

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

LP-004-2026

## ANEXO 1— ANEXO TÉCNICO

**"IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS PARA LA COMUNIDAD AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE"****1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El proyecto tiene por objeto mejorar la capacidad de generación de ingresos sostenibles de la población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera (NARP) del municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare, mediante la implementación integral de unidades productivas individuales en líneas económicas priorizadas y técnicamente viables.

La intervención contempla la dotación de activos productivos, el fortalecimiento de competencias técnicas y empresariales, y el acompañamiento técnico especializado, con enfoque diferencial étnico y territorial. El proyecto se orienta a reducir las brechas de exclusión socioeconómica que afectan a esta población, caracterizada por altos niveles de informalidad laboral, bajos ingresos y limitado acceso a medios de producción.

Las unidades productivas se desarrollarán principalmente en sectores urbanos de alta demanda comunitaria, tales como gastronomía, belleza y barbería, panadería y construcción, seleccionados con base en ejercicios de caracterización participativa, viabilidad técnica y disponibilidad de condiciones habilitantes por parte de los beneficiarios.

La población beneficiaria directa del proyecto corresponde a veinte (20) personas NARP, quienes residen en el municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare, seleccionadas conforme a convocatoria pública, quienes presentaron su documentación conforme a los términos de referencia definidos por ACOFROPAZ y que fue oficial en sesión del 15 de junio de 2025 por la junta directiva de la organización, con base en criterios técnicos y sociales..

**2. LOCALIZACIÓN**

El proyecto se desarrollará en el municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare.

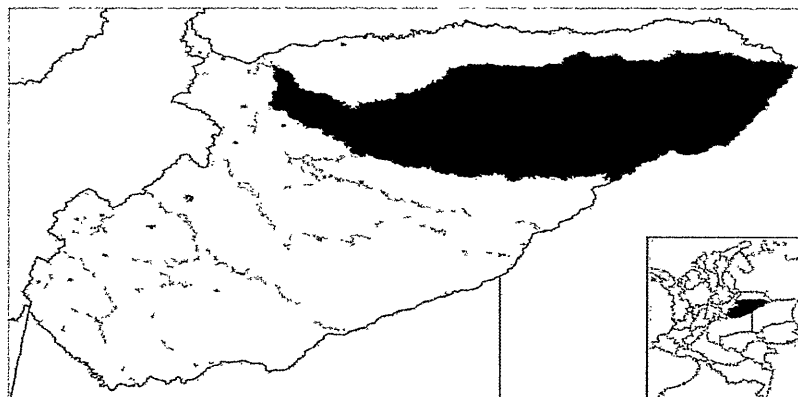


Ilustración 1: Localización del municipio de Paz de Ariporo

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

### 3. PRINCIPALES ACTIVIDADES POR EJECUTAR Y ALCANCE

El proyecto contiene DOS (2) componentes u objetivos específicos, que benefician a 20 personas NARP, que residen en el municipio de Paz de Ariporo, departamento de Casanare, así:

#### OBJETIVO ESPECIFICO 1.

Mejorar la capacidad operativa y empresarial de la comunidad afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo, para la inclusión productiva.

**Actividad 1.** Realizar taller de capacitación técnica, empresarial a beneficiarios de unidades productivas de la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo

Consiste en ofrecer una serie de talleres diseñados para fortalecer las capacidades y el bienestar de los participantes. Estos talleres abordarán tres áreas clave: la capacitación técnica proporcionará habilidades prácticas específicas para mejorar la competencia en áreas técnicas relevantes en gastronomía, belleza y barbería, panadería y construcción; la capacitación empresarial se enfocará en estrategias y conocimientos para optimizar la gestión y el crecimiento de negocios.

El objetivo es dotar a los beneficiarios con habilidades prácticas y conocimientos aplicables que les permitan mejorar sus condiciones de vida y desarrollo personal y profesional. Los talleres serán impartidos por expertos en cada área y se adaptarán a las necesidades y contextos específicos de los participantes para maximizar su relevancia y efectividad.

La modalidad de los talleres será teórico-prácticos, dirigido a los 20 beneficiarios del proyecto.

- Taller empresarial: intensidad 16 horas
- Taller de habilidades técnicas: intensidad 16 horas

**Actividad 2.** Brindar apoyo a la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo, con la entrega de bienes productivos para mejorar las capacidades productivas.

Se busca proporcionar recursos materiales esenciales que potencien las capacidades productivas de la comunidad afrocolombiana beneficiaria. Esto incluye la entrega de herramientas, equipos o insumos que faciliten la producción y el desarrollo económico local.

El objetivo es fortalecer las capacidades de producción de los miembros de la comunidad afrocolombiana que desarrollan actividades comerciales como pequeños empresarios a través de unidades productivas de gastronomía, belleza y barbería, panadería y construcción, permitiéndoles mejorar la eficiencia y calidad de sus actividades productivas. Al proporcionar estos bienes productivos, se busca apoyar el crecimiento económico y el empoderamiento de la comunidad, contribuyendo a su desarrollo sostenible y bienestar.

