

LP-019-2025

ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

“IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS Y COMPETITIVAS PARA LAS FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL, MEDIANTE EL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS URBANOS”

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto contiene Dos (2) componentes, que benefician a ocho (08) familias afrodescendientes residentes en el municipio de YOPAL, pertenecientes a la ASOCIACIÓN RURAL DE LA COMUNIDAD NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA Y CAMPESINA REGION LLANOS EN YOPAL “ASORELLANOS”.

2. LOCALIZACIÓN:

El proyecto se llevara a cabo en el municipio de Yopal, en el departamento de Casanare



Imagen No.1 Municipio de Yopal

3. ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE:

Las principales actividades a ejecutar son las siguientes:

COMPONENTE UNO: DESARROLLAR CAPACIDADES ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS DE LAS ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS, PARA IMPULSAR SU CRECIMIENTO Y RENTABILIDAD.

Este componente de Socialización, sensibilización y orientación empresarial, se desarrollara a través de la estrategia de motivación en donde se contemplan talleres con metodologías que incluyan actividades lúdicas, demostrativas y participativas que buscan la generación y/o fortalecimiento de conocimientos, capacidades y habilidades conducentes a motivar el "cambio de actitud" y generar una actividad productiva, el fortalecimiento del emprendimiento, así como la puesta en práctica de habilidades psicosociales, a través del aprender haciendo y enseñar demostrando.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- REALIZAR TALLERES DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL
- REALIZAR TALLERES DE ORIENTACIÓN (COMPONENTE SENSIBILIDAD SOCIAL), DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL
- REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN EMPRENDERISMO, CREACION Y FORMALIZACION DE EMPRESAS, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL
- REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN MERCADEO DIGITAL, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL
- REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN PRINCIPIOS BASICOS CONTABLES Y TRIBUTARIOS, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL

COMPONENTE DOS: REALIZAR TALLERES PARA LA ORIENTACION TECNICA PARA LA IMPLEMENTACION Y/O IMPLEMENTACION Y/O FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD

Este componente consiste en el desarrollo de un proceso integral de implementación de Unidades Productivas para la generación de ingresos y empleabilidad en diferentes áreas de producción, que incluye el desarrollo de encuentros de orientación teórico práctica en las áreas de PREPARACION PLATOS TIPICOS DE LA REGIÓN, PREPARACIÓN DE COMIDAS RAPIDAS, BELLEZA (CORTE Y BARBERIA, SPA DE UÑAS, MAQUILLAJE Y PEINADOS), METALMECÁNICA, MODISTERIA Y PATRONAJE, SERVICIOS DE PODA Y JARDINERÍA, en el cual los beneficiarios aprenden a realizar una actividad productiva en el área correspondiente, contando con los elementos y equipos necesarios utilizados durante el proceso de capacitación y para la implementación de las unidades productivas:

- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE GASTRONOMIA, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD
- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE COMIDAS RAPIDAS, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD
- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE BELLEZA , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD
- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE METALMECANICA , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD
- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE MODISTERIA Y PATRONAJE , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD
- FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE PODA Y JARDINERIA, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD

a. Principales ítems de pago:

1. COMPONENTE UNO: FORTALECER LAS COMPETENCIAS PARA EL DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS:	
1.1.	REALIZAR TALLERES DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.1.1	Alquiler de salon para los encuentros de Socializacion, con capacidad para 41 personas deberá contar con sillas cómodas y en buen estado, ayudas audiovisuales video beam, equipo de cómputo, sonido tablero acrílico. Por minimo 4 horas por encuentro.	DIA	1
1.1.2	Facilitador y motivador profesional, para desarrollar los encuentros de socialización, diseñar el material, contenido temático, metodología, sensibilizar sobre el alcance del proyecto, profesional en areas sociales, o administrativas o economicas.	TALLER	1
1.1.3	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar) -	PERSONAS	1
1.1.4	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.	UNIDAD	8
1.1.5	validacion de la información, y diligenciamiento de formatos de actas de corresponsabilidad	UNIDAD	8
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.2	REALIZAR TALLERES DE ORIENTACIÓN (COMPONENTE SENSIBILIDAD SOCIAL),DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL		
1.2.1	Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS /dia	8
1.2.2	Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS /dia	8
1.2.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1
1.2.4	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)	UNIDAD	1
1.2.5	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición. Este servicio deberá contener: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas. Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos.	UNIDAD	8

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.2.6	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas. Se entregaran mañana y tarde	UNIDAD	16
1.2.7	MODULO 1- COMPONENTE SENSIBILIDAD SOCIAL: Cada taller tiene una duración de 8 horas, El contenido es el siguiente: 1-Sensibilización a los beneficiarios. 2- Identificación y caracterización de las motivaciones y comportamientos asociados con el proyecto de Generación de Ingresos. 3- Orientación frente a la articulación entre el proyecto de vida y el programa de generación de ingresos. 4- una actividad lúdico de Motivación Laboral que incluya la siguiente temática: Importancia de la motivación en el entorno laboral, La asertividad como elemento auto motivador.	Hora	8
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.3	REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN EMPRENDERISMO, CREACION Y FORMALIZACION DE EMPRESAS, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL		
1.3.1	Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	16
1.3.2	Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	16
1.3.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1
1.3.4	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)	UNIDAD	1
1.3.5	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de emprendimiento, administrador de empresas o economista, o abogado con una duración de 16 horas, el taller se desarrolla en grupos de máximo 21 personas	HORA	16
1.3.6	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de legalización y formalización de los micronegocios. A través de asistencia técnica y visitas virtuales y/o físicas a las entidades (DIAN Y C.C.) por parte del beneficiario y el capacitador, cada evento contará con la participación de 10, de acuerdo a distribución geográfica, cada taller tendrá una duración de 16 horas	HORA	16

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.3.7	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición. Este servicio deberá contener: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas. Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos.	UNIDAD	16
1.3.8	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas. Se entregaran mañana y tarde	UNIDAD	32
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.4	REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN MERCADEO DIGITAL, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL		
1.4.1	Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	8
1.4.2	Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA(1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	8
1.4.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1
1.4.4	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)	UNIDAD	1
1.4.5	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de mercadeo digital, con título profesional de mercadotecnistas, economista, administrador de empresas, o publicista.	HORA	8
1.4.6	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición. Este servicio deberá contener: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas. Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos.	UNIDAD	8

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1.4.7	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas. Se entregaran mañana y tarde	UNIDAD	16
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1.5	REALIZAR ENCUENTROS DE ORIENTACION EN PRINCIPIOS BASICOS CONTABLES Y TRIBUTARIOS, DIRIGIDOS A LOS OCHO (8) BENEFICIARIOS DEL MUNICIPIO DE YOPAL		
1.5.1	Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	8
1.5.2	Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA(1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	8
1.5.3	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1
1.5.4	Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada encuentro (1 auxiliar)	UNIDAD	1
1.5.5	Capacitador, profesional para desarrollar los encuentros de principios básicos y contables	HORA	8
1.5.6	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición. Este servicio deberá contener: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perrito o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas. Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos.	UNIDAD	8
1.5.7	Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades, el cual contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas. Se entregaran mañana y tarde	UNIDAD	16
2.COMPONENTE DOS: REALIZAR TALLERES PARA LA ORIENTACION TECNICA PARA LA IMPLEMENTACION Y/O IMPLEMENTACION Y/O FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD			
2.1. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE GASTRONOMIA, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
2.1.1	Capacitación técnica en cocina: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.1.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.1.3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: abarroses, proteínas y fruver para la capacitación práctica.	Encuentros	1
2.1.4	Estufa semi industrial de cuatro puestos. 1 freidor de 25, 1 plancha en hr. de 50 x 45 en 3/16, dos fogones q 15, 1 fogón doble q 50 y q25, fabricada en acero calibre 20 con base en tubo redondo de 2" calibre 18 y entre paño en acero calibre 20 ref. 430, parrillas en barrilla de 10mm, válvulas m1 de seguridad.	Unidad	1
2.1.5	Nevera tipo vitrina: Capacidad 211 L, Medidas Externas (Ancho x Alto x Fondo) 52 x 174,7 x 61 cm, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V	Unidad	1
2.1.6	Congelador Horizontal: Capacidad 293L, Medidas Externas (Ancho x Alto x Fondo) 106.5 x 84.4 x 59.2 Centímetros, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V, Tipo de Puertas del Nevecon 1 Puerta.	Unidad	1
2.1.7	Empacadora Industrial Al Vacío, Selladora 300mm Potente, en acero inoxidable, barra frontal, bomba de 20mc/h, 110v., tapa acrílica de alta resistencia. Con 10 rollos de Pack20mt Rollo Bolsas Sellar Empacar Al Vacío, de 20x 20	Unidad	1
2.1.8	Maquina Hakka Brothers Sv-7-4 P/ Hacer Salchichas Y Churros, se incluye embutidos de salchicha y churro, fabricada en acero inoxidable, capacidad 7 litros, 5 boquillas.	Unidad	1
2.1.9	Freidora De Aire Digital 4,7ltr Diamondforce Air Fryer, potencia 1500 w	Unidad	1
2.1.10	Tabla Picar Servir Profesional Madera teca, dimensiones aproximadas de 40x 20 cm	Unidad	1
2.1.11	Tabla Para Picar En Madera 60x40 Teca Natural Con Ranuras	Unidad	1
2.1.12	Maquina Para Hamburguesas: manual, diametro de la hamburguesa 13 cm, en acero inoxidable, 110 v.	Unidad	1
2.1.13	Licuada industrial acero inoxidable 10 Litros 1hp - Capacidad: 10 Ltrs, Motor: 1 HP, Velocidad: 3.600 rpm, Voltaje: 110 voltios, Estructura: Acero inoxidable 304 antiácido	Unidad	1
2.1.14	Licuada tipo industrial Capcidad: 2,7 lt, Material: Plástico, Vaso: Plástico, Voltaje: 110V,	Unidad	1
2.1.15	HORNO MICROONDAS capacidad 1.1 cuft. Voltaje 110-panel de control (digital/manual) Digital - potencia 1500 watts	Unidad	1
2.1.16	Horno de dos cámaras con termómetro y puerta en vidrio - Tipo de alimentación: Gas, Dimensiones: Altura 100 cm, Ancho 62 cm, Profundidad 82 cm - incluye 2 latas de panadería de 65 x 45 cm	Unidad	1
2.1.17	SANDUCHERA-WAFLERA: 4 puestos, Potencia: 1400 Watts, Voltaje: 110-120 V, Placas intercambiables con capa de antiadherente	Unidad	1
2.1.18	Mesa fabricada totalmente en Acero Inoxidable antiácido - antimagnético 304 2B calibre 18, dimensiones: 120 largo x 60 ancho x 90 de alto con un entrepaño y patas en Acero Inox. 304 cal.18 en tubo cuadrado de 1 1/2".	Unidad	1
2.1.19	Gramera Digital- Capacidad máxima entre 30 a 40 Kl, base metálica	Unidad	1
2.1.20	Paila Grande Para Freír - Capacidad: 20L - Largo x Ancho x Altura 55 cm x 55 cm x 17 cm aprox	Unidad	1
2.1.21	Plato Hondo Para Sopa En Porcelana, redondo, Diámetro: 22.5 cm	Unidad	24

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Carrera 30 # 37 - 35 Barrio Centro, Villavicencio – Meta. Teléfono: (608) 662 36 48 Cel. 3108703920
info@asosupro.gov.co-juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.1.22	Platos para seco, En Porcelana, forma redonda, Diámetro: 24 cm	Unidad	24
2.1.23	Cucharas soperas de mesa en acero inoxidable. Largo: 18cm aprox	Unidad	24
2.1.24	Tenedores de mesa en acero inoxidable. Largo: 18 cm aprox	Unidad	24
2.1.25	Cuchillos tipo sierra, con cacha negra, Material de la hoja: Acero inoxidable, Material del mango: Plástico. Largo: 21.7 cm	Unidad	24
2.1.26	JUEGO MESAS/SILLAS (4 sillas y 1 mesa) en material plástico dimensiones mesa: largo 80 cm, ancho 80cm, altura 72,5 cm dimensiones silla: largo 60 cm, ancho 57 cm, altura 80 cm aprox.	Unidad	5
2.1.27	OLLA EN ALUMINO 50X50 CM CON CAPACIDAD DE 100L, especial para hervidos con asas reforzadas de alta resistencia	Unidad	1
2.1.28	OLLA EN ALUMINO 40X40 CM CON CAPACIDAD DE 50L , con asas reforzadas para levantar grandes cantidades y demasiado peso	Unidad	1
2.1.29	OLLA TAMALERA EN ALUMINO 50X60 CM, CON CAPACIDAD DE 142L, con asas reforzadas para levantar grandes cantidades y demasiado peso	Unidad	1
2.1.30	Caldero - Material: Aluminio fundido, Diámetro: 50 cm	Unidad	1
2.1.31	Olleta chocolatera - material: Alumunio, Capacidad: 7L	Unidad	1
2.1.32	Procesador de alimentos	Unidad	1
2.1.33	tabla picadora: polietileno de plástico, Ancho 40 cm X Largo 60 cm x Alto 2cm	Unidad	1
2.1.34	Set 3 Cuchillos de cocina (Pelar, Multiusos, Chef) Material: Acero Inoxidable, diferentes tamaños	Unidad	1
2.1.35	Prensa formadora de hamburguesa, en acero inoxidable, tamaño de 12 a 14 cmx 10 a 11.5 cm x 4 a 6 cm, color plateado	unidad	1

