	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL GUÍA ACTIVIDADES GENERALES PROYECTO FORMATIVO NEGOCIOS RURALES	Versión: 02 Código: GFPI-F-016

1. Información básica del proyecto

Cód. Proyecto SOFIA:	**2261138**	**Cód. Programa SOFIA:**	**63520000**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociada**	**2**

1.1 Centro de Formación:		**1.2 Regional:**		
1.3 Nombre del proyecto:	CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA			
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION			
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	4 MESES			
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA			
1.7 Palabras claves de búsqueda :	PROCESAMIENTO, PRODUCTO PANIFICABLE, NEGOCIO RURAL, MANIPULACION DE ALIMENTO, PRODUCTIVIDAD, CADENA PRODUCTIVA, FORMALIZACIÓN EMPRESARIAL			
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	**16**	**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:**	**16**
			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

El pan es uno de los alimentos de mas alta popularidad; Sin embargo a pesar de que es un producto casi imprescindible en la canasta familiar guajira, para algunos sectores es dificil tener aceso al producto. En algunos casos los consumidores tienen que trasladarse hacia otros lugares para adquirirlo, esto hace que se incrementen los costos y sea mas dificil conseguir este alimento, por tales razones la falta de oferta de este producto hace que sea importante solucionar este problema, que ademas de proveer ayude a crear grandes enlaces de comercio local.
¿la creacion de unidades productivas de productos panificables podria suplir la necesidad de los clientes para consumir estos alimentos de buena calidad y variedad en el sector?

2.2 Justificación del proyecto

Siendo el pan un producto de gran aceptacion en sus variedades más tradicionales y principalmente por su importancia en los hábitos culturales en la mayoría de ciudades, hace que en las diferentes zonas rurales se necesite crear nuevos puntos de venta y de esta forma atraer al consumidor desde el olfato y el gusto al garantizar frescura y calidad en el mismo. Esto significa que los productos artesanales seguirán vigentes por su alta naturalidad y también abrir caminos de oportunidades hacia la innovación de productos nuevos y de esta forma la creación de nuevos agronegocios.Este proyecto formativo busca generar en las poblaciones vulnerables y en los jóvenes rurales el espíritu emprendedor para crear y formar personas que sea capaces de generar nuevas unidades productivas, nuevos negocios y de esta forma mejorar no solo su calidad de vida sino la de su familia adquiriendo nuevos conocimientos no solo en parte técnica sino en la parte de emprendimiento y comercialización. El consumidor actual busca productos ricos, novedosos y saludables.

2.3 Objetivo general

Crear una unidad productiva en procesamiento y comercializacion de productos panificales, en el departamento de La Guajira.

Elaborar productos de panificacion con variedades propias de la region

Conformar la Unidad Productiva con base tecnológica y asociativa

Comercializar los productos de panificación generando valor agregado

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Poblacion vulnerable sin limites de edad, madres cabeza de familia, desplazados, empresarios, y emprendedores.

2.5.2 Impacto	**Social:**	Las acciones ejecutadas, permiten atenuar la migración del campo a la ciudad, aumentar la productividad del sector rural y disminuir el desempleo estructural, creando condiciones para que la población vulnerable y rural tenga la posibilidad de incorporarse en actividades productivas de la región, mejorando la calidad de vida de productores y consumidores.
	Económico:	La gestión de proyectos productivos asociados al proceso formativo incide directa y favorablemente en los ingresos, calidad de vida y productividad de los diferentes sectores de la economía rural.
	Ambiental:	Este proyecto brinda un servicio muy necesario en toda la comunidad y por lo tanto es aceptado y requerido. Ambientalmente el poyecto no posee impactos fuertes sobre el ambiente, las personas que manipularian en la panaderia aplicarian lo aprendido en las capacitaciones recibidas, las cuales incluyen buenas practicas de manufactura(BPM), que trata de reducir el impacto ambiental de las actividades humanas sobre la naturaleza.
	Tecnológico:	"Aplicación de tecnologias que permitan la obtención de nuevos productos funcionales, que contribuyan a desarrollar nuevas alternativas de procesos y metodos de conservaciòn de alimentación. "

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:
No contar con la maquinaria y equipos correspondientes para la el desarrollo de los productos de panificación.
No tener materiales en el momento oportuno de la formación.
Falta de compromiso por parte del emprendedor en la práctica de los métodos desarrollados mediante el programa de formación.
2.5.4. Productos o resultados del proyecto:
Plan sanitario aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM), flujogamas de proceso y ficha tecnica del producto.
Aportar al desarrollo social y economico de la region, Generando posibilidades de empleos directos e indirectos, utilizando mano de obra de la región para elevar el nivel de vida de la población.
Establecer un punto de venta de productos panificables con materias primas procesadas de calidad para el consumo local.