Número de unidades productivas por línea:

- Gastronomía: 6 unidades productivas
- Belleza y barbería: 6 unidades productivas
- Construcción: 5 unidades productivas
- Panadería: 3 unidades productivas

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

**OBJETIVO ESPECIFICO 2.**

Desarrollar adecuadas competencias para la productividad empresarial en la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo.

**Actividad 1.**

Realizar Acompañamiento A Unidades Productivas Implementadas Para La Comunidad Afrocolombiana de Paz de Ariporo

Mediante esta actividad se brindará apoyo continuo a las unidades productivas que ya han sido establecidas en la comunidad afrocolombiana beneficiaria del proyecto. Este acompañamiento incluye asistencia técnica, asesoramiento empresarial y en mercadeo y seguimiento regular para garantizar el buen funcionamiento y el crecimiento de estas unidades. El tiempo será de 5 meses de manera interdisciplinaria.

El objetivo es asegurar que las unidades productivas operen de manera eficiente y sostenible, resolviendo problemas que puedan surgir y optimizando los procesos. A través de este apoyo, se busca mejorar la rentabilidad y la capacidad de los emprendedores locales, contribuyendo al desarrollo económico y al bienestar de la comunidad afrocolombiana.

**4. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO**

El plazo previsto para la ejecución de las actividades que se deriven del Proceso de Contratación es el establecido en la sección 1.1. del Pliego de Condiciones, el cual se contará en la forma prevista en el Anexo 4 – Minuta del Contrato. El plazo de ejecución de las actividades que se deriven del presente Proceso es de **CINCO (5) MESES**

**5. FORMA DE PAGO DEL CONTRATO**

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

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 de cada proyecto y recibidas a satisfacción por la interventoría, 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.

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- 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.

Parágrafo 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 tramites internos de la Entidad.

Parágrafo 2: El contratista verificará en compañía de la interventoría las actividades exentas de IVA y el porcentaje de IVA y realizará el proceso administrativo idóneo según la naturaleza de la base gravable

**ANTICIPO**

La Entidad entregará un anticipo equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor total 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 interventoría, 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 interventor del contrato. Por consiguiente, ningún pago o gravamen que afecte el anticipo 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 interventor. El costo de la comisión fiduciaria es asumido directamente por el Contratista. El Contratista presentara la respectiva minuta del contrato de fiducia para aprobación previa del interventor.

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.

**ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO**

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 interventor.
- 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 interventor.
- 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 comuniqué a la fiduciaria el acto administrativo debidamente ejecutoriado.
- La fiduciaria deberá remitir mensualmente a la Entidad, el interventor 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 interventoría. 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.

Requisitos para la solicitud de anticipo:

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

**6. CONDICIONES PARTICULARES DEL PROYECTO****OBJETIVO ESPECIFICO 1.**

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Mejorar la capacidad operativa y empresarial de la comunidad afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo, para la inclusión productiva.

**Actividad 1. Realizar taller de capacitación técnica, empresarial a beneficiarios de unidades productivas de la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo**

Los talleres de capacitación en emprendimiento y modelos de negocio tienen como objetivo brindar a los beneficiarios de las unidades productivas de la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo. La actividad consiste en el desarrollo de procesos de formación orientados al fortalecimiento de competencias técnicas y empresariales de los beneficiarios vinculados a unidades productivas, con un enfoque diferencial, inclusivo y contextualizado a las realidades socioeconómicas de la comunidad afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo. Esta capacitación se plantea como un componente fundamental del proceso de consolidación y sostenibilidad de las iniciativas productivas apoyadas en el marco del proyecto, articulando conocimientos prácticos con elementos de gestión organizativa y empresarial.

Los talleres estarán dirigidos a fortalecer la capacidad de los participantes para administrar eficientemente sus iniciativas económicas, mejorar la calidad de sus productos o servicios, optimizar procesos, y tomar decisiones estratégicas que incrementen su competitividad y sostenibilidad. Asimismo, se buscará generar procesos de aprendizaje colaborativo y empoderamiento comunitario, fomentando el liderazgo, la autogestión y la articulación entre experiencias productivas locales.

La capacitación técnica y empresarial es un eje estratégico para garantizar el éxito y la sostenibilidad de las unidades productivas comunitarias. Esta actividad permite que los beneficiarios no solo fortalezcan sus habilidades en la producción y prestación de servicios, sino que también desarrollen capacidades empresariales que les permitan posicionarse en el mercado, gestionar adecuadamente sus recursos, y proyectar su crecimiento a mediano y largo plazo.

Participar en este proceso de formación representa una oportunidad significativa para:

- Incrementar la productividad y calidad de los procesos productivos.
- Fortalecer la autonomía económica de los beneficiarios.
- Promover la sostenibilidad financiera y organizativa de las unidades productivas.
- Generar redes de colaboración entre emprendedores de la comunidad.
- Potenciar el desarrollo económico local con identidad cultural afrocolombiana.

De esta manera, la capacitación se convierte en un instrumento de inclusión productiva y superación de barreras estructurales que históricamente han limitado las oportunidades económicas de las comunidades afrodescendientes.