2.2. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE COMIDAS RAPIDAS, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.2.1	Capacitación técnica en cocina: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.2.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
2.2.3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: abarrotes, proteínas y fruver para la capacitación práctica.	Encuentros	1
2.2.4	Carro para comidas rapidas: fabricado en acero inoxidable de calibre 18 y 20, Ancho x Largo x Altura 130 m x 45 m x 85 m, con rodachines, BBQ. Plancha (en hierro) . Freidor incluye la canastilla y vaporizador, quemadores en aluminio, con perillas plasticas, cuenta con bodega.	Unidad	1
2.2.5	Nevera tipo vitrina: Capacidad 211 L, Medidas Externas (Ancho x Alto x Fondo) 52 x 174,7 x 61 cm, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V	Unidad	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.2.6	Congelador Horizontal: Capacidad 293L, Medidas Externas (Ancho x Alto x Fondo) 106.5 x 84.4 x 59.2 Centímetros, Voltaje Rango entre 110 V y 120 V, Tipo de Puertas del Nevecon 1 Puerta.	Unidad	1
2.2.7	Maquina Para Hamburguesas: manual, diametro de la hamburguesa 13 cm, en acero inoxidable, 110 v.	Unidad	1
2.2.8	Licuadora tipo industrial Capacidad: 2,7 lt, Material: Plástico, Vaso: Plástico, Voltaje: 110V,	Unidad	1
2.2.9	HORNO MICROONDAS capacidad 1.1 cuft. Voltaje 110-panel de control (digital/manual) Digital - potencia 1500 watts	Unidad	1
2.2.10	Horno de dos cámaras con termómetro y puerta en vidrio - Tipo de alimentación: Gas, Dimensiones: Altura 100 cm, Ancho 62 cm, Profundidad 82 cm - incluye 2 latas de panadería de 65 x 45 cm	Unidad	1
2.2.11	SANDUCHERA-WAFLERA: 4 puestos, Potencia: 1400 Watts, Voltaje: 110-120 V, Placas intercambiables con capa de antiadherente	Unidad	1
2.2.12	Mesa fabricada totalmente en Acero Inoxidable antiácido - antimagnético 304 2B calibre 18, dimensiones: 120 largo x 60 ancho x 90 de alto con un entrepaño y patas en Acero Inox. 304 cal.18 en tubo cuadrado de 1 1/2".	Unidad	1
2.2.13	Gramera Digital- Capacidad máxima entre 30 a 40 Kl,base metálica	Unidad	1
2.2.14	Paila Grande Para Freír - Capacidad: 20L - Largo x Ancho x Altura 55 cm x 55 cm x 17 cm aprox	Unidad	1
2.2.15	Platos para seco, En Porcelana, forma redonda, Diámetro: 24 cm	Unidad	24
2.2.16	Tenedores de mesa en acero inoxidable. Largo: 18 cm aprox	Unidad	24
2.2.17	Cuchillos tipo sierra, con catcha negra, Material de la hoja: Acero inoxidable, Material del mango: Plástico. Largo: 21.7 cm	Unidad	24
2.2.18	JUEGO MESAS/SILLAS (4 sillas y 1 mesa) en material plástico dimensiones mesa: largo 80 cm, ancho 80cm, altura 72,5 cm dimensiones silla: largo 60 cm, ancho 57 cm, altura 80 cm aprox.	Unidad	5
2.2.19	Procesador de alimentos	Unidad	1
2.2.20	tabla picadora: polietileno de plástico, Ancho 40 cm X Largo 60 cm x Alto 2cm	Unidad	1
2.2.21	Set 3 Cuchillos de cocina (Pelar, Multiusos, Chef) Material: Acero Inoxidable, diferentes tamaños	Unidad	1
2.2.22	Prensa formadora de hamburguesa, en acero inoxidable, tamaño de 12 a 14 cmx 10 a 11.5 cm x 4 a 6 cm, color plateado	unidad	1

2.3. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE BELLEZA , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.3.1	Capacitación técnica en en belleza: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.3.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
2.3.3	Materiales y equipos: computador portátil, pápelografo, marcadores, insumos para la capacitación práctica	Encuentros	1
2.3.4	lavacabezas: Estructura en fibra de vidrio, con manguera de desagüe, brazos en hierro tapizados	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.5	SILLA HIDRAULICA PARA PELUQUERIA: cabecera movable, calapie en hierro cromado, brazos tapizados y cromados, espaldar reclinable	UNIDAD	1
2.3.6	Plancha para cabello: Materiales de las placas: Cerámica, Porcelana, Temperatura máxima: 232 °C, Voltaje: 110V, Cable giratorio de 360°, 5 niveles de temperatura.	UNIDAD	1
2.3.7	Secador Profesional de Cabello: 3 Ajustes de Temperatura, 2 Velocidades, Botón de Aire Frío, potencia entre 1900 Watts (110V) y 2300 Watts (220V), Difusor, Concentrador de calor,	UNIDAD	1
2.3.8	kit Maquina profesional peluquera y patillera	KIT	1
2.3.9	Tijera de corte lisa y tijera entresacadora profesional: tamaño 5,5" en acero inoxidable	UNIDAD	1
2.3.10	AUXILIAR MANICURE-PEDICURE - cajones, cierre y broche EN MATERIAL madera comprimida. • 4 rodachines • Estructura en madera y formica • Medidas: alto 39 cms; ancho 37 cms, profundidad 37 cms	UNIDAD	1
2.3.11	ESTERILIZADOR- voltaje 110V AC 60 HZ, Rayos ultravioleta y ozono, Desinfección: temperatura ambiente. Se utiliza para eliminar todo tipo de bacterias y gérmenes. Tiempo promedio de desinfección de 10 a 15 minutos.	UNIDAD	1
2.3.12	Mesa Manicure: Mueble de madera enchapada en fórmica. Mesón en vidrio transparente. 3 cajones Cajón lateral con entrepaños. Entrepaño inferior para lámpara led, con toma eléctrico. Con esmaltera con luz fria o calida	UNIDAD	1
2.3.13	Silla para manicure: Tapizado en sintetico y espuma. Herraje en pintura electrostatica	UNIDAD	1
2.3.14	silla de manicure Estructura metálica. Tapizado en sintético y espuma. Rodachinas. Base neumática. Cilindro secretarial	UNIDAD	1
2.3.15	Silla Pedicure SPA: Mueble de madera enchapado en formica. Espaldar ecualizable. Manta masajeadora de vibración. Brazos con bandejas laterales Tapizado en sintético y espuma. Modulo desplazable enchapado en formica con calapie ajustable, poceta en fibra de vidrio para pies. Butaco auxiliar con cajón para pedicurista	UNIDAD	1
2.3.16	calentador de spa con cera para cartuchos: capacidad para 3 cartuchos de cera grandes 1 medianos y 2 pequeños. 120 V	UNIDAD	1
2.3.17	Lienzo papel depilatorio en rollo	UNIDAD	5
2.3.18	PARAFINERA: Material plastico, potencia 120w, Características Potencia 120/110 v, Material del fundidor de cera Aluminio	UNIDAD	1
2.3.19	Cera depilatoria paquete de 100gr	UNIDAD	1
2.3.20	Tocador: Tocador de pared 13 bombillos de luz, fria o cálida Auxiliar con dos cajones Mesón superior en vidrio. Estructura en madera enchapada en fórmica.	UNIDAD	1
2.3.21	Capa de poliéster, capa de peso ligero y resistente al agua, impermeable y fácil de lavar	UNIDAD	5
2.3.22	Base liquida rostro tono claro 30ml	UNIDAD	5
2.3.23	Base liquida rostro tono oscuro 30ml	UNIDAD	5
2.3.24	Polvo suelto traslucido 8 gr	UNIDAD	5
2.3.25	Plumón Delineador de 1.5ml color negro	UNIDAD	5

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.26	delineador lapiz café oscuro de 1 gr.	UNIDAD	5
2.3.27	Rubor 2 tonos (calido y frio)	UNIDAD	5
2.3.28	delineador profesional en lapiz (negro). de la unidad: 1 g.	UNIDAD	5
2.3.29	Paleta correctores de 6 gr	UNIDAD	5
2.3.30	Polvos compactos 3 tonos (claro, medio, oscuro) de 11gr	UNIDAD	5
2.3.31	Corrector liquido tamaño 4.5g	UNIDAD	5
2.3.32	Labiales tonos diferentes calidos y fríos. De 4 gr.	UNIDAD	5
2.3.33	Paleta de sombras con tonos cálidos y fríos, mate y brillante. De 35 colores.	UNIDAD	5
2.3.34	Pestañina negra de 12 gr.	UNIDAD	5
2.3.35	Pegamento negro para Tira Pestañas Postizas de 7gr	UNIDAD	5
2.3.36	Juegos de pestañas s y m	UNIDAD	5
2.3.37	Depilador de cejas. Material: Acero inoxidable	UNIDAD	5
2.3.38	Display de cuchillas x 60 und	UNIDAD	5
2.3.39	Agua micelar 150ml	UNIDAD	5
2.3.40	Juego de pestañas en tira 2D o 3D	UNIDAD	5
2.3.41	Juego de pinceles maquillaje profesional por 15 piezas con hebras de pelo natural y sintético	UNIDAD	1
2.3.42	Encrespador de pestañas en acero inoxidable, calidad profesional	UNIDAD	3
2.3.43	Cabezote pelo natural con soporte, para practicar el corte de cabello, trenzado, teñido. Material del cabello: 100 cabello sintético de alta calidad, textura similar al cabello humano. Longitud del cabello: mechón de cabello individual: 14 pulgadas. Densidad del cabello: grueso. PESO: 1.65 libras	UNIDAD	2
2.3.44	Shampoo sin sal y acondicionador x 1000ml	PAQUETE	2
2.3.45	tratamiento tipo mascarilla 300ml	UNIDAD	2
2.3.46	Paquete toallas desechables x 50 (por cinco paquetes)	PAQUETE	2
2.3.47	Paquete x 6 ganchos medianos para cabello, tipo caiman.	PAQUETE	2
2.3.48	Brochas para tinturar el cabello. Tamaño grande	UNIDAD	2
2.3.49	Tazas para tinte de cabello	UNIDAD	2
2.3.50	Tapabocas respirador doble filtro	UNIDAD	1
2.3.51	Cepillo plano o paleta para desenredar. Punta Revestida. En madera. De 25 cm de largo y 8 cm de ancho aprox	UNIDAD	1
2.3.52	Laca seca extra fuerte	UNIDAD	1
2.3.53	Laca fijadora fuerte liquida	UNIDAD	1
2.3.54	Kit Peine para peluqueria: Material Carbono, por 9 piezas diferentes tamaños	KIT	1
2.3.55	Cepillo termico grande: tamaño 25.8cm de largo. Aprox. Material del cuerpo: aluminio, Mango fabricado en plástico	UNIDAD	1
2.3.56	Cepillo termico mediano	UNIDAD	1
2.3.57	Cepillo termico pequeño	UNIDAD	1
2.3.58	Cepillo grande cerda mixta en madera	UNIDAD	1
2.3.59	Cepillo mediano cerda mixta en madera	UNIDAD	1
2.3.60	Masajeador Profesional Pies Pedicure: Tipo de alimentación: corriente eléctrica, voltaje: 110V/220V	UNIDAD	1
2.3.61	Impresora de uñas: Sistema operativo:Android, Fuente de alimentación:DC24V/2A, Modo de suministro de energía:Adaptador de corriente.	UNIDAD	1
2.3.62	REMOVEDOR DE ESMALTE X 2000 ML	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.3.63	REMOVEDOR DE CALLOS X 2000 ML	UNIDAD	1
2.3.64	LIMAS PEQUEÑAS PAQ X (12). Tamaño: 2.0 de largo y 0.5 pulgadas de ancho. Material: cada lima de uñas desechable consta de papel de lija de calidad y fomi.	UNIDAD	1
2.3.65	PAQUETES DE PALITOS DE NARANJO X 100	PAQUETE	2
2.3.66	PALA PIE PLASTICA	UNIDAD	5
2.3.67	LIMA PARA PULIR UÑAS,PAQUETE X 10 UNIDADES. (280/320)	PAQUETE	1
2.3.68	Lima Cuadrada x 3 unidades	PAQUETE	3
2.3.69	CORTA UÑAS RECTO CAJA POR 12 UNIDADES tamaño grande, color plateado,	UNIDAD	1
2.3.70	ESMALTES DIFERENTES TONOS (pastel) 13,5 ml.	UNIDAD	5
2.3.71	ESMALTE BASE DE 13,5 ml	UNIDAD	5
2.3.72	BRILLO SECANTE DE 13,5 ml.	UNIDAD	5
2.3.73	ESMALTES SEMIPERMANENTE DIFERENTES TONOS (pastel) 14 ml	UNIDAD	5
2.3.74	Base esmalte semipermanente 14 ml	UNIDAD	3
2.3.75	Brillo semipermanente 14ml	UNIDAD	3
2.3.76	Removedor esmalte semipermanente x 500ml	UNIDAD	3
2.3.77	Lima 100/100	UNIDAD	3
2.3.78	Lima 150	UNIDAD	3
2.3.79	Lima 180/180	UNIDAD	3
2.3.80	Lima 240/240	UNIDAD	3
2.3.81	EXFOLIANTE PARA MANOS Y PIES X 500 ML	UNIDAD	2
2.3.82	CREMA DE MANOS X 1000 ML	UNIDAD	1
2.3.83	ACEITE DE ALMENDRAS PARA MASAJES 500 ML	UNIDAD	1
2.3.84	Aceite de naranja para masajes 500ML	UNIDAD	1
2.3.85	Camilla masajes y depilacion: dimensiones: Largo 180cm x Ancho 60 cm x alto 80cm aprox. - tapizado cuero sintético	UNIDAD	1
2.3.86	Escalera dos pasos: estructura metaliza, paso antideslizante, dimensiones aproximadas: ancho 23cm x largo 34cm x alto 42 cm	UNIDAD	1
2.3.87	Lampara de secado UV - Potencia:30000 RPM, 120w, Fuente de luz: UV/LED, Tiempo: 10s, 30s, 60s, 99s, Voltaje: 100-240V	UNIDAD	1
2.3.88	Lampara Lupa Multiusos Con Luz Blanca Brazo Flexible	UNIDAD	1
2.3.89	Drill para manicure en seco - Velocidad de rotación: 0-30000 RPM, Voltaje: 110 V, Potencia: 30 W (con reversa, portatil recargablwe)	UNIDAD	1
2.3.90	Kit De Puntas Para Drill De Uñas - Juego de 21 brocas de uñas de 3/32 pulgadas para taladro de uñas	UNIDAD	1
2.3.91	pusher para uñas en acero	UNIDAD	1
2.3.92	JUEGO DE PUFF: 3 unidades 1 de 100cm x 48 cm x 50 cm 2 de 40 cm x 40cm x 50 cm tapicería capitoneado	UNIDAD	1

2.4. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE METALMECANICA , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
------	-------------	------------------	----------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.4.1	Capacitación técnica en metalmecánica: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.4.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
2.4.3	Materiales y equipos: computador portátil, pápelografo, marcadores, insumos para la capacitación práctica	Encuentros	1
2.4.4	Taladro De Árbol Elite Ta550	UNIDAD	1
2.4.5	Tronzadora de Metal/Sierra de 14" (355mm) 2300W Dewalt D28730-B3	UNIDAD	1
2.4.6	Pulidora Angular 4-1/2 PuLG Makita 9564p	UNIDAD	1
2.4.7	Cortador Plasma Cut-80nh 110/220v Corte 26mm	UNIDAD	1
2.4.8	Prensa Hidráulica 83 Kg Con Gato De Botella Truper 13738 Color Naranja claro	UNIDAD	1
2.4.9	Cizalla Cortadora De Metal Eléctrica Cabezal Giratorio...	UNIDAD	1
2.4.10	Equipo De Oxícorte Completo De Acetileno - Victor - Medalist	UNIDAD	1
2.4.11	Esmeril De Banco 3/4hp 8 Pulgadas Truper 12786	UNIDAD	1
2.4.12	Kit De 4 Escuadras Magnéticas Tipo Pesado Para 110 Lbs Fm1-m	UNIDAD	1
2.4.13	Doblador Corvadura De Tubo Hidráulico 12 Toneladas Truper	UNIDAD	1
2.4.14	Alicate De Bloqueo Irwin Pinch-off 7 Pulgadas	UNIDAD	2
2.4.15	Juego De 4 Abrazaderas En Forma De C Para Carpintería, Resis	UNIDAD	2
2.4.16	Juego De Pinzas Para Soldar Con Cables De 2.8 Metros, 200 A	UNIDAD	2
2.4.17	Mototool Profesional 150 W Con 201 Accesorios Truper 101669 110V	UNIDAD	2
2.4.18	Careta Profesional Soldador Solar Litio Mss011 Uyustools Color Amarillo UYUSPOWER	UNIDAD	2
2.4.19	Flexometro Cromado 5 Mts Kmc 38c Marca Komelon	UNIDAD	2
2.4.20	Juego De Brocas Hss 21 Piezas 1/16" - 1/2" Dewalt Dwa1181	UNIDAD	2
2.4.21	Soldador Mig Multiprocesos 250s Amp 110/220v 5 A 15kg	UNIDAD	1
2.4.22	Taladro percutor, tipo industrial de 750w, mandril de 1/2", incluye (llave y mango), 2800 rpm	UNIDAD	1
2.4.23	Juego de 6 Destornilladores, Barras en acero, Puntas magnéticas y fosfatadas, Mango de plástico de alta resistencia, combinados punta estándar y punta de estrella	UNIDAD	1
2.4.24	Compresor de aire eléctrico portátil Truper COMP-80LV 80L 3.5hp 127V	UNIDAD	1
2.5. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE MODISTERIA Y PATRONAJE , PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.5.1	Capacitación técnica en modistería y patronaje: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.5.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
2.5.3	Materiales y equipos: computador portátil, pápelografo, marcadores, insumos para la capacitación práctica	Encuentros	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.4	MÁQUINA DE COSER COLLARIN 3 AGUJAS, 5 HILOS, RECUBRIDOR AMBOS LADOS, LUZ INCORPORADA AL AREA DE COSTURA, POSICIONADOR DE AGUJA, LUBRICACIÓN AUTOMÁTICA, 110 VOLTIOS. CON MUEBLE CON HERRAJE METÁLICO Y GAVETA PARA MÁQUINA CON MEDIDAS DE ANCHO: 55CM. LARGO: 121 CM Y ALTO 75CM.	Unidad	1
2.5.5	MAQUINA COSER PLANA, LUBRICACIÓN AUTOMÁTICA, LUZ INCORPORADA AL AREA DE COSTURA, POSICIONADOR DE AGUJA, MECATRÓNICA/MOTOR AHORRADOR DE ENERGÍA, 110 VOLTIOS. CON MUEBLE CON HERRAJE METÁLICO Y GAVETA PARA MÁQUINA CON MEDIDAS DE ANCHO: 55CM. LARGO: 121 CM Y ALTO 75CM.	Unidad	1
2.5.6	MAQUINA DE COSER FILETEADORA 2 AGUJAS, 5 HILOS, MECATRÓNICA/AHORRADOR DE ENERGÍA, LUZ INCORPORADA AL ÁREA DE COSTURA, POSICIONADOR DE AGUJA, LUBRICACIÓN AUTOMÁTICA, 110 VOLTIOS. CON MUEBLE CON HERRAJE METÁLICO Y GAVETA PARA MÁQUINA CON MEDIDAS DE ANCHO: 55CM. LARGO: 121 CM Y ALTO 75CM.	Unidad	1
2.5.7	MESA DE CORTE 1,20X1,80 MTS METALICA, PARA CONFECCION	Unidad	1
2.5.8	KIT MODISTERIA: (regla de costura múltiple ideal para cortes como: Sisa niña, Sisa espalda, Sisa Delantera, Escote delantero, Costado falda, Mitad de espalda, Costado pantalón, Mitad espalda, Manga y Hombro, Escuadra de 45 cm, regla MDF 1 metro, regla MDF 30cm, 1 regla de aluminio de 50cm, cinta metrica, desgarrador de costuras, lápiz de tela)	Unidad	1
2.5.9	CORTADORA 4 PULGADAS (Maquina de corte circular de 4 pulgadas con afilador y lubricación incorporado, guía para material, completa con accesorios.)	Unidad	1
2.5.10	PLANCHA (máquina de planchado industrial completa con tanque, manguera y bases de calor y teflón)	Unidad	1
2.5.11	set de 3 tijeras para confección 8" en acero inoxidable	Unidad	1
2.5.12	Silla giratoria. Con base de 5 patas, con ruedas giratorias, sistema de altura graduable, con espaldar, y con capacidad de resistir hasta 100 kg.	Unidad	1
2.5.13	Computador todo en uno - Procesador Intel Core i5 o Ryzen 5, RAM 8 GB, Disco 512 GB SSD - Tamaño de Pantalla 23.8 Pulgadas	UNIDAD	1
2.5.14	Termofijadora Plancha 8 En 1 De 30cm X 38cm Color Negro, Tipos de estampadora: Sublimadora, Temperatura máxima: 200 °C Ancho del área de impresión: 30 cm, Cantidad de líneas de resistencia: 5 Largo del área de impresión: 30 cm, Con superficie teflonada.	Unidad	1
2.5.15	UPS con capacidad de potencia de 750 VA (voltios -Amperios) con tiempo de respaldo entre 10 y 20 minutos, protección contra sobretensiones.	UNIDAD	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.5.16	IMPRESORA EPSON L3250 – MULTIFUNCIONAL – WIFI – RECARGA CONTINUA, Modo de impresión a doble cara: Manual, Tecnología de impresión: Inyección de tinta, Impresión: Impresión a color Impresión dúplex: Si Resolución máxima: 5760 x 1440 DPI, Velocidad de impresión (negro, calidad normal, A4/US Carta): 33 ppm, Velocidad de impresión (color, calidad normal, A4/US Carta): 15 ppm, Impresión fotográfica optimizada, Tonos negros mejorados para garantizar una mejor impresión de texturas, sombras y contraste en las fotos. Modo económico vívido Alta velocidad de impresión y mejor calidad en comparación con el modo borrador tradicional. Modo creación de tinta negra Combina tintas de color para seguir imprimiendo y ahorrar tinta negra.	Unidad	1
2.6. FORTALECIMIENTO DE LAS UNIDADES PRODUCTIVAS DE PODA Y JARDINERIA, PARA LA GENERACION DE INGRESOS Y LA EMPLEABILIDAD			
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.6.1	Capacitación técnica en poda y jardinería: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2.6.2	Espacios adecuados para el desarrollo de los encuentros y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
2.6.3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación, plantas, abonos, insumos	Encuentros	1
2.6.4	GUADAÑADORA: Motor de 2 tiempos. Peso en seco sin accesorios: 8,6 kg. Cilindraje: 41,5 c.c. Longitud total: 1,69 m. Capacidad combustible: 1000 ml. Carburador: Diafragma. Accesorios Opcionales: Polycut de Nylon, Disco Sierra. Accesorios Incluidos: Aceite original 2.6 onzas. Una cuchilla corbatín. Frasco mezclador. Tubo de grasa. Arnés profesional. Herramientas de armado. Manual de instrucciones.	Unidad	3
2.6.5	CORTASETOS: Motor: 2-Tiempos. Longitud de corte: 60cm profesional para un corte potente. Peso: 5kg. Doble cuchilla y el manillar es escualizable.	Unidad	3
2.6.6	SOPLADORA DE HOJAS Potencia: 1,0hp. 27,2cm³. 810m³/hora. Peso: 4,5Kg. Motor: motor 2-MIX	Unidad	3
2.6.7	ESCALERA EN ALUMINIO MULTIPROPOSITO Escaleras Plegable y Multipropósito Medidas 3.5 metros Carga Máxima 150 Kgs - Tipo I-A Características Escalera de 12 pasos multipropósito. Escalera hecha bajo la norma ANSI Número de peldaños 12	Unidad	3
2.6.8	PEINILLA O MACHETE rula de 24" cachea solida	Unidad	3
2.6.9	Set Tijera Podadora y Poda: Material Lamina en acero carbono y mango en madera y polipropileno Alto 10,8 cm Uso Agrícola Ancho 155 cm Tijera para cerca viva con lámina de 12 pulgadas con dientes y mango de madera + Tijera de poda mango en polipropileno	Unidad	3

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2.6.10	MOTOSIERRA PARA PODAS ALTAS de ramas Altas. Longitud total 270-390cm Potencia: 1,27hp 25cm³. Motor: 2-tiempos	Motosierra Para poda	Unidad	3
2.6.11	CARRETILLA DE CARGA O BUGGY Título: Carretilla 6 Ft3 Plástica, capacidad 170 litros, Rueda Antipinchazos , batidor de madera tacón estabilizador. Medidas del platon 45 cm de alto x 74 cm de ancho y 99 cm de largo.		Unidad	3
2.6.12	Cortacésped con Descarga Lateral con Motor a Gasolina de 6.5 HP e Regulación de altura de corte en 9 posiciones, que varían de 2,8 a 8,9cm, con sistema de ajuste de altura.		unidad	3
2.6.13	MOTOKARGUERO 3W 200, INCLUYE MATRICULA , SOA, MOTOR 4 T, CILINDRAJE 197 C.C., ARRANQUE ELECTRICO Y DE PATADA, CAPACIDAD DE CARGA DE 380 A 410 KG, 5 CAMBIOS Y 12 MESES DE GARANTIA		unidad	3
3. DESPLAZAMIENTO DE EQUIPOS PARA LA ORIENTACION Y ENTREGA DE KIT PRODUCTIVOS				
ITEM	DESCRIPCIÓN		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3.1	Desplazamiento para la Entrega de unidades productivas de Yopal a un solo punto de encuentro		UNIDAD	2
4. ASISTENCIA Y SEGUIMIENTO PARA LA UNIDAD DE GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD A UNIDADES PRODUCTIVAS. A TODO COSTO				
ITEM	DESCRIPCIÓN		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4.1	Asistencia y seguimiento para las unidades de generación de ingresos y empleabilidad. Una (1) visitas por beneficiario), seran realizadas, por un profesional en áreas sociales o administrativas		N° VISITAS (2 VISITA X UNIDAD)	16
4.2	Coordinación y seguimiento general al proyecto: Realizar seguimiento a las actividades. Profesional, Coordinador del proyecto, encargado de la inducción, planeación, seguimiento y desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables y/o sociales. Título de especialización en las áreas relacionadas a desarrollo social, gestión de proyectos o gerencia empresarial y afines Con experiencia profesional de seis (6) años de los cuales se debe acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia relacionada en coordinación de proyectos, o gerencia o representación legal de empresas, o desarrollo de empresas		MESES	4

4. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo previsto para la ejecución de las actividades que se deriven del presente Proceso es de **CINCO MESES**

5. FORMA DE PAGO

La entidad pagará las obligaciones económicas derivadas de la suscripción del contrato de la siguiente forma:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Carrera 30, W 37 - 15 Barrio Centro, Villavicencio – Meta. Teléfono: (608) 662 36 43 Cel. 3108708920
info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Actas parciales según ejecución de las actividades, hasta un 90% del valor del contrato y el restante 10% hasta la liquidación del mismo. El valor a pagar se efectuará tomando como base el avance, cuyo valor a definir es el resultado de multiplicar las actividades ejecutadas a la fecha y recibidas a satisfacción por la Entidad, por los precios unitarios que conforman la propuesta económica.

La solicitud, radicación y cumplimiento de requisitos para el pago, estará a cargo del contratista, para lo cual debe cumplir con todos los requisitos legales como normas tributarias, de seguridad social y parafiscales, contables, entre otras; así como acreditar el cumplimiento de los requisitos del contrato, viabilizar avance de ejecución del mismo.

El 10% restante se pagará con la liquidación del contrato, para lo cual el contratista deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar informe final con el mismo contenido y alcance definido para los informes de pago parcial.
- Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento de sus obligaciones frente al sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).
- Actualización de las pólizas debidamente aprobadas por la entidad.
- Los demás estipulados por la entidad en concordancia con el manual de interventoría y supervisión vigente.

El contratista deberá presentar para el trámite de sus cobros, además de los documentos relacionados, la factura, la cual debe cumplir los requisitos de las normas fiscales establecidas en el Estatuto Tributario, Ley 1231 de 2008 y las demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Nota 1: ASOSUPRO no reconocerá al contratista intereses cuando el trámite de pago se vea impactado por alteraciones al PAC que se originen en circunstancias no imputables a los trámites internos de la Entidad.

Nota 2: El contratista verificará en compañía del supervisor las actividades exentas de IVA y el porcentaje de IVA cuando hubiera el caso.

ANTICIPO

La Entidad entregará un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, una vez se hayan configurado los requisitos previos de ejecución contenidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y se haya firmado el acta de inicio.

La Entidad entregará el anticipo bajo las siguientes condiciones:

El anticipo se tramitará previa solicitud del Contratista y aceptación de las condiciones de la Entidad para su entrega. En todo caso el anticipo estará sujeto a la disponibilidad de cupo en el Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC).

La iniciación de las actividades o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no están supeditadas en ningún caso a la entrega del anticipo.

La Entidad, a través de la supervisión, revisará y aprobará los programas de inversión del anticipo. Para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, el Contratista constituirá un patrimonio autónomo irrevocable (Fiducia) a nombre del objeto del contrato, cuyo beneficiario sea la ENTIDAD, el cual será vigilado por el supervisor del contrato. Por consiguiente, ningún pago o gravamen que afecte el anticipo

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

podrá ser efectuado sin la autorización expresa y escrita del supervisor, quien velará así porque todo desembolso del anticipo corresponda a gastos del contrato y que estén de acuerdo con el plan de inversión del anticipo aprobado por el supervisor. El costo de la comisión fiduciaria es asumido directamente por el Contratista. El Contratista presentará la respectiva minuta del contrato de fiducia para aprobación previa del supervisor.

Los rendimientos financieros que genere el Anticipo entregado por la Entidad serán reintegrados de acuerdo a los lineamientos del ministerio de hacienda en la cuenta que para el efecto se indique. Copia de la consignación debe ser remitida a la Entidad indicando con precisión que se trata de recursos por concepto de rendimientos financieros del Anticipo otorgado, el número, año del Contrato y el nombre del Contratista. Es responsabilidad de la supervisión verificar el cumplimiento de esta obligación.

Si al momento de liquidarse el patrimonio autónomo se presentan excedentes de recursos en la cuenta del Anticipo del citado patrimonio, la entidad fiduciaria consignará el valor de estos en la cuenta que para tal efecto se disponga, informando el número y año del Contrato, el nombre del Contratista y el concepto de la consignación especificando el valor por rendimientos y el valor por saldos de capital.

El Contratista presentará una certificación expedida por la entidad fiduciaria con la información necesaria sobre el patrimonio autónomo para el giro del Anticipo.

Para la buena administración del Anticipo se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El Contrato de fiducia mercantil debe ser suscrito con una sociedad fiduciaria autorizada por la Superintendencia Financiera para crear patrimonios autónomos.
- El plazo del contrato de fiducia mercantil debe extenderse como mínimo hasta la utilización de la totalidad del recurso entregado a título de Anticipo.
- Los recursos del Anticipo depositados en el patrimonio autónomo deben ser invertidos en cuentas de ahorro y/o corrientes remuneradas, mientras se destinan al cumplimiento del plan de inversión del mismo aprobado por el supervisor.
- Tanto los rendimientos que genere la cuenta de Anticipo del patrimonio autónomo, como los excedentes de esta, si los hubiere, deben ser reintegrados a la Entidad como se establece en el presente instructivo, lo cual debe ser verificado por el supervisor.
- La Entidad remitirá a la fiduciaria el plan de inversión del Anticipo aprobado y le informará sobre la persona natural o jurídica que actuará como supervisor. Así mismo, la Entidad informará a la fiduciaria sobre las suspensiones y reanudaciones en la ejecución del contrato.
- En los casos de caducidad del contrato o terminación unilateral o anticipada de este, la fiduciaria reintegrará a la Entidad el saldo existente en la cuenta de Anticipo y sus rendimientos en la forma indicada por esta, una vez comunique a la fiduciaria el acto administrativo debidamente ejecutoriado.
- La fiduciaria deberá remitir mensualmente a la Entidad, al supervisor y al Contratista, dentro de los primeros quince (15) días hábiles de cada mes, un informe de gestión sobre el manejo del Anticipo en el patrimonio autónomo, el cual contendrá como mínimo la siguiente información: el número y año del Contrato, el nombre del Contratista, las inversiones realizadas, el saldo por capital, los rendimientos con corte al último día del ejercicio anterior, los giros y/o traslados realizados.

El Anticipo será amortizado mediante deducciones de actas parciales, situación que deberá ser controlada por la supervisión. La cuota de amortización se determinará multiplicando el valor de la respectiva acta por la relación que exista entre el saldo del Anticipo y el saldo correspondiente al noventa por ciento (90%) del valor total del Contrato.

El 100% del anticipo deberá ser amortizado por el contratista con el pago de las actas parciales hasta el 90% de valor del contrato, en todo caso en el 10% pendiente para la liquidación del contrato no podrá haber porcentaje de anticipo sin amortizar.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Requisitos para la solicitud de anticipo:

- Socialización del proyecto
- Entrega del plan operativo y plan de trabajo
- Plan de inversión del anticipo
- Cronograma de actividades

6. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROYECTO

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES Y ACTIVIDADES

1. COMPONENTE UNO: DESARROLLAR CAPACIDADES ADMINISTRATIVAS Y FINANCIERAS DE LAS ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS, PARA IMPULSAR SU CRECIMIENTO Y RENTABILIDAD.

Este componente de Socialización, sensibilización y orientación empresarial, se desarrollara a través de la estrategia de motivación en donde se contemplan talleres con metodologías que incluyan actividades lúdicas, demostrativas y participativas que buscan la generación y/o fortalecimiento de conocimientos, capacidades y habilidades conducentes a motivar el "cambio de actitud" y generar una actividad productiva, el fortalecimiento del emprendimiento, así como la puesta en práctica de habilidades psicosociales, a través del aprender haciendo y enseñar demostrando.

En todas las actividades de orientación a desarrollar en relación a las temáticas se garantizará espacios para el intercambio de saberes y experiencias entre las familias participantes por lo cual se desarrollarán temáticas necesarias para la implementación de la unidad productiva, así como del buen manejo y productividad de la misma, los cuales serán flexibles teniendo en cuenta las necesidades de las familias participantes y el contexto y/o condiciones de cada uno de las áreas intervenidas.

1.1. Realizar talleres de socialización del proyecto dirigidos a ocho (8) beneficiarios del municipio de Yopal

Realizar un (1) taller de socialización del proyecto, incluyendo la validación de información de cada beneficiaria, dirigidos a OCHO (8) familias afrodescendientes residentes en el municipio de YOPAL, de acuerdo a los horarios que se concerté con la población, dependiendo la disponibilidad de tiempo de los beneficiarios, pero se garantizará la participación de los OCHO (8) a este evento de capacitación

El taller tendrá una duración de cuatro (4) horas. En este taller se realiza la presentación del proyecto a los beneficiarios, se informa sobre la importancia y corresponsabilidad de los participantes en el desarrollo del proyecto, así como la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas por parte de los beneficiarios, se realiza la validación de información de cada beneficiario *mediante la aplicación de ficha para validación* y se hace un primer acercamiento con la comunidad de acuerdo a la información de la base de datos de beneficiarios, que entregara al operador la asociación y o supervisor. se firma el acta de corresponsabilidad y compromiso por cada beneficiario.

Se describen a continuación todos los aspectos requeridos para el desarrollo de esta actividad:

Se realizarán un (1) taller de socialización del proyecto, dirigidos a OCHO (8) familias afrodescendientes en residentes en el Municipio de Yopal del Departamento de Casanare, los grupos se distribuirán de acuerdo al número de beneficiarios, así:

MUNICIPIO	N° BENEFICIARIOS	N° TALLERES
-----------	------------------	-------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

Alquiler de salón: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo de del taller, dirigidos a un total de OCHO (8) familias. Los espacios estarán ubicados en el área urbana del municipio de YOPAL, donde se realiza el encuentro, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo del encuentro (incluye salón o auditorio adecuado para mínimo 20 personas, con silletería, mesas, sonido). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados para cada punto.

Garantizar Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada taller y convocatoria, a través de un (1) auxiliar para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión e interventoría; suscripción de los acuerdos de corresponsabilidad con las beneficiarias, toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento.

Facilitador y motivador profesional: Profesional, para desarrollar los talleres en el municipio y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar: Se debe garantizar un (1) Profesional en áreas sociales, o administrativas o económicas., con experiencia general de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar tres (3) años de experiencia relacionada, en el área de capacitación y/o coordinación de proyectos, y gerencia o dirección, dirigidos a población Vulnerable.

Servicio de compensación: Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades se dará una ración durante la jornada, el servicio contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.

Se debe brindar información respecto a la metodología a desarrollar, número de talleres, visitas, tipos de insumos a recibir, propósito y objetivo del proyecto, operadores, tiempo de ejecución y temáticas a desarrollar. Se debe dejar claro que las temáticas presentan unos alcances, contenidos, indicadores de logro y evaluación definidos para cada actividad queriendo decir a su vez con esto que se puede ejecutar metodologías de campo “el aprender haciendo y enseñar demostrando”.

En este taller se debe hacer énfasis en la importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas por parte de los beneficiarios, como también en las implicaciones que los beneficiarios del proyecto tendrían por darle un destino diferente a los elementos y equipos que hacen parte del proyecto.

Contenido Temático:

- ✓ Presentación de los objetivos, actividades a desarrollar y el cronograma.
- ✓ Presentación del operador del proyecto.
- ✓ Actividad de Motivación para la participación en todas las actividades que hacen parte del proyecto.
- ✓ Importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas
- ✓ Aplicación de la ficha para validación de la información de cada beneficiario.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Duración: 4 horas.

Logros:

- ✓ Las familias están motivadas y se comprometen a participar en las actividades propias del proyecto.
- ✓ Los participantes entienden la importancia de la buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de las unidades productivas.
- ✓ Las familias reconocen la importancia de la implementación de las unidades productivas para el mejoramiento de sus condiciones de vida.

Productos:

- ✓ Listado de asistencia por cada taller realizado.
- ✓ Validación de Información de cada beneficiario.
- ✓ Acta de corresponsabilidad y compromiso de firmada por cada beneficiario.
- ✓ Evaluación de la actividad por municipio.
- ✓ Registros fotográficos por taller.

PERFIL PROFESIONAL: Profesional, para desarrollar los talleres en el municipio y diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar: Se debe garantizar un (1) Profesional en áreas sociales, o administrativas o económicas., con experiencia general de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar tres (3) años de experiencia relacionada, en el área de capacitación y/o coordinación de proyectos, y gerencia o dirección, dirigidos a población Vulnerable.

Validación de la información, y diligenciamiento de formatos de actas de corresponsabilidad: La validación de información de cada beneficiario y se hará un primer acercamiento con los beneficiarios donde se comprometen a participar en todas y cada una de las actividades del proyecto mediante la firma de un acta de corresponsabilidad y compromiso.

Para el desarrollo de la actividad de validación de la información de cada beneficiario se incluye el registro de participantes, el diligenciamiento de la ficha de validación de información, en la cual cada uno de los beneficiarios responderá una serie de preguntas referentes a información personal (Nombres y apellidos, edad, número de teléfono, dirección, estado civil, ocupación, ingresos mensuales, entre otros), e información de su núcleo familiar. El desarrollo de esta actividad permitirá validar y actualizar información del beneficiario y los integrantes de su núcleo familiar para generar una base datos que será suministrada a la gobernación de Casanare para la identificación de beneficiarios en los proyectos productivos.

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

1.2. Realizar talleres de orientación (componente sensibilidad social), dirigidos a los ocho (8) beneficiarios del municipio de Yopal

Realizar un (1) taller de orientación en el componente de sensibilidad social, dirigidos a OCHO (8) familias afrodescendientes residentes en el municipio de YOPAL del departamento de Casanare

Se realizarán un (1) taller de orientación en el componente de sensibilidad, dirigidos a OCHO (8) familias afrodescendientes, residentes en el municipio de YOPAL del Departamento de Casanare, cada taller tendrá una duración de ocho (8) horas, en los horarios concertados con cada grupo, los grupos se distribuirán de acuerdo al número de beneficiarios por municipio así:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

MUNICIPIO	Nº BENEFICIARIOS	Nº TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

Para el desarrollo del taller se debe garantizar las ayudas audiovisuales, como video beam de mínimo 2700 Lumens, y resolución superior o igual a XGA, y portátil, de con disco de capacidad de 500 GB, memoria RAM de mínimo 4 GB, estas ayudas deben garantizarse durante todo el tiempo de duración de la actividad.

Alquiler de salón: Se deben garantizar espacios adecuados, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, así como la logística necesaria en el lugar del desarrollo del encuentro, dirigidos a un total de OCHO (8) familias. Los espacios estarán ubicados en el área urbana del municipio de YOPAL, donde se realizan el encuentro, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y la logística necesaria requerida para el desarrollo del encuentro (incluye salón o auditorio adecuado para mínimo cincuenta (50) personas, con silletería, mesas, sonido). Se debe contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes, en los lugares concertados para cada punto

La actividad incluye Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada taller a través de un (1) auxiliar para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión e interventoría; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento.

Servicio de compensación: se garantizará la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades se entrega dos servicios durante la jornada, uno en horas de la mañana. El servicio contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.

Servicio de Compensación: Garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición. Este servicio deberá contener: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, pernil o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas.

Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos.

• **MODULO 1- COMPONENTE SENSIBILIDAD SOCIAL:**

El contenido es el siguiente:

1-Sensibilización a los beneficiarios frente al compromiso que se debe asumir con el proyecto de generación de ingresos dadas las implicaciones relacionadas con calidad de vida, con impacto económico, afectivo y social que trae consigo el éxito en la ejecución del mismo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2- Identificación y caracterización de las motivaciones y comportamientos asociados con el proyecto de Generación de Ingresos, evaluando fortalezas, debilidades, competencias, habilidades y pensamientos que facilitan o dificultan el desarrollo del proyecto.

3- Orientación frente a la articulación entre el proyecto de vida y el programa de generación de ingresos.

4- una actividad lúdica de Motivación Laboral que incluya la siguiente temática: Importancia de la motivación en el entorno laboral, El asertividad como elemento auto motivador.

- **MOTIVACIÓN PERSONAL:**

- ✓ Sensibilización dirigida a grupos de personas, frente al compromiso que se debe asumir con el proyecto de generación de ingresos dadas las implicaciones relacionadas con calidad de vida, con el impacto económico, afectivo y social que trae consigo el éxito en la ejecución del mismo.
- ✓ Identificación y caracterización de las motivaciones y comportamientos asociados con el proyecto de Generación de Ingresos, evaluando fortalezas, debilidades, competencias, habilidades y pensamientos que facilitan o dificultan el desarrollo del proyecto.
- ✓ Orientación frente a la articulación entre el proyecto de vida y el programa de generación de ingresos.

- **MOTIVACION EN EL ENTORNO LABORAL:**

Se desarrollará una (1) actividad lúdica de Motivación Laboral que incluya la siguiente temática:

- ✓ Sensibilización respecto a la importancia de la motivación en el entorno laboral.
- ✓ El asertividad como elemento auto motivador, su importancia en el entorno socio-laboral y como contribuye en el éxito de la unidad productiva.

Duración: ocho (8) horas

Logros:

- ✓ Las beneficiarias entienden la importancia y se comprometen a asumir actitudes positivas que contribuyan al éxito del proyecto.
- ✓ Las beneficiarias reconocen la importancia de la implementación de las unidades productivas para el mejoramiento de sus condiciones de vida.
- ✓ Las beneficiarias del proyecto se motivan para mantener un apropiado entorno laboral
- ✓ Los participantes entienden el concepto de asertividad y se motivan para poner en práctica lo aprendido.

- **Productos:**

- ✓ Listado de asistencia por taller.
- ✓ Evaluación de la actividad por taller.
- ✓ Registros fotográficos por taller.

PERFIL PROFESIONAL:

se requiere Un (1) Profesional: con título de Trabajador Social o psicólogo y experiencia en actividades de Capacitación y/o Docencia, o tallerista, El profesional además de dictar el taller de capacitación, deberá elaborar los contenidos de la temática, metodología a desarrollar, elaborar las diapositivas, diseñar evaluación de la temática a dictar y entregar informe consolidado de los talleres dictados, el módulo tiene una duración de un día

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

1.3. Realizar encuentros de orientación en emprendimiento, creación y formalización de empresas, dirigidos a los ocho (8) beneficiarios del municipio de Yopal.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Realizar dos (02) encuentros de orientación en emprendimiento, creación y formalización de empresas, dirigidos a ocho (8) personas afrodescendientes, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas, el primer encuentro abarcará la temática: CREACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE EMPRESAS (1 encuentro) y el segundo encuentro: TIPO DE EMPRESAS COMERCIALES EXISTENTES EN EL CÓDIGO DE COMERCIO COLOMBIANO (1 encuentro).

Se realizarán dos (02) encuentros de orientación y formación en emprendimiento, distribuidos de la siguiente manera: un (1) encuentro lúdico- pedagógico se desarrollarán en la temática de CREACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE EMPRESAS con una duración cada uno de ocho (8) horas. Aplicando una metodología lúdico pedagógica, dirigida por un profesional idóneo, cada encuentro se llevará a cabo en los puntos señalados en la siguiente, tabla, teniendo en cuenta los grupos de los beneficiarios, o en el punto de su preferencia seleccionado y concertado con cada uno de ellos a través de convocatoria telefónica.

CONTENIDO TEMÁTICO:

MODULO 1. EMPRENDERISMO - ORGANIZACIÓN Y EMPRESARIAL:

Contenido:

- Perfil Empresarial.
- Emprendimiento.
- Atención al cliente.
- Que es una empresa.
- Tipos de empresa y de sociedades.
- Áreas básicas de una Empresa.
- Qué es el Emprendimiento y Autonomía económica.
- Emprendimiento dinámico e innovador: a. perfil del emprendedor. b. Desarrollo de habilidades empresariales. c. ética y valores empresariales.
- Competencias del emprendedor: comunicación, investigación, creatividad e innovación (valor agregado del producto), liderazgo. Negociación, asumir riesgos, ética, pensamiento sistemático, orientación al logro, Trabajo en equipo.
- El proceso emprendedor.
- Oportunidades de negocio y tendencias.
- Orientación en para elaboración de Plan de negocios, con el fin de que se apropien del manejo del desarrollo de la unidad productiva.

Duración: Con una duración de 8 horas.

Logros:

- Los participantes entienden conceptos básicos del área empresarial, los entienden y cuentan con las capacidades para ponerlos en práctica.
- Los participantes entienden conceptos básicos empresariales

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Productos:

- Listado de asistencia por grupo
- Evaluación de la actividad por grupo
- Registro fotográfico por grupo

Los grupos se distribuirán de la siguiente manera:

MUNICIPIO	N° BENEFICIARIOS	N° TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

Y posteriormente se realizarán un (1) encuentro teórico- prácticos y asistenciales con la temática principal TIPO DE EMPRESAS COMERCIALES EXISTENTES EN EL CÓDIGO DE COMERCIO COLOMBIANO: para el desarrollo de estos encuentros, se distribuirán los de beneficiarios en un (1) grupo y cada encuentro se tendrá una intensidad horaria de ocho (8) horas, y se llevará a cabo de manera práctica y asistencial para la elaboración de un modelo de empresa de acuerdo a las preferencias de cada beneficiario, realizando acompañamiento personalizado, para la presentación de este nuevo modelo o actualización ante la Cámara de Comercio, para que inicie o actualice el registro mercantil y ante la DIAN, para el Registro Único Tributario, para registrarse o actualizar, si se requiere, y el beneficiario Y que quede de acuerdo a la actividad principal que va a fortalecer.

CONTENIDO TEMÁTICO:

Encuentro práctico asistencial con una intensidad de 8 horas, con 2 grupos, para un total de 16 horas.

Tipo de empresas comerciales existentes en el código de comercio colombiano:

- Gestiones que se deben realizar para constituir una empresa
- Tipos de empresa y de sociedades.
- Elaboración de modelo de empresa
- La importancia de legalizar una empresa
- Visita técnica a la Cámara de Comercio e inscripción en la DIAN de manera virtual o física.

Esta actividad contribuye en el mejoramiento de los conocimientos para el desarrollo de competencias para el emprendimiento que permitan la generación de autoempleo, y la formalización comercial y tributaria de los micronegocios, de tal manera que les permita, participar activamente en la oferta de productos.

Los grupos se distribuirán de acuerdo al número de beneficiarios así:

MUNICIPIO	N° BENEFICIARIOS	N° TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

Logros:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Carrera 33 # 37 - 35 Barrio Centro, Villavicencio - Meta. Teléfono: (608) 662 36 48 Cel. 3108708920
info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ Los participantes entienden conceptos básicos de una empresa, los entienden y cuentan con las capacidades para ponerlos en práctica.
- ✓ Los participantes conocen los permisos necesarios para el desarrollo de su actividad productiva.
- ✓ Los participantes apropian la importancia de la constitución y legalización de su micro negocio
- ✓ La buena utilización de los elementos y materiales necesarios para la implementación de los activos productivos
- ✓ Los participantes, tendrán el modelo legal y formal de la empresa que inicien.

Productos:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Modelo de empresa que formalicen o actualicen, ya sea inscrita en la cámara de comercio y DIAN o los formatos diligenciados listos para que realicen el trámite.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Perfil capacitador:

Uno o dos (2) Profesionales en Administración de Empresas, y/o contador público, y/o economista, y/o Abogado, título de especialización en áreas afines, con cuatro (4) años de experiencia, de los cuales se deben acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada, con el área de capacitaciones dirigidas a población vulnerable, y/o instructor y/o docente y/o dirección de empresas para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo del encuentro se incluyen los siguientes ítems:

Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	16
Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	16
Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	2

Adicional a esto también se contemplan los siguientes ítems con las especificaciones técnicas

La actividad incluye Personal de apoyo para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada taller a través de un (1) auxiliar para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión e interventoría; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento.

Capacitador, profesional para desarrollar el encuentro de emprendimiento: con el siguiente perfil profesional: profesional en Administración de Empresas, o contador público, o economista, o Abogado, título de especialización en áreas afines, con cuatro (4) años de experiencia, de los cuales se deben acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada, con el área de capacitaciones dirigidas

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

a población vulnerable, o como instructor o docente o director, gerente o representante de empresas para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Perfil profesional en Administración de Empresas, o contador público, o economista, o Abogado, título de especialización en áreas afines, con cuatro (4) años de experiencia, de los cuales se deben acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada, con el área de capacitaciones dirigidas a población vulnerable, o como instructor o docente o director, gerente o representante de empresas para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Servicio de Nutrición almuerzo: se debe garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición.: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas.

Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos., se brindará un almuerzo por cada participante durante la jornada.

Servicio de Nutrición de compensación: se garantizará la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades se entrega dos servicios durante la jornada, uno en horas de la mañana y otro en la tarde. El servicio contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

1.4. Realizar encuentros de orientación en mercadeo digital, dirigidos a los ocho (8) beneficiarios del municipio de Yopal

Realizar un (1) encuentro de orientación en mercadeo digital, dirigidos a ocho (8) personas afrodescendientes, domiciliadas en el municipio de YOPAL del departamento de Casanare.

El encuentro tendrá una intensidad horaria de 8 horas.

MUNICIPIO	N° BENEFICIARIOS	N° TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

CONTENIDO TEMÁTICO:

- Qué es mercadeo digital.
- Ventajas del marketing digital: más interactividad con el público, segmentación de la audiencia, ahorro de costos.
- Tendencias influidas por internet.: tendencia blended – canales online
- Espacios digitales: rich media, email marketing, afiliados, directorios, medios off-line, planes marketing on line. Venta online.
- Redes sociales: tipos de redes sociales, redes sociales horizontales o genéricas, para que sirven las redes sociales,
- Estrategia de código QR. Como generar un código QR, como lee un código QR, para que sirve, que puede contener
- Formas de pago por internet.
- Mercadeo y comercialización del Producto.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Servicio al Cliente.

Los grupos se distribuirán de acuerdo al número de beneficiarios por municipio así:

MUNICIPIO	Nº BENEFICIARIOS	Nº TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

Duración: Ocho (8) horas por cada encuentro.

Logros:

- ✓ Los beneficiarios apropiaron el concepto del marketing como el proceso social mediante el que grupos de individuos logran lo que necesitan y desean a través de la creación, oferta y libre intercambio de productos y servicios que otros valoran.

Productos:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Perfil capacitador:

Profesional universitario en Ingeniería Industrial, mercadotecnia, o Diseñador gráfico, o comunicador social, o publicista, con título de especialización en áreas afines, con cuatro (4) años de experiencia, de los cuales se deben acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada, en el área de capacitación o instructor o docente o ejercicio de su actividad. para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo del encuentro se incluyen los siguientes ítems:

Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	8
Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	8
Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1

- **Personal de apoyo** para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada taller a través de un (1) auxiliar para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión e interventoría; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- **Servicio de Nutrición almuerzo:** se debe garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición.: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas.
 - **Nota:** Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos., se brindará un almuerzo por cada participante durante la jornada.
- **Servicio de compensación:** se garantizará la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades se entrega dos servicios durante la jornada, uno en horas de la mañana y otro en la tarde. El servicio contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.
- Capacitador, profesional para desarrollar el encuentro de mercadeo digital, **Perfil profesional:** Profesional universitario en Ingeniería Industrial, mercadotecnia, o Diseñador gráfico, o comunicador social, o publicista con título de especialización en áreas afines, con cuatro (4) años de experiencia, de los cuales se deben acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada, en el área de capacitación o instructor o docente para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

1.5. Realizar encuentros de orientación en mercadeo digital, dirigidos a los ocho (8) beneficiarios del municipio de Yopal

Realizar un (1) encuentro de orientación en principios básicos contables y tributarios, dirigidos a OCHO (8) personas afrodescendientes residenciados en el municipio de YOPAL del departamento de Casanare.

Se realizarán un (1) encuentro de orientación en principios básicos contables y tributarios, dirigidos a OCHO (8) personas en situación de vulnerabilidad con micro negocios del área urbano y/o rural, con una intensidad horaria de 8 horas.

MUNICIPIO	N° BENEFICIARIOS	N° TALLERES
Grupo 1 Yopal	8	1
TOTAL	8	1

CONTENIDO TEMÁTICO:

- Que es la contabilidad: importancia, principios de contabilidad
- Importancia de llevar la contabilidad en el negocio.
- Estados financieros: Cómo elaborar y comprender los estados financieros básicos de la empresa: qué es un estado financiero, para que sirve y cuáles son los estados financieros que debe preparar una empresa.
- Inteligencia financiera
- Implementación de los soportes contables
- Los impuestos: Aspectos tributarios: impuestos municipales, impuestos departamentales
- Calendario tributario

Los grupos se distribuirán de acuerdo al número de beneficiarios por municipio así:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas: Disco duro rígido HDD de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video. Según especificaciones técnicas.	HORAS	8
Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768), según especificaciones técnicas.	HORAS	8
Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	UNIDAD	1

Duración: Ocho (8) horas por cada encuentro.

Logros:

- ✓ Los participantes entienden conceptos básicos contabilidad y las gestiones necesarias para el emprendimiento.
- ✓ Los participantes conocen los impuestos y declaraciones obligados a presentar.

Productos:

- ✓ Listado de asistencia por encuentro.
- ✓ Evaluación de la actividad por encuentro.
- ✓ Registros fotográficos por encuentro.

Perfil capacitador:

Un (1) Profesional Contador público, y/o economista, con especialización áreas afines, para desarrollar el encuentro, con experiencia profesional de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar tres (3) años de experiencia relacionada en el área de capacitación y/o instructor y/o docente. Para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Dentro de las actividades necesarias para el desarrollo del encuentro se incluyen los siguientes ítems:

- Alquiler de portátil, con las siguientes especificaciones técnicas (Disco duro de 500 GB, Memoria RAM de 4 GB, Windows 7, tarjeta de video). Con una duración de 8 horas, las cuales se establecen teniendo en cuenta que se desarrollaran 1 talleres con una duración de 8 horas cada uno
- Alquiler de video beam de mínimo 2.700 Lumens y resolución superior o igual a XGA (1024 *768). Con una duración de 16 horas, las cuales se establecen teniendo en cuenta que se desarrollaran 2 talleres con una duración de 8 horas cada uno
- Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación, durante ocho (8) horas, con capacidad para OCHO (8) personas deberá contar con sillas cómodas y en buen estado, sonido tablero acrílico, de fácil acceso, de tal manera que se permita el desplazamiento de los participantes a los lugares definidos para cada actividad, los espacios estarán ubicados en el municipio de Yopal, donde se realiza el encuentro, garantizando espacios cubiertos con acceso a servicios públicos básicos esenciales (agua y energía eléctrica) y deben contar con unidades sanitarias suficientes y en condiciones adecuadas disponibles para el servicio de los participantes a cada encuentro

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- **Personal de apoyo** para el desarrollo de las actividades necesarias para la realización de cada taller a través de un (1) auxiliar para apoyar la convocatoria, así como el diligenciamiento de planillas de asistencia a esta actividad de acuerdo a los datos que solicitados por la supervisión e interventoría; toma de registro fotográfico, diligenciamiento de formatos de evaluación de la actividad y apoyo en las actividades de organización y logística de cada evento.
- **Servicio de Nutrición almuerzo:** se debe garantizar la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición.: Almuerzo: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; 1 porción de proteína de 260 gr. Puede ser pollo (pierna, perril o pechuga), o pescado (mojarra, bagre o trucha) o carne (tipo churrasco); Una (1) porción de cereal; Una (1) porción de legumbres; y Una (1) porción de verduras, acompañado de bebida natural de mínimo doce (12) onzas.
Nota: Servidos en empaques biodegradables de acuerdo a la normatividad vigente o a la mesa e incluye cubiertos., se brindará un almuerzo por cada participante durante la jornada.
- **Servicio de Nutrición de compensación:** se garantizará la permanencia de los participantes a través del servicio de nutrición de compensación durante el desarrollo de las actividades se entrega dos servicios durante la jornada, uno en horas de la mañana y otro en la tarde. El servicio contiene: un producto de pastelería (empanada y/o croissant de jamón y queso y/o sándwich de jamón y queso y/o pastel hojaldrado de pollo o carne de mínimo 100 gr) y jugo de fruta natural de 9 onzas.
- Capacitador, profesional para desarrollar el encuentro de orientación en principios básicos contables y tributarios. **Perfil profesional:** Un (1) Profesional Contador público, y/o economista, con especialización en áreas afines, para desarrollar el encuentro, con experiencia profesional de cinco (5) años, de los cuales debe acreditar tres (3) años de experiencia relacionada en el área de capacitación y/o instructor y/o docente. Para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2. COMPONENTE DOS: REALIZAR TALLERES PARA LA ORIENTACION TECNICA PARA LA IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS DE GENERACION DE INGRESOS PARA FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS, EN CONDICION DE VULNERABILIDAD, DEL MUNICIPIO DE YOPAL, CON EL FIN DE FORTALECER SU DESARROLLO OCUPACIONAL ECONÓMICO Y SOCIAL.

Se realizarán seis (6) talleres de orientación técnica, dirigidos a OCHO (8) familias afrodescendientes residentes en el municipio de YOPAL en las áreas de unidades productivas tales como:

YOPAL	TOTAL DE CAPACITACIONES	NUMERO DE HORAS /60 HORAS X TALLER	NUMERO DE BENEFICIARIOS POR UNIDAD
PREPARACIÓN PLATOS TIPICOS DE LA REGION	1	60	1
PREPARACIÓN DE COMIDAS RAPIDAS	1	60	1
BELLEZA (CORTE Y BARBERIA, SPA DE UÑAS, MAQUILLAJE Y PEINADOS)	1	60	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

METALMECANICA	1	60	1
MODISTERIA Y PATRONAJE	1	60	1
SERVICIOS DE PODA Y JARDINERIA	1	60	3
TOTAL	6		8

Los talleres se realizarán en el municipio de YOPAL de acuerdo a concertación con la comunidad, concertado con los beneficiarios, buscando que sea un lugar céntrico, para la mayoría de los beneficiarios y que cumpla con las especificaciones técnicas, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación de acuerdo al área en que se vayan a capacitar y el número de personas por cada una.

Durante el proceso de orientación técnica se garantizarán todos los espacios adecuados para la capacitación teórica práctica para los OCHO (8) beneficiarios en el municipio de Yopal, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% en el proceso de formación.

A continuación se describe cada actividad:

2.1 fortalecimiento de las unidades productivas de gastronomía, para la generación de ingresos y la empleabilidad

Realizar la implementación de una (1) unidad para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente del municipio de YOPAL, preparación de platos ancestrales y tradicionales, mediante el desarrollo de un (1) talleres de capacitación teórico practica en la temática de cocina ancestral y tradicional, dirigidos al beneficiario del municipio de Yopal que se encuentran distribuidos así:

UNIDAD	No. BENEFICIARIOS YOPAL	NUMERO DE CAPACITACION TECNICA
PREPARACIÓN PLATOS TÍPICOS DE LA REGIÓN	1	1

Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

Se realizará un (1) taller como se relaciona en el cuadro anterior, Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres:

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Capacitar a los cursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de preparación de platos ancestrales y tradicionales. Así como también se otorgarán herramientas para la comprensión de planos y demás elementos necesarios para llevar adelante el oficio.

La temática a desarrollar es la siguiente:

TEMÁTICA:**INTRODUCCIÓN**

- Conceptos generales
- Normas y prácticas de seguridad
- Utensilios básicos

CALIDAD

- Características de calidad de un alimento
- Clasificación de un alimento
- Métodos básicos de conservación mediante frío, calor y nuevas tecnologías

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Métodos de manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo
- Cómo y con qué se contaminan los alimentos
- Cómo prevenir la contaminación

HIGIENE PERSONAL Y DE LOS ALIMENTOS

- Aseo Personal
- Hábitos higiénicos
- Higiene de los alimentos
- Fuentes de contaminación de los alimentos

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

- Técnicas y elaboraciones culinarias básicas
- Elaboración de comidas rápidas
- Recetas tradicionales.
- Preparación de bebidas

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS

- Limpieza y desinfección de útiles y equipo.
- Procesos de esterilización/conservación/regeneración.
- Manejo de residuos y desperdicios

Duración: sesenta (60) horas presenciales

Perfil capacitador: Se requiere un (01) Capacitador en cocina con formación de Técnico en cocina y/o chef y experiencia específica en el área a capacitar mínima de un año de los cuales seis (6) meses. Para dictar el taller de cocina teórico – práctico.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Para el desarrollo de esta actividad se debe garantizar

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Capacitación técnica en preparación de comidas rápidas: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2	Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: abarrotes, proteínas y Fruver para la capacitación práctica.	Encuentros	1

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2.2.Fortalecimiento de las unidades productivas de comidas rápidas, para la generación de ingresos y la empleabilidad

Realizar la implementación de una unidad para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente de los municipios de Yopal, preparación de platos ancestrales y tradicionales, mediante el desarrollo de un taller de capacitación teórico práctico en la temática de cocina ancestral y tradicional, dirigido a los beneficiarios de los municipios que se encuentran distribuidos así:

UNIDAD	N° BENEFICIARIOS	NÚMERO DE CAPACITACIÓN TÉCNICA
Preparación de comidas rápidas	1	1

Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la cercanía de un municipio a otro y la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

Se realizara un taller como se relaciona en el cuadro anterior, las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres.

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

Capacitar a los concursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de preparación de platos ancestrales

La temática a desarrollar es la siguiente:

INTRODUCCIÓN

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Conceptos generales
- Normas y prácticas de seguridad
- Utensilios básicos

1.MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Métodos de manipulación, limpieza y preparación de alimentos en crudo
- Como y con que se contaminan los alimentos
- Como prevenir la contaminación.

2.INTRODUCCION A LA COCINA TEMÁTICA

- Definición y concepto de cocina temática
- Importancia de la temática en la cocina
- Ejemplos de cocinas temáticas exitosas

3.PREPARACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS

- Técnicas de preparación de comidas rápidas
- Ingredientes y materiales necesarios
- Recetas y menús temáticas

4.PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN

- Importancia de la presentación en la cocina temática
- Técnicas de decoración y presentación de platos
- Uso de elementos temáticos

5. ATENCION AL CLIENTE

- Importancia de la atención al cliente en un negocio de comidas rápidas temáticas
- Técnicas de comunicación y atención al cliente
- Manejo de quejas y reclamos

6. GESTIÓN DE INVENTARIO Y ALMACEN

- Importancia de la gestión de inventarios en un negocio de comidas rápidas
- Técnicas de gestión de inventarios y almacén
- Control de stock y pedidos

7.SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA

- Importancia de la seguridad e higiene en la cocina
- Técnicas de limpieza y desinfección
- Uso de equipos de protección personal

LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS

- Limpieza y desinfección de útiles y equipo
- Procesos de esterilización/ conservación/ regeneración
- Manejo de residuos y desperdicios

Duración: sesenta(60) presenciales

Perfil capacitador: Se requiere un (01) Capacitador en cocina con formación de Técnico en cocina y/o chef y experiencia específica en el área a capacitar mínima de un año de los cuales seis (6) meses. Para dictar el taller de cocina teórico – practico.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Para el desarrollo de esta actividad se debe garantizar

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Capacitación técnica en preparación de comidas rápidas: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2	Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: abarrote, proteínas y fruter para la capacitación práctica	Encuentros	1

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2.3. Fortalecimiento de las unidades productivas de belleza , para la generación de ingresos y la empleabilidad

Realizar la implementación de una (1) unidad para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente del municipio de Yopal, en belleza mediante el desarrollo de un (1) taller de capacitación teórico practica en la temática de belleza, dirigidos a los beneficiarios del municipio de Yopal, Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

Se realizarán un (1) taller en el municipio de Yopal, dirigidos a una (1) personas del municipio de Yopal, del departamento de Casanare. Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres:

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

Capacitar a los cursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de belleza. Así como también se otorgarán herramientas para la comprensión de planos y demás elementos necesarios para llevar adelanté el oficio.

BELLEZA CORPORAL

- ✓ Manicure y pedicura
- ✓ Decoración de uñas
- ✓ Cuidados de la piel
- ✓ Técnicas de hidratación de manos y pies

BELLEZA CAPILAR

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ Corte de cabello dama
- ✓ Corte de cabello caballero
- ✓ Peinados colegiales
- ✓ Tratamiento capilar
- ✓ Peinados, alisados y recogidos
- ✓ Trenzas
- ✓ Peinados para niñas nivel básico
- ✓ Lizados y rizos
- ✓ Auto cepillado y cuidado capilar
- ✓ Técnicas de cepillado

TÉCNICA DE MASAJES

- ✓ Concepto y definición de masajes
- ✓ Extremidades superiores
- ✓ Extremidades inferiores
- ✓ Articulaciones móviles, semimóviles y fijas
- ✓ Técnicas para masajes generales circulatorios

BELLEZA ROSTRO-MAQUILLAJE

- ✓ Preparación y cuidado del rostro
- ✓ Uso adecuado de brochas y pinceles
- ✓ Corrección de ojeras
- ✓ Selección y aplicación de base
- ✓ Iluminación del rostro
- ✓ Contorno en polvo
- ✓ Maquillaje de cejas
- ✓ Maquillaje de día
- ✓ Maquillaje de noche
- ✓ Aplicación de pestañas corridas
- ✓ Aplicación de blush e iluminador
- ✓ Maquillaje de labios

BIOSEGURIDAD

- ✓ Desinfección y esterilización implementos.
- ✓ Tipos de riesgo.
- ✓ Enfermedad profesional, factores que intervienen en su desarrollo.
- ✓ Equipo de protección básico y especializado.
- ✓ Usos y mantenimiento de los elementos de protección personal.
- ✓ Sistema y métodos de trabajo seguro e higiénico.

PRODUCTOS

- ✓ Listado de asistencia diario
- ✓ Evaluación de la actividad por taller realizado al finalizar el proceso de formación por grupo.
- ✓ Registros fotográfico diario (mínimo 8 fotos por actividad)
- ✓ Presentación en Power Point
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia a los talleres

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

PERSONAL REQUERIDO Y PERFIL:

Se requiere Un (1) Capacitador en Belleza y maquillaje con formación técnica laboral y/o profesional y experiencia específica en el área a capacitar mínima de 6 meses.

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2.4.fortalecimiento de las unidades productivas de metalmecánica, para la generación de ingresos y la empleabilidad

Realizar la implementación de una (1) unidad para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente del municipio de Yopal, en metalmecánica mediante el desarrollo de uno (1) talleres de capacitación teórico practica en la temática de metalmecánica, dirigidos a los beneficiarios del municipio de Yopal, Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

Se realizará un (1) taller en el municipio de Yopal, dirigido a una (1) persona de los municipios del municipio de Yopal, del departamento de Casanare. Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres:

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

Capacitar a los cursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de metalmecánica. Así como también se otorgarán herramientas para la comprensión de planos y demás elementos necesarios para llevar adelante el oficio.

La temática a desarrollar es la siguiente:

Módulo 1: Introducción a la Metalmecánica

1. Conceptos básicos de metalmecánica
2. Tipos de materiales metálicos
3. Herramientas y equipos básicos
4. Seguridad en el taller

Módulo 2: Diseño y Planificación

1. Diseño de piezas y productos metálicos
2. Planificación de proyectos
3. Lectura de planos y especificaciones técnicas
4. Estimación de costos y materiales

Módulo 3: Procesos de Fabricación

1. Corte y soldadura (MIG, TIG, ARC)
2. Mecanizado (torno, fresadora, taladro)
3. Tratamientos térmicos y superficiales
4. Ensamblaje y montaje

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Módulo 4: Mantenimiento y Reparación

1. Mantenimiento preventivo y correctivo
2. Reparación de equipos y herramientas
3. Diagnóstico de fallas
4. Herramientas y técnicas de medición

Módulo 6: Seguridad y Medio Ambiente

1. Seguridad en el taller y riesgos laborales
2. Manejo de residuos y materiales peligrosos
3. Protección del medio ambiente
4. Normativas y regulaciones aplicables

PRODUCTOS:

- ✓ Listado de asistencia diario
- ✓ Evaluación de la actividad por taller realizado al finalizar el proceso de formación por grupo.
- ✓ Registros fotográfico diario (mínimo 8 fotos por actividad)
- ✓ Presentación en Power Point
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia a los talleres

PERSONAL REQUERIDO Y PERFIL:

Se requiere Un (1) Capacitador en soldadura, con formación técnica laboral y/o profesional y experiencia específica en el área a capacitar mínima de 6 meses.

Para el desarrollo de esta actividad se debe garantizar

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Capacitación técnica en preparación de comidas rápidas: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2	Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: materiales metálicos, soldaduras	Encuentros	1

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2.5. Fortalecimiento de las unidades productivas de modistería y patronaje, y sublimación de prendas, para la generación de ingresos y la empleabilidad

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Realizar la implementación de una (1) unidad para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente de los municipios de Yopal, en modistería y patronaje, mediante el desarrollo de un (1) talleres de capacitación teórico practica en la temática de modistería y patronaje, Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

Se realizará un (1) taller dirigido a uno (1) persona del municipio de Yopal, del departamento de Casanare. Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres:

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

Capacitar a los cursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de modistería y patronaje. Así como también se otorgarán herramientas para la comprensión de planos y demás elementos necesarios para llevar adelanté el oficio.

La temática a desarrollar es la siguiente:

TEMÁTICA:

Modulo uno: Práctica de máquinas:

- Máquina plana,
- maquina fileteadora,
- manejo de máquinas, enhebrado, accesorios, y prácticas en papel y telas ajuste de puntadas.

Modulo dos: agujas y puntadas:

- Comprender términos de puntada, pespunte, costura, tipos de puntadas, sobrehilados
- Agujas sus partes, funciones, tipos de puntas para diferentes tejidos. tipos de hilos usos.

Modulo tres: Simbología y lectura de moldes:

- Signos que nos ayudan a sintetizar e interpretar los moldes.
- Manejo de cuadro de tallas infantil, juvenil niño niña, adulto hombre dama.
- Realización de moldes de falda, blusa, sudadera, pijama dama, con sus respectivas prendas.

Modulo cuatro: Útiles y equipos de costura:

- Plancha, tijeras de papel y de tela, cinta métrica, lápices, papel de molde, manejo de fólderres en maquina plana familiar.
- Medidas. Clases y como tomarlas: Adaptables y aplicables. Ancho de espalda, contorno de busto, busto, cintura, caderas, talle delantero, talle espalda, largo de falda, largo de manga, puño.
- Adaptación de medidas, estudio del cuerpo humano, hilvanes, concepto, clases.

Modulo cinco: Tipos de fibras orígenes tipos de tejidos:

- urdimbres, tramas, cursos, carreras, sesgo o bias tejido de punto, tejido plano, TNT, Telas delgadas, medianas y gruesas.
- Precauciones para su correcta ejecución.
- Limpieza de prendas: trucos para desmanchar prendas, procesos de jean.
- Prendas: ajustes, arreglos cambio de tallas, ajuste de pinzas, botas originales, cambio de cierres, toma de ruedos, ajustes de pretinas.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Contenidos básicos de sublimación

PRODUCTOS:

- ✓ Listado de asistencia diario
- ✓ Evaluación de la actividad por taller realizado al finalizar el proceso de formación por grupo.
- ✓ Registros fotográfico diario (mínimo 8 fotos por actividad)
- ✓ Presentación en Powers Point
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia a los talleres

PERSONAL REQUERIDO Y PERFIL:

Se requiere Un (1) Capacitador en modistería o patronaje, con formación técnica laboral y/o profesional y experiencia específica en el área a capacitar mínima de 6 meses.

Para el desarrollo de esta actividad se debe garantizar

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Capacitación técnica en preparación de comidas rápidas: un capacitador con formación técnica y experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2	Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: telas, hilos y demás	Encuentros	1

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

2.6. Fortalecimiento de las unidades productivas de poda y jardinería, para la generación de ingresos y la empleabilidad

Realizar la implementación de TRES (3) unidades para la generación de ingresos y la empleabilidad de población afrodescendiente de los municipios de YOPAL, poda y jardinería mediante el desarrollo de un (1) taller de capacitación teórico práctica en la temática de poda y jardinería, dirigidos a los beneficiarios del municipio de Yopal

Cada taller tendrá una duración de sesenta (60) horas, se realizarán en los sitios, establecidos por el operador, de tal manera que se garantice la facilidad de acceso de los beneficiarios, teniendo en cuenta la cercanía de un municipio a otro y la disponibilidad de espacios adecuados para la capacitación. Se deben garantizar todos los elementos, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la orientación técnica de acuerdo al número de beneficiarios descrito, los cuales serán entregados durante el proceso de capacitación, así como la logística, organización, convocatoria y horarios concertados con los beneficiarios para lograr la participación del 100% de los beneficiarios.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Se realizará un (1) taller como se relaciona en el cuadro anterior, Las personas capacitadas recibirán un certificado que incluya el número de horas de asistencia a los talleres:

Cada taller de orientación técnica debe contener como mínimo las siguientes temáticas:

Capacitar a los cursantes para que estos sean capaces de comprender los fundamentos básicos del área de poda y jardinería. Así como también se otorgarán herramientas para la comprensión de planos y demás elementos necesarios para llevar adelante el oficio.

La temática a desarrollar es la siguiente:

TEMÁTICA:**Módulo uno:** introducción teoría:

- sobre forma espacio volumen textura color armonía contraste
- reconocimiento de las medidas antropométricas

Módulo dos: biología del árbol:

- Morfología tallo hoja raíz reconocimiento de especies
- Distribución hábitos hojas flores frutos ramas corteza
- preparación de sustratos para jardinería
- Compost de la lombriz californiana
- Instalación de césped clases y calidad de césped

Módulo tres: podas y trasplante de espacias:

- Requisitos técnicos para la poda de árboles
- Tipo de poda permitida módulo

Modulo cuatro: equipos y herramientas para la poda:

- Uso y medidas de seguridad
- Tipos de poda
- Tipos de corte trasplante fertilización enfermedades comunes

Módulo cinco:

- implantación de especies nativas en el paisaje urbano
- Diseño de jardines internos y externos

PRODUCTOS:

- ✓ Listado de asistencia diario
- ✓ Evaluación de la actividad por taller realizado al finalizar el proceso de formación por grupo.
- ✓ Registros fotográfico diario (mínimo 8 fotos por actividad)
- ✓ Presentación en Power Point
- ✓ Certificado para los beneficiarios con número de horas de asistencia a los talleres

PERSONAL REQUERIDO Y PERFIL: SE REQUIERE UN (1) CAPACITADOR CON FORMACIÓN O EXPERIENCIA EN EL ÁREA DE MANEJO DE VIVEROS O PAISAJISMO O JARDINERÍA O PRODUCCIÓN AGRÍCOLA O AGRONOMÍA O AGROFORESTAL O AGRÍCOLA Y/O TÉCNICA LABORAL Y/O PROFESIONAL Y EXPERIENCIA ESPECIFICA EN EL ÁREA A CAPACITAR MÍNIMA DE 6 MESES.

Para el desarrollo de esta actividad se debe garantizar

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Capacitación técnica en poda y jardinería : un capacitador con formación técnica y/o experiencia en el área a capacitar.	Horas	60
2	Espacios adecuados para el desarrollo del encuentro y logística necesaria para el desarrollo del proceso de orientación	Encuentros	1
3	Materiales e insumos o materias primas para la capacitación: plántulas, abonos, terrenos especiales para practica de manejo de equipos	Encuentros	1

Nota: la actividad se llevará a cabo con los elementos descritos en el presupuesto

3.DESPLAZAMIENTO DE EQUIPOS, ELEMENTOS E INSUMOS PARA LA ORIENTACIÓN Y ENTREGA DE UNIDADES PRODUCTIVAS

Se debe garantizar el desplazamiento o traslado de materiales, insumos y elementos para las OCHO (8) unidades productivas, en las fechas programadas, durante el proceso de entrega; mediante 5 viajes en camiones con capacidad de 3 y 8 toneladas, teniendo en cuenta la cantidad y volumen de elementos a transportar, así como el cargue y descargue, desde la bodega al punto de encuentro estipulado, De acuerdo a la siguiente descripción

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
2.8.2	Desplazamiento para la Entrega de unidades productivas de Yopal a un solo punto de encuentro incluye cargue y descargue de las unidades en el punto de encuentro	UNIDAD	5

Nota: los beneficiarios, se encargarán del traslado de su unidad productiva desde el punto de encuentro hasta su respectivo domicilio.

4.ASISTENCIA Y SEGUIMIENTO PARA LA UNIDAD DE GENERACIÓN DE INGRESOS Y EMPLEABILIDAD A UNIDADES PRODUCTIVAS. A TODO COSTO

Realizar un proceso de seguimiento a OCHO (8) unidades productivas de la comunidad afrodescendiente residenciada en los municipios de YOPAL a través de la realización de dieciséis (16) visitas (dos visitas por unidad productiva), con el fin de garantizar la asistencia técnica y propender por la sostenibilidad de las unidades productivas, durante el proceso de capacitación e implementación, se realizarán dos visitas por cada unidad productiva

Se describe a continuación, el contenido de las dos (2) visitas por beneficiario:

VISITA DE ASISTENCIA TÉCNICA N.º 1:

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Objetivo:

Establecer el estado y avance de las unidades para la generación de ingresos y empleabilidad de las personas en afrodescendientes.

Verificación de los elementos entregados para la implementación de las unidades productivas, evaluación de beneficiarias del proceso de capacitación e implementación realizado, resultados y dificultades presentadas.

Momento de la visita:

Una vez concluido el proceso de capacitación técnica

Producto de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para la unidad de generación de ingresos y empleabilidad. N° 1, el cual contiene información relacionada con la fase en que se encuentra el proceso de implementación, el estado de cada uno de los elementos y equipos entregados para la implementación de la unidad productiva, condiciones de los espacios donde están ubicados, evaluación del beneficiario respecto al avance del proceso y si la actividad ha empezado a contribuir en la generación de ingresos, conocer las dificultades durante el proceso, brindando recomendaciones al respecto; información que será consignada en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y de la beneficiaria. Una copia legible de este registro deberá ser entregada a cada beneficiaria.

Logros:

- ✓ Conocer el estado y avance de las 8 unidades productivas, en el municipio de YOPAL del Departamento de Casanare.
- ✓ Conocer el estado de los elementos entregados para la implementación de las unidades productivas, evaluación de las beneficiarias del proceso de capacitación e implementación realizado, resultados y dificultades presentadas.
- ✓ Brindar las orientaciones necesarias para el óptimo desarrollo del proceso de implementación de las unidades productivas.

VISITA DE ASISTENCIA TÉCNICA N° 2

Objetivo:

Verificar la efectividad del proceso de implementación y producción de las unidades de generación de ingresos y empleabilidad.

Momento de la visita:

En la etapa de producción de las unidades de generación de ingresos y empleabilidad.

Producto de la visita:

Diligenciamiento del formato de visita de asistencia y seguimiento para la unidad de generación de ingresos y empleabilidad. N° 2 el cual contiene información relacionada con la verificación de las condiciones que evidencien la efectividad del proceso de implementación y producción de las unidades productivas; evaluación del componente familiar, empresarial, ocupacional, de administración de los recursos financieros (manejo eficiente de los recursos, gestión, utilización y desarrollo), administración de los materiales; Información que será consignada en el formato de visita firmado por parte del responsable de realizar la visita y de la beneficiaria. Una copia legible de este registro deberá ser entregada a cada beneficiaria.

Logros:

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- ✓ Conocer el resultado del proceso de implementación de las OCHO (8) unidades productivas,
- ✓ Informe consolidado del estado actual de las OCHO (8) unidades productivas del municipio, que contenga además de la información relacionada por cada una de las visitas, conclusiones y recomendaciones para la superación de dificultades encontradas durante el proceso de implementación, que contribuyan a su sostenibilidad.

Perfil requerido para las visitas técnicas:

Dos (2) profesionales: administrador público y/o administrador de empresas y/o Trabajador social, con cinco (5) años de experiencia profesional.

Coordinación y seguimiento general al proyecto: Realizar seguimiento a las actividades, se contará con un Profesional, Coordinador del proyecto, encargado de la inducción, planeación, seguimiento y desarrollo de las diferentes actividades del proyecto. Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables o sociales. Profesional en áreas administrativas, económicas, industriales y/o contables y/o sociales. Título de especialización en las áreas relacionadas a desarrollo social, gestión de proyectos o gerencia empresarial y afines Con experiencia profesional de seis (6) años de los cuales se debe acreditar como mínimo cuatro (4) años de experiencia relacionada en coordinación de proyectos, o gerencia o representación legal de empresas, o desarrollo de empresas

a. Materiales

Los materiales, suministros y demás elementos que hayan de utilizarse en el desarrollo del proyecto, deberán ser los que se exigen en las especificaciones y adecuados al objeto a que se destinen. El proponente favorecido con la adjudicación del contrato se obliga a conseguir oportunamente todos los materiales y suministros que se requieran para el buen desarrollo del proyecto y a mantener permanentemente una cantidad suficiente para no retrasar el avance de los trabajos.

7. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL PROFESIONAL:

Para efectos del análisis de la información del personal, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:

- a. Las hojas de vida y soportes del personal vinculado al proyecto serán verificadas una vez se adjudique el contrato y no podrán ser pedidas durante la selección del contratista para efectos de otorgar puntaje o como criterio habilitante.
- b. El personal deberá estar aprobado mínimo ocho días antes de realizar cada una de las actividad, de acuerdo a la aprobación del cronograma por parte del supervisor.
- c. Si el contratista ofrece dos (2) o más profesionales para realizar actividades de un mismo cargo, cada uno de ellos deberá cumplir los requisitos exigidos en los pliegos de condiciones para el respectivo cargo. Un mismo profesional no puede ser ofrecido para dos o más cargos diferentes.
- d. El contratista deberá informar la fecha a partir de la cual los profesionales ofrecidos ejercen legalmente la profesión.
- e. Las certificaciones de experiencia de los profesionales deben ser expedidas por la persona natural o jurídica con quien se haya establecido la relación laboral o de prestación de servicios
- f. El Contratista es responsable de verificar que los profesionales propuestos tienen la disponibilidad real para la cual se vinculan al proyecto. De comprobarse dedicación inferior a la aprobada se aplicarán las sanciones a que haya lugar.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

g. En la determinación de la experiencia de los profesionales se aplicará la equivalencia, así:

Postgrado con título	Requisitos de Experiencia General	Requisitos de Experiencia Específica
Especialización	Veinticuatro (24) meses	Doce (12) meses
Maestría	Treinta y seis (36) meses	Dieciocho (18) meses
Doctorado	Cuarenta y ocho (48) meses	Veinticuatro (24) meses

Las equivalencias se pueden aplicar en los siguientes eventos:

- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia general y viceversa.
- Título de posgrado en las diferentes modalidades por experiencia específica y viceversa.
- No se puede aplicar equivalencia de experiencia general por experiencia específica o viceversa.

El personal mínimo requerido es el siguiente:

a. **Requisitos del personal**

PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA RELACIONADA	CANT
TALLERES DE SOCIALIZACIÓN DEL PROYECTO			
un (1) Profesional en áreas sociales, o administrativas o económicas	Experiencia general certificada de cinco (5) años.	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en el área de capacitación y/o coordinación de proyectos, y gerencia o dirección, dirigidos a población Vulnerable.	1
TALLERES DE SENSIBILIDAD SOCIAL DEL PROYECTO			
un (1) Profesional con título de Trabajador Social o psicólogo	Experiencia general certificada de tres (3) años.	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en el área de Capacitación y/o Docencia, o tallerista.	1
ENCUENTROS DE ORIENTACION EN EMPRENDERISMO, CREACION Y FORMALIZACION DE EMPRESAS.			
Profesionales en Administración de Empresas, y/o contador público, y/o economista, y/o Abogado, título de especialización en áreas afines	Experiencia general certificada cuatro (4) años de experiencia	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, con el área de capacitaciones dirigidas a población vulnerable, y/o instructor y/o docente y/o dirección de empresas para desarrollar los talleres, diseñar el material, contenido temático y metodología a desarrollar.	2
ENCUENTROS DE ORIENTACION EN MERCADEO DIGITAL			
Profesional universitario en Ingeniería Industrial, mercadotecnistas, o Diseñador gráfico, o comunicador social, o publicista, con título de especialización en áreas afines	Experiencia general certificada de cuatro (4) años	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en el área de capacitación o instructor o docente o ejercicio de su actividad	1
ENCUENTROS DE ORIENTACION EN PRINCIPIOS BASICOS CONTABLES Y TRIBUTARIOS			
Profesional Contador público, y/o economista, con especialización áreas afines	Experiencia general certificada de cinco (5) años	Mínimo tres (3) años de experiencia relacionada certificada, en el área de capacitación y/o instructor y/o docente	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

TALLERES PARA LA ORIENTACION TECNICA PARA LA IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS DE GENERACION DE INGRESOS PARA FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS, EN CONDICION DE VULNERABILIDAD, DEL MUNICIPIO DE YOPAL, CON EL FIN DE FORTALECER SU DESARROLLO OCUPACIONAL ECONÓMICO Y SOCIAL.		
Capacitador en cocina con formación de Técnico en cocina y/o chef	Experiencia especifica certificada en el área a capacitar mínima de 6 meses.	2
Capacitador en Belleza y maquillaje con formación técnica laboral y/o profesional	Experiencia especifica certificada en el área a capacitar mínima de 6 meses.	1
Capacitador en soldadura, con formación técnica laboral y/o profesional	Experiencia especifica certificada en el área a capacitar mínima de 6 meses.	1
Capacitador en modistería o patronaje, con formación técnica laboral y/o profesional	Experiencia especifica certificada en el área a capacitar mínima de 6 meses.	1
Capacitador con formación o experiencia en el área de manejo de viveros o paisajismo o jardinería o producción agrícola o agronomía o agroforestal o agrícola y/o técnica laboral y/o profesional	Experiencia especifica certificada en el área a capacitar mínima de 6 meses.	1
ASISTENCIA TÉCNICA A LAS UNIDADES PRODUCTIVAS		
Profesional administrador público y/o administrador de empresas y/o Trabajador social	Experiencia general certificada de cinco (5) años de experiencia profesional.	2

- El contratista deberá garantizar el personal en cada actividad teniendo en cuenta el cronograma o programación de las actividades, descritas en el presente anexo técnico, previa presentación y autorización de la supervisión.
- Entiéndase por experiencia relacionada como aquella experiencia adquirida en el ejercicio de empleos o actividades que tengan funciones similares a las del cargo a proveer.
- Entiéndase por experiencia general experiencia la que se exige en el marco de un proceso de selección en consideración a la actividad a contratar y el rango de la cuantía del procedimiento contractual, es decir, dicha experiencia está relacionada con el desempeño de la actividad profesional.

8. POBLACIÓN BENEFICIADA

El proyecto está enfocado a 8 familias afrodescendientes, las cuales pertenecen a la asociación ASORELLANOS:

NOMBRE DE ASOCIACIÓN	NÚMERO DE familias
ASORELLANOS	8
Total, de beneficiarios	8

Caracterización Social de la Población Beneficiada

La población beneficiada por este programa se encuentra en un rango de edad productiva, específicamente entre los 20 y 54 años.

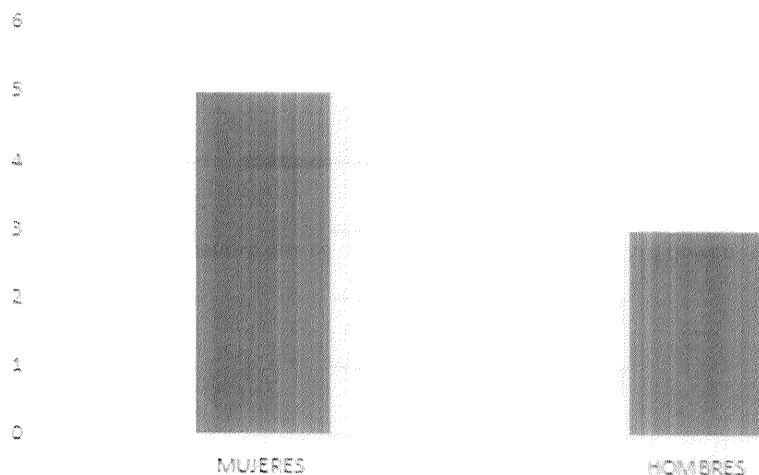
En lo que respecta a la distribución por género, se observa una preponderancia femenina, con 6 mujeres participantes, frente a 2 hombres.

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Oficina 101 - 2do. Piso Ramiro Centro, Villavicencio – Meta. Teléfono: (603) 652 36 48 Cel. 3108708920
info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

ENFOQUE DE GENERO



En consonancia con el enfoque diferencial, el 100% de los participantes se auto-reconocen como miembros de la comunidad afrocolombiana, lo que subraya la importancia de considerar sus necesidades y particularidades específicas. Adicionalmente, la totalidad de los beneficiarios están registrados como población NARP (Negritudes, Afrocolombianos, Raizales y Palenqueros). Un aspecto relevante a destacar es que 8 de los entrevistados se identifican como cabeza de familia, lo cual resalta la responsabilidad que tienen en el sustento y bienestar de sus hogares.

En términos de su vinculación con la comunidad, la población beneficiada pertenece a la Asociación ASORELLANOS, lo que indica un compromiso activo con la defensa de sus derechos e intereses colectivos.

En lo concerniente a su lugar de residencia, 6 de los beneficiarios habitan en el municipio de Yopal, lo que sugiere una concentración de la población objetivo en esta área geográfica.

Respecto a la situación laboral y las fuentes de ingreso, 5 de los participantes manifestaron encontrarse actualmente desempleados, lo que evidencia la necesidad de brindarles oportunidades para mejorar su situación económica. No obstante, los 3 restantes se dedican a diversas actividades como belleza, gastronomía y agricultura, lo que refleja la diversidad de habilidades y conocimientos presentes en el grupo.

En relación con la ubicación geográfica de sus viviendas, 7 personas residen en zona urbana y 2 en zona rural, lo que implica considerar las particularidades y desafíos específicos de cada contexto al momento de diseñar e implementar las intervenciones.

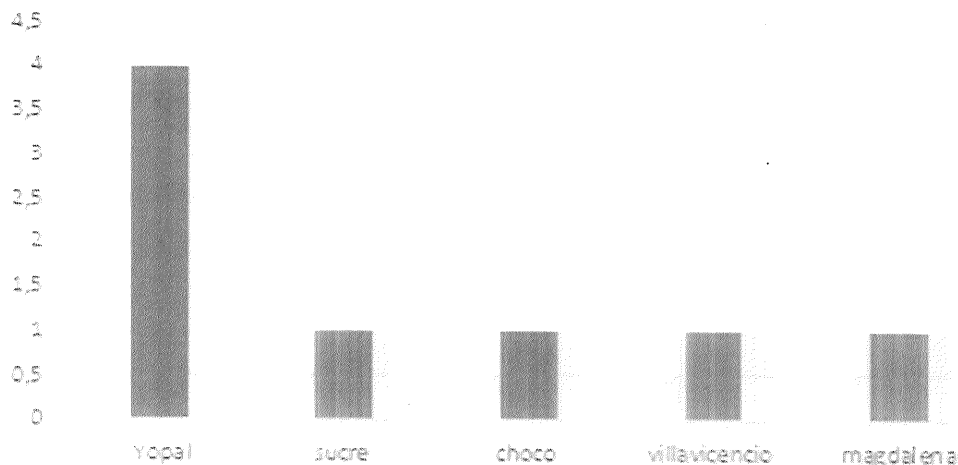
En cuanto a la composición de los núcleos familiares, se identificaron 4 menores de edad (entre 0 y 4 años y 11 meses) distribuidos en tres familias, lo que resalta la importancia de considerar el impacto del programa en el bienestar de la infancia. Asimismo, se contabilizaron 4 niños y adolescentes entre 5 y 17 años y 11 meses, lo que subraya la necesidad de garantizar su acceso a la educación y a oportunidades de desarrollo integral. Por otra parte, se identificaron 17 personas entre 18 y 59 años, lo que representa la fuerza laboral y productiva de los hogares.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Finalmente, 4 personas mayores de 60 años hacen parte de los núcleos familiares, lo que exige considerar sus necesidades específicas en materia de salud, seguridad social y cuidado.

En lo que atañe al origen geográfico, 3 personas provienen del Chocó, 3 de Yopal, y las restantes de Magdalena, Sucre y Villavicencio (Meta). Como se muestra en la siguiente grafica

Lugar de residencia antes de establecerse en el
Departamento de Casanare



Sin embargo, todos los participantes residen en el departamento de Casanare desde hace 20 a 30 años, lo que indica un arraigo significativo en la región.

En cuanto a los motivos de su traslado al departamento, 4 de los beneficiarios lo hicieron en busca de la reunificación familiar, mientras que otros 4 lo hicieron impulsados por la búsqueda de oportunidades laborales, lo que refleja las dinámicas migratorias y las aspiraciones de progreso que motivan a las personas a desplazarse.

En relación con sus habilidades y experiencias, los usuarios manifestaron interés en desarrollar emprendimientos en áreas como modistería, poda y jardinería, preparación de comidas rápidas, belleza y gastronomía, lo que evidencia el potencial de la población para generar ingresos y contribuir al desarrollo económico local.

En lo que respecta a la infraestructura disponible para el desarrollo de sus emprendimientos, los 8 usuarios manifestaron contar con un espacio físico adecuado, lo que representa una ventaja significativa. En cuanto a la tenencia de dichos espacios, 4 personas son propietarias, 3 arriendan y 1 lo tiene en calidad de préstamo familiar.

En cuanto al acceso a servicios públicos, el 100% de los beneficiarios cuenta con acceso a energía y gas, lo que facilita el desarrollo de sus actividades productivas y mejora su calidad de vida. No obstante, solo 7 de los participantes manifestaron tener acceso a agua potable, y 1 carece de pozo séptico y alcantarillado, lo que evidencia la necesidad de mejorar la infraestructura sanitaria en algunas zonas.

En lo concerniente al nivel de ingresos, 3 personas manifestaron percibir entre 1 y 2 salarios mínimos sumando los ingresos de todo su núcleo familiar, 4 perciben menos de 1 salario mínimo, y 1 percibe más

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

de 3 salarios mínimos, lo que refleja la diversidad de situaciones económicas presentes en la población beneficiada.

En relación con el acceso a productos financieros, 7 de los 8 usuarios manifestaron tener acceso a cuentas de ahorro o Nequi, lo que facilita la gestión de sus recursos y el acceso a servicios financieros formales. Sin embargo, una persona manifestó no contar con ningún producto financiero debido a la dificultad para cumplir con los requisitos exigidos, lo que evidencia la necesidad de promover la inclusión financiera y eliminar barreras de acceso.

En lo que respecta al nivel educativo, todos los usuarios manifestaron saber leer y escribir, lo que representa una base fundamental para el aprendizaje y el desarrollo de nuevas habilidades. Además, 3 de los participantes cuentan con estudios de bachillerato incompleto, mientras que los demás tienen estudios de tipo tecnológico (2), universitario (2) y de posgrado (1), lo que refleja la diversidad de niveles de formación presentes en la población beneficiada.

En términos de participación social, 5 de los beneficiarios pertenecen a organizaciones afro, principalmente como asistentes, lo que demuestra su compromiso con la defensa de sus derechos y la promoción de su cultura.

Finalmente, 7 beneficiarios manifestaron tener conocimientos básicos en el uso de internet, y todos acceden a la red a través del celular, lo que evidencia el potencial de las tecnologías de la información y la comunicación para mejorar su calidad de vida y facilitar el desarrollo de sus emprendimientos. Adicionalmente, 7 de ellos acceden a internet también mediante computadores de escritorio o portátiles, lo que amplía sus posibilidades de acceso a la información y la capacitación en línea.

1. UNIDADES PRODUCTIVAS

El número de unidades productivas se definió proporcional al número de familias afrodescendientes que manifestaron su interés por desarrollar alguna actividad productiva, basados en los resultados del análisis del instrumento denominado “FICHA DE CARACTERIZACIÓN ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS DE GENERACIÓN DE INGRESOS PARA FAMILIAS EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD, NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL”, los datos se recopilaban directamente en “Google forms”, en la convocatoria participaron 8 afrodescendientes que manifestaron el interés por participar en algún proyecto o unidad productiva.

Se relaciona a continuación la síntesis de las áreas de unidades productivas resultado de las necesidades identificadas a través de los formularios, tomando para el proyecto las que representan mayor interés por parte de las asociaciones afrodescendientes y que benefician a un mayor número de personas.

No.	Asociaciones	NÚMERO DE BENEFICIARIOS POR ASOCIACIÓN						
		BELLEZA	GASTRONOMIA	PODA Y JARDINERÍA	METAL MECANICA	MODISTERIA	PREPARACION DE COMIDAS	Total de unidades productivas
1	ASORELLANOS	1	1	3	1	1	1	8

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

9. AUTORIZACIONES POR PARTE DE LA POBLACIÓN BENEFECIADA

El proyecto tiene como objetivo beneficiar a OCHO (8) familias afrodescendientes residentes en el municipio de YOPAL pertenecientes a la **ASOCIACIÓN RURAL DE LA COMUNIDAD NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA Y CAMPESINA REGION LLANOS EN YOPAL “ASORELLANOS”**. En donde la Asociación realiza la selección de los beneficiarios por medio de la **CERTIFICACIÓN LISTADO DE BENEFICIARIOS SELECCIONADOS** de fecha del 27 de febrero de 2025, y que, Mediante el **ACTO ADMINISTRATIVO DE APROBACION Y PRIORIZACION** de fecha 02 de mayo de 2025 firmado por el representante legal **FRANCISCO ANTONIO CORDOBA PACHECO**, en uso de su autonomía y de conformidad con lo establecido con el artículo 101 de la ley 2056 de 2020, viabilizó el proyecto de inversión, con código BPIN 2025N005680001 denominado **“IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS Y COMPETITIVAS PARA LAS FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL, MEDIANTE EL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS URBANOS”**

10. CONCORDANCIA CON PLANES DE DESARROLLO PARA EL PROYECTO:

Mediante certificación emitida por la **ASOCIACIÓN RURAL DE LA COMUNIDAD NEGRA, AFROCOLOMBIANA, RAIZAL, PALENQUERA Y CAMPESINA REGION LLANOS EN YOPAL “ASORELLANOS”**, la cual certifica que cada uno de los componentes y actividades cumplen con las normas técnicas colombianas aplicables, y de igual manera, se encuentra en concordancia con el plan de desarrollo departamental y municipal de la siguiente manera:

PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL O SECTORIAL OPORTUNIDADES PARA CASANARE 2024-2027”.

PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL	
NOMBRE	OPORTUNIDADES PARA CASANARE 2024-2027
EJE	IV Casanare, Inversión social
SECTOR	Inclusión social
PROGRAMA	programa 4103: Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad.
META PRODUCTO	Meta 34: Implementar acciones de inclusión social, fortalecimiento de capacidades y habilidades productivas, para garantizar autonomía e independencia a las personas con discapacidad. Meta 35: Fortalecer el desarrollo productivo y empresarial de las mujeres vulnerables del área urbano y rural en el Departamento de Casanare. Meta 36: Fortalecer el desarrollo productivo de los jóvenes vulnerables en el Departamento de Casanare.

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL YOPAL CASANARE

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL DE YOPAL	
NOMBRE	Yopal Para Todos 2024-2027
PROGRAMA	3.4 Desafío 4. Todos Por Un Yopal Incluyente Y Participativo En Lo Social

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Calle 15 # 1-37 - 3o Barrio Centro, Villavicencio - Meta. Teléfono: (608) 662 36 48 Cel. 3108708920
info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

META PRODUCTO	Inclusión Y Implementación A La Comunidad Negra, Afrocolombiana, Raizal Y Palenquera. Meta: Unidades productivas, asociadas, creadas y/o fortalecida
----------------------	--

El proyecto **“IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS Y COMPETITIVAS PARA LAS FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL, MEDIANTE EL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS URBANOS”**, se plantea como una alternativa para la generación de ingresos de las personas NARP principalmente en el sector rural, sin dejar de lado el sector urbano, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

El Departamento de Casanare ofrece a la comunidad Afrocolombiana diversas ventajas y oportunidades que permiten el crecimiento y la permanencia de esta, cuenta con una población de 379.892 habitantes, compuesta mayoritariamente por mestizos, sin embargo, también hay representación de población NARP (1,6%) e indígenas (1,3%). En el año 2019, el PIB fue de 16.382 miles de millones de pesos, a precios corrientes. Lo cual corresponde a una participación de 1,5% sobre el PIB nacional. Para ese mismo año el PIB Pér cápita del Departamento fue de 38,2 millones de pesos, posesionándose como el más alto del país.

Por otra parte, La comunidad NARP muestra una ligera predominancia femenina, con un 53% de mujeres y un 47% de hombres en 2019. La mayoría de las viviendas (66%) son propias, seguidas por un 20% en arriendo. Esto sugiere un nivel significativo de propiedad de vivienda entre la comunidad NARP, aunque todavía existe una proporción relevante de la población en situaciones de arriendo. Y solo el (11%) de la población estudiante lo hace en educación superior. Dentro de este último grupo, la mayoría se concentra en estudios técnicos o tecnológicos y universitarios, con una mínima presencia en posgrados. La gran mayoría de los estudiantes NARP asisten a instituciones educativas oficiales. La mayoría de los trabajadores NARP son empleados en empresas particulares (69%), con una notable división entre el casco urbano (50%) y el área rural (19%). Los trabajadores independientes representan un 11%, mientras que los empleados domésticos, los empleados gubernamentales, los empleadores y los jornaleros constituyen el resto de la población económicamente activa.

11. DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES

DOCUMENTO: ESPECIFICACIONES TECNICAS PROYECTO: “IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS PRODUCTIVAS Y COMPETITIVAS PARA LAS FAMILIAS NEGRAS, AFRODESCENDIENTES, RAIZALES Y PALENQUERAS DEL MUNICIPIO DE YOPAL, MEDIANTE EL DESARROLLO DE EMPRENDIMIENTOS URBANOS”

En constancia, se firma en Villavicencio a los tres (03) día del mes de septiembre de 2025



JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS
Director Ejecutivo

Proyecto: Oficina de contratación

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Oficina 33 y 37 - 35 Barrio Centro, Villavicencio – Meta. Teléfono: (608) 662 36 48 Cel. 3108708920

info@asosupro.gov.co - juridica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co
www.asosupro.gov.co