremonia de Graduación						
		Presentador de ceremonia	Hora	2			50	
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	4			50	
		Impresión de Diplomas	Unid	50			50	
		Alquiler de Sonido	Evento	1			50	
		Estación de Café	Evento	1			50	
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1			50	
		Coctel de Clausura	Unid	50			50	
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	4			50	
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	2			50	
		Refrigerio para la Clausura	Unid	50			50	
		Sub Total						
		Kit de Insumos Consumibles						
		1. Insumos para 4 clases practicas						
		Tijeras de corte entresacado	Unidad	1			50	
		Tijeras de corte	Unidad	1				
		Gel de afeitar transparente (500ml)	Unidad	1				
		Loción post-barba tónica	Unidad	1				
		Cera moldeadora mate + Pomada brillo	Unidad	1				
		Laca fijadora extra fuerte (400ml)	Unidad	1				
		Champú profesional (1L c/u)	Unidad	1				
		Acondicionador profesional (1L c/u)	Unidad	1				
		Talcos	Unidad	1				
		Set de peinillas	Unidad	1				
		2. Bioseguridad e Higiene						
		Aspersor x 500 ml	Unidad	1			50	
		PortaNavaja de Afeitar	Unidad	1				
		Capa de corte profesional (Antifluido)	Unidad	1				
		Toallas desechables + Papel cuello (set)	Unidad	1				
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1				
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1				
		Alcohol antiséptico 70% (litro)	Unidad	1				
		Germicida para herramientas (concentrado)	Unidad	1				
		3. Material pedagogico						
		Entrega de material impreso	Unidad	1			50	
		Sub Total						
		VALOR TOTAL DEL CURSO FORMACIÓN EN CORTES Y TENDENCIAS DE BELLEZA						

CURSO/ TALLER	PROVINCIA GARCÍA ROVIRA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL	GRUPOS	VALOR TOTAL
	Clase N° 1 Clase practica Introducción a la panadería	Horas	5			25	
	Clase N° 2 Clase practica de panaderia internacional	Horas	5			25	
	Clase N° 3 Clase practica de tortas y galletas	Horas	5			25	
	Clase N° 4 Clase teorico practica de emprendiminto y redes sociales	Horas	5			25	
	Ceremonia de Graduación						
	Presentador de ceremonia	Hora	2			25	
	Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2			25	
	Impresión de Diplomas	Unid	25			25	
	Alquiler de Sonido	Evento	1			25	
	Estación de Café	Evento	1			25	
	Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1			25	
	Coctel de Clausura	Unid	25			25	
	Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	2			25	
	Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1			25	
	Refrigerio para la Clausura	Unid	25			25	
	Sub Total						
	Kit de Insumos Consumibles						
	1. Clase 1 KIT BASES DE PANADERÍA						
	Harina panificable	Gramos	500			25	
	Azúcar	Gramos	70				
	Leche	Gramos	25				
	Levadura	Gramos	20				
	Huevos	Unidades	7				
	mantequilla	Gramos	212				
	sal	Gramos	7				
	Esencia de vainilla Concentrada transparente/blanca	Unidades	20				
	Leche	Gramos	50				
	Ajonjolí mixto	Gramos	50				
	Relleno de fresa	Gramos	100				
	Cupcakes						
	harina pastelera	Gramos	150			25	
	polvo de hornear	Gramos	5				
	bicarbonato	Gramos	2				
	sal	Gramos	1				
	mantequilla	Gramos	115				
	azucar	Gramos	150				
	huevos	Unidades	2				
	vainillla	Gramos	10				
	leche	Gramos	120				
	chips de chocolate	Gramos	130				
	2. Clase 2 KIT PANADERÍA INTERNACIONAL						
	Pan Focaccia						
	Harina panificable	Gramos	1000			25	
	Sal	Gramos	10				
	Agua	Gramos	307				
	Aceite de oliva	Gramos	100				
	Levadura fresca	Gramos	7				
	Orégano seco	Gramos	10				
	aceite de oliva	Gramos	100				
	Tomillo fresco	Gramos	10				
	Ajo dientes	Gramos	10				
	Tomate chonto	Gramos	150				
	Baguette de Ajo						
	Harina de trigo panadera	Gramos	1000				
	Levadura fresca	Gramos	50				
	Sal	Gramos	10				