Número de beneficiarios: 20 personas de la comunidad afrocolombiana

**Talleres:**

- Un (1) Taller empresarial con intensidad de 16 horas
- Un (1) Taller técnico con intensidad de 16 horas:
- Taller con sabedor ancestral para unidades de gastronomía y de belleza.
- Taller intensivo para unidades de panadería y construcción.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

El proyecto incluye un robusto programa de capacitación que suma 80 horas de formación intensiva. Este programa está diseñado para impactar directamente en la mejora de las capacidades de los beneficiarios.

Cada beneficiario recibirá un total de 32 horas de capacitación individualizada, estructuradas de la siguiente manera:

- **16 horas de capacitación técnica:** Orientadas a fortalecer habilidades específicas y conocimientos operativos directamente aplicables a sus procesos productivos. La profundización técnica en las unidades de gastronomía y belleza serán asumidas por un sabedor ancestral y las unidades productivas de panadería y construcción serán capacitadas por un técnico del área respectiva.
- **16 horas de capacitación empresarial:** Enfocadas en desarrollar competencias clave para la gestión, administración y sostenibilidad de sus actividades económicas.

Para garantizar la máxima participación y minimizar cualquier interrupción, la programación de los horarios y días se coordinará con los beneficiarios para no interferir en sus actividades diarias, ajustándose a su disponibilidad y a la dinámica de sus procesos productivos. Se establece como meta estratégica que la totalidad de la capacitación sea completada durante el primer mes de ejecución del proyecto, asegurando una rápida aplicación de los conocimientos adquiridos.

**Metodología de los talleres:**

- Exposiciones Teóricas: Presentaciones y explicaciones de conceptos clave.
- Dinámicas de Grupo: Actividades interactivas para fomentar la participación y el aprendizaje colaborativo.
- Estudios de Caso: Análisis de situaciones reales para aplicar los conocimientos adquiridos.
- Sesiones de Preguntas y Respuestas: Espacios para resolver dudas y profundizar en los temas tratados.

**A) Taller Empresarial**

El Taller Empresarial tiene como finalidad fortalecer las competencias de gestión y administración de los beneficiarios afrocolombianos del municipio de Paz de Ariporo, orientándolos en la estructuración y sostenibilidad de sus unidades productivas. Esta capacitación busca dotar a los participantes de herramientas prácticas para planificar, operar y proyectar sus emprendimientos de forma eficiente, con enfoque diferencial y pertinencia cultural.

Temáticas:

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
--------------------------------------	------------------	-----------------------	---------------	------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Innovación y emprendimiento	Fomentar la creatividad y la capacidad de los beneficiarios para identificar y aprovechar oportunidades de negocio.	Número de personas capacitadas.  No. 20 personas	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales de escritura: Papel, bolígrafos, marcadores.</li> <li>• Herramientas visuales: Pizarras, proyectores</li> <li>• Recursos digitales: presentaciones en PowerPoint.</li> </ul>
-----------------------------	---	--	---	--

Contenido de la primera sesión del taller empresarial:

Temática del Taller Empresarial	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
1. Creatividad y oportunidades de negocio	Importancia de la creatividad en el ámbito empresarial. Ejemplos prácticos. Ejercicio para identificar oportunidades en el entorno local.	1 hora
2. Técnicas de creatividad	Uso de herramientas como brainstorming, mapas mentales y SCAMPER. Aplicación práctica grupal.	1 hora
3. Innovación y emprendimiento	Diferencias entre creatividad e innovación. Análisis de casos de éxito empresariales. Discusión grupal.	1 hora
4. Identificación de oportunidades de mercado	Análisis de tendencias y necesidades del mercado. Realización de análisis FODA aplicado a ideas de negocio.	1.5 horas
5. Desarrollo de ideas de negocio	Técnicas de generación y evaluación de ideas. Desarrollo en grupo de ideas innovadoras con criterios de viabilidad.	1.5 horas
6. Planificación y ejecución del negocio	Pasos para transformar ideas en planes de negocio. Herramientas básicas de planificación. Elaboración de un plan de acción.	1 hora
7. Presentación y retroalimentación final	Socialización de las ideas desarrolladas. Evaluación por parte del facilitador y los participantes. Cierre y lecciones aprendidas.	1 hora

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
--------------------------------------	------------------	-----------------------	---------------	------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p>Gestión empresarial</p>	<p>Proveer a los participantes con las herramientas y conocimientos necesarios para gestionar eficazmente una empresa, mejorando su capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades empresariales.</p>	<p>Número de personas capacitadas.</p> <p>No. 20 personas</p>	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiales de escritura: Papel, bolígrafos, marcadores.</li> <li>• Herramientas visuales: Pizarras, proyectores</li> <li>• Recursos digitales: presentaciones en PowerPoint.</li> </ul>
----------------------------	--	---	----------	--

Contenido de la primera sesión del taller empresarial:

Temática	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
1. Introducción a la Gestión Empresarial	Definición y objetivos de la gestión empresarial. Importancia de la gestión para la sostenibilidad y éxito de las unidades productivas.	1 hora
2. Planificación Estratégica	Formulación de objetivos a largo plazo. Identificación de estrategias para alcanzar metas empresariales de forma estructurada y contextualizada.	1.5 horas
3. Organización Empresarial	Diseño de estructuras organizativas, distribución de funciones y recursos. Organización de procesos y flujos de trabajo para mejorar la eficiencia operativa.	1.5 horas
4. Dirección y Liderazgo	Estilos de liderazgo aplicados a contextos comunitarios. Técnicas de motivación y comunicación efectiva para la conducción de equipos y gestión del talento.	1.5 horas
5. Control y Evaluación	Herramientas de control y seguimiento empresarial. Uso de indicadores de desempeño y mecanismos de retroalimentación para mejora continua.	1 hora
6. Casos Prácticos y Talleres	Análisis y resolución de casos reales. Aplicación práctica de los conceptos aprendidos a través de ejercicios grupales y discusión colaborativa.	1.5 horas

**B) Taller De Capacitación Sabedores Ancestrales**

Este taller está enfocado en proporcionar conocimientos y habilidades específicas relacionadas con el área técnica del proyecto. El objetivo es mejorar la eficiencia y la productividad de los beneficiarios en sus actividades diarias.

**Metodología:**

- Clases Teóricas: Exposición y discusión sobre los temas relevantes.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Talleres Prácticos: Los beneficiarios aplicarán lo aprendido en actividades prácticas, como la preparación de platos, técnicas de belleza, confección de prendas y uso de herramientas en construcción, guiados por expertos.
- Demostraciones: Exhibiciones de técnicas avanzadas y tradicionales.
- Trabajo en Grupo: Colaboración en la creación de recetas y proyectos finales.

Se dictará un taller de habilidades y capacidades técnicas a los beneficiarios de acuerdo a la línea productiva por la cual fueron seleccionados

Los talleres técnicos son:

- Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en Gastronomía Tradicional con enfoque de la gastronomía Afrocolombiana
- Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en belleza y barbería con enfoque afrocolombiano.

Los talleres se describen a continuación:

**Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en Gastronomía Tradicional con enfoque de la gastronomía Afrocolombiana**

Con esta capacitación técnica, se fortalecer las habilidades prácticas y los conocimientos técnicos de los beneficiarios en torno a la preparación, conservación y presentación de alimentos propios de la gastronomía tradicional afrocolombiana, mediante la transferencia de saberes por parte de un sabedor ancestral, con el fin de preservar el patrimonio cultural alimentario, mejorar las capacidades productivas locales y promover iniciativas económicas sostenibles con identidad étnica.

Temáticas:

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
Habilidades y Capacidades Técnicas en Gastronomía Tradicional con enfoque de la gastronomía Afrocolombiana	Proporcionar a los participantes un conocimiento integral y práctico sobre las técnicas culinarias tradicionales de la gastronomía afrocolombiana, destacando su importancia cultural, ingredientes autóctonos y métodos de preparación específicos, para potenciar sus habilidades culinarias y promover la preservación y difusión de esta rica tradición culinaria.	Número de personas capacitadas.  No. 6 personas	16	Recetarios y guías técnicas.  Ingredientes necesarios para los talleres prácticos.  Equipos y utensilios culinarios.

Contenido del taller de gastronomía afrocolombiana:

Temática	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
----------	---------------------------	--------------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1. Introducción a la Gastronomía Afrocolombiana	Exploración histórica y cultural de la gastronomía afrocolombiana. Fusión de tradiciones africanas con ingredientes locales. Importancia en celebraciones y vida cotidiana.	2 horas
2. Ingredientes Clave en la Gastronomía Afrocolombiana	Reconocimiento de ingredientes tradicionales como ñame, yuca, plátano y especias. Estudio de sus propiedades, usos culinarios y métodos tradicionales de preparación.	2 horas
3. Técnicas Culinarias Tradicionales	Taller práctico con preparación de platos emblemáticos. Aplicación de técnicas como cocción en leña, uso de cazuelas de barro y presentación culturalmente adecuada de los platos.	5 horas
4. Cocina y Cultura	Estudio de rituales, costumbres y simbolismos asociados a la preparación y consumo. Reflexión sobre el valor cultural de los sabores afrocolombianos.	2 horas
5. Innovación y Sostenibilidad en la Gastronomía Afrocolombiana	Análisis de cómo adaptar recetas tradicionales a contextos modernos, sin perder autenticidad. Uso responsable de ingredientes y prácticas culinarias sostenibles	2.5 horas
6. Proyecto Final y Evaluación	Preparación individual o grupal de un plato que combine técnicas tradicionales e innovación. Evaluación integral del desempeño y retroalimentación del sabor ancestral.	2.5 horas

Mano de obra requerida

Para realizar este taller se requiere de personal idóneo, que cuente con experiencia y tenga conocimientos sobre los diferentes temas que se dictarán en el taller.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mano de obra calificada. Sabor ancestral afrocolombiano en el área específica, para realizar taller de capacitación teórico-práctica de profundización técnica con una intensidad 16 horas a todo costo.	Taller	1

Descripción del perfil requerido para la capacitación

ÍTEM	PERFIL REQUERIDO

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1	Sabedor(a) ancestral en gastronomía afrocolombiana, con experiencia de dos (2) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada por una autoridad étnica con registro del Ministerio del interior, en el área de preparación de alimentos de la gastronomía afrocolombiana. en conocimientos ancestrales, Intensidad 16 horas a todo costo
---	---

\*\*\*Un sabedor ancestral afrocolombiano es una persona que posee y transmite conocimientos, prácticas y tradiciones culturales heredadas de generaciones anteriores dentro de las comunidades afrocolombianas. Estos individuos son custodios de saberes tradicionales y espirituales que han sido preservados a través de la oralidad y la práctica a lo largo del tiempo.

**Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en belleza y barbería con enfoque afrocolombiano**

Con esta capacitación técnica, se fortalecer las habilidades prácticas y los conocimientos técnicos de los beneficiarios en técnicas de belleza y barbería con enfoque afrocolombiano, a través de la transmisión de saberes ancestrales por parte de un sabedor tradicional, con el fin de preservar prácticas culturales identitarias, mejorar las capacidades productivas individuales y promover oportunidades sostenibles de autoempleo y generación de ingresos en la comunidad afrocolombiana.

Temáticas:

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
Habilidades y Capacidades Técnicas en belleza y barbería con enfoque afrocolombiano	Capacitar a los participantes en técnicas avanzadas de belleza y barbería con un enfoque en las prácticas, estilos y tendencias afrocolombianas, combinando conocimientos teóricos y habilidades prácticas para mejorar su competencia profesional en este campo.	Número de personas capacitadas.  No.6 personas	16	Manuales y guías técnicas sobre técnicas de belleza afrocolombianas.  Productos y herramientas necesarias para las prácticas.

Contenido del taller de belleza y barbería afrocolombiana:

Temática	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
1. Introducción a la Estética Afrocolombiana	Impacto histórico y cultural de los estilos afrocolombianos. Evolución estética. Análisis de imágenes y prácticas tradicionales para entender el contexto cultural.	2 horas

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

2. Cuidado y Mantenimiento del Cabello Afro	Identificación de tipos de cabello afro. Técnicas de hidratación, nutrición y productos naturales. Práctica en aplicación de tratamientos capilares en modelos.	2.5 horas
3. Técnicas de Cortes y Estilos Afrocolombianos	Cortes tradicionales y modernos: afro, buzz cut, entre otros. Técnicas de trenzado y peinados afro. Prácticas en modelos o maniqués.	3 horas
4. Técnicas de Barbería Afrocolombiana	Cortes de cabello y afeitado con enfoque cultural. Diseño de patrones en barba. Práctica aplicada en modelos con énfasis en precisión y estilo.	2.5 horas
5. Cultura y Tendencias en la Belleza Afrocolombiana	Estilos como expresión de identidad afro. Fusión de lo tradicional con tendencias actuales. Prácticas de aplicación de estilos contemporáneos con base tradicional.	2 horas
6. Innovación y Sostenibilidad en Belleza Afrocolombiana	Innovación sin perder autenticidad. Uso responsable de productos. Proyecto creativo que integre técnicas tradicionales y sostenibilidad.	2 horas
7. Aplicación de técnicas de belleza (proyecto final)	Elaboración y presentación de un estilo integral que combine los conocimientos adquiridos. Evaluación y retroalimentación por parte del sabedor ancestral y el grupo.	2 horas

Mano de obra requerida

Para realizar este taller se requiere de personal idóneo, que cuente con experiencia y tenga conocimientos sobre los diferentes temas que se dictarán en el taller.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mano de obra calificada. Sabedor ancestral afrocolombiano en el área específica, para realizar taller de capacitación teórico-práctica de profundización técnica con una intensidad 16 horas a todo costo.	Taller	1

Descripción del perfil requerido para la capacitación

ÍTEM	PERFIL REQUERIDO
1	Sabedor(a) ancestral en técnicas de trenzado africano, belleza y barbería con enfoque afrocolombiano, con experiencia de dos (2) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia en conocimientos ancestrales por una autoridad étnica con registro del Ministerio del interior. Intensidad 16 horas a todo costo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

\*\*\*Un sabedor ancestral afrocolombiano es una persona que posee y transmite conocimientos, prácticas y tradiciones culturales heredadas de generaciones anteriores dentro de las comunidades afrocolombianas. Estos individuos son custodios de saberes tradicionales y espirituales que han sido preservados a través de la oralidad y la práctica a lo largo del tiempo.

**C. Taller para la capacitación técnica**

Este taller está enfocado en proporcionar conocimientos y habilidades específicas relacionadas con el área técnica del proyecto. El objetivo es mejorar la eficiencia y la productividad de los beneficiarios en sus actividades diarias.

Metodología:

- Clases Teóricas: Exposición y discusión sobre los temas relevantes.
- Talleres Prácticos: Los beneficiarios aplicarán lo aprendido en actividades prácticas, como el uso de herramientas en construcción, guiados por expertos y preparación de productos de panadería y pastelería.
- Demostraciones: Exhibiciones de técnicas avanzadas y tradicionales.
- Trabajo en Grupo: Colaboración en la creación de recetas y proyectos finales.

