Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTUDIO PREVIO N°2026-01821.

OBJETO: IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, ORIENTADAS AL DESARROLLO DE CAPACIDADES, HABILIDADES Y COMPETENCIAS PARA EL EMPRENDIMIENTO, LA SOSTENIBILIDAD PRODUCTIVA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES ECONÓMICAS DIRIGIDAS A MUJERES, JÓVENES, HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y POBLACIÓN VULNERABLE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

El departamento de Casanare ha venido consolidando estrategias orientadas a promover la inclusión social, la generación de ingresos y el fortalecimiento de las capacidades productivas de la población en condición de vulnerabilidad, reconociendo que el emprendimiento y el desarrollo de actividades económicas constituyen herramientas fundamentales para mejorar las condiciones de vida de las familias y contribuir al desarrollo sostenible de los territorios. En este sentido, la Secretaría de Integración, Desarrollo Social y Mujer ha estructurado una estrategia integral dirigida al fortalecimiento de unidades productivas y emprendimientos de mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable, con el propósito de impulsar iniciativas económicas que favorezcan la autonomía financiera, la inclusión económica y el mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios.

Estas iniciativas buscan fortalecer las capacidades técnicas, operativas, administrativas y comerciales de los emprendimientos ya existentes en marcha empresarial y nuevos emprendimientos, mediante acciones orientadas al mejoramiento de sus procesos productivos, promoviendo el desarrollo de actividades económicas sostenibles que permitan incrementar la productividad, mejorar la calidad de los bienes y servicios ofrecidos y ampliar las oportunidades de acceso a mercados. Para ello, se contempla la implementación de procesos de formación y fortalecimiento dirigidos a unidades productivas pertenecientes a diferentes sectores económicos, atendiendo las particularidades y necesidades identificadas en cada actividad productiva dirigidos a población focalizada; mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable,.

La estrategia contempla intervenciones orientadas al fortalecimiento de unidades productivas dedicadas a la prestación de servicios de restaurante, elaboración y comercialización de gastronomía típica, producción de huevo comercial mediante sistemas de gallinas ponedoras, preparación y venta de comida rápida, confección de prendas de vestir, elaboración de productos capilares y demás iniciativas económicas que se encuentran en funcionamiento y desarrolladas por mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable en distintos municipios del Departamento. Estas acciones buscan mejorar las condiciones de operación de los emprendimientos, optimizar sus capacidades productivas y generar mayores oportunidades de sostenibilidad y crecimiento económico.

Dentro de las acciones de fortalecimiento productivo, se contemplan el fortalecimiento de unidades productivas orientadas a la producción de huevo comercial mediante sistemas de gallinas ponedoras, como una alternativa que articula la generación de ingresos con el fortalecimiento de la seguridad alimentaria de los hogares beneficiarios para la superación de la pobreza. El desarrollo de esta actividad permitirá mejorar las condiciones técnicas y productivas

de las unidades productivas de gallinas ponedoras, mediante el fortalecimiento de la infraestructura, los elementos para el manejo y alimentación de las aves y los insumos requeridos para su adecuada producción, favoreciendo la disponibilidad de alimentos de origen animal para el consumo familiar y, a su vez, la generación de ingresos con base en su comercialización. De esta manera, el fortalecimiento de las unidades productivas de gallinas ponedoras contribuye a mejorar el acceso y disponibilidad de alimentos, promover hábitos de alimentación adecuada y generar una fuente complementaria de ingresos para las familias, especialmente de población vulnerable, aportando al mejoramiento de sus condiciones socioeconómicas y a la superación progresiva de las condiciones de pobreza.

De manera complementaria, se desarrollarán procesos de formación que permitan fortalecer las competencias de los beneficiarios en aspectos relacionados con la gestión de sus unidades productivas, elaboración de snacks para mascotas, manicure y pedicure, formación en belleza, atención al cliente, el manejo adecuado de procesos productivos, la comercialización de productos y servicios, el cumplimiento de buenas prácticas y el aprovechamiento de herramientas que favorezcan la competitividad de los emprendimientos, aunado a ello para las unidades productivas dedicadas a la confección de prendas de vestir e industriales, se realizará alianza con el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, con el fin de realizar formación y orientación de esta área específica.

La selección de los beneficiarios para el fortalecimiento de unidades productivas en el departamento de Casanare se realizó mediante un proceso de recepción, análisis, clasificación y priorización de las solicitudes presentadas por los ciudadanos a través de los diferentes canales institucionales habilitados por la Secretaría de Integración, Desarrollo Social y Mujer. Este proceso estuvo orientado a garantizar una adecuada focalización de los recursos públicos, atendiendo criterios de inclusión social, enfoque diferencial y condiciones de vulnerabilidad, dirigidos a mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable de los diecinueve (19) municipios del departamento. Para la priorización se tuvieron en cuenta aspectos como la clasificación en los grupos A, B y C del Registro Universal de Ingresos (RUI), la condición de víctima del conflicto armado, discapacidad, jefatura de hogar, ausencia de empleo formal o actividad económica estable, presencia de menores de edad o personas dependientes en el núcleo familiar y otros factores que limitan el acceso a oportunidades productivas y de generación de ingresos.

Adicionalmente, se evaluaron las condiciones socioeconómicas de los postulantes, la pertinencia de los emprendimientos, el potencial de sostenibilidad de las actividades económicas propuestas, la capacidad de generación de ingresos y el impacto esperado en el mejoramiento de las condiciones de vida de los beneficiarios y sus familias. Como criterio complementario de selección, se valoró el compromiso demostrado por los emprendedores en procesos anteriores de fortalecimiento empresarial, formación para el trabajo, emprendimiento, comercialización y generación de ingresos, así como su participación activa en vitrinas comerciales, ferias y espacios de promoción impulsados por la Secretaría, entre ellos Expo Mujer, Jóvenes Top, Tienda Casanare, ferias gastronómicas y demás estrategias orientadas al posicionamiento de productos y servicios de la población beneficiaria. De igual forma, la selección se apoyó en la información obtenida mediante procesos de caracterización, visitas de campo y levantamiento de información desarrollados en el marco de contratos de prestación de servicios orientados a identificar necesidades productivas y condiciones de vulnerabilidad de la población objetivo. Esta información permitió validar la pertinencia de las solicitudes, identificar necesidades reales de

fortalecimiento y garantizar una distribución equitativa de las oportunidades en todo el territorio departamental. Como resultado de este ejercicio técnico y social, se definieron las unidades productivas a fortalecer de acuerdo con la disponibilidad presupuestal de los proyectos de inversión, priorizando aquellas iniciativas con mayores posibilidades de permanencia, crecimiento, generación de ingresos y contribución al desarrollo económico y social de las familias beneficiarias y de sus comunidades.

A través de esta intervención, la Administración Departamental reafirma su compromiso con el fortalecimiento de la economía, el emprendimiento, la inclusión social y la generación de oportunidades para las mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable del departamento de Casanare, contribuyendo al desarrollo económico local, la reducción de brechas sociales y la construcción de condiciones que favorezcan el bienestar y la sostenibilidad de las familias beneficiarias.

COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN, FORMACIÓN Y CAPACIDAD OPERATIVA DIRIGIDO MUJERES, JÓVENES, HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y POBLACIÓN EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ACTIVIDAD 1. DEL ESTUDIO PREVIO FORTALER TRES (3) UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TIPO GALLETAS Y SNACKS SALUDABLES (DIET BAR) PARA MASCOTAS, DIRIGIDO A TRES (3) PERSONAS VULNERABLES DE LOS MUNICIPIOS DE TAURAMENA, YOPAL Y MANÍ DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

El fortalecimiento de estas tres (3) unidades productivas se realizará mediante procesos de orientación y formación teórico-práctica en la elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (Diet-Bar) para mascotas dirigidos a dos (2) mujeres y un (1) joven, con el propósito de fortalecer las capacidades, habilidades y competencias productivas de esta población del departamento de Casanare, promoviendo así el desarrollo de iniciativas de emprendimiento que contribuyan a la generación de ingresos y al mejoramiento de sus condiciones de vida.

Para el desarrollo de esta estrategia se llevará a cabo un proceso de formación integral dirigido a los tres (3) beneficiarios, quienes recibirán conocimientos teóricos y prácticos relacionados con la elaboración de alimentos complementarios para mascotas, incluyendo productos como galletas saludables, snacks deshidratados y preparaciones tipo Diet Bar. La formación permitirá a esta población fortalecer sus capacidades, técnicas en procesos de transformación, manipulación, conservación y presentación de productos, incentivando el desarrollo de unidades productivas sostenibles.

La capacitación tendrá una duración total de treinta y dos (32) horas, distribuidas en ocho (8) jornadas de cuatro (4) horas cada una. Para su ejecución se dispondrá de un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades teóricas, dotado con ayudas audiovisuales, pedagógicas y tecnológicas, así como de un espacio tipo cocina debidamente acondicionado para la realización de las prácticas, garantizando condiciones adecuadas de higiene, ventilación, iluminación y seguridad, además de los utensilios, equipos e insumos requeridos para el desarrollo de las actividades.

Se garantizará la vinculación de un formador, quien tendrá a cargo el desarrollo del componente teórico-práctico y brindará acompañamiento personalizado a los participantes durante todo el proceso de formación. De igual manera, se suministrarán las materias primas e ingredientes necesarios para la elaboración de los diferentes productos contemplados dentro de la formación, permitiendo que las mujeres y jóvenes desarrollen de manera práctica las habilidades adquiridas.

Como parte del proceso formativo, se hará entrega de recetas base, recomendaciones de producción y orientaciones para la estructuración y fortalecimiento de emprendimientos enfocados en la elaboración de productos comestibles para mascotas. Al finalizar la formación, cada participante recibirá su respectivo certificado de participación que acreditará la culminación satisfactoria del proceso.

Adicionalmente, con el fin de fortalecer las unidades productivas y generar capacidades para la puesta en marcha de sus emprendimientos, se realizará fortalecimiento mediante equipos, herramientas e implementos necesarios para la transformación, preparación, conservación y empaque de los productos comestibles para mascotas. Entre estos se incluyen equipos para molienda, refrigeración y conservación de alimentos, mesas de trabajo, hornos deshidratadores, licuadoras, laminadoras, selladoras, básculas, utensilios de preparación y demás elementos complementarios requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad productiva.

La entrega de estos elementos permitirá mejorar las condiciones de producción, optimizar los procesos de transformación de materias primas y fortalecer la capacidad operativa de los beneficiarios, contribuyendo a la sostenibilidad y crecimiento de sus iniciativas de emprendimiento relacionadas con la elaboración de alimentos y snacks saludables para mascotas pertenecientes a mujeres y jóvenes del Departamento de Casanare, para el cumplimiento de esta actividad se deberá cumplir con lo siguiente:

1.1 Garantizar el desarrollo de una formación teórico - práctica en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet - bar), con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para tres (3) personas.

Se deberá garantizar dentro de este item:

- Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teórico de la formación, con capacidad para mínimo tres (3) personas. Incluye equipos de ayudas audiovisuales, video beam, ayudas didácticas, ayudas pedagógicas y tecnológicas.
- Disponer de un espacio tipo (cocina) dotado y acondicionado para el desarrollo práctico de la formación en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet-bar), que cuente con adecuadas condiciones de higiene, ventilación, iluminación y seguridad: El espacio deberá disponer como mínimo de mesones de trabajo, estufa, horno, refrigeración básica, lavaplatos, utensilios y herramientas necesarias para la preparación, manipulación, cocción y conservación de alimentos, así como capacidad suficiente para el número de participantes programados.
- Garantizar la entrega de tres (3) certificados para cada uno de los participantes.
- Garantizar capacitador para la formación teórico - práctica en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet- bar), el curso deberá como mínimo garantizar las siguientes temáticas:

SNACKS Y NUTRICIÓN NATURAL CANINA – FELINA

Duración total: 8 días (32 horas total)
Intensidad: 4 horas diarias
Modalidad: Presencial - Personalizado

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS Y GALLETAS SALUDABLES

Introducción a la Nutrición Natural y Panadería Canina

- Beneficios de la alimentación natural vs. ultraprocesados. Ingredientes aptos e intolerancias comunes.
- Alistamiento de materia prima. Elaboración de la masa base usando avena molida y hojuelas, zanahoria y aceite de oliva.

Galletas de Alto Valor Nutricional en Hígado y Vegetales

- Importancia de las vísceras en los snacks y manejo higiénico del hígado de pollo.
- Procesamiento del hígado de pollo, integración a la masa con huevo, horneado, control de texturas y técnicas de conservación de galletas.

MÓDULO 2: DESHIDRATACIÓN DE SNACKS

Deshidratados de Res y Técnicas de Corte

- Principios de la deshidratación respecto a temperaturas seguras para eliminar bacterias.
- Manipulación, limpieza y corte correcto de bofe de res, tráquea de res y orejas. Montaje en deshidratador.

Deshidratados de Ave y Almacenamiento

- Empaque al vacío y conservación sin conservantes artificiales.
- Preparación de patas de pollo, limpieza de uñas y fileteado de pechuga.

MÓDULO 3: DIETA BARF (ALIMENTACIÓN CRUDA BIOLÓGICAMENTE ADECUADA)

Anatomía del Plato BARF e Ingredientes

- Porcentajes correctos en la dieta BARF respecto a hueso carnoso, carne magra, vísceras y vegetales.
- Selección y pesaje exacto de carnes pollo - res, huesos carnosos, vísceras, hígado y verduras, zanahoria.

Formulación y Molienda BARF

- Transición alimentaria y manejo de la congelación obligatoria, cadena de frío contra parásitos.
- Procesamiento de picado y molienda de los ingredientes, porcionado en "packs o bolsas" o hamburguesas según requerimiento calórico estándarse pretenta entregar.

MÓDULO 4: CIERRE Y CERTIFICACIÓN

Evaluación Final y Certificación

- Emplatado, control de calidad visual y sensorial de los productos finales realizados por los alumnos.
- Entrega del manual de cecetas base, resolución de dudas finales y entrega formal del Certificado de Participación.

- Garantizar Kit para un total de tres (3) personas para la realización de la formación teórico práctica, el cual debe incluir los siguientes ingredientes: (Galletas: Avena molida, Avena en hojuelas, Hígado de pollo, Zanahoria, Huevos, Aceite de oliva). (Dieta BARF, Carne pollo y res, Hueso carnoso, Vísceras (hígado y otras), Verduras (zanahoria u otras). (Deshidratados, bofe de res, Patas de Pollo, Traquer-Res, Orejas, Pechuga)

Perfil de capacitador: Persona natural con título bachiller, con formación en Elaboración de Deshidratados con intensidad horaria mínimo de sesenta (60) horas, contar con experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de elaboración de productos tipo galletas, snacks saludables (diet – bar) y/o comida para mascotas.