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. PLANEACION DEL PROYECTO

3.1 FASES DEL PROYECTO	3.2 ACTIVIDADES DEL PROYECTO:	3.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE TECNICO (a partir del programa de formación)		3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE SOCIAL	
		Código	Denominación	Código	Denominación
	RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	**290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**	**29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA**		

1. PLANEAR LA EMPRESA O UNIDAD PRODUCTIVA	**PREPARACION DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA**	**290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA**	**29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA**		
	ESTABLECIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.			**240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES**	**240201533-01 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.**
	APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.			**260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO**	**260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.**
2. PRODUCCIÓN (HACER)	**APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA**	**290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS**	**29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA**		
	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	**290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA**	**29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA**		
	APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.			**240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES**	**240201533-02 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.**
	DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.			**260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO**	**260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.**

3. EVALUACIÓN UNIDAD PRODUCTIVA (VERIFICAR)	VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA		
	INSPECCION DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.		
	VERIFICION DEL EMPLEO DE LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.			240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-03 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
	VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.			260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.
4. MEJORA PROCESOS (AJUSTAR)	REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA		
	COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	290801101 ELABORAR MASA DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA GUÍA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA	29080110104 COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.		

	AJUSTE DE LA RELACION ENTRE LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.			240201533 FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABILIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	240201533-04 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.
	RECONOCIMIENTO DE LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.			260101059 PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	**3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto**	**26**
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido			
Ambiente de la comunidad en la vereda de los municipio de la Guajira. dotada de elementos propicios para mantener el equilibrio ambiental. Instalaciones de unidades productivas de Agroiundustria, adecuadas para la actividad, tablero acrilico. Marcadores borrables, sillas o pupitres.			

3.7 RECURSOS ESTIMADOS

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación (consumibles)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad horas aplicadas	Valor hora	Valor total por actividad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad porductiva) y y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud
RECONOCIMIENTO DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	0,222222222	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		16	24399,0875	390385,4	

PREPARACION DE INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	0,222222222	OK	0		16	24399,0875	390385,4	
ESTABLECIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.	0,111111111	OK	0		8	24399,0875	195192,7	
APLICACIÓN DEL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.	0,111111111	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		8	24399,0875	195192,7	
APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	0,333333333	limpido, trapero, valdes, cepillo.	133000		24	24399,0875	585578,1	

ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	1,666666667	harina corriente, harina repostera, sal, azúcar, levadura instantánea, huevos, margarina, colmaiz, almidón, queso costeño, queso cuajada, cernido de guayaba, arequipe de relleno, glaseado, leche en polvo, azúcar en polvo, margarina para hojaldrar, cobertura de chocolate negro, cobertura de chocolate blanco, crema para decorar(chantilly), nueces, grajeas, maní, brevas, desengrasante, mermelada, crema pastelera, fécula, Esencia de mantequilla, Esencia de inojo, Esencia de vainilla, mortadela, fruta cristalizada, uvas pasas, salchicha tipo perro, polvo de hornear, nuez moscada, vino sansón.	3283000		120	24399,0875	2927890,5	
APROPIACION DEL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.	0,222222222	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		16	24399,0875	390385,4	
DETERMINACION DEL RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.	0,222222222	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		16	24399,0875	390385,4	
VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	0,111111111	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		8	24399,0875	195192,7	

INSPECCION DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	0,111111111	OK	0		8	24399,0875	195192,7	
VERIFICION DEL EMPLEO DE LA CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.	0,111111111	OK	0		8	24399,0875	195192,7	
VERIFICACION DEL DISEÑO PROTOTIPADO DE LA IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.	0,111111111	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		8	24399,0875	195192,7	
REALIZACION DE AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	0,111111111	Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.	10500		8	24399,0875	195192,7	
COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	0,111111111	OK	0		8	24399,0875	195192,7	
COSTEO DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	0,111111111	OK	0		8	24399,0875	195192,7	

AJUSTE DE LA RELACION ENTRE LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.	**0,111111111**	**Copias, Marcadores, impresiones, borrador, Cartulinas, lapiceros.**	**10500**		**8**	**24399,0875**	**195192,7**	
	4		**3500000**		**288**		**7026937,2**	

3.7.1 DETALLE DE LOS RECURSOS ESTIMADOS

HERRAMIENTAS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 30 aprendices)	FUENTE RECURSO
					$ 0	
					$ 0	
					$ 0	
					$ 0	
TOTAL					**$ 0**	

EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
				$ 0	
TOTAL				**$ 0**	

MATERIALES (consumibles)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
harina corriente	bulto	5	$ 110.000	**$ 550.000**	COMPRA
harina repostera	bulto	2	$ 140.000	**$ 280.000**	COMPRA
sal	libra	15	$ 800	**$ 12.000**	COMPRA
azucar	bulto	4	$ 130.000	**$ 520.000**	COMPRA
levadura instantanea	libra	12	$ 5.000	**$ 60.000**	COMPRA
huevos	panales	8	$ 7.500	**$ 60.000**	COMPRA
margarina	caja	3	$ 45.000	**$ 135.000**	COMPRA
colmaiz	kg	3	$ 28.800	**$ 86.400**	COMPRA
almidon	kg	6	$ 6.400	**$ 38.400**	COMPRA
queso costeño	kg	7	$ 12.000	**$ 84.000**	COMPRA
queso cuajada	libra	4	$ 3.500	**$ 14.000**	COMPRA
cernido de guayaba	cajax6 kgs	6	$ 12.000	**$ 72.000**	COMPRA
arequipe de relleno	cajax6 kgs	6	$ 21.000	**$ 126.000**	COMPRA
glaseado	libra	8	$ 4.100	**$ 32.800**	COMPRA
leche en polvo	kilo	10	$ 21.000	**$ 210.000**	COMPRA
azucar en polvo	kilo	8	$ 3.370	**$ 26.960**	COMPRA
margarina para hojaldrar	libra	12	$ 2.300	**$ 27.600**	COMPRA
cobertura de chocolate negro	libra	4	$ 11.550	**$ 46.200**	COMPRA
cobertura de chocolate blanco	libra	4	$ 12.200	**$ 48.800**	COMPRA
crema para decorar(chantilly)	libra	4	$ 9.800	**$ 39.200**	COMPRA
nueces	libra	3	$ 5.400	**$ 16.200**	COMPRA
grajeas	libra	4	$ 300	**$ 1.200**	COMPRA
mani	libra	4	$ 7.000	**$ 28.000**	COMPRA
brevas	frcox5kgs	4	$ 30.000	**$ 120.000**	COMPRA
desegrasante	kgs	6	$ 8.500	**$ 51.000**	COMPRA
mermelada	frcox5kgs	3	$ 10.000	**$ 30.000**	COMPRA
crema pastelera	libra	3	$ 6.400	**$ 19.200**	COMPRA

fecula	kg	3	$ 35.900	**$ 107.700**	COMPRA
Esencia de mantequilla	frasco	3	$ 12.500	**$ 37.500**	COMPRA
Esencia de inojo	frasco	3	$ 12.500	**$ 37.500**	COMPRA
Esencia de vainilla	frasco	3	$ 12.500	**$ 37.500**	COMPRA
mortadela	unidades	5	$ 18.000	**$ 90.000**	COMPRA
fruta cristalizada	libra	6	$ 12.500	**$ 75.000**	COMPRA
uvas pasas	libra	6	$ 9.200	**$ 55.200**	COMPRA
salchicha tipo perro	libra	3	$ 18.000	**$ 54.000**	COMPRA
polvo de hornear	libra	2	$ 5.600	**$ 11.200**	COMPRA
noez moscada	libra	1	$ 6.440	**$ 6.440**	COMPRA
vino sansom	botella	2	$ 18.000	**$ 36.000**	COMPRA
limpido	litros	6	$ 6.500	**$ 39.000**	COMPRA
trapero	unidades	2	$ 10.000	**$ 20.000**	COMPRA
valdes	unidades	6	$ 9.000	**$ 54.000**	COMPRA
cepillo	unidades	2	$ 10.000	**$ 20.000**	COMPRA
COPIAS	**UNIDAD**	**80**	**$ 100**	**$ 8.000**	COMPRA
MARCADORES	**UNIDAD**	**8**	**$ 1.500**	**$ 12.000**	COMPRA
CARTULINAS	**PLIEGO**	**80**	**$ 300**	**$ 24.000**	COMPRA
BORRADOR	**UNIDAD**	**8**	**$ 2.000**	**$ 16.000**	COMPRA
IMPRESIONES	**UNIDAD**	**40**	**$ 500**	**$ 20.000**	COMPRA
LAPICEROS	**UNIDAD**	**8**	**$ 500**	**$ 4.000**	COMPRA
VALOR				**$ 3.500.000**	

4.RUBROS PRESUPUESTALES

	VALOR	RUBRO PRESUPUESTAL POR EL QUE SE FINANCIARÍA EL PROYECTO
Equipos	$ 0	
Herramientas	$ 0	
Talento Humano	$ 7.591.756	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Materiales de Formación	$ 3.500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TOTAL	$ 11.091.756	

5. EQUIPO QUE PARTICIPÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO

NOMBRE	DOC IDENTIDAD	ESPECIALIDAD	NOMBRE CENTRO	REGIONAL
MANUEL OÑATE GUERRA	**77,195,344**	**INGENIERO AGROINDUSTRIAL**	**AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA**	**GUAJIRA**
ANDRES ALFONSO MARTINEZ ROMERO	**84.101.925**	**ADMINISTRADOR DE EMPRESAS**	**AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA**	**GUAJIRA**