PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1940506**	**Código del Programa SOFIA:**	**96151517**	**Versión del Programa:**	**2**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA	**1.2 Regional:**	REGIONAL PUTUMAYO
1.3 Nombre del proyecto:	FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA A BASE DE CACAO DE LA VEREDA EL LIMONAL EN EL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL / PUTUMAYO.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	3.3		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA REGIONAL PUTUMAYO		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Higiene, Manipulación, Confiteria, Dulceria.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	13	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	13
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	0

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Se puede observar que el sector de la confitería es un sector que reporta crecimientos importantes año tras año. Específicamente hablando de Latinoamérica, se evidencia que el sector confitero de 2003 a 2008, reportó crecimientos del orden del 100%, la creación de una empresa comercializadora de dulces típicos, es un mercado creciente a pesar del auge que tienen las dietas alimenticias en el mundo de hoy. Por lo anterior se puede afirmar que la confitería se convierte en una opción para la generación de empleo, sin embargo en municipios del departamento del Putumayo, este manifiesta deficiencias en la producción y comercialización, debido al deterioro de la identidad regional la cual ha hecho que se pierda la esencia de las costumbre culinarias propias. determinando que existen bajos niveles de transferencia técnica y tecnológica en la producción y comercialización de productos de confitería y dulcería artesanal en los sectores rurales del departamento. A sí mismo la falta de innovación en la producción, presentación y comercialización no permite que se ajusten a las tendencias del mercado.

2.2 Justificación del proyecto
Según el Banco de la República, en la ruralidad colombiana se presenta el fenómeno de desempleo estructural, el cual se define como la ausencia o escasa presencia de empresas del sector que contribuyan con la generación de empleo (Leibovitz y otros; 2005). Por lo anterior y con la puesta en marcha del siguiente proyecto formativo, se pretende dinamizar ideas de negocio de tipo rural para la implementación de nuevas alternativas de ingreso, como es el caso de la producción y comercialización de confitería y dulcería, debido a que se comporta como una de las actividades económicas y gastronómicas más dinámicas y variadas en las apuestas de región, es así como la apuesta se enfoca a potencializar el empleo rural,la identidad regional y el rescate de las raíces culinarias tradicionales.

2.3 Objetivo general
Implementar unidad negocio para el procesamiento y comercialización de confiteria y dulceria artesanal en el municipio de San Miguel inicialmente, con proyecciones a futuro de volverla regional y posiblemente nacional

2.4 Objetivos específicos
1. Caracterizar saberes locales y potencialidades para producción de confiteria y dulcería tipica en la región. 2. Caracterizar la linea de productos de confiteria y dulcería de la Unidad Productiva de acuerdo a las oportunidades del mercado. 3. Procesar materias primas e insumos para la elaboración de diferentes productos de confiteria y dulceria, de acuerdo a la normatividad vigente y estandares de calidad. 4. Evaluar impacto de la unidad de negocio de acuerdo a estrategia de comercialización planteada.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Población vulnerable y población general del municipio de San Miguel del departamento del Putumayo según los parámetros establecidos por el programa SER.
2.5.2 Impacto	
Social:	Fortalecimiento organizacional de la comunidad.
Económico:	Mayor rentabilidad y productividad de las unidades productivas.
Ambiental:	Aplicar criterios de manejo de residuos sólidos y líquidos provenientes del procesamiento.
Tecnológico:	Implementar la normatividad de la resolución 2674 del 2013 en los procesos de transformación artesanal.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
Dificultades para establecer redes de comercialización/Articularse con asociaciones de la zona que comercializan el producto.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Informe de diagnóstico sobre saberes locales , disponibilidad de insumos y necesidades del mercado. 2. Informe de las lineas de confiteria y dulceria artesanal definidas. 3.Muestras de cada linea de producto de acuerdo a ´plan de producción 4. Plan de negocio de la unidad productiva 5.Informe que contenga indicadores de logro en la producción y comercialización de acuerdo a plan de negocio

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

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564447 - 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALISIS	IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	564465 - 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564448 - 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564449 - 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564455 - 29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564456 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EJECUCIÓN	PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	564462 - 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO DEFINIDO.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	564446 - 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	564457 - 29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	564463 - 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
EVALUACIÓN	ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	564466 - 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
PLANEACIÓN	DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	564454 - 29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	290801022 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

PLANEACIÓN	DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	564464 - 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	280301200 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	20
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
Ambiente polivalante de formación con medio didácticos y logisticos que permitan el desarrollo efectivo de los objetivos y productos del presente proyecto formativo			

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
DEFINIR LOS PRODUCTOS CON SU RESPECTIVA FICHA TÉCNICA, PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO.	0.8									MATERIALES DE FORMACION	1	$ 200.000	$ 200.000
ELABORAR EL PLAN DE COMERCALIZACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.	0.5									MATERIALES DE FORMACION	1	$ 103.785	$ 103.785
IDENTIFICAR LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONFITERIA Y DULCERIA DE LA ZONA.	0.5									MATERIALES DE FORMACION	1	$ 100.000	$ 100.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE	1.5									Pectina para elaborar mermelada x 500gr	2	$ 50.958	$ 101.916

PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Palitos de pastico blanco para confiteria x 100 unidades	3	$ 1.800	$ 5.400
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Bolsa Propileno 3x5 mm transparente x 100 unidades	2	$ 2.300	$ 4.600
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									colorante en gel para confiteria y pasteleria x 10 onz	5	$ 9.437	$ 47.185
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Tablas Blanca para alimentos 30x50cmx10mmde espresor	2	$ 33.000	$ 66.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Envoltura para productos terminados en confoteria de colores x 100 unidades	2	$ 23.500	$ 47.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE	1.5									cobertura Chocolate oscuro macondo 60% x 2500gr	2	$ 45.380	$ 90.760

DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Acido citrico x 100gr	5	$ 1.887	$ 9.435
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Moldes para chocolate diferentes figuras	36	$ 1.400	$ 50.400
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Manteca de cacao real x 500r	1	$ 13.300	$ 13.300
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									cobertura de chocolate blanca nevado x 2500gr	3	$ 47.900	$ 143.700
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Crema de leche con 40% de grasa bolsa x 1000ml	3	$ 11.796	$ 35.388

PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Glucosa x 700gr	6	$ 7.078	$ 42.468
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Capacillos N° 1 para confiteria Blancos x 100	4	$ 1.400	$ 5.600
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Molde de silicona Laboratorio blanco x 35 servicios	5	$ 18.800	$ 94.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Mantequilla sin sal x 500gr	2	$ 9.909	$ 19.818
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Guantes de nitrilo negros cajax 100 unidades	2	$ 25.000	$ 50.000
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA	1.5									Bolsa Propileno 4x6mm transparente x 100 unidades	2	$ 3.300	$ 6.600

NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Sorbitol en liquido en frasco de vidrio x 250gr	2	$ 2.642	$ 5.284
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Papel parafinado para alimentos x 100 Mts	2	$ 15.300	$ 30.600
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Azúcar Blanca refinada x 2500gr	3	$ 5.996	$ 17.988
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Gelarina en polvo 230 Bloom para confiteria x 500 gr	3	$ 22.648	$ 67.944
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									Rollo vinipel x 100 metros	2	$ 5.800	$ 11.600
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA	1.5									azúcar Morena marca reconodida x 2500gr	3	$ 7.661	$ 22.983

ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.													
PROCESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE DIFERENTES PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS.	1.5									fecula de maiz pulverizada x 1000 gr	3	$ 2.082	$ 6.246

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	$ 1.400.000	$ 1.400.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	$ 7.892.250	$ 7.892.250	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	$ 9.292.250	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JUAN PABLO SANTANDER	INGENIERO AGROINDUSTRIAL	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA	REGIONAL PUTUMAYO
EDIEL GUSTAVO MORAN	MERCADEO	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA	REGIONAL PUTUMAYO