Se dictará un taller de habilidades y capacidades técnicas a los beneficiarios de acuerdo a la línea productiva por la cual fueron seleccionados

Los talleres técnicos son:

- a) Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en Construcción.
- b) Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas de Panadería y Pastelería.

**Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en construcción de obra civil**

El Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en Construcción de Obra Civil tiene como propósito desarrollar competencias teórico-prácticas en los beneficiarios vinculados a unidades productivas del sector de la construcción, con énfasis en actividades básicas de obra civil. Esta capacitación está orientada al fortalecimiento de capacidades laborales en contextos reales de trabajo, promoviendo la cualificación de la mano de obra local y mejorando las oportunidades de inclusión económica en el sector de la infraestructura y edificación.

Durante el desarrollo del taller, los participantes adquirirán conocimientos técnicos fundamentales sobre procesos constructivos (nivelación, cimentación, mampostería, instalaciones básicas, acabados, normas de seguridad, entre otros), combinando sesiones teóricas con ejercicios prácticos en campo, que les permitirán afianzar los aprendizajes de manera aplicada.

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
--------------------------------------	------------------	-----------------------	---------------	------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p>Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en construcción de obra civil</p>	<p>El objetivo de este taller es proporcionar a los participantes las habilidades y capacidades técnicas necesarias para desarrollar y ejecutar proyectos de obra civil con altos estándares de calidad, seguridad y eficiencia. A través de una metodología práctica y teórica, se busca fortalecer los conocimientos fundamentales en las distintas áreas de la construcción, como planificación, ejecución, control de calidad, manejo de materiales y equipos, así como la interpretación de planos y normativas vigentes en la industria.</p>	<p>Número de personas capacitadas.  No. 5 personas</p>	<p>16</p>	<p>Equipos y materiales para la práctica de obra civil</p>
---	--	--	-----------	--

Temáticas taller de capacidades técnicas en construcción:

Temática	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
1. Introducción a la Obra Civil	Fundamentos de la obra civil: definiciones clave, tipos de proyectos (residenciales, infraestructura, obras públicas) y su importancia en el desarrollo territorial.	1.5 horas
2. Materiales de Construcción	Clasificación de materiales (concreto, madera, acero, entre otros). Propiedades, usos y criterios de selección para obras civiles.	2 horas
3. Diseño y Planificación	Principios básicos de diseño constructivo. Lectura e interpretación inicial de planos y especificaciones técnicas. Planificación preliminar del proyecto.	2 horas
4. Seguridad en la Construcción	Normas de seguridad laboral, riesgos en obra, señalización y uso correcto del equipo de protección personal (EPP).	2 horas
5. Técnicas de Construcción	Prácticas de albañilería: mezcla y aplicación de mortero, manejo de concreto, introducción a estructuras metálicas. Actividad demostrativa y participativa.	3 horas
6. Instalaciones Básicas	Taller práctico sobre principios de instalación eléctrica y sanitaria. Coordinación de servicios técnicos dentro de una obra civil.	2 horas
7. Gestión de Proyectos de Construcción	Elementos básicos de la gestión de proyectos: programación, control de costos y recursos. Introducción a herramientas digitales (Excel, apps de obra).	2 horas

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

8. Cierre y Reflexiones	Espacio para síntesis de aprendizajes, retroalimentación, socialización de trabajos grupales y orientación sobre rutas de formación complementaria.	1.5 horas
-------------------------	---	-----------

Mano de obra requerida

Para realizar este taller se requiere de personal idóneo, que cuente con experiencia y tenga conocimientos sobre los diferentes temas que se dictarán en el taller.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mano de obra calificada. Técnico en el área específica, para realizar taller de capacitación teórico-práctica de profundización técnica con una intensidad 16 horas a todo costo	Taller	1

Descripción del perfil requerido para la capacitación

ÍTEM	PERFIL REQUERIDO
1	Mano de obra calificada. Un (1) técnico en obra civil o mampostería o construcción de edificaciones, con experiencia de dos (2) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con el área de la construcción. Intensidad 16 horas a todo costo

**Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas de Panadería y Pastelería.**

El Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas de Panadería y Pastelería tiene como propósito desarrollar en los beneficiarios competencias teóricas y prácticas en los procesos básicos y avanzados de producción de productos de panificación y repostería, con el fin de fortalecer sus capacidades para la generación de ingresos, el autoempleo y el emprendimiento en el sector de alimentos.

Esta formación está orientada a personas vinculadas a unidades productivas, asociaciones comunitarias o iniciativas de economía familiar, y se enfoca en la enseñanza de técnicas estandarizadas de panadería tradicional y pastelería básica, bajo principios de higiene, calidad y eficiencia en el proceso productivo. El taller incluirá la preparación de productos como panes artesanales, pasteles, galletas, ponqués, entre otros, con énfasis en el uso adecuado de materias primas, formulaciones, control de procesos y presentación de productos.