		Finas hierbas	Gramos	2			25	
		Ajo	Gramos	60				
		Aceite de girasol	Mililitros	100				
		Ajo en polvo	Gramos	2				
		Agua	Mililitros	270				
	CURSO PANADERÍA (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal , café) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	**Pan Navideño**						
		Harina panificable	Gramos	500			25	
		Azúcar	Gramos	90				
		Sal	Gramos	8				
		Margarina	Gramos	40				
		Mantequilla	Gramos	40				
		Agua	Mililitros	160				
		Levadura fresca	Gramos	20				
		Leche en polvo	Gramos	20				
		Esencia de vainilla	Gramos	5				
		Cerezas	Gramos	50				
		Nuez del brasil	Gramos	50				
		Naranja	Unidades	1				
		Fruta confitada	Gramos	50				
		Almendra fileteada	Gramos	50				
		3. Clase 3 KIT REPOSTERÍA (TORTAS Y GALLETAS)						
		Galleta Rizada						
		HARINA	GR	500			25	
		MANTEQUILLA	GR	250				
		AZUCAR PULVERIZADA	GR	200				
		HUEVO	UND	3				
		MANGA DESECHABLE	UND	1				
		BOQUILLA RIZADA	UND	1				
		VAINILLA	GR	10				
		Tarta de vainilla						
		HARINA DE TRIGO	GR	1000			25	
		AZUCAR	GR	500				
		LECHE	GR	400				
		MANTEQUILLA	GR	300				
		HUEVO	UND	8				
		ESENCIA DE VAINILLA	GR	15				
		POLVO DE HORNEAR	GR	10				
		SAL	GR	1				
		Galletas de Avena						
		AVENA EN HOJUELAS	GR	500			25	
		HARINA	GR	200				
		AZUCAR	GR	200				
		MANTEQUILLA	GR	300				
		HUEVO	UND	8				
		POLVO DE HORNEAR	GR	5				
		SAL	GR	1				
		ESENCIA DE VAINILLA	GR	5				
		CANELA	GR	1				
		Clase 4 Kit de Preparación para estudio fotografico						
		Pan Navideño						
		Harina panificable	Gramos	1000			25	
		Azúcar	Gramos	90				
		Sal	Gramos	8				
		Margarina	Gramos	40				
		Mantequilla	Gramos	40				
		Agua	Mililitros	160				
		aceitunas	Gramos	500				
		Jamón	Gramos	20				
		Esencia de vainilla	Gramos	5				
		Cerezas	Gramos	50				
		Nuez del brasil	Gramos	50				
		Naranja	Unidades	1				
		Galletas con cubierta de Fondant						
		Harina pastelera	Gramo	150			25	
		Margarina	Gramo	100				
		Azúcar glass	Gramo	50				
		Esecncia de banano	Gramo	5				
		fondant	Gramo	500				
		colorantes	Gramo	2				
		4. DECORACIÓN Y EMPAQUE						
		Set de espatula revolvedora	Und	2			25	
		Manga pastelera Material antifluido desechable	Und	2				
		Moldes Metalicos 1/4 metalico	Und	1				
		Moldes Metalicos 1/2 metalicos	Und	1				
		Boquillas Set de protección alimentaria	Und	1				
		5. BIOSEGURIDAD Y PAPELERÍA PEDAGOGIA						
		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit			25	
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1				
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1				
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und				
		Sub Total						
		VALOR TOTAL DEL CURSO PANADERÍA						

Ejecutar talleres de educación informal dirigidos a mujeres en situación de vulnerabilidad en las siete provincias del departamento de Santander, diseñados en función de la vocación económica y el potencial productivo de cada territorio.

CURSO/ TALLER	PROVINCIA VÉLEZ	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL	GRUPOS	VALOR TOTAL
	Clase N° 1 Fundamentos de la Caña, calidad e inocuidad	Horas	5			25	
	Clase N° 2 Productos tradicionales derivados de la caña panelera.	Horas	5			25	
	Clase N° 3 Productos derivados de la panela con valor agregado.	Horas	5			25	
	Clase N° 4 Emprendimiento y comercialización.	Horas	5			25	
	Ceremonia de Graduación					25	
	Presentador de ceremonia	Hora	2			25	
	Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2			25	
	Impresión de Diplomas	Unid	25			25	
	Alquiler de Sonido	Evento	1			25	
	Estación de Café	Evento	1			25	
	Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1			25	
	Coctel de Clausura	Unid	25			25	
	Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	3			25	
	Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1			25	
	Refrigerio para la Clausura	Unid	25			25	
	Sub Total						
	Kit de Insumos Consumibles						
	1. KIT CLASE N° 1 : Fundamentos de la Caña, calidad e inocuidad						
	Varas de caña	Kilos	4			25	
	Panela	Kilo	1				
	Hielo	Paca	10				
	Agua en Bolsa	Litros	1				
	Hierbabuena	Manojo	1				
	Limones	Unidad	50				
	Vasos desechables 12 ONZ	Unidad	v				
	2. KIT CLASE N° 2: Productos tradicionales derivados de la caña panelera.						
	Panela	Kilo	4				
	Piña	Unid	1				
	Café Instantaneo	Gramos	500				

CURSO DE DERIVADOS DE LA CAÑA PANELERA (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	Avena de Hojuela	Gramos	500			25	
	Quinua	Gramos	500				
	Mani	Gramos	500				
	Gengibre Fresco	Gramos	500				
	Mantequilla	Gramos	500				
	Molde de Aluminnio x x	Unidad	5				
	Molde de Aluminnio x x	Unidad	5				
	Rollo de Papel Aluminio	Unidad	1				
	Rollo de Papel Vinipel	Unidad	1				
	3. KIT CLASE n° 3: Productos derivados de la panela con valor agregado.						
	Panela	Kilo	1			25	
	Canela	Gramos	125				
	Clavos	Gramos	100				
	Naranjas	Kilo	2				
	Hierbabuena	Manojo	1				
	Vasos de cartón térmico Para bebidas calientes y frías (8oz y 12oz)	Unidad	6				
	4. KIT CLASE n° 4: Emprendimiento y comercialización.						
	GALLETA CUCA						
	Harina de trigo	Gramos	1000			25	
	Panela rallada o pulverizada	Gramos	500				
	Polvo de hornear	Gramos	5				
	Sal	Gramos	5				
	Huevos	Unidades	3				
	Leche	Mililitros	350				
	Mantequilla	Gramo	350				
	Esencia de vainilla	Mililitros	10				
	MUFFIS DE PANELA						
	Harina de trigo	Gramos	500			25	
	Panela rallada o pulverizada	Gramos	350				
	Polvo de hornear	Gramos	5				
	Sal	Gramos	5				
	Huevos	Unidades	3				
	Leche	Mililitros	350				
	Mantequilla	Gramo	150				
	Esencia de vainilla	Mililitros	10				
	5. MATERIAL PEDAGOGICO Y BIOSEGURIDAD						
	Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und			25	
	Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit				
	Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1				
	Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1				
	Hipoclorito de sodio	Litro	1				
	Toallas desechables	Unidad	1				
	esponjilla de alambre	Unidad	1				
	Jabón de Loza 500 ML	Unidad	1				
	Sub Total						
	VALOR TOTAL DEL CURSO DERIVADOS DE LA CAÑA PANELERA						

CURSO/ TALLER	PROVINCIA YARIGUÍES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL	GRUPOS	VALOR TOTAL
CURSO DE TRANSFORMACION DE CACAO (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)	**Clase N° 1 Clase El Cacao - Post-cosecha y Tostión.**	Horas	5			25	
	Clase N° 2 Clase Molienda y Pasta de Cacao.	Horas	5			25	
	Clase N° 3 Clase Temperado y Bombonería (Metodos artesanal y con Malenger)	Horas	5			25	
	Clase N° 4 Costos y Presentación del producto final	Horas	5.00			25	
	Ceremonia de Graduación						
	Presentador de ceremonia	Hora	2			25	
	Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	2			25	
	Impresión de Diplomas	Unid	25			25	
	Alquiler de Sonido	Evento	1			25	
	Estación de Café	Evento	1			25	
	Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1			25	
	Coctel de Clausura	Unid	25			25	
	Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	2			25	
	Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	1			25	
	Refrigerio para la Clausura	Unid	25			25	
	Sub Total						
	1. KIT Clase El Cacao - Post-cosecha y Tostión.						
	Granos de cacao de diferentes clones	Kilo	2			25	
	Mazorca de Cacao	Unidad	1				
	Chocolate suave	Unidad	1				
	Chocolate Amargo	Unidad	1				
	Chocolate Semiamargo	Unidad	1				
	2. KIT CLASE n° 2: Molienda y Pasta de Cacao.						
	Azucar	Kilo	1			25	
	Canela en Polvo	Gramo	125				
	Clavo en Polvo	Gramo	125				
	Cardommo Polvo	Gramo	125				
	Anis	Gramo	125				
	Vainilla	Gramo	125				
	Harina siete granos	Gramo	Kilo				
	Manteca de Cacao	Gramo	200				
	Dioxido de Titanio	Gramo	350				
	3. Kit CLASE n° 3: Temperado y Bombonería (Metodos artesanal y con Malenger)						
	Crema de leche	Mililitros	1100			25	
	Licor	Mililitros	375				
	Almendra laminada	Gramo	200				
	Semillas de calabaza	Gramo	200				
	Semillas de Girasol	Gramo	200				
	Mani	Gramo	200				
	Pistachos pelados	Gramo	200				
	Banano	Gramo	500				
	Naranja	Kilo	1				
	Glucosa	libra	1				
	Colorantes MaBaker & Chef	Frasco	5				
	Manteca de Cacao	Gramo	250				
	4. Kit CLASE n° 4: Costos y Presentación del producto final						
	Crema de leche	Mililitros	505			25	
	Licor	Mililitros	155				
	Almendra laminada	Gramo	100				
	Semillas de calabaza	Gramo	100				
	Semillas de Girasol	Gramo	100				
	Mani	Gramo	100				
	Pistachos pelados	Gramo	100				
	Banano	Gramo	250				
	Naranja	Gramo	500				
	Glucosa	Gramo	500				
	caja de carto para empacado de chocolate	Unid	1				
	Manteca de Cacao	Gramo	125				
	5. MATERIAL PEDAGOGICO Y BIOSEGURIDAD						

		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit			25	
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1				
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und				
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1				
		Sub Total						
		VALOR TOTAL DEL CURSO TRANSFORMACION DE CACAO						

ACTIVIDAD	CURSO/ TALLER	PROVINCIA AREA METROPOLITANA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL	GRUPOS	VALOR TOTAL
Ejecutar talleres de educación informal dirigidos a mujeres en situación de vulnerabilidad en el área Metropolitana del departamento de Santander, diseñados en función de la vocación.	**CURSO FORMACION EN BARISMO (todos los recursos fisicos necesario para la ejecución de la formacion, lugar, utensilios, personal) Duración 20 horas. Grupos conformados de 25 mujeres)**	**Clase N° 1 Iniciando en el Barismo**	Horas	5			50	
		Clase N° 2 Leches y texturas en el Barismo	Horas	5			50	
		Clase N° 3 Café Filtrado y Métodos Artesanales.	Horas	5			50	
		Clase N° 4 Emprendimiento y gestión de redes sociales	Horas	5			50	
		Ceremonia de Graduación						
		Presentador de ceremonia	Hora	2			50	
		Alquiler de Auditorio para la Ceremonia	Hora	3.625			50	
		Impresión de Diplomas	Unid	50			50	
		Alquiler de Sonido	Evento	1			50	
		Estación de Café	Evento	1			50	
		Centro de mesa de flores mesa principal	Unid	1			50	
		Coctel de Clausura	Unid	50			50	
		Alquiler de Mantel de tela para Mesa Principal	Unid	4			50	
		Alquiler Mesas principales 3 x 1	Unid	2			50	
		Refrigerio para la Clausura	Unid	50			50	
		Sub Total						
		Kit de Insumos Consumibles						
		1. KIT Iniciando en el Barismo						
		Bolsa de café excelso	kilo	1			50	
		Wipall rollo	Unidades	1				
		Toallas de papel paquete	Unidades	1				
		Café tipo consumo	Gramos	340				
		Café tipo pasilla	Gramos	340				
		Agua botellón	Mililitros	1000				
		2. KIT DE LECHES Y TEXTURAS						
		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	340			50	
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	340				
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1				
		cocoa en polvo	Gramos	50				
		Te chai en polvo	Gramos	50				
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1				
		3. Café Filtrado y Métodos Artesanales.						
		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	340			50	
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	340				
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1				
		cocoa en polvo	Gramos	50				
		Te chai en polvo	Gramos	50				
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1				
		4. Emprendimiento y gestión de redes sociales preparación para muestra fotograficaCafé Filtrado y Métodos Artesanales.						
		Café tipo honey * 340 gr	Gramos	280			50	
		Café tipo natural * 340 gr	Gramos	280				
		Leche ultravida entera o deslactosada marca discolacteos sixpack	Unidades	1				
		cocoa en polvo	Gramos	28				
		Te chai en polvo	Gramos	27				
		Colorante liquido color negro mediano	UND	1				
		5. BIOSEGURIDAD Y SERVICIO						
		Delantal y gorro Material antifluido desechable	kit	1 kit			50	
		Caja de guantes nitrilo (100 und)	Unidad	1				
		Cartilla técnica Manual de costos y fórmulas (impreso)	und	1 und				
		Caja tapabocas termosellados (50 und)	Unidad	1				
		Sub Total						
		VALOR TOTAL DEL CURSO FORMACION EN BARISMO						

VALOR TOTAL	**MUJERES**	**175**				**$ 0.00**

Nombre o Razón Social: _____,
Nit_____,
Nombre del Representante Legal: _____,
C.C. Nº _____, de _____,
FIRMA: _____,
NOMBRE DE QUIEN FIRMA: _____,