Con el propósito de fortalecer las capacidades productivas y promover la sostenibilidad de los emprendimientos generados a través del proceso de formación en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (Diet Bar) para mascotas, dirigido a mujeres y jóvenes población vulnerable del departamento de Casanare, se realizará la entrega de equipos, herramientas e implementos necesarios para el desarrollo de las actividades de transformación, preparación, conservación, empaque y almacenamiento de los productos elaborados. Estos elementos contribuirán al mejoramiento de los procesos productivos, al incremento de la capacidad operativa de las unidades productivas y a la generación de oportunidades de emprendimiento e ingresos para los beneficiarios, así:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.2	Molino Industrial Fabricado en acero inoxidable, de alta resistencia, bandeja superior amplia para alimentación del producto sistema de molienda con tornillo sinfín de alta eficiencia, cabezal desmontable, estructura compacta y robusta, disco perforado en acero templado, cuchilla de corte de alta precisión, sistema de trituración uniforme Voltaje: 110V / 220V (según modelo) Frecuencia:	und	3

	50 60 Hz Potencia: Aproximadamente 1.1 kW 1.5 kW Capacidad de producción: 150 300 kg/h (aprox.) Sistema: Eléctrico		
1.3	Congelador Horizontal Dual 97 Litros color blanco, medidas aproximada Ancho 55.5 cm, Alto 84.6 cm, Profundidad 47.6 cm, Material Lamina Galvanizada, Potencia nominal 75 W, Voltaje 115 Vcolor blanco, medidas aproximada Ancho 55.5 cm, Alto 84.6 cm, Profundidad 47.6 cm, Material Lamina Galvanizada, Potencia nominal 75 W, Voltaje 115 V	Und	3
1.4	Mesón en Acero Inoxidable, de 1,50 cm x 0,56 cm x 0,87cm; con patas en tubo en acero inoxidable de 2 pulgadas, con cauchos inferiores.	Und	3
1.5	Horno deshidratador de alimentos diseñado para la deshidratación uniforme de alimentos, 220V BIFÁSICO, con Temperaturas de 40 a 75 °C. Tiempo de 1 a 99 horas. 2 KV, 20 bandejas, espacio bandejas 3cm.	und	3
1.6	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades, Material: Acero inoxidable con mango en plástico (Polipropileno), Medidas: Ancho 20 cm, Alto 6 cm y Largo 30cm	Und	3
1.7	Tabla para picar y cortar alimentos de 30 x 45 cm en Polietileno de alta resistencia	Und	9
1.8	Bascula Electrónica de hasta 40 kgs, bandeja de acero inoxidable, peso minimo : 5 gramos, carga Máxima: 40Kgs, batería Recargable, función de 5 Memorias (M1-M7), Sistema de KG/LB, 5 Dígitos para la Cantidad Total, 5 Dígitos para el Peso, 5 Dígitos para el Precio Unitario.	Und	3
1.9	Kit de platones o poncheras de plastico, con capacidad de 10 y 12 litros.	Und	3
1.10	Licuadora con capacidad de 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3 y cuchillas pica hielo.	und	3
1.11	Laminadora de masa manual de 30 cm en estructura metálica, rodillos para uso gastronómico.	Und	3
1.12	Empacadora al vacío para alimentos, apta para el manejo de productos secos y húmedos. Potencia eléctrica de mínimo 90 W., alimentación eléctrica de 110–120 V AC, 60 Hz. Sistema de funcionamiento deberá contar con sistema de extracción de aire mediante vacío y posterior	und	3

	sellado térmico de la bolsa. Capacidad de succión mínimo 8 L/min. Longitud de sellado Mínimo 30 cm. Deberá permitir un ciclo de sellado aproximado entre 6 y 12 segundos, de acuerdo con las condiciones de operación y el material utilizado.		
1.13	Bowl grande en acero inoxidable con diámetro de 32 cm	Und	3
1.14	Juego de dos (2) ollas grandes reforzadas en aluminio cada una con capacidad para 22 litros, con tapas, manijas/asas en aluminio calibre 11 mm con refuerzo para una mayor durabilidad, con 4 remaches en cada asa, aluminio de calibre 2.2mm. Medidas: 23cm de alto, 36 cm de ancho, Peso aproximado de 1300 gr	Und	9
1.15	Estufa de un (1) puesto enana (tamalera) en acero inoxidable con quemador Q55 con dos llaves individuales, con patas en tubo redondo de 2 pulgadas. -trampa de grasas en acero inoxidable y perillas plásticas de lujo e incluye dos entradas de gas.	Und	3
1.16	Cucharón grande de de 8 onzas en acero inoxidable	und	9
1.17	Kit de tarros plásticos - vasijas semicuadrado (6 piezas).	und	3

ACTIVIDAD 2 DEL ESTUDIO PREVIO. IMPLEMENTAR CUATRO (4) PROCESOS DE FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICOS ORIENTADOS A LA ACTUALIZACIÓN DE TÉCNICAS EN PELUQUERÍA, COMPLEMENTADOS CON EL FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS A UN JÓVEN (1) Y TRES (3) PERSONAS VULNERABLES DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, AGUAZUL Y VILLANUEVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

El fortalecimiento de unidades productivas dirigido a dos (2) mujeres y dos (2) jóvenes del departamento de Casanare, se realizará mediante un proceso de formación teórico-práctica orientado a la actualización y fortalecimiento de técnicas en peluquería, con el propósito de potenciar las capacidades, habilidades y competencias técnicas de esta población en condición de vulnerabilidad, promoviendo el fortalecimiento de sus iniciativas productivas y la generación de oportunidades de ingreso que contribuyan al mejoramiento de sus condiciones de vida.

Para el desarrollo de esta estrategia se llevará a cabo un proceso de formación integral dirigido a cuatro (4) personas, quienes recibirán conocimientos teóricos y prácticos relacionados con las nuevas tendencias en peluquería, protocolos de atención al cliente, técnicas de corte, color y finalización profesional. La formación permitirá fortalecer a mujeres y jóvenes en sus competencias técnicas y operativas, favoreciendo la actualización de conocimientos y el mejoramiento de la calidad de los servicios ofrecidos dentro de sus unidades productivas.

La formación tendrá una duración total de treinta y dos (32) horas, distribuidas en ocho (8) jornadas de cuatro (4) horas cada una. Para su ejecución se dispondrá de un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades teóricas, dotado con ayudas audiovisuales, pedagógicas y

tecnológicas que faciliten el aprendizaje de los participantes. De igual manera, se contará con un espacio adecuado para el desarrollo práctico de la formación, con capacidad para las mujeres y jóvenes y que garantice condiciones apropiadas de iluminación, ventilación, seguridad, higiene y bioseguridad.

El área destinada para las prácticas contará con estaciones de trabajo y los equipos, herramientas e implementos necesarios para el desarrollo de las actividades, permitiendo a los participantes aplicar los conocimientos adquiridos en técnicas de corte, color, peinado y finalización profesional, fortaleciendo así las habilidades de mujeres y jóvenes mediante experiencias prácticas en escenarios similares a los de su actividad económica.

Se garantizará la vinculación de un formador, quien tendrá a cargo el desarrollo del componente teórico-práctico y brindará acompañamiento permanente a las mujeres y jóvenes durante todo el proceso de formación. Al finalizar la capacitación, cada beneficiario recibirá su respectivo certificado de participación como constancia de la culminación satisfactoria del proceso formativo.

Adicionalmente, con el fin de fortalecer las unidades productivas y generar mayores capacidades para la prestación de servicios de peluquería, se realizará el fortalecimiento de los emprendimientos mediante el fortalecimiento de herramientas, equipos e implementos que contribuyan al mejoramiento de las condiciones de atención, la calidad del servicio y la capacidad operativa de las unidades productivas.

Para tal fin, se fortalecerán las unidades productivas de mujeres y jóvenes con elementos tales como lavacabezas, tocador con espejo e iluminación, mueble auxiliar para almacenamiento, silla de peluquería, mobiliario para sala de espera, equipos para secado y alisado de cabello, herramientas de corte y peinado, implementos para coloración, productos capilares, accesorios de trabajo y demás elementos complementarios requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad. El fortalecimiento de estas unidades productivas permitirá mejorar la prestación de los servicios de peluquería de mujeres y jóvenes, con el fin de optimizar los procesos de atención al cliente, incrementar la calidad de los trabajos realizados y fortalecer la capacidad operativa, contribuyendo a la sostenibilidad, competitividad y crecimiento de sus emprendimientos en el departamento de Casanare, para el cumplimiento de esta actividad se deberá cumplir con lo siguiente:

2.1 Garantizar el desarrollo de una formación para la actualización y fortalecimiento de técnicas en peluquería mediante un proceso teórico-práctico enfocado en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para cuatro (4) personas.

Se deberá garantizar dentro de este item:

- Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teórico de la formación, con capacidad para mínimo cuatro (4) personas. Incluye equipos de ayudas audiovisuales, video beam, ayudas didácticas, ayudas pedagógicas y tecnológicas.
- Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de la formación en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, con

capacidad mínima para cuatro (4) personas, que cuente con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y seguridad. El espacio deberá disponer de estaciones de trabajo y los equipos, herramientas e implementos necesarios para el desarrollo de las prácticas, incluyendo sillas, espejos, conexiones eléctricas, secadores, planchas, máquinas de corte, tijeras y demás elementos requeridos, garantizando condiciones de higiene y bioseguridad durante la formación.

- Garantizar la entrega de cuatro (4) certificados para cada uno de los participantes.
- Garantizar capacitador para la formación teórico - práctica en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, el curso deberá como mínimo garantizar las siguientes temáticas:

ACTUALIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO EN PELUQUERÍA PROFESIONAL

Duración total: 8 días (32 horas total)
Intensidad: 4 horas diarias
Modalidad: Presencial – Personalizado

MODULO 1 FUNDAMENTOS, PREPARACIÓN Y TEXTURAS

Lavado e Hidratación

- Diagnóstico capilar (porosidad y elasticidad), ergonomía y lavado correcto en el lava-cabezas, selección de champú y mascarillas, hidratación básica.
- Diagnóstico mutuo y práctica en modelo real.

Secado y Finalización

- Ergonomía en el uso del secador, selección de cepillos térmicos vs. cerdas naturales, técnica de *brushing* alisado con volumen.
- Pulido de puntas y sellado de cutícula guiado.

Corte Básico

- Manejo y ergonomía de la tijera, líneas de corte, técnicas de despuntado y corte en capas clásico.
- Corte en capas y diseño básico sobre modelo real.

Planchado y Ondas

- Control de temperatura según el tipo de fibra capilar, protección térmica, ondas al agua, ondas surferas y acabados texturizados con plancha.
- Creación de diferentes estilos de ondas texturizadas.

MODULO 2 COLOR Y TENDENCIAS AVANZADAS

Tinte Básico y Colorimetría Esencial

- Introducción a la estrella de color (neutralización), formulación y preparación del tinte, técnica de aplicación global y retoque de raíz limpio.
- Aplicación de tinte o cubrimiento de canas/raíz en modelo.

Tendencias en Color y Técnicas de Diseño

- Introducción a técnicas de iluminación comercial (principios de *balayage*, *babylights* o *contouring* capilar sin saturar el cabello). Selección de oxidantes y cuidado de la fibra.
- Montaje de efectos de luz en zonas estratégicas sobre modelo o cabezote.

MODULO 3 CORTE AVANZADO DE TENDENCIA Y PROTOCOLOS DE ATENCIÓN

- Cortes modernos comerciales (estilos Bob, desfilados o flequillos tendencia). Técnicas de texturizado y vaciado con tijera.
- Servicio al cliente premium, cómo realizar una asesoría de imagen exitosa y fidelización en el salón.
- Ejecución de un corte de tendencia adaptado al rostro de la modelo.

MODULO 4 EVALUACIÓN FINAL POR COMPETENCIAS Y CERTIFICACIÓN

- Cada participante realizará un servicio completo integrando lo aprendido (Diagnóstico + Lavado - Tratamiento + Corte + Color o Finalización Avanzada).
- Evaluación de competencias por el instructor y clausura con entrega del Certificado de Participación.

Perfil de capacitador: Persona natural con título bachiller, con formación de Técnico Laboral por competencias en peluquería, contar con experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de protocolos de atención, técnicas de corte y color.

Con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas y productivas de las mujeres y jóvenes y contribuir a la sostenibilidad de los emprendimientos fortalecidos mediante el proceso de formación en actualización y fortalecimiento de técnicas en peluquería, dirigido a la población vulnerable del departamento de Casanare, se realizará el fortalecimiento de las unidades productivas mediante la disposición de equipos, herramientas, mobiliario e implementos especializados para la prestación de servicios de peluquería. Estos elementos contribuirán al mejoramiento de la calidad del servicio, la optimización de los procesos de atención al cliente, el fortalecimiento de la capacidad operativa de las unidades productivas y la consolidación de oportunidades de generación de ingresos para los beneficiarios, así:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.2	Lavacabezas para peluquería medidas aproximadas largo 100 cm, ancho 93 cm, alto 60 cm, peso 10 kg, incluye manguera de desagüe de un (1) metro de larga, poceta reclinable fibra de	unidad	4

	vidrio y bodega, tapizado en sintético y espuma con accesorios para su instalación y funcionamiento.		
2.3	Tocador con espejo rodeado de un marco de luz LED, integrada construida en melamina, con capacidad de almacenamiento, incluye una torre lateral con cuatro cajones amplios y un cajón central bajo el tablero principal, todos equipados con tiradores metálicos alargados. Con dimensiones aproximadas de 1,60 m a 1,80 m de ancho, 0,50 m a 0,60 m de fondo y 0,75 m a 0,85 m de altura de la superficie de trabajo; con espejo vertical de aproximadamente 1,50 m a 1,70 m de ancho por 0,90 m a 1,10 m de alto, integrado o fijado a la estructura del mueble	unidad	4
2.4	Mueble auxiliar para peluquería con tres (3) niveles o cajones y ruedas, para almacenamiento de elementos y productos de belleza.	unidad	4
2.5	Sillón para sala de espera para salón de belleza; compuesto por un sofá de 3 puestos con diseño moderno y elegante medidas de 170 x 72 x 80 cm.	unidad	4
2.6	Silla de peluquería con asiento y respaldo acolchados, descansa brazos y estructura ergonómica, equipada con sistema hidráulico o mecanismo equivalente que permita el ajuste de altura. Deberá permitir giro de 360° y contar con una base estable y resistente para uso frecuente, con tapizado en cuero sintético, material vinílico o equivalente, resistente a productos cosméticos y de fácil limpieza. Medidas aproximadas: Ancho total (con descansabrazos): 60 a 70 cm. Profundidad total: 60 a 65 cm (sin extender el reposapiés) Altura total mínima: 80 a 90 cm. Altura total máxima: 95 a 110 cm. Ancho del asiento: 50 a 55 cm. Profundidad del asiento: 45 a 50 cm.	unidad	4
2.7	Plancha para cabello 3000 450F°, placas en nanotitanium, función de bloqueo, carcasa convexa de acero inoxidable y soporte integradoPant.	unidad	4
2.8	Secador de cabello Titanium-Generador de iones, motor AC italiano de alto desempeño 2000W-Filtro removible de acero inoxidable-6 niveles detemperatura/velocidad, botón de aire frío y 2 Boquillas	unidad	4
2.9	Capa de poliéster para adulto, fácil de limpiar- doblar y durable en el uso, Ajusta para el tamaño del cuello.	unidad	12
2.10	Shampoo reestructurante para cabello normal, tinturados o con alisados de 1000ml	unidad	4
2.11	Acondicionador reestruturante x1000ml	unidad	4
2.12	Paquete x 5 ganchos para cabello, en material plástico	unidad	4

2.13	Brochas para aplicar tinte con mango plástico, con cerdas sintéticas, largo para un control excepcional, hileras de cerdas para una aplicación más rápida.	unidad	4
2.14	Taza plástica mezcladora de tinte 500 ml, para mezclar y remover el tinte para el cabello	unidad	4
2.15	Cepillo plano o paleta para desenredar, material de la cerda nylon y material del mango plástico, de largo 23cm, se usa para desenredar y quitar nudos	unidad	4
2.16	Laca fijadora extrafuerte 500 ml, de secado rápido, con polímero especial de fijación que permite mayor fijación, mantiene brillo y vitalidad del cabello.	unidad	4
2.17	Kit peineta carbonada de 10 piezas (peines plásticos de diferentes tamaños y servicios)	unidad	4
2.18	Kit de cepillo térmico premiun x 4 de diferentes tamaños Material de las cerdas: Plástico, Material del cuerpo: Cerámica, Material del mango: Caucho	unidad	4
2.19	Toallas en tela de 50cm x 30 cm x 50 unidadees color blanca, en algodón	unidad	4
2.20	Kit Tijeras de peluqueria, (1 tijera entresacadora, 1 tijera deslizante), recubierta en titanio, de 6 pulgadas, en acero inoxidable	unidad	4
2.21	Peine de carbono resistente a altas temperaturas, no se deforma ideal para peluqueria y barberias, de 22 cm	unidad	4
2.22	Pinzas para realizar crespos de recubrimiento en turmalina: Proporciona calor uniforme y suave, con temperatura ajustable: barril cónico, tecnología iónica y cable giratorio.	unidad	4

ACTIVIDAD 3 DEL ESTUDIO PREVIO. DESARROLLAR PROCESOS DE FORMACIÓN Y FORTALECER UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA EN MANICURE, PEDICURE Y APLICACIÓN DE ESMALTE SEMIPERMANENTE PARA UNA (1) MUJER DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

El fortalecimiento de esta unidad productiva dirigida a una mujer del Departamento, se realizará mediante procesos de orientación y formación teórico-práctica en Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, con el propósito de fortalecer las capacidades, habilidades y competencias productivas de personas en condición de vulnerabilidad del departamento de Casanare, promoviendo así el desarrollo de iniciativas de emprendimiento que contribuyan a la generación de ingresos y al mejoramiento de sus condiciones de vida.

Para el desarrollo de esta estrategia se llevará a cabo un proceso de formación integral dirigido a una (1) mujer, quien recibirá conocimientos teóricos y prácticos relacionados con técnicas de manicure, pedicure, preparación y cuidado de uñas, aplicación de esmalte tradicional y semipermanente, protocolos de higiene y bioseguridad, atención al cliente y tendencias del sector de la belleza. La formación permitirá fortalecer sus capacidades técnicas y operativas para la

prestación de servicios especializados, incentivando el desarrollo y consolidación de unidades productivas sostenibles.

La capacitación tendrá una duración total de treinta y dos (32) horas, distribuidas en ocho (8) jornadas de cuatro (4) horas cada una. Para su ejecución se dispondrá de un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades teóricas, dotado con ayudas audiovisuales, pedagógicas y tecnológicas, así como de un espacio debidamente acondicionado para la realización de las prácticas, garantizando condiciones adecuadas de higiene, ventilación, iluminación y seguridad. Este espacio contará con mesa de trabajo para manicure y pedicure, silla para participante y modelo, puntos de conexión eléctrica, acceso a agua, herramientas, equipos e implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades, así como elementos de desinfección y bioseguridad.

Se garantizará la vinculación de un formador, quien tendrá a cargo el desarrollo del componente teórico-práctico y brindará acompañamiento personalizado a la participante durante todo el proceso de formación. De igual manera, se suministrarán los materiales, insumos y elementos requeridos para la realización de las prácticas, permitiendo que los beneficiarios desarrollen de manera efectiva las habilidades adquiridas y fortalezcan sus conocimientos en procedimientos estéticos y de cuidado personal.

Como parte del proceso formativo, se brindarán orientaciones relacionadas con la prestación de servicios de belleza, manejo adecuado de productos, atención al cliente, protocolos de bioseguridad y recomendaciones para el fortalecimiento de emprendimientos enfocados en servicios de manicure y pedicure. Al finalizar la formación, la participante recibirá su respectivo certificado de participación que acreditará la culminación satisfactoria del proceso.

Adicionalmente, con el fin de fortalecer la unidad productiva y generar capacidades para la consolidación del emprendimiento, se realizará el fortalecimiento mediante la disposición de herramientas, equipos, mobiliario e implementos especializados para la prestación de servicios de manicure, pedicure y aplicación de esmalte semipermanente. Entre estos se incluyen equipos para embellecimiento y cuidado de uñas, herramientas para manicure y pedicure, equipos de esterilización, lámparas especializadas, mobiliario técnico para la atención de clientes, insumos profesionales, productos cosméticos y demás elementos complementarios requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad productiva.

El fortalecimiento de estas unidades productivas permitirá mejorar la calidad de los servicios prestados, optimizar los procesos de atención y trabajo, fortalecer la capacidad operativa de los beneficiarios y generar mejores condiciones para el desarrollo de sus emprendimientos. De esta manera, se contribuirá a la sostenibilidad, crecimiento y competitividad de las iniciativas productivas de las mujeres del departamento de Casanare, favoreciendo la generación de ingresos y el mejoramiento de su calidad de vida, para el cumplimiento de esta actividad se deberá cumplir con lo siguiente:

3.1 Garantizar el desarrollo de una formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para una (1) persona.

Se deberá garantizar dentro de este item:

- Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teórico - práctico de la formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, incluye mesa de trabajo para manicura y pedicura, sillas para el practicante y modelo, puntos de conexión eléctrica, lavamanos o acceso a agua, así como los utensilios, herramientas y equipos necesarios para la realización de las prácticas y elementos de desinfección y demás implementos requeridos para garantizar el adecuado desarrollo de la formación y el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad.
- Garantizar la entrega de un (1) certificado para cada uno de los participantes.
- Garantizar capacitador para la formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente. el curso deberá como mínimo garantizar las siguientes temáticas:

TÉCNICAS DE MANICURE, PEDICURE Y ESMALTADO SEMIPERMANENTE PROFESIONAL

Duración total: 8 días (32 horas total)
Intensidad: 4 horas diarias
Modalidad: Presencial – Personalizado

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS, BIOSEGURIDAD Y MANICURE TRADICIONAL

Introducción, Bioseguridad y Diagnóstico (4 horas)

- Protocolos de esterilización y desinfección de herramientas. Anatomía y enfermedades de la uña.
- Diagnóstico visual, limado técnico según el tipo de uña (cuadrada, redonda, almendra) y manejo correcto del empujador de cutícula.

Manicure Rusa Inicial - Control de Cutícula

- El corte seguro de la cutícula. Introducción al uso del cortaúñas - tijeras y principios del torno/dril
- Preparación de la placa ungueal y remoción e hidratación de cutícula en modelo real.

MÓDULO 2: PEDICURE PROFESIONAL Y CUIDADO DEL PIE

Pedicure Clínico - Estético y Spa

- Anatomía del pie, manejo de durezas y remoción segura de callosidades.
- Baño podal, exfoliación, remoción de asperezas con paleta o lima de pies, corte correcto de uñas de los pies y prevención de uñas encarnadas.

Esmaltado Tradicional y Finalización de Pies - Manos

- Tiempos de secado, química del esmalte tradicional y técnicas de masaje relajante.
- Aplicación perfecta de esmalte tradicional (base, color, sellante), limpieza de bordes y

masaje de manos y pies en modelo.

MÓDULO 3: ESPECIALIZACIÓN EN ESMALTADO SEMIPERMANENTE

Preparación Química y Sistema Semipermanente

- Adherentes químicos (Deshidratador, Primer/Bonder). El correcto uso de la lámpara LED/UV tiempos de curado y vatios recomendados.
- Preparación profunda de la uña para semipermanente y aplicación del sistema de color de un solo tono, cuidando de no tocar cutícula.

Nivelación (Base Rubbers) y Retiro Seguro

- Qué es la base Rubber, para qué sirve (alineación del ápice y refuerzo de uñas débiles). Técnicas de retiro químico (acetona pura) y retiro con dril.
- Aplicación de Base Rubber para nivelar imperfecciones, esmaltado y práctica de retiro seguro en la otra mano de la modelo.

MÓDULO 4: TENDENCIAS, COSTOS Y CERTIFICACIÓN

Decoración Comercial de Tendencia (Nail Art Básico)

- Técnicas rápidas de salón muy demandadas: Francesa perfecta (French), aplicación de efectos (espejo, aurora), uso de *stickers*, cintas y trazos básicos con *liner* (líneas, puntos).

Evaluación de Competencias, Costos y Cierre

- La alumna realizará un servicio completo (Manicure + Nivelación Rubber + Esmaltado Semipermanente con diseño básico en modelo real).
- Retroalimentación final y entrega formal del Certificado de Participación.

Perfil de capacitador: Persona natural con título bachiller, con formación en Técnico Laboral por competencias en Manicure y Social, contar con experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de Manicure, Pedicure y Aplicación de Técnicas con Esmalte Semipermanente.

Con el propósito de fortalecer las capacidades técnicas y productivas de los participantes y contribuir a la sostenibilidad de los emprendimientos fortalecidos mediante el proceso de formación en Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, dirigido a la población vulnerable del departamento de Casanare, se realizará el fortalecimiento de las unidades productivas mediante la disposición de equipos, herramientas, mobiliario e implementos especializados para la prestación de servicios de belleza y cuidado estético de manos y pies. Estos elementos contribuirán al mejoramiento de la calidad de los servicios ofrecidos, la optimización de los procesos de atención al cliente, el fortalecimiento de la capacidad operativa de las unidades productivas y la consolidación de oportunidades de generación de ingresos para los beneficiarios, así:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3.2	Esmalte tradicional de 13ml con tecnología bioflex que ofrece una máxima duración sin necesidad de lampara.	Und	30
3.3	Esmalte semipermanente con registro invima de alta pigmentación y larga duración.	Und	30
3.4	Esmalte base semipermanente x 8ML	Und	10
3.5	Esmalte Brillo semipermanente x 8 ML	Und	10
3.6	Set lima de alto gramaje MLS01	Und	1
3.7	Pincel liner 20MM	Und	1
3.8	Protein boam de 8ML	Und	1
3.9	Crema exfoliante tamaño de 1000ml	Und	1
3.10	Removedor de callos liquido por 1000 ml	Und	1
3.11	Exfoliante elimina células muertas, impurezas y suaviza la piel, tamaño 1000ml.	Und	1
3.12	Removedor de Cutícula por 1000 ml	Und	1
3.13	Algodón Higienetex 500GR	Und	1
3.14	Pulidor de uñas inalambrico profesional SML M211 RPM 45000	Und	1
3.15	Removedor de esmalte x1000ml libre de acetona y componentes agresivos para la uñas	Und	1
3.16	Removedor de acrilico y semipermanente liquido x500ML con aroma frutal	Und	1
3.17	Lámparas UV LED SML potencia:72W, tecnología LED/UV dual, compatible con todos los esmaltes en gel y acrílicos	Und	1
3.18	Cortauñas de acero inoxidable grande ergonomico de 7cm	Und	2
3.19	Cortauñas pequeño en acero inoxidable pequeño ergonomico 5cm	Und	2
3.20	Cortacuticula merheje de polipropileno con resorte resistente, punta en accero inoxidable remache con fácil ajuste	Und	2
3.21	Palito de naranjo paquete por 100 unidades, fabricado en madera resistente, ideal para el cuidado profesional de las uñas	Und	2
3.22	Caja de limas x144 unidades de madera con gramaje 80	Und	1
3.23	Set de lima de alto gramaje x 5 unidades	Und	2
3.24	Cubo pulidor de uñas blanco compuesto por una espuma recubierta de una capa suave y porosa de lija.	Und	5

3.25	Pulidor de callos eléctrico diseño ergonómico, motor de alto rendimiento, velocidad ajustable: permite controlar la velocidad de giro para un limado preciso, batería recargable.	Und	1
3.26	Tina plegable electrica, calefacción automática, mantiene el agua tibia, brindando un masaje efectivo. Terapia magnética: Ofrece un masaje revivitante con rodillos. Funcionalidad para pedicures.	Und	1
3.27	Taza para manos convensional plastica ergonomica con limpiador de brocha	Und	1
3.28	Maletin manicurista en tela impermeable con diferentes compartimientos, capacidad para hasta 70 esmaltes y accesorios adicionales, diseño ergonomico y de facil transporte.	Und	1
3.29	Motor para retiro de esmalte semipermente Inhalabrico profesional RPM 45000	Und	1
3.30	Poltrona de Cliente con tapicería en tela tipo terciopelo o microfibra con acabado suave y acolchado de alta densidad, estación de trabajo con plataforma sólida en melamina blanca que eleva el servicio para mejorar la ergonomía, con poceta de cerámica blanca empotrada. Apoyapiés Ajustable: Soporte acolchado tapizado a juego con la poltrona. Silla auxiliar con respaldo, base hidráulica con sistema de elevación para ajustar la altura con rodachines que permitan el desplazamiento.	Und	1
3.31	Esterilizador con potencia de 120 W y un temporizador programable, permite esterilizar de forma rápida y eficiente herramientas metálicas, eliminando bacterias y residuos en pocos minutos.	Und	1
3.32	Mesa de Manicura con tablero de vidrio transparente, estructura de melamina blanca, incluye exhibidor vertical; torre superior con 5 niveles diseñada específicamente para organizar y mostrar esmaltes. Módulo de tres cajones para guardar herramientas, limas y productos de mayor tamaño. Adicionalmente incluye silla clientes acolchada y forrada en una tela tipo terciopelo o microfibra suave Silla auxiliar con una base hidráulica para ajuste de altura, con rodachines (ruedas) para permitir un desplazamiento fluido.	Und	1

ACTIVIDAD 4 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER EL DESARROLLO PRODUCTIVO A TRAVES DE LA REALIZACION DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN COCINA TÍPICA, COCINA NACIONAL Y PREPARACION DE COMIDAS RAPIDAS DE LOS VEINTISEIS (26) BENEFICIARIOS DE LAS ACTIVIDAD No. 5 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTES, ACTIVIDAD No. 6 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA

ELABORACION Y VENTA DE COMIDAS TÍPICAS Y ACTIVIDAD No. 7 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE COMIDA RAPIDA.

4.1 Garantizar el desarrollo de una formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rápidas, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para veintiséis (26) personas.

La presente actividad, tiene como finalidad principal fortalecer las capacidades productivas, operativas y comerciales de veintiséis (26) beneficiarios, pertenecientes a las Unidades Productivas de Servicio de Restaurantes (Actividad No. 5), Elaboración y Venta de Comidas Típicas (Actividad No. 6) y Servicio de Comida Rápida (Actividad No. 7). Mediante esta intervención, se busca brindar herramientas conceptuales, y prácticas que permitan a los participantes optimizar sus procesos de preparación de alimentos, mejorar la presentación de sus productos, garantizar la inocuidad alimentaria y potenciar la rentabilidad y sostenibilidad de sus unidades de negocio en el mercado local y regional.

La formación tendrá una duración total de treinta y dos (32) horas, distribuidas en ocho (8) días de capacitación, con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias. Esta carga horaria ha sido estructurada estratégicamente para equilibrar el contenido teórico con la ejecución práctica en taller, garantizando que el aprendizaje sea significativo y no interfiera de manera prolongada en las dinámicas operativas de los emprendimientos de los beneficiarios. La formación abarcará módulos clave de aprendizaje orientados a la adopción de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estandarización de recetas, técnicas tradicionales de la cocina típica regional, procesos de la cocina nacional y metodologías eficientes para la elaboración, ensamblaje y presentación de comidas rápidas con altos estándares de calidad e higiene.

Se desarrollará mediante una metodología teórico-práctica, participativa y experiencial, orientada al fortalecimiento de competencias técnicas en preparación de comidas rápidas, cocina típica y tradicional de la Orinoquía y cocina para restaurante. El proceso de aprendizaje estará centrado en la práctica directa de los participantes, promoviendo la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas aplicables a unidades productivas gastronómicas y emprendimientos del sector alimentos. La metodología comprenderá las siguientes fases:

1. Fundamentación teórica

Se realizará la socialización de conceptos básicos relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene y manipulación de alimentos, seguridad alimentaria, conservación de materias primas, control de residuos, estandarización de procesos y costos básicos de producción.

2. Demostración práctica

El facilitador desarrollará demostraciones en tiempo real de las diferentes preparaciones, explicando técnicas de corte, cocción, manipulación, porcionamiento, presentación y aprovechamiento de insumos.

3. Aprendizaje práctico guiado

Los participantes ejecutarán las preparaciones programadas bajo acompañamiento técnico permanente, aplicando procedimientos de mise en place, organización de estaciones de trabajo, control de tiempos y técnicas culinarias propias de cada línea de formación.

4. Trabajo colaborativo

Los asistentes se organizarán en grupos de trabajo para fortalecer habilidades de coordinación, distribución de tareas, manejo eficiente de recursos y cumplimiento de estándares de calidad en la producción gastronómica.

5. Evaluación y retroalimentación

Al finalizar cada jornada se realizará una evaluación práctica de los productos elaborados, considerando criterios de higiene, sabor, textura, presentación, porcionamiento, aprovechamiento de materias primas y cumplimiento de las técnicas enseñadas, brindando recomendaciones para el mejoramiento continuo.

TEMÁTICA DE FORMACIÓN

Módulo 1. Fundamentos de Cocina y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- Principios básicos de higiene y manipulación de alimentos.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Lavado y desinfección de materias primas.
- Seguridad en cocina y prevención de riesgos.
- Organización del área de trabajo.
- Mise en place y planificación de producción.
- Conservación y almacenamiento de alimentos.
- Manejo y disposición adecuada de residuos.

Módulo 2. Estandarización y Gestión Básica de Producción

- Porcionamiento de alimentos.
- Elaboración y uso de fichas técnicas.
- Rendimientos de materias primas.
- Costos básicos de producción.
- Control de desperdicios.

- Presentación de productos gastronómicos.
- Aprovechamiento eficiente de insumos.

Módulo 3. Comidas Rápidas I

- Hamburguesas artesanales.
- Selección y manejo básico de proteínas.
- Técnicas de moldeo y cocción.
- Elaboración de salsas base.
- Preparación de papas y acompañamientos.
- Organización de estación de trabajo.
- Presentación comercial del producto.

Módulo 4. Comidas Rápidas II

- Preparación de perros calientes.
- Elaboraciones con pollo y cerdo.
- Técnicas de armado y ensamblaje.
- Control de porciones.
- Presentación y comercialización de productos.
- Optimización de tiempos de servicio.

Módulo 5. Comida Típica y Tradicional I

- Cocina tradicional de la Orinoquía.
- Pisillo de res.
- Técnicas para el manejo de carne seca u oreada.
- Preparaciones con yuca y plátano.
- Métodos tradicionales de cocción.
- Desarrollo y conservación de sabores típicos.

Módulo 6. Comida Típica y Tradicional II

- Sopa pira o preparación tradicional equivalente.
- Elaboración de tungos y amasijos.
- Preparaciones derivadas de maíz, yuca y plátano.
- Bebidas y postres tradicionales.
- Presentación contemporánea de productos típicos.
- Conservación de la identidad gastronómica regional.

Módulo 7. Cocina para Restaurante I

- Organización operativa de cocina.
- Preparación de proteínas (pollo, cerdo y res).
- Elaboración de salsas básicas.
- Arroces y vegetales.
- Guarniciones y acompañamientos.
- Técnicas de cocción y estandarización.

Módulo 8. Cocina para Restaurante II y Cierre

- Preparación de pescado.
- Elaboración de pastas.
- Desarrollo de menú integrado.
- Montaje profesional de platos.
- Control de porciones.
- Evaluación práctica final.
- Retroalimentación y cierre del proceso formativo.

CONTENIDOS POR LÍNEA DE FORMACIÓN

Comidas Rápidas - Dirigido a 10 participantes

- Hamburguesas artesanales y manejo básico de proteína.
- Perros calientes y armado de productos de rápida salida.
- Papas y acompañamientos.
- Elaboración de salsas y aderezos artesanales.
- Organización de estaciones de trabajo.
- Porcionamiento y control de costos.
- Presentación comercial y control de tiempos de servicio.

Comida Típica y Tradicional

- Preparaciones representativas de la gastronomía regional de la Orinoquía.
- Pisillo de res y manejo de carne seca u oreada.
- Sopa pira o preparación tradicional equivalente.
- Tungos, amasijos y productos derivados de maíz.
- Preparaciones con yuca y plátano.
- Técnicas tradicionales de cocción.
- Presentación contemporánea conservando la identidad cultural.

Cocina para Restaurante

- Organización y operación básica de cocina.
- Mise en place y estandarización.

- Preparación y manejo de pollo, cerdo, res y pescado.
- Elaboración de arroces, pastas, vegetales y ensaladas.
- Fondos y salsas básicas.
- Montaje y presentación de platos.
- Aprovechamiento de materias primas.
- Control de porciones y costos básicos.

Además de ello se deberá disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de la formación en comidas rápidas, cocina típica y tradicional de la Orinoquía y cocina para restaurante, dirigido a VEINTISEIS (26) participantes, con un área aproximada de TREINTA METROS CUADRADOS (30 m²) (5 metros x 6 metros), que permita la adecuada distribución de los participantes, la circulación básica, el trabajo colaborativo y el desarrollo seguro de las actividades de aprendizaje. El espacio deberá contar como mínimo con:

- Una (1) estufa industrial de cuatro (4) puestos en óptimas condiciones de funcionamiento.
- Tres (3) mesones de trabajo con superficies lavables, resistentes y de fácil desinfección.
- Un (1) lavaplatos.
- Un (1) lavadero para apoyo a las actividades de limpieza y preparación.
- Dos (2) lavamanos destinados exclusivamente para higiene personal y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Suministro permanente de agua potable.
- Sistema adecuado para evacuación de aguas residuales.
- Iluminación suficiente para el desarrollo seguro de las prácticas culinarias.
- Ventilación natural y/o mecánica que garantice condiciones adecuadas de confort y salubridad.
- Instalaciones eléctricas y/o de gas certificadas o en condiciones seguras de operación.
- Área destinada para almacenamiento temporal y manipulación de materias primas.
- Área para disposición y clasificación de residuos generados durante las prácticas.
- Menaje completo para la capacitación, incluyendo ollas, sartenes, cuchillos, tablas de corte, cucharones, espátulas, recipientes, utensilios de medición, coladores, bandejas, vajilla y demás elementos necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades formativas.

El espacio deberá mantenerse en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, seguridad y mantenimiento durante toda la ejecución de la formación, garantizando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la prevención de riesgos asociados a la manipulación de alimentos y el adecuado desarrollo de los procesos de enseñanza-aprendizaje. Asimismo, deberá permitir la ejecución simultánea de actividades de preparación, cocción, porcionamiento, emplatado y evaluación práctica

de productos gastronómicos correspondientes a las líneas de comidas rápidas, cocina típica y tradicional y cocina para restaurante.

Para el desarrollo del programa de capacitaciones, el contratista deberá garantizar la vinculación de un capacitador, con perfil idóneo en el área de la gastronomía, cocina profesional y manipulación de alimentos, encargado de liderar el proceso pedagógico, orientar las preparaciones, realizar la transferencia de conocimiento y evaluar las competencias adquiridas por los participantes.

Perfil: Persona natural con título bachiller, con formación en buenas prácticas de manufactura (BPM) en la preparación de alimentos con una duración mínima de 330 horas, contar con experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rápidas.

Adicionalmente, una vez finalizado y aprobado el plan de formación de 32 horas, el contratista deberá garantizar la entrega de VEINTISEIS (26) certificados de participación impresos en papel kimberly, debidamente personalizados para cada uno de los beneficiarios formados.

Finalmente, para la ejecución idónea y sin interrupciones de los talleres prácticos programados durante los ocho (8) días de capacitación, el contratista deberá suministrar oportunamente y en óptimas condiciones de frescura y conservación la totalidad de los insumos e ingredientes que se requieran en las recetas.

Los ingredientes e insumos requeridos para garantizar la formación son los siguientes:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4.2	Guantes de cocina resistentes	Par	3
4.3	Delantales en poliester para cocinar, con detalles en cuero	Und	26
4.4	Gorros de forma oruga color blanco por 100 unidades	Caja	1
4.4	Paños de limpieza reutilizable y desechable multisusos x 200 unidades	Rollo	3
4.5	Esponja tipo sabra rectangular para lavar loza de uso doméstico doble uso	Und	6
4.6	Detergente liquido alcalino por 4 litro	Und	1

4.7	Contenedor Plástico con tapat de 121 Litros, color Verde para residuos organicos	Und	1
4.8	Papa criolla	Kilo	4
4.9	Papa sabanera	Kilo	4
4.10	Papa pastusa	Kilo	4
4.11	Zanahoria	Kilo	4
4.12	Habichuela	Kilo	2
4.13	Cebolla cabezona	Kilo	3
4.14	Cebolla larga	Kilo	2
4.15	Cebolla puerro	Kilo	1
4.16	Cebolla roja	Kilo	3
4.17	Plátano verde	Kilo	2
4.18	Platano maduro	Kilo	2
4.19	Platano Guineos	Kilo	2
4.20	Ajos	Libra	1
4.21	Pimentón rojo	Kilo	1
4.22	Pimentón de colores verde y amarillo	Kilo	2
4.23	Yuca	Kilo	3
4.24	Arracacha	Kilo	2
4.25	Arveja fresca	Kilo	2

4.26	Frijol verde	Kilo	2
4.27	Ahuyama	Kilo	2
4.28	Calabaza	Kilo	1
4.29	Tomate chonto	Kilo	4
4.30	Mazorcas	Kilo	3
4.31	Lechuga	Kilo	3
4.32	Zucchini verde y amarillo	Kilo	2
4.33	Pepino cohombro	Kilo	2
4.34	Apio	Kilo	1
4.35	Aguacates	Kilo	3
4.36	Cilantro	Kilo	1
4.37	Perejil	Libra	1
4.38	Limón Tahiti	Kilo	5
4.39	Naranjas Tangelo	Kilo	2
4.40	Manzanas	Kilo	2
4.41	Mangos	Kilo	2
4.42	Bananos	Kilo	2
4.43	Pepino de guiso	Kilo	2
4.44	Repollo	Kilo	1

4.45	Piña	Kilo	3
4.46	Curuba	Kilo	1
4.47	Guanábana	Kilo	2
4.48	Tomillo bolsa x20g	Und	3
4.49	Laurel puro bolsa x20g	Und	3
4.50	Albahaca Granaroma Deshidratada 16 G	Und	3
4.51	Arroz 1000 g	Und	1
4.52	Frijol Bola Roja bolsa por 1000g	Und	2
4.53	Pasta spaghetti x1000g	Und	1
4.54	Pasta Clásica Fideo bolsa por 500g	Und	1
4.55	Harina de trigo bolsa por 1000g	Und	4
4.56	Arveja Verde Seca bolsa por 1000g	Und	1
4.57	Garbanzos bolsa por 1000g	Und	1
4.58	Aceite girasol x3000ml	Unid	3
4.59	Mantequilla margarina por 500g	Und	4
4.60	Condimento Tricompleto bolsa por 55g	Und	6
4.61	Harina de maíz blanco x1000g	Und	3
4.62	Uvas pasas por 400g	Und	2
4.63	Leche de vaca entera natural	Lt	5

4.64	Gelatina Sin Sabor x3 Und x30grs	Und	5
4.65	Sal común	Kilo	1
4.66	Pimienta molida bolsa x60g	Und	5
4.67	Azucar refinada blanca	Kilo	3
4.68	Panela en bloque por 1 kilo	Und	1
4.69	Huevos frescos por cubeta de 30 Unidades	Und	2
4.70	Pechuga Con Piel Pollo Blanco Marinado A Granel	Kilo	2
4.71	Pierna pernil	Kilo	3
4.72	Costillas de Cerdo con piel	Kilo	3
4.73	Lomo de cerdo	Kilo	3
4.74	Costilla de Res Súper Especial Tradicional	Kilo	1
4.75	Carne bola de res	Kilo	4
4.76	Mojarra o cachama	Kilo	1

ACTIVIDAD 5 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y OPERATIVAS DE OCHO (8) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE DE CINCO (5) MUJERES Y TRES (3) JÓVENES DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, AGUAZUL, MONTERREY Y PAZ DE ARIPORO DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Con el propósito de contribuir al fortalecimiento y sostenibilidad de unidades productivas pertenecientes a cuatro (4) mujeres, dos (2) jóvenes y dos (2) hogares de personas con discapacidad, dedicadas a la prestación de servicios de restaurante, se desarrollará una estrategia orientada al mejoramiento de la capacidad operativa y de atención de los establecimientos pertenecientes a esta población vulnerable del departamento de Casanare.

Esta acción busca fortalecer las condiciones necesarias para la adecuada prestación del servicio de restaurante mediante la disposición de equipos, mobiliario, utensilios e implementos que

permitan optimizar los procesos de preparación, conservación y servicio de alimentos, así como mejorar las condiciones de atención a los clientes y el funcionamiento general de los establecimientos.

Para tal fin, se realizará el fortalecimiento de las unidades productivas con el din de mejorar la infraestructura operativa de los restaurantes beneficiarios, facilitando el desarrollo eficiente de las actividades relacionadas con la preparación de alimentos, el almacenamiento de insumos, la organización de las áreas de trabajo y la atención al público. Los elementos contemplados dentro del fortalecimiento incluyen equipos para cocción y refrigeración, mobiliario para áreas de preparación y atención, utensilios de cocina, implementos para servicio de mesa y demás herramientas necesarias para el adecuado funcionamiento de establecimientos dedicados a la prestación de servicios de restaurante.

El fortalecimiento de estas unidades productivas de mujeres y hogares de personas con discapacidad, permitirá mejorar las condiciones de vida de estas personas a través de una operación más optima de los restaurantes beneficiarios, incrementar su capacidad de atención, optimizar los procesos internos de preparación y servicio, fortalecer la calidad de la atención al cliente y generar mejores condiciones para la consolidación y crecimiento de los negocios.

De esta manera, se busca promover la sostenibilidad de las unidades productivas fortalecidas, contribuyendo al mejoramiento de su competitividad, al incremento de sus oportunidades de generación de ingresos y al fortalecimiento de los emprendimientos de población vulnerable del departamento de Casanare. El fortalecimiento consiste en los siguientes elementos:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
5.1	Estufa de 5 puestos en acero inoxidables - 4 puestos dobles -1 plancha en hierro - funcionamiento a gas GLP o natural, con válvulas independientes; parrillas superiores elaboradas en varilla de 9 mm de alta resistencia; base estructural estable con sistema de apoyo mediante cauchos internos antideslizantes (sin niveladores), fabricada en medidas estándar.	und	8
5.2	Nevera con capacidad de 420 litros brutos, Bandejas en vidrio templado anti derrame (4 unidades), doble puerta, Dimensiones Producto (Fondo x Ancho x Alto) 70 cm x 72 cm x 183 cm, Iluminación InteriorTipo LED 1 W, Fabricador de hielo y Consumo de Energía 1.406 Kwh/día.	und	8
5.3	Licuadora con capacidad de 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3 y cuchillas pica hielo.	Und	8

5.4	Mesón en Acero, de 1,50 cm x 0,56 cm x 0,87cm; con patas en tubo en acero de 2 pulgadas, con cauchos inferiores.	Und	8
5.5	Paila en Aluminio de 46 cm con capacidad de 23.5 lt	Und	16
5.6	Set de Platos Hondos de 23 cm de diametro X 12 unidades, fabricado en porcelana.	Und	24
5.7	Platos para Seco (Pando) X 12 unidades, de 28 cm, fabricado en porcelana.	Und	24
5.8	Set de cucharas X 12 unidades, en acero espesor promedio de 1,5 mm.	Und	24
5.9	Set de Tenedores X 12 unidades, en acero inoxidable acabado mate.	Und	24
5.10	Set de cuchillos de mesa X 12 unidades, en acero Inoxidable	Und	24
5.11	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades, Material: Acero inoxidable con mango en plástico (Polipropileno), Medidas: Ancho 20 cm, Alto 6 cm y Largo 30cm	Und	8
5.12	Juego de Mesa y sillas (4 sillas y 1 mesa), en material plástico. Mesa de dimensiones 80,5 cm de profundidad x 80,5 cm de ancho x 72,5 cm de altura y la silla con tacón antideslizante de 57 cm de profundidad x 60,2 cm de ancho y 80,6 cm de alto.	Und	32
5.13	Caldero en aluminio de 40 X 40 cm de capacidad de 50 lts	Und	8
5.14	Batería de Ollas de Cocina, de 4 Ollas + Tapa en Acero Inoxidable y base extra gruesa de 5,3 mm para (3 ollas de 16 cm, 20 cm y 24 cm y 1 Perol de 16 cm y 3 tapas con colador y picos vertedores hechas en vidrio templado, para un total de 7 piezas)	Und	8
5.15	Olletas chocolateras en aluminio de 2 lt	Und	8
5.16	Tabla para picar y cortar alimentos de 30 x 45 cm en Polietileno de alta resistencia	Und	24
5.17	Set de 4 cucharones en nylon negro y acero inoxidable para cocina	Und	8
5.18	Kit de tarros plásticos - vasijas semicuadrado (6 piezas).	Und	8
5.19	Caldero en Aluminio Fundido con tapa, de 50 cm o minimo 25 litros	Und	8
5.20	Juego de Sartenes X 3 Triforce de 16, 20, 24 Cm Antiadherente Color Gris oscuro	Und	8
5.21	Pocillo chocolatero, Mug de 240 - 260 ml color blanco en material porcelana o cerámica	Und	192

5.22	Plato pequeño para café de 12 – 14 cm, color blanco en material porcelana o cerámica	Und	192
5.23	Vaso para jugo, de 456 ml en vidrio de 8,5 cm diámetro, de 16 cm alto x 8,5 cm largo x 8,5 cm ancho y de 15,5 cm profundidad	Und	192

ACTIVIDAD 6 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER OCHO (8) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GASTRONOMÍA TÍPICA, MEDIANTE ACCIONES ORIENTADAS AL MEJORAMIENTO DE SUS CAPACIDADES OPERATIVAS Y PRODUCTIVAS DE CINCO (5) MUJERES, DOS (2) JOVENES Y UN (1) HOGAR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, TAURAMENA, MONTERREY, PAZ DE ARIPORO, AGUAZUL Y VILLANUEVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Con el propósito de fortalecer las unidades productivas de dos (2) mujeres, cuatro (4) jóvenes y dos (2) hogares de personas con discapacidad, dedicadas a la elaboración y comercialización de gastronomía típica, se desarrollará una estrategia orientada al mejoramiento de las condiciones operativas y productivas de emprendimientos pertenecientes a población vulnerable del departamento de Casanare.

La intervención estará dirigida a fortalecer la capacidad instalada de los beneficiarios mediante la disposición de elementos que faciliten el desarrollo de las actividades asociadas a la preparación, transformación, conservación y comercialización de alimentos tradicionales, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de los productos ofrecidos y a la optimización de los procesos internos de producción, así mismo a través de este fortalecimiento mejorar su calidad de vida y generar un ingreso de sostenimiento.

Para tal fin, se realizará el fortalecimiento de las unidades productivas de dos (2) mujeres, cuatro (4) jóvenes y dos (2) hogares de personas con discapacidad, mediante la disposición de equipos, utensilios e implementos que permitan mejorar las condiciones de trabajo, aumentar la eficiencia operativa y fortalecer la capacidad de respuesta de los emprendimientos frente a la demanda de sus productos y servicios.

Dentro de los elementos contemplados para el fortalecimiento se incluyen equipos de cocción y conservación de alimentos, superficies de trabajo en acero inoxidable, licuadoras de uso comercial, congeladores, calderos, ollas, pailas, utensilios para preparación y servicio, herramientas para manipulación de alimentos, recipientes de almacenamiento y demás implementos complementarios requeridos para el adecuado desarrollo de actividades relacionadas con la gastronomía típica.

La disposición de estos elementos permitirá optimizar los procesos de preparación y conservación de alimentos, mejorar las condiciones de higiene y organización de las áreas de trabajo, incrementar la capacidad de producción y fortalecer la calidad de los productos ofrecidos por los beneficiarios.

De esta manera, se busca contribuir al fortalecimiento y sostenibilidad de los emprendimientos apoyados, promover la preservación de las tradiciones gastronómicas propias de la región y

generar mayores oportunidades de desarrollo económico para la población vulnerable del departamento de Casanare. De acuerdo a esto, los elementos consisten en:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
6.1	Estufa de 2 puestos linea premiun, elaborada en acero, con estructura reforzada y acabado satinado de fácil limpieza y alta resistencia a la corrosión; funcionando a gas GLP o natural, con válvulas independientes; incorpora parrillas superiores elaboradas en varilla de 9 mm de alta resistencia.	und	8
6.2	Congelador horizontal 337 Lt, con chapa de seguridad, rodachinas para fácil desplazamiento, contrapuerta en ABS, cuenta con gabinete interno y externo en lámina galvanizada prepintada, condensador interno, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador) Dimensiones aproximadas: Alto 89.5 cm ,ancho 117 cm, profundidad 75 cm, peso 54.5 kg	Und	8
6.3	Licuadora con capacidad de 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3 y cuchillas pica hielo.	Und	8
6.4	Mesón en Acero, de 1,50 cm x 0,56 cm x 0,87cm; con patas en tubo en acero de 2 pulgadas, con cauchos inferiores.	Und	8
6.5	Paila en Aluminio de 46 cm con capacidad de 23.5 lt	Und	16
6.6	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades, Material: Acero inoxidable con mango en plástico (Polipropileno), Medidas: Ancho 20 cm, Alto 6 cm y Largo 30cm	Und	8
6.7	Caldero en aluminio de 50 x 40 cm profesional, capacidad de 75 lts	Und	8
6.8	Caldero en aluminio de 40 X 40 cm de capacidad de 50 lts	Und	8
6.9	Batería de Ollas de Cocina, de 4 Ollas + Tapa en Acero Inoxidable y base extra gruesa de 5,3 mm para (3 ollas de 16 cm, 20 cm y 24 cm y 1 Perol de 16 cm y 3 tapas con colador y picos vertedores hechas en vidrio templado, para un total de 7 piezas)	Und	8
6.10	Tabla para picar y cortar alimentos de 30 x 45 cm en Polietileno de alta resistencia	Und	24
6.11	Set utensilios para cocina, incluye: 1 Espumadera Grande de 55 cm de largo y 1 Cucharón de 55 cm de largo	Und	8
6.12	Cava nevera - hielera de icopor de 40 litros	Und	16
6.13	Set de 4 cucharones en nylon negro y acero inoxidable para cocina	Und	8
6.14	Kit de tarros plásticos - vasijas semicuadrado (6 piezas).	Und	8

6.15	Caldero en Aluminio Fundido con tapa, de 50 cm o minimo 25 litros	Und	8
6.16	Escurridor frituras, en acero de 28cm	Und	8
6.17	Colador en acero inoxidable de largo 37,5 cm y ancho 19,5 cm	Und	8
6.18	Delantal, Talla Única, composición 65% poliéster 35 algodón. Ajustable brindado comodida, facil de limpiar	Und	8
6.19	Kit de platones o poncheras de plastico, con capacidad de 10 y 12 litros.	Und	8

ACTIVIDAD 7 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER DIEZ (10) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA RÁPIDA, DIRIGIDO A POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Con el objetivo de mejorar las condiciones productivas y comerciales de unidades de negocio dedicadas a la preparación y venta de comida rápida de población vulnerable del Departamento de Casanare, se adelantará una estrategia orientada al mejoramiento de la capacidad operativa de iniciativas económicas lideradas por población vulnerable, promoviendo alternativas que contribuyan a la generación de ingresos y al desarrollo económico local.

Esta intervención se desarrolla en atención a la solicitud presentada por una asociación de emprendedores del municipio, reconocida por su participación activa en la promoción de espacios gastronómicos y comerciales que han permitido visibilizar el talento local a través de iniciativas como el Burger Fest y el Hot Dog Fest. Estas actividades han contribuido al posicionamiento de pequeños negocios del sector, favoreciendo la dinamización económica y la creación de oportunidades para numerosas familias de Aguazul.

Como parte de la estrategia, se contempla el fortalecimiento de diez (10) unidades productivas mediante la disposición de elementos orientados a optimizar los procesos de producción, conservación, exhibición y comercialización de alimentos preparados. Lo anterior permitirá fortalecer las condiciones de funcionamiento de los establecimientos y brindar herramientas que faciliten una atención más eficiente y competitiva.

Para ello se incorporarán equipos especializados para cocción, procesamiento y conservación de alimentos, mobiliario para atención al público, herramientas de apoyo para la preparación de productos, equipos tecnológicos para la gestión administrativa y comercial, así como elementos complementarios destinados a mejorar la imagen, funcionalidad y capacidad de servicio de los negocios beneficiados.

Dentro de los elementos previstos se encuentran equipos de refrigeración, hornos de convección, freidoras industriales, procesadores de alimentos, formadoras de hamburguesas, licuadoras de uso comercial, mobiliario para zonas de atención, computadores portátiles, televisores y demás implementos necesarios para el adecuado desarrollo de las actividades asociadas a la preparación y comercialización de comida rápida.

La incorporación de estos elementos permitirá optimizar tiempos de producción, mejorar la conservación de materias primas e insumos, ampliar la capacidad de atención a clientes y fortalecer las condiciones de operación de los establecimientos, generando mayores oportunidades de crecimiento y permanencia en el mercado.

A través de esta intervención se busca impulsar la consolidación de negocios locales con mayor capacidad productiva y comercial, contribuyendo al fortalecimiento de la economía popular, la generación de empleo y el mejoramiento de la calidad de vida de la población vulnerable beneficiaria del municipio de Aguazul. El fortalecimiento consiste en la entrega de os siguientes elementos:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
7.1	TV 55¨ pulgadas 138 cm 55G315 4K-UHD MAX LED smart TV, Tamaño Pantalla 138 Centímetros, Tipo de Pantalla LED, Medidas del TV. Sin la base (Ancho x Alto x Fondo) 122.6 x 70.6 x 7.4 Centímetros	Und	2
7.2	Juego de Mesa y sillas (4 sillas y 1 mesa), en material plástico. Mesa de dimensiones 80,5 cm de profundidad x 80,5 cm de ancho x 72,5 cm de altura y la silla con tacón antideslizante de 57 cm de profundidad x 60,2 cm de ancho y 80,6 cm de alto.	Und	10
7.3	Licuadora con capacidad de 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3 y cuchillas pica hielo.	Und	1
7.4	Horno convección 4 parrillas con panel electromecánico. fabricación interior y exterior en acero inoxidable. Dimensiones: Frente: 590. Fondo: 695. Alto: 590 mm. Potencia: 1.7 KW. Frecuencia: 60 HZ. Voltaje: 110V. RPM: 2800. Peso: 31 kg.	Und	1
7.5	Picadora eléctrica, potencia: 850 W, Material: Acero inoxidable, Capacidad del recipiente: 2 litros, Voltaje: 110 V, Dimensiones: 25 x 13.5 x 10 cm. (Inlcuye) 1 x Picadora eléctrica, 1 x Juego de cuchillas y 1 x Tapa de seguridad.	Und	1
7.6	Mesa y sillas de negocio: mesa material tipo madera RH, de medidas aproximadas de 60 cm x 90 cm, sillas en polipropileno de alto impacto	Und	2
7.7	Juego batería de cocina antiadherente con utensilios de cocina: (Incluye: sartén 24 cm, cacerola 16 cm, perol 16 cm, ollas 20 y 24 cm, pala y tapas de vidrio).	Und	1
7.8	Computador portátil de 16 pulgadas, X1605VA -MB2667 -INTEL CORE I5-13420H -16GB Sistema Operativo Windows 11 Home – Pantalla: 16.0-pulgadas, WUXGA (1920 x 1200) 16:10 aspect ratio,	Und	1

Perfil: Persona natural con título bachiller, con formación Técnica en áreas agrícolas y pecuarias, contar con experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos en Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras.

La formación se dictará bajo una metodología participativa basada en teoría breve con apoyos visuales y ejercicios 100% prácticos. El contratista deberá disponer de un área de mínimo sesenta y tres metros cuadrados 63m2 para el desarrollo conceptual. Este ítem incluye un (1) equipo de ayudas audiovisuales (computador y/o sonido), un (1) video beam, además de las ayudas didácticas, pedagógicas y tecnológicas requeridas, se debe contar con un espacio para las actividades prácticas dirigidas a los doce (12) participantes, que incluya un galpón o refugio de mínimo veinte metros cuadrados 20 m2 en buenas condiciones de infraestructura, sin goteras, con una (1) puerta de acceso, ventilación adecuada y fuente de agua potable. El área deberá estar ubicada en una zona no inundable, separada de la vivienda y aislada de otras especies animales y aves de traspatio, garantizando condiciones básicas de higiene y bioseguridad.

Sumado a lo anterior, con el propósito de potenciar alternativas productivas sostenibles para los jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable del departamento de Casanare, se desarrollará una estrategia de fortalecimiento orientada a la implementación y mejoramiento de unidades productivas dedicadas a la producción avícola de gallinas ponedoras.

En este sentido, las acciones de formación y fortalecimiento de las unidades productivas avícolas se encuentran directamente orientadas al fortalecimiento de la seguridad alimentaria de la población vulnerable del departamento de Casanare, al promover capacidades para la producción de alimentos de consumo familiar y para su comercialización como alternativa de generación de ingresos. De igual manera, estas acciones contribuyen al fortalecimiento social a partir del reconocimiento y ejercicio del derecho humano a la alimentación y a una adecuada nutrición, particularmente en mujeres urbanas y rurales en condición de vulnerabilidad, mediante el desarrollo de capacidades productivas que favorezcan el acceso, disponibilidad y aprovechamiento de alimentos de manera sostenible. Así mismo, el acompañamiento asociado a la implementación y consolidación de las unidades productivas busca contribuir al mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los hogares beneficiarios, fortaleciendo sus capacidades para la generación de ingresos, la autonomía económica y la construcción de medios de vida sostenibles, como parte de las acciones encaminadas a la superación de la pobreza desde un enfoque familiar y comunitario.

La intervención permitirá a los beneficiarios contar con los elementos básicos requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad productiva, favoreciendo las condiciones de alojamiento, alimentación, manejo y bienestar de las aves, así como el aprovechamiento eficiente de los recursos destinados a la producción de huevo.

Para el fortalecimiento de las unidades productivas se dispondrá de material biológico e insumos esenciales para el inicio y consolidación de la actividad avícola, incluyendo gallinas ponedoras de línea genética especializada para producción de huevo, debidamente vacunadas y acondicionadas para su incorporación al sistema productivo. De igual manera, se dispondrá de elementos para alimentación y suministro de agua, insumos para adecuación de áreas de manejo y materiales necesarios para la delimitación y protección de los espacios destinados a las aves.

Entre los elementos contemplados se encuentran gallinas ponedoras ISA Brown de 16 semanas de edad, bebederos, comederos, alimento balanceado, cascarilla de arroz para acondicionamiento de las áreas de alojamiento y malla hexagonal galvanizada para el cerramiento y protección de las unidades productivas.

La implementación de estos activos productivos permitirá fortalecer las condiciones técnicas y operativas de los emprendimientos avícolas, mejorar los niveles de producción, favorecer el bienestar animal y generar oportunidades para la obtención de ingresos a través de la comercialización de huevos, contribuyendo de esta manera a la sostenibilidad de las unidades productivas de mujeres, jóvenes y hogares de personas con discapacidad; y al mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de estos beneficiarios. Para el fortalecimiento de estas unidades productivas es necesario que se garanticen como mínimo los elementos con las características técnicas relacionadas a continuación:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
8.2	Gallinas ponedoras Isa Brown, Lohman Brown y/o Babcock Brown de 16 Semanas, Vacunadas y despicadas, entregadas en guacales no retornables. Con registro ICA	Und	1200
8.3	Bebedero Plástico para aves por 6 lt	Und	24
8.4	Alimento Concentrado para gallinas ponedoras de 40 Kg	Und	120
8.5	Comedero Plástico para aves por 7 Kg	Und	48
8.6	Cascarilla de arroz por bulto de 50kg	Und	12
8.7	Rollo de malla hexagonal elaborada con alambre suave galvanizado de 1.80 de ancho por 36 metros	Und	12
8.8	Cal Viva Industrial - Oxido de Calcio (CaO) bulto por 10k	Und	12

ACTIVIDAD 9 DEL ESTUDIO PREVIO: REALIZAR FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE FORMACION EN ATENCIÓN AL CLIENTE, MANEJO DE COSTOS, RENTABILIDAD Y ORGANIZACIÓN DEL NEGOCIO, DIRIGIDA A TRES (3) BENEFICIARIOS DE LAS ACTIVIDADES No. 10 UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADA A LA PRESTACION DE SERVICIO DE CAFÉ INTERNET Y PAPELERIA, ACTIVIDAD No. 11 UNIDAD PRODUCTIVA DE PRESTACION SE SERVICIO DE (SUPERMERCADO Y TIENDA DE

	IPS-level Panel, Refresh Rate:tasa de refresco 60Hz, 300nits, 45% NTSC color gamut, Pantalla antirreflejos, Certificación TÜV Rheinland Memoria: Memoria DDR4 de 16 GB en panel Almacenamiento: 1TB M.2 NVMe™ PCIe® 4.0 SSD Ranuras de expansión: Ranura 1x DDR4 SO-DIMM Puertos E/S 1x USB 2.0 Tipo-A 1x USB 3.2 Gen 1 Tipo-C apoyo a la entrega de energía 2x USB 3.2 Gen 1 Tipo-A 1x 3.5mm Conector de audio combinado 1x DC-in Teclado y touchpad Chiclet Keyboard with Num-key, Panel táctil de precision Cámara: Cámara HD 720p Con persiana de privacidad Audio: SonicMaster Altavoz integrado. Matriz de micrófonos integrada. with Cortana voice-recognition support Redes y comunicación: Wi-Fi 6E (802.11ax) (Doble banda) 1*1 + Bluetooth® 5.3 Batería 42WHrs, 3S1P, 3-cell Li-ion Alimentación: Adaptador de CA de 65 W, ø4.5, Salida: 19 V CC, 3.42 A, 65 W, Entrada: 100 ~ 240 V CA 50/60 Hz universal Peso: 1.88 kg (4.14 lbs) Dimensiones: 35.87 x 24.95 x 1.99 ~ 1.99 cm (14.12" x 9.82" x 0.78" ~ 0.78")		
7.9	Vitrina refrigerada de una puerta con medidades de Alto 149.4 cm y ancho 52 cm , Color Blanco, Capacidad total 211 Litros, Dimensiones 149,4x59,8x52 cm, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V, No frost.	Und	1
7.10	Freidora a gas, con capacidad 50 L / 26 litros de aceite, tres quemadores, piloto con termopila, regulador de presión, y un termostato de 200 acero inoxidable calibre 16 tipo 304	Und	1
7.11	Silla plástica color Wengue con brazos, soporta hasta 130KG, con Profundidad: 57 cm, Ancho: 52.6 cm, Altura: 74 cm.	Und	21
7.12	Sala de Cuatro Puestos con Apoya Brazos en Material plástico en color Wengue, (Incluye 1 sofá: ancho: 131.4 cm, Largo: 65.5 cm, Alto: 74.6 cm, Peso: 30 kg, 2 sillones: ancho 74.6 cm, Largo: 65.5 cm, Alto: 74.6 cm Peso: 5 kg y 1 mesa de centro para una sala completa)	Und	1
7.13	Formadora de hamburguesa manual 15 cm, tamaño de 30 x 31 x 36 cm, estructura hecha en acero inoxidable, capacidad de 6 a 10 hamburguesas por minuto y diámetro del plato 15 cm	Und	1

7.14	Procesador de Vegetales Industrial Boca Grande, potencia 750 watts, voltaje 110 v, rendimiento de hasta 70 kg / hora, incluye 5 discos (1 para rayar 3 mm y 2 para rebanar 2 mm y 4.5 mm y juego de discos para cubicar 8*8mm), elaborado en acero inoxidable, con recipiente y discos en acero inoxidable	Und	1

ACTIVIDAD 8 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER DOCE (12) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN DE HUEVO COMERCIAL MEDIANTE GALLINAS PONEDORAS, CONTRIBUYENDO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES PRODUCTIVAS Y ECONÓMICAS DE SIETE (7) HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UN (1) JÓVEN Y CUATRO (4) PERSONAS PERTENECIENTES A POBLACIÓN VULNERABLE DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, MONTERREY, TAURAMENA, PAZ DE ARIPORO, OROCUE, MANÍ, AGUAZUL, CHAMEZA Y VILLANUEVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

8.1 Garantizar el desarrollo de una formación dirigida a doce (12) personas para el Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para doce (12) personas.

El contratista deberá garantizar el desarrollo de una formación en Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras", dirigida a doce (12) personas beneficiarias de unidades productivas de gallinas ponedoras. El proceso tendrá una duración de treinta y dos (32) horas cronológicas, distribuidas en ocho (8) días de formación con una intensidad de cuatro (4) horas diarias. Al finalizar, el contratista entregará un (1) certificado impreso de participación a cada uno de los 12 participantes.

CONTENIDO TEMÁTICO Y PRÁCTICO

- Limpieza y Bioseguridad: Manejo de residuos, control de plagas y prevención de enfermedades. Práctica: Demostración de limpieza y desinfección del galpón.
- Alimentación y Clasificación de Huevos: Nutrición, formación del huevo y calidad. Práctica: Reconocimiento de insumos y clasificación de huevos por tamaño y calidad.
- Manejo de las Aves: Comportamiento y diferenciación de postura. Práctica: Observación y manipulación de gallinas en postura y pollas jóvenes.
- Alimentos Alternativos: Uso de plantas locales (moringa, maíz, botón de oro). Práctica: Identificación y preparación de dietas alternativas.
- Saberes Tradicionales y Cuidados: Uso adecuado de remedios caseros (paico, ajo, vinagre). Práctica: Identificación de signos de alerta y salud en las aves.
- El Galpón o Corral: Ubicación, orientación, materiales, nidos y comederos. Práctica: Diseño de galpón ideal e identificación de errores comunes.
- Vacunación y Normas Sanitarias: Importancia de la inmunización y normatividad (Resolución ICA 3651). Práctica: Demostración del manejo seguro de vacunas y jeringas.
- Llevar Registros: Control de postura, inventario, mortalidad y vacunación. Práctica: Taller de diligenciamiento de tablas y planillas de control.

ABASTECIMIENTO) ACTIVIDAD No. 12 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CAPILARES.

9.1 Garantizar el desarrollo de una formación virtual y/o presencial en atención al cliente, manejo de costos, rentabilidad y organización de negocio, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para tres (3) personas.

El contratista deberá garantizar el desarrollo de una formación en modalidad virtual y presencial enfocada en "Atención al Cliente, Manejo de Costos, Rentabilidad y Organización de Negocio", dirigida a tres (3) personas beneficiarias. El proceso formativo tendrá una duración total de treinta y dos (32) horas, distribuidas en ocho (8) días con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias. El contratista deberá garantizar el formador o capacitador, así como la expedición y entrega de tres (3) certificados de participación impresos en papel Kimberly para los participantes que culminen la formación.

Perfil: Título profesional en administración, economía y/o contaduría, experiencia laboral de cinco (5) años y experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos en atención al cliente, manejo de costos, rentabilidad y organización de negocio

CONTENIDO TEMÁTICO Y PRÁCTICO

- **Servicio y Atención al Cliente:** Principios de servicio, comunicación asertiva y fidelización. *Práctica:* Taller de rol (sobre manejo de clientes difíciles y resolución de conflictos.
- **Organización del Negocio y Operaciones:** Estructura de procesos, roles internos y gestión del tiempo. *Práctica:* Mapeo del flujo de trabajo y manual básico de funciones para la unidad productiva.
- **Fundamentos de Costos:** Identificación y clasificación de costos fijos, variables, directos e indirectos. *Práctica:* Identificación de la estructura de costos actual de los negocios de los beneficiarios.
- **Estandarización y Costeo de Productos/Servicios:** Ficha técnica de costeo y cálculo de insumos por unidad. *Práctica:* Diligenciamiento y cálculo de la receta estándar o costo unitario del producto/servicio base.
- **Análisis de Rentabilidad y Margen de Ganancia:** Determinación del margen bruto y neto, y fijación estratégica de precios. *Práctica:* Ejercicio de cálculo de precios de venta competitivos basados en márgenes reales.
- **Punto de Equilibrio y Manejo de Caja:** Determinación de ventas mínimas para no perder dinero y flujo de caja diario. *Práctica:* Simulación de punto de equilibrio y diseño de planilla de ingresos y egresos.
- **Estrategias Comerciales y Venta Digital:** Técnicas de negociación, promociones clave y uso de redes sociales/WhatsApp Business. *Práctica:* Creación y configuración de catálogo comercial o canal de venta digital.

- **Evaluación Financiera y Plan de Mejora:** Consolidación de registros y toma de decisiones contables. *Práctica:* Elaboración del plan de sostenibilidad del negocio y taller de cierre.

La formación utilizará una metodología participativa e interactiva, alternando componentes conceptuales con la aplicación directa sobre las unidades productivas reales de los beneficiarios. El formador garantizará los insumos, guías de trabajo y herramientas digitales y/o físicas necesarias.

ACTIVIDAD 10 DEL ESTUDIO PREVIO: REALIZAR FORTALECIMIENTO DE LAS CONDICIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAFÉ INTERNET Y PAPELERÍA, DE UNA (1) MUJER EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Con el propósito de contribuir al fortalecimiento económico de una (1) mujer del departamento de Casanare, se implementará una estrategia orientada al mejoramiento de una (1) unidad productiva dedicada a la prestación de servicios de café internet y papelería, actividades que representan una importante fuente de ingresos para numerosas familias y que constituyen un apoyo fundamental para estudiantes, emprendedores, comerciantes y comunidad en general.

La intervención estará enfocada en mejorar las condiciones de funcionamiento de este establecimiento, permitiendo ampliar la capacidad de atención, optimizar los procesos de prestación de servicios y fortalecer la organización de los espacios destinados a la atención de usuarios y comercialización de productos de papelería.

Para el desarrollo de esta estrategia se dispondrá de elementos e insumos orientados a fortalecer la infraestructura tecnológica y comercial de los negocios beneficiarios, facilitando la prestación de servicios relacionados con acceso a internet, elaboración e impresión de documentos, fotocopiado, digitalización, trámites virtuales y comercialización de artículos de papelería.

Los elementos contemplados para el fortalecimiento incluyen equipos de cómputo de escritorio con capacidad para el desarrollo de actividades académicas, administrativas y comerciales, audífonos para la atención de usuarios, impresoras multifuncionales para impresión, escaneo y fotocopiado de documentos, así como mobiliario especializado para la organización de equipos y atención al público. De igual manera, se incorporarán escritorios para estaciones de trabajo, sillas ergonómicas con rodachines, mostradores y vitrinas para exhibición y comercialización de productos, además de estanterías destinadas al almacenamiento y organización de inventarios y suministros propios de la actividad económica.

La incorporación de esto, permitirá mejorar la calidad y eficiencia de los servicios ofrecidos, optimizar los tiempos de atención al usuario, fortalecer la capacidad operativa de los establecimientos y generar mejores condiciones para la prestación de servicios tecnológicos y comerciales. Con esta intervención se busca promover la consolidación de esta unidad productiva como una más competitiva y sostenible, facilitando el acceso de la comunidad a servicios tecnológicos y de papelería, al tiempo que se fortalecen las oportunidades de

generación de ingresos y desarrollo económico para la población vulnerable del departamento de Casanare. Para este fortalecimiento se deberán realizar entrega de los siguientes elementos:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
10.1	Computador de escritorio, procesador INTEL Core i3, Sistema operativo Windows, tamaño de la pantalla 23,8 pulgadas aprox. Full HD, Disco Estado Solido (SSD) 512GB - RAM 8GB, conectividad mediante Bluetooth, Con Cable y WiFi Procesador marca Intel, modelo Intel Core 3 100U, de 6 núcleos, velocidad de procesamiento de hasta 4,7 GHz con tecnología Intel® Turbo Boost y 10 MB de memoria caché, memoria RAM de 8 GB y unidad de almacenamiento de estado sólido SSD de 512 GB. El equipo deberá contar con sistema operativo Windows 11 Home, pantalla de 23,8 pulgadas, resolución Full HD y tarjeta gráfica integrada Intel. Peso aproximado de 4,98 kg, sin unidad óptica integrada para CD/DVD y contar con teclado y mouse inalámbricos. Cámara web HP FHD con resolución de 1080p, integrada al equipo. Conectividad un (1) puerto HDMI, un (1) puerto LAN/Ethernet, tres (3) puertos USB, dos (2) puertos USB Tipo C y una (1) salida para audífonos, así como conectividad mediante Bluetooth, conexión cableada, USB y Wi-Fi.	Und	2
10.2	Audífonos tipo diadema, con conectividad USB y compatible con cualquier sistema operativo, de color negro, para uso en audio y comunicación, con conexión alámbrica mediante USB y cable de una longitud aproximada de 100 centímetros. Los audífonos deberán ser compatibles con cualquier sistema operativo y con dispositivos que dispongan de conexión USB, contar con un rango de frecuencia de 20 Hz a 20 kHz, y estar diseñados para facilitar actividades de	Und	2

	comunicación, atención y participación en espacios virtuales o de chat. El equipo deberá ser no resistente al agua, contar con sistema de alimentación mediante conexión USB y no requerir batería para su funcionamiento. Los audífonos deberán ser adecuados para su utilización en actividades de chat, comunicación y atención mediante plataformas digitales, garantizando compatibilidad con equipos que dispongan de puerto USB.		
10.3	Impresora multinacional (fotocopias,scaner e impresiones) impresión por inyección de tinta, Impresión blanco y negro, impresión color, velocidad de impresión a blanco y negro 15 Pag X Min, Velocidad Impresion Color 8 Pag X Min, Tamaño de Papel A4, A5, A6, B5, Carta, Oficio, Tipo de Escaner Cama Plana, Resolucion Escaner 1200x2400 dpi, Tamaño del Escaner A4.	Und	1
10.4	Escritorio para equipo de computo y sus accesorios, fabricado en melanina o partículas de madera, con puerta o cajon para guardar y organizar objetos, medidas aproximadas de ancho 80 -120 cm X Fondo 42 - 48 cm X Alto 72 - 76 cm	Und	2
10.5	Sillas con rodachines, con peso Maximo Soportado de 100 Kg, medidas aproximadas del Asiento Ancho 49 x Alto 50,5 cm, Material de la Tapiceria de la Silla Malla, Material Fabricacion polipropileno + tela de poliéster + metal + MDF	Und	2
10.6	Mostrador en vidrio con protección en aluminio 120 cm	Und	1
10.7	Vitrina mostrador fabricada en vidrio de 2 m x 120 cm de alto con bordes de proteccion en aluminio	Und	1
10.8	Estante metálico de cinco niveles, dimensiones aproximadas 150 cm de alto x 80 cm de ancho, Peso máximo soportado 60 kg	Und	1

ACTIVIDAD 11 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER LAS CONDICIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA (SUPERMERCADO Y TIENDA DE ABASTECIMIENTO), DIRIGIDO A UN (1) HOGAR DE PERSONA CON DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Con el fin de promover la sostenibilidad y crecimiento de pequeños establecimientos comerciales pertenecientes a hogares de personas con discapacidad del departamento de Casanare, se desarrollará una estrategia de fortalecimiento orientada al mejoramiento de las condiciones de

funcionamiento de una (1) unidad productiva dedicada a la venta y distribución de productos de consumo (supermercado).

La intervención estará enfocada en incrementar la capacidad operativa y comercial de dicho negocios, mediante la incorporación de elementos que faciliten una adecuada organización de mercancías, optimicen los procesos de almacenamiento y conservación de productos y mejoren la experiencia de compra de los consumidores.

Para el desarrollo de esta estrategia se dispondrá de mobiliario comercial, equipos de refrigeración, sistemas de exhibición y herramientas de apoyo para el manejo y control de productos, permitiendo fortalecer aspectos fundamentales relacionados con la presentación, conservación y rotación de inventarios.

Entre los elementos contemplados se incluyen vitrinas mostrador para atención al público, góndolas centrales para exhibición de mercancías, congeladores y vitrinas refrigeradas para la conservación de productos que requieren control de temperatura, exhibidores especializados para frutas y verduras, así como básculas electrónicas para el pesaje y comercialización de productos.

La incorporación de estos elementos permitirá optimizar la distribución de los espacios comerciales, mejorar la exhibición de los productos, garantizar mejores condiciones de conservación de alimentos perecederos y fortalecer los procesos de atención y venta al consumidor final.

Mediante esta intervención se busca generar mejores condiciones para la operación de los establecimientos beneficiarios, incrementar su capacidad comercial, favorecer la competitividad de los negocios y contribuir al fortalecimiento de las economías familiares, impulsando oportunidades de crecimiento y sostenibilidad para la población vulnerable del departamento de Casanare. Se deberá garantizar las especificaciones técnicas de los siguientes elementos como mínimo:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
11.1	Vitrina mostrador fabricada en vidrio de 2 m x 120 cm de alto con bordes de protección en aluminio	Und	1
11.2	Góndola central inicial, dimensiones: 200 cm alto x 100 cm ancho x 100 cm fondo, Material: Lámina metálica de alta resistencia. Incluye: 8 entrepaños removibles (4 por cada lado) con refuerzo, más la base.	Und	1
11.3	Congelador horizontal 337 Lt, con chapa de seguridad, rodachinas para fácil desplazamiento, contrapuerta en ABS, cuenta con gabinete interno y externo en lámina galvanizada prepintada, condensador interno, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador)	Und	1

	Dimensiones aproximadas: Alto 89.5 cm ,ancho 117 cm, profundidad 75 cm, peso 54.5 kg		
11.4	Vitrina refrigerada de una puerta con medidades de Alto 149.4 cm y ancho 52 cm , Color Blanco, Capacidad total 211 Litros, Dimensiones 149,4x59,8x52 cm, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V, No frost.	Und	1
11.5	Exhibidor de verdura o Gondola 9 canastas de 1,12 m x 60 cm x 1,80 m, estructura fabricada en metal y canastas en material plastico.	Und	2
11.6	Bascula Electrónica de hasta 40 kgs, bandeja de acero inoxidable, peso minimo : 5 gramos, carga Máxima: 40Kgs, batería Recargable, función de 5 Memorias (M1-M7), Sistema de KG/LB, 5 Dígitos para la Cantidad Total, 5 Dígitos para el Peso, 5 Dígitos para el Precio Unitario.	Und	1

ACTIVIDAD 12 DEL ESTUDIO PREVIO: IMPLEMENTAR ACCIONES PARA FORTALECER Y MEJORAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS, OPERATIVOS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CAPILARES, DE UNA (1) PERSONA EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Con el fin de promover el fortalecimiento económico y productivo de una mujer vulnerable del departamento de Casanare, se desarrollará una estrategia orientada al mejoramiento de una (1) unidad productiva dedicada a la elaboración y comercialización de productos para el cuidado capilar, actividad que representa una alternativa de generación de ingresos y una oportunidad de crecimiento empresarial para sus beneficiarios.

La intervención estará encaminada a optimizar los procesos de fabricación, almacenamiento, envasado y comercialización de productos capilares, permitiendo mejorar las condiciones operativas del negocio, incrementar su capacidad de producción y fortalecer la calidad de los productos ofrecidos al mercado. De esta manera, se busca consolidar una iniciativa productiva con mayores niveles de competitividad y sostenibilidad, contribuyendo al desarrollo económico de la población beneficiaria.

Para la implementación de esta estrategia se dispondrá de materias primas, insumos, elementos de empaque y equipos de apoyo necesarios para el proceso de elaboración de tratamientos capilares, acondicionadores, aceites y demás productos destinados al cuidado del cabello. Estos elementos permitirán optimizar los procesos de transformación, garantizar mejores condiciones de conservación de los insumos y fortalecer la presentación final de los productos para su comercialización.

Dentro de los recursos contemplados se incluyen aceites esenciales y componentes especializados para la formulación de productos cosméticos capilares, agentes acondicionadores y emulsionantes, vitaminas y aditivos para el fortalecimiento de las propiedades de los productos, fragancias, sustancias humectantes, recipientes y envases para el almacenamiento y presentación comercial, así como equipos de procesamiento y conservación requeridos para el adecuado desarrollo de la actividad productiva.

La incorporación de estos recursos permitirá mejorar la eficiencia de los procesos de producción, fortalecer los estándares de calidad, ampliar la capacidad operativa de la unidad productiva y generar mejores condiciones para la comercialización de los productos elaborados. Asimismo, contribuirá a incrementar la productividad del negocio, facilitar el acceso a nuevos mercados y promover la sostenibilidad de la actividad económica desarrollada por la persona beneficiaria. Para este fortalecimiento se contempla la entrega de materias primas, insumos especializados, elementos de empaque y equipos de apoyo requeridos para el desarrollo de la actividad productiva, tales como:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
12.1	Aceite esencial de argan refinado	Kilo	5
12.2	Aceite de ricino tamaño industrial x25Kl	Garrafa	1
12.3	Aceite esencial de coco	Kilo	5
12.4	Aceite mineral garrafa x16 Ml	Garrafa	1
12.5	Vitamina E alemana natural	Kilo	1
12.6	Dehyquart cloruro de certimonio GL X20 LT	Garrafa	1
12.7	Alcohol Cetilico bulto x25 Kl	Bulto	1
12.8	Genapol al 40%	Garrafa	1
12.9	Fragancias flores de algodón x galón	Und	1
12.10	Glicerina USP	Garrafa	1
12.11	Pet bala de 240 cc con tapa flip top o tapa diario	Botella	1000
12.12	Pote en plástico de 250 cc para envasar con Válvula	Botella	1000

12.13	Licuadora con capacidad de 2 litros, potencia 1100w, voltaje 110v, numero de velocidades 3 y cuchillas pica hielo.	Und	1
12.14	Congelador horizontal 337 Lt, con chapa de seguridad, rodachinas para fácil desplazamiento, contrapuerta en ABS, cuenta con gabinete interno y externo en lámina galvanizada prepintada, condensador interno, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador) Dimensiones aproximadas: Alto 89.5 cm ,ancho 117 cm, profundidad 75 cm, peso 54.5 kg	Und	1

ACTIVIDAD 13 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER LA CAPACIDAD OPERATIVA DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA FABRICACIÓN DE DOTACIÓN INDUSTRIAL, MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN, DIRIGIDOS A MUJERES, DEL MUNICIPIO DE OROCUE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Con el objetivo de fortalecer las capacidades productivas, técnicas y comerciales de las mujeres emprendedoras del municipio de Orocué, se adelantará una estrategia integral orientada al mejoramiento de las condiciones operativas de una asociación legalmente constituida dedicada a la fabricación de dotación industrial. Esta iniciativa promueve alternativas concretas que contribuyen a la generación de ingresos, el empoderamiento económico femenino y el desarrollo productivo local.

Como eje fundamental de esta estrategia, se llevará a cabo un proceso de formación en Costura Integral y Confección, orientado a reforzar, perfeccionar y cualificar las competencias y habilidades operativas de las participantes. Dado que las beneficiarias corresponden a mujeres en condición de vulnerabilidad, que ya cuentan con una unidad productiva en marcha y poseen conocimientos previos en costura, la capacitación estará enfocada en optimizar sus técnicas de manufactura.

Para garantizar la técnica en esta formación, se estableció una alianza estratégica con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), institución líder en formación para el trabajo en Colombia, la cual proveerá el formador encargado de impartir las sesiones. La formación se desarrollará en un total de ocho (8) cada una de (4) horas diarias y se concertará previamente con las beneficiarias el lugar de ejecución, priorizando el espacio donde habitualmente desarrollan su actividad económica. Asimismo, el proceso de aprendizaje y práctica se dictará haciendo uso tanto de los insumos y herramientas con los que actualmente cuentan, como de los nuevos equipos industriales que les serán entregados dentro de la estrategia de fortalecimiento.

Esta intervención se desarrolla en atención a la solicitud presentada por la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Orocué ante la Secretaría de Integración, Desarrollo Social y Mujer. Mediante dicha solicitud, la organización manifestó la necesidad de potenciar su capacidad productiva mediante la incorporación de tecnología y maquinaria especializada que permita optimizar sus procesos de confección y elevar la calidad de sus productos. La asociación se encuentra conformada por mujeres en situación de vulnerabilidad que han consolidado con esfuerzo una iniciativa empresarial dedicada a la fabricación de prendas y dotación industrial para diversos

sectores económicos, constituyéndose como el principal sustento e impulso socioeconómico para sus integrantes y familias.

No obstante, el incremento en la demanda del mercado y la exigencia de estándares de calidad más altos hacen imperativa la actualización tecnológica. La incorporación de equipos industriales especializados resulta indispensable para incrementar los volúmenes de producción, reducir significativamente los tiempos de fabricación y mejorar la competitividad de la organización en el mercado regional.

Como complemento del fortalecimiento de la unidad productiva, se contempla la entrega de dotación industrial destinada a optimizar integralmente las actividades de corte, confección, ensamblaje, acabado y personalización de prendas. Específicamente, el fortalecimiento consiste en la incorporación de los siguientes elementos:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
13.1	Máquina fileteadora mecatrónica industrial de alta velocidad, con motor de accionamiento directo (Direct Drive) o sistema equivalente, iluminación LED incorporada y configuración de 3, 4 o 5 hilos. Para la configuración de 5 hilos con puntada de seguridad. Sistema de regulación electrónica de velocidad y lubricación automática.	Und	1
13.2	Máquina cerradora industrial de cadeneta de dos agujas, para confección de prendas textiles, con plataforma de trabajo tipo codo/brazo cilíndrico, sistema de arrastre mediante puller, velocidad regulable y velocidad máxima mínima de 3.500 rpm, motor ahorrador de potencia mínima de 550 W o equivalente, y mueble industrial completo con mesa y estante. Agujas B64 o equivalentes técnicamente compatibles.	Und	1
13.3	Máquina collarín industrial mecatrónica de cama plana, de tres agujas y cinco hilos, con sistema de alimentación diferencial regulable, longitud de puntada regulable hasta mínimo 4 mm, altura del prensatelas de mínimo 6 mm, sistema de accionamiento directo (Direct Drive), lubricación automática y compatibilidad con agujas industriales apropiadas para tejidos livianos y medianos.	Und	1
13.4	Máquina de coser plana mecatrónica industrial de una aguja, con velocidad máxima de costura entre 4.500 y 5.500 puntadas por minuto, longitud de puntada regulable de hasta 5 mm o superior, sistema de lubricación automática, arrastre inferior simple y sistema de aguja DBx1 o equivalente técnico. Motor de accionamiento directo o integrado, con posicionamiento de aguja.	Und	1

13.5	Máquina cortadora vertical industrial de 8 pulgadas, con cuchilla vertical, sistema de afilado automático, altura/capacidad de corte mínima de 160 mm, velocidad de operación de hasta 2.800 rpm o superior, motor con potencia mínima de 550 W, alimentación eléctrica 110 V ±10 %	Und	1
13.6	Máquina bordadora electrónica con funciones de bordado y/o costura, con área útil de bordado mínima aproximada de 10 × 18 cm o equivalente, velocidad máxima de bordado de mínimo 600 puntadas por minuto, función de corte automático de hilo, sensor de hilo y/o bobina, sistema de enhebrado de aguja, pantalla o interfaz electrónica, iluminación LED, capacidad para trabajar diferentes tipos de telas y materiales textiles y alimentación eléctrica de 110 V, 60 Hz.	Und	1

La integración de estos equipos permitirá mejorar la calidad final de las prendas, optimizar la capacidad de respuesta frente a las demandas de los clientes, consolidar los procesos de manufactura y mejorar la sostenibilidad económica de la organización. A través de esta intervención, se impulsa la consolidación empresarial de la Asociación de Mujeres Emprendedoras de Orocué, fomentando la generación de empleo digno, la reactivación de la economía local y la transformación positiva de la calidad de vida de las beneficiarias y sus núcleos familiares.

ACTIVIDAD 14 DEL ESTUDIO PREVIO: FORTALECER UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA CONFECCIÓN Y ELABORACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN, DIRIGIDOS A MUJERES DEL MUNICIPIO DE TÁMARA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Con el propósito de fortalecer las capacidades productivas, técnicas y comerciales de una (1) unidad productiva perteneciente a mujeres emprendedoras del municipio de Támara, Casanare, se implementará una estrategia integral orientada al mejoramiento de las condiciones operativas de dicha unidad dedicada a la confección y elaboración de prendas de vestir, promoviendo oportunidades concretas para la generación de ingresos, la autonomía económica femenina y el desarrollo productivo local.

Como pilar central de esta iniciativa, se adelantará un proceso de orientación y formación en Costura Integral y Confección, diseñado para reforzar, perfeccionar y consolidar las competencias y habilidades operativas de las participantes. Esta capacitación está dirigida a diez (10) mujeres en condición de vulnerabilidad, quienes ya tienen su unidad productiva en marcha y cuentan con conocimientos previos en el área, por lo que la formación estará orientada a cualificar y optimizar sus técnicas de manufactura.

Para llevar a cabo esta formación, se consolidó una alianza estratégica con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), institución líder en formación para el trabajo en Colombia, la cual proveerá el formador encargado de llevar a cabo esta actividad. La formación se durante ocho (8) días cada día de cuatro (4) horas. El lugar para su desarrollo se concertará directamente con

las beneficiarias, priorizando el espacio donde vienen ejerciendo su actividad económica. Asimismo, el proceso de enseñanza y práctica se llevará a cabo articulando los recursos y herramientas con los que actualmente cuentan, junto con el nuevo equipamiento que se les entregará en el marco de este fortalecimiento.

Esta intervención surge en atención a la solicitud formal presentada por un Grupo de Mujeres Emprendedoras de Támara, ante la Secretaría de Integración, Desarrollo Social y Mujer, mediante la cual se manifestó la necesidad de potenciar su capacidad productiva y la de su unidad. La iniciativa responde a la realidad de diez (10) mujeres en situación de vulnerabilidad que han encontrado en la confección una alternativa sostenible de sustento económico para sus hogares, fabricando prendas de vestir para diferentes segmentos del mercado y contribuyendo de manera activa a la dinamización de la economía local.

Como complemento al fortalecimiento y a la estrategia, se contempla la entrega e incorporación de maquinaria, herramientas y elementos especializados para el desarrollo optimizado de las actividades de confección, corte, acabado y control de calidad. Específicamente, el fortalecimiento de la unidad productiva consiste en la incorporación de los siguientes elementos:

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
14.1	Máquina de coser plana mecatrónica industrial de una aguja, con velocidad máxima de costura entre 4.500 y 5.500 puntadas por minuto, longitud de puntada regulable de hasta 5 mm o superior, sistema de lubricación automática, arrastre inferior simple y sistema de aguja DBx1 o equivalente técnico. Motor de accionamiento directo o integrado, con posicionamiento de aguja.	Und	1
14.2	Máquina cortadora vertical industrial de 8 pulgadas, con cuchilla vertical, sistema de afilado automático, altura/capacidad de corte mínima de 160 mm, velocidad de operación de hasta 2.800 rpm o superior, motor con potencia mínima de 550 W, alimentación eléctrica 110 V ±10 %	Und	1
14.3	Máquina cortadora industrial circular de aproximadamente 4 pulgadas, equipada con cuchilla circular para corte de materiales textiles, sistema de afilado integrado o incorporado, motor eléctrico de potencia mínima de 250 W, alimentación eléctrica de 110 V.	Und	1
14.4	Máquina fileteadora mecatrónica industrial de alta velocidad, con motor de accionamiento directo (Direct Drive) o sistema equivalente, iluminación LED incorporada y configuración de 3, 4 o 5 hilos. Para la configuración de 5 hilos con puntada de seguridad. Sistema de regulación electrónica de velocidad y lubricación automática.	Und	1

14.5	Máquina collarín industrial mecatrónica de cama plana, de tres agujas y cinco hilos, con sistema de alimentación diferencial regulable, longitud de puntada regulable hasta mínimo 4 mm, altura del prensatelas de mínimo 6 mm, sistema de accionamiento directo (Direct Drive), lubricación automática y compatibilidad con agujas industriales apropiadas para tejidos livianos y medianos.	Und	1
14.6	Mesa de corte para confección, con dimensiones aproximadas de 1,98 m de ancho × 2,44 m de largo, estructura metálica con acabado en pintura electrostática, superficie de trabajo en tablero de espesor aproximado de 18 mm	Und	2
14.7	Plancha de vapor industrial de aproximadamente 1.000 W, con base de teflón o material antiadherente equivalente y tanque/reservorio de agua incorporado	Und	2
14.8	Tijera de sastre profesional, de aproximadamente 8 pulgadas, fabricada en acero forjado de alta resistencia, apta para corte de materiales textiles.	Und	5
14.9	Tijeras pulidoras plásticas. Tijera textilera de ojo plástico. Con corte en punta en acero inoxidable.	Und	10
14.10	Maniquíes de costura para alfireliar en espuma de alta densidad con forro en tela dril a mitad de escala femeninos talla 10 con base metálica	Und	3
14.11	Set de prénsatelas por 19 unidades genéricos compatibles con maquina plana industrial	Und	5
14.12	Set de caja bobina y carretel para maquina plana industrial. Genérico	Und	20

La incorporación de estos recursos permitirá optimizar los procesos de manufactura, mejorar notablemente la calidad y presentación final de las prendas elaboradas, incrementar la productividad y fortalecer la capacidad de respuesta de las emprendedoras frente a los requerimientos del mercado. En última instancia, esta intervención busca consolidar esta unidad productiva como un modelo competitivo y sostenible, promoviendo la generación de empleo digno y transformando positivamente la calidad de vida de las diez (10) mujeres beneficiarias y sus familias en el municipio de Támara.

ACTIVIDAD 15 DEL ESTUDIO PREVIO: GARANTIZAR EL TRANSPORTE TERRESTRE DE UNIDADES PRODUCTIVAS DESDE LAS INSTALACIONES DEL ALMACÉN DEPARTAMENTAL HASTA LOS MUNICIPIOS BENEFICIARIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, INCLUYENDO LAS ACTIVIDADES DE CARGUE, MOVILIZACIÓN, DESCARGUE Y ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DESTINADOS AL FORTALECIMIENTO DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y UNIDADES PRODUCTIVAS.

15. 1 Garantizar el Transporte en vehículos tipo camión, para la distribución de unidades productivas desde las instalaciones de almacén Departamental hasta los municipios beneficiarios, incluye el cargue y descargue de los elementos.

Con el propósito de asegurar la adecuada implementación de las estrategias de fortalecimiento productivo dirigidas a mujeres, jóvenes, hogares de personas con discapacidad y población vulnerable del departamento de Casanare, se desarrollará una acción logística orientada a garantizar el traslado oportuno, seguro y eficiente de las unidades productivas desde las instalaciones del Almacén Departamental hacia los municipios beneficiarios. Esta actividad constituye un componente fundamental para la ejecución del proyecto, toda vez que permite que los elementos, insumos, herramientas, equipos y demás recursos destinados al fortalecimiento de los emprendimientos lleguen en condiciones adecuadas a los beneficiarios finales.

La estrategia contempla la prestación del servicio de transporte terrestre mediante vehículos tipo camión con capacidad suficiente para la movilización de las unidades productivas, incluyendo las labores de cargue, aseguramiento de la carga, transporte, descargue y entrega en cada uno de los destinos programados. Lo anterior permitirá garantizar la integridad de los bienes transportados y el cumplimiento de los cronogramas establecidos para la implementación de las acciones de fortalecimiento.

Los desplazamientos se realizarán desde las instalaciones del Almacén Departamental hacia los municipios de Támara, Villanueva, Tauramena, Aguazul, Monterrey, Orocué, Paz de Ariporo, Maní y sector Urbado del Municipio de Yopal, beneficiando a las unidades productivas seleccionadas dentro del proyecto. Mediante esta actividad se busca garantizar una distribución eficiente de los recursos, optimizar los procesos logísticos asociados a la ejecución del proyecto y asegurar que los beneficiarios cuenten oportunamente con los elementos requeridos para el desarrollo de sus actividades económicas, contribuyendo así al cumplimiento de los objetivos de fortalecimiento productivo y generación de ingresos en el departamento de Casanare. La distribución de acuerdo a las distancias y viajes a los municipios se realizará de la siguiente manera:

MUNICIPIO	N°	PUNTOS DE ENCUENTRO	DESDE YOPAL AL PUNTO DISTANCIA KM	Cantidad de Unidades Productivas	No. VIAJES	TIPO DE VEHICULO
TAMARA	1	PUNTO URBANO	92	1	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
VILLANUEVA	2	PUNTO URBANO	148,4	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
TAURAMENA	3	PUNTO URBANO	65,6	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
AGUAZUL	4	PUNTO URBANO	27,8	7	4	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS

MONTERREY	5	PUNTO URBANO	104	4	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
OROCUE	6	PUNTO URBANO	180,6	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
PAZ DE ARIPORO	7	PUNTO URBANO	93,2	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
CHAMEZA	8	PUNTO URBANO	81,2	1	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
MANÍ	9	PUNTO URBANO	80,9	2	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS
YOPAL	10	PUNTO URBANO	PERIMETRO URBANO YOPAL	14	14	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS AL ESTUDIO PREVIO:

ACTIVIDAD 16 DEL ESTUDIO PREVIO.

Hacer el ingreso de los elementos adquiridos a través del presente proceso, al Almacén Departamental, de conformidad con lo dispuesto en el manual de procedimientos de almacén Departamental de fecha 10 de agosto de 2018, garantizando las condiciones de embalaje y transporte acordes a los requerimientos técnicos de los insumos a suministrar; haciendo los cambios respectivos, en caso de que los elementos presenten algún tipo de daño, conservando las características inicialmente pactadas.

ACTIVIDAD 17 DEL ESTUDIO PREVIO.

Conformar y participar en un Comité Técnico para coordinar, hacer seguimiento y orientar la ejecución del presente contrato, el cual será el encargado de aprobar las modificaciones e introducir cambios o correctivos que sean del caso; estará conformado por el supervisor designado por parte de la Gobernación y el representante legal de la entidad ejecutora.

ACTIVIDAD 18 DEL ESTUDIO PREVIO.

Presentar cronograma de actividades y concertar con el comité técnico, las fechas y lugares de realización de las actividades para el cumplimiento del objeto contractual.

ACTIVIDAD 19 DEL ESTUDIO PREVIO.

Hacer entrega en medio magnético y en físico del registro de la población atendida, mediante una (01) matriz consolidada, bajo los parámetros establecidos en el procedimiento PR-PDD-07 Caracterización de ciudadanos usuarios y grupos de interés de acuerdo a los servicios y productos a entregar asignados durante la ejecución del contrato

1. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:**

ACTIVIDAD	PERFIL	CANT	EXPERIEN CIA GENERAL	EXPERIE NCIA RELACIONADA
1.1	Título bachiller, con formación en Elaboración de Deshidratados con intensidad horaria mínimo de sesenta (60) horas.	1	Experiencia laboral de cinco (5) años	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de elaboración de productos tipo galletas, snacks saludables (diet – bar) y/o comida para mascotas.
2.1	Título bachiller, con formación de Técnico Laboral por competencias en peluquería.	1	Experiencia laboral de cinco (5) años	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de protocolos de atención, técnicas de corte y color.
3.1	Título bachiller, con formación en Técnico Laboral por competencias en Manicure y Social.	1	Experiencia laboral de cinco (5) años.	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de Manicure, Pedicure y Aplicación de Técnicas con Esmalte Semipermanente.

4.1	Título bachiller, con formación en buenas prácticas de manufactura (BPM) en la preparación de alimentos con una duración mínima de 330 horas,	1	Experiencia laboral de cinco (5) años.	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos de comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rápidas.
8.1	Ttítulo bachiller, con formación Técnica en áreas agrícolas y pecuarias.	1	Experiencia laboral de cinco (5) años.	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos en Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras.
9.1	Título profesional en administración, economía y/o contaduría.	1	Experiencia laboral de cinco (5) años.	Experiencia relacionada como Capacitador o tallerista en mínimo cinco (5) eventos en atención al cliente, manejo de costos, rentabilidad y organización de negocio

2. PRODUCTOS A ENTREGAR:

Presentar informe descriptivo de las actividades, en medio físico y magnético, con los respectivos soportes que evidencien la realización de las actividades (las aquí descritas y/o

las que acuerden con la supervisión.

1) Presentar un informe final con la documentación de la experiencia, metodología, actividades realizadas con los respectivos soportes, tales como: planillas que evidencie la asistencia a los encuentros, eventos y actividades, especificándolos servicios recibidos, debidamente firmadas por los participantes y mínimo deberá contener los siguientes datos: fecha, hora, lugar, actividad, nombre del responsable del diligenciamiento de la planilla, nombres de los participantes, documento de identidad y firma. En el informe se debe mencionar las actividades desarrolladas, la metodología utilizada, los objetivos, conclusiones.
2) Registro fotográfico en formato JPG, mínimo 12 fotografías por cada una de las actividades realizadas. Este registro fotográfico deberá ser entregado en DVD, O CD O USB.
3) Se deben anexar base de datos de población beneficiadas de acuerdo a orientaciones del supervisor.
4) Reporte en medio magnético, del número de personas beneficiaras, aplicando formato con enfoque diferencial entregado por la supervisión.
5) Debe anexar comprobante de Ingreso y de salida de elementos adquiridos a través del contrato, del Almacén Departamental de conformidad con lo dispuesto en el manual de procedimientos de almacén Departamental de fecha 10 de agosto de 2018 o el que se encuentre vigente en la etapa de ejecución del contrato. Así mismo planillas de entrega de los elementos a los beneficiarios.

ADRIANA PATRICIA ALFONSO SAENZ
SECRETARIO(A) DE INTEGRACION, DESARROLLO SOCIAL Y MUJER

Revisó: MAYRA ALEJANDRA RAMIREZ SOLER
Directora Técnica de Inclusión y Desarrollo Social

Elaboró: Nasly Jineth Alejandra
Bustamante Suarez