NOMBRE DE LA TEMÁTICA DE LOS MÓDULOS	OBJETIVO GENERAL	INDICADORES MEDIDORES	TIEMPO /HORAS	MATERIALES
--------------------------------------	------------------	-----------------------	---------------	------------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p>Taller de Habilidades y Capacidades Técnicas en Pastelería y Panadería.</p>	<p>El objetivo de este taller es proporcionar a los participantes las habilidades y capacidades técnicas necesarias para desarrollar y crear productos de panadería y pastelería con altos estándares de calidad, seguridad y eficiencia.</p>	<p>Número de personas capacitadas.  No. 3 personas</p>	<p>16</p>	<p>Equipos y materiales para la práctica de panadería y pastelería.</p>
--	---	--	-----------	---

Contenido del taller de panadería:

Temática	Descripción del Contenido	Intensidad Horaria
1. Fundamentos de la panadería y pastelería	Introducción a los ingredientes básicos, tipos de harinas, fermentación, uso de equipos (amasadoras, hornos, batidoras) y normas de higiene y seguridad alimentaria.	3 horas
2. Técnicas de panificación	Elaboración de panes artesanales (blancos, integrales, de molde, rústicos). Prácticas de amasado, formado, horneado, y uso de masas madre y prefermentos.	4 horas
3. Técnicas de pastelería	Preparación de masas (hojaldre, quebrada), cremas (pastelera, ganache, mousse), bizcochos y técnicas básicas de decoración (boquillas, fondant, chocolate).	4 horas
4. Recetas específicas	Desarrollo de productos icónicos como baguettes, croissants, tartas, muffins, galletas y repostería internacional (macarons, éclairs).	2.5 horas
5. Tendencias y novedades	Preparaciones saludables (sin gluten, veganas), decoración moderna, emplatado creativo y recuperación de recetas tradicionales afrodescendientes.	2.5 horas

Mano de obra requerida

Para realizar este taller se requiere de personal idóneo, que cuente con experiencia y tenga conocimientos sobre los diferentes temas que se dictarán en el taller.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mano de obra calificada. Técnico en el área específica, para realizar taller de capacitación teórico-práctica de profundización técnica con una intensidad 16 horas a todo costo	Taller	1

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Descripción del perfil requerido para la capacitación

ÍTEM	PERFIL REQUERIDO
1	Mano de obra calificada. Un (1) técnico en Panadería y/o pastelería, con experiencia de dos (2) años, de los cuales se debe acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con el área de panadería y pastelería. Intensidad 16 horas a todo costo

**Elementos de apoyo para la realización de los talleres:**

El proyecto cuenta con recursos para apoyar la logística de los talleres, puesto que es crucial para el éxito de los talleres, ya que afecta directamente la eficiencia, la calidad de la experiencia y la satisfacción de los participantes.

La logística incluye la preparación y el mantenimiento de los materiales y equipos necesarios, lo cual es fundamental para la calidad de la enseñanza y la práctica. Equipos en buen estado y materiales bien gestionados contribuyen a una experiencia de aprendizaje efectiva.

**Servicios de salones de reunión**

En cuanto a la logística se deberá garantizar 2 tipos de escenarios en los cuales los beneficiarios del proyecto tendrán interacción a través de talleres de capacitación; un primer espacio será de salón de reuniones con una capacidad para 20 personas y un segundo espacio será un espacio acondicionado de acuerdo a los requerimientos técnicos, es decir para el taller de gastronomía se requerirá de una cocina adecuada, para el taller de belleza y barbería se requerirá de un salón de belleza adecuado, para el taller de pastelería y panadería se requerirá de una taller adecuado y taller de construcción de obra civil, un área adecuada para las prácticas de campo.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Alquiler de Auditorio: Con capacidad máxima de 30 personas, condiciones acústicas adecuadas, equipado con 20 sillas plásticas, 6 mesas plásticas e incluye 1 tablero acrílico.	Hora	32
2	Alquiler de espacios acordes para realizar capacitaciones prácticas de gastronomía, belleza, panadería y pastelería y construcción, con capacidad máxima de 15 personas, en el que se incluya elementos de equipos y herramientas para la ejecución de actividades prácticas.	Hora	64

**Material de apoyo (papelería):**

Para las capacitaciones se incluye la entrega de material de papelería para que los asistentes puedan tomar los apuntes y enseñanzas claves.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

El cuaderno tipo agenda, deberá llevar en su portada un diseño personalizado, en el que se muestre el nombre del proyecto, una imagen alusiva a la temática del proyecto, los logos de las entidades que apoyan este proyecto y se entregará una única vez al inicio del ciclo de capacitaciones 1 cuaderno tipo agenda, junto con un bolígrafo color negro, por beneficiario.

Se contempla el suministro de 100 unidades de cuadernos tipo agenda, los cuales se distribuirán de la siguiente manera:

- 20 cuadernos, acompañados de su respectivo esfero, serán entregados como parte del kit de capacitación destinado a los beneficiarios directos del proyecto.
- Las 80 unidades restantes serán entregadas a la Asociación ACOFROPAZ, representada legalmente por su representante legal, quien se encargará de su distribución en el municipio de Paz de Ariporo. (mediante acta de entrega)

Estos cuadernos actuarán como una herramienta de etnoeducación y visibilización de la comunidad afrocolombiana organizada en el municipio. La asociación los distribuirá entre personalidades locales, funcionarios públicos, líderes sociales y miembros de la comunidad afrocolombiana, con el propósito de fortalecer el reconocimiento, la identidad cultural y la proyección social de la población afrocolombiana en el territorio.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Cuadernos tipo agenda personalizadas, de 100 hojas papel bond, anillado, con pasta dura full color anterior y posterior, diseño personalizado al evento, al interior a una tinta, con inserto de datos personales, calendario del año vigente y el año posterior, Inserto de reseña de la asociación ACOFROPAZ, e inserto de promoción derechos individuales y colectivos de la comunidad afrocolombiana y directorio telefónico. Medidas 15,5 cm x 22,5 cm	Unidad	100
2	Bolígrafo tinta negra, semi gel personalizado en contra del racismo, material ecológico.	Unidad	100

**Material de apoyo (Insumos consumibles):**

Los materiales e insumos consumibles que se requieren en los talleres técnicos serán suministrados por el proyecto, los cuales serán entregados junto con los demás elementos que corresponden a las unidades productivas. Los cuales son relevantes puesto que:

- **Facilitan el aprendizaje:** Los materiales didácticos y de estudio ayudan a los participantes a seguir el contenido del taller y a aplicar lo aprendido.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- **Apoyan la Interactividad:** Los recursos para actividades interactivas y dinámicas permiten una participación activa y práctica, haciendo el taller más efectivo y atractivo.
- **Aseguran la Organización:** Los suministros de oficina y los materiales de presentación contribuyen a la organización y ejecución fluida del taller.
- **Mantienen la Seguridad:** Los equipos de protección personal garantizan un entorno seguro durante las actividades prácticas.

**Apoyo nutricional**

Se brindará un apoyo nutricional para los asistentes a las capacitaciones, puesto que son jornadas extensas, y son personas de escasos recursos, con lo cual, al proporcionar un apoyo nutricional adecuado a los asistentes de los talleres, es importante considerar opciones equilibradas y variadas que promuevan la energía y la concentración.

En el taller de capacitación empresarial, a los asistentes se le dará apoyo nutricional con 1 almuerzo y 2 refrigerios por día por persona y en las capacitaciones de los talleres técnicos, únicamente se les suministrará 4 refrigerios, puesto que estos talleres prácticos se esperan trabajar en un horario de 4 horas diarias; esto con el fin de que los empresarios puedan continuar desempeñando sus actividades económicas y a su vez asistan al entrenamiento o formación dentro del proyecto.

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Apoyo nutricional de Almuerzo típico de la gastronomía afrocolombiana que incluye Menú: Una (1) porción de sopa, crema o consomé; una (1) porción de proteína de 260 grs, 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: Servido en plato porcelana, cubiertos en acero inoxidable, vasos en vidrio, servilletero y servido a la mesa.	Unidad	40
2	Apoyo nutricional de refrigerio típico de la gastronomía afrocolombiana que incluye patacón mixto o empanada valluna o arepa de huevo o aborrajado o bollo de yuca o pan de bono con avena valluna o champús o lulada valluna o jugo de fruta típica en vaso de doce (12) onzas. Nota: Para los refrigerios se deberán utilizar empaques Biodegradables, de acuerdo al Dec. 230 de 2020.	Unidad	160

**Actividad 2. Brindar apoyo a la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo, con la entrega de bienes productivos para mejorar las capacidades productivas.**

**ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO**

Como parte del fortalecimiento integral a la comunidad afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo, esta actividad contempla la entrega de bienes productivos orientados a mejorar las capacidades técnicas y operativas de sus unidades productivas.

La iniciativa tiene como objetivo consolidar los emprendimientos liderados por pequeños empresarios afrocolombianos, mediante la asignación de 20 unidades de bienes productivos a 20 beneficiarios, previamente caracterizados. Esta acción está diseñada para incrementar la productividad, sostenibilidad y competitividad de sus negocios, generando impactos positivos en los ingresos familiares y en la estabilidad económica de las comunidades.

El suministro de estos insumos representa una herramienta clave para el fortalecimiento del tejido empresarial local afrocolombiano, permitiendo a los beneficiarios optimizar sus procesos, mejorar la calidad de sus productos y acceder a nuevas oportunidades de mercado. Además, este componente del proyecto promueve la equidad económica y el desarrollo inclusivo, contribuyendo a la superación de barreras estructurales que históricamente han limitado el acceso a recursos y capital productivo en poblaciones étnicas.

El apoyo se distribuirá en cuatro (4) líneas productivas, definidas en función de las vocaciones económicas y perfiles empresariales identificados durante la fase de diagnóstico participativo del proyecto.

Ítem	Línea Productiva	Número de Unidades
1	Gastronomía	6
2	Belleza y barbería	6
3	Panadería	3
4	Construcción	5
	<b>Total</b>	<b>20</b>

**Que son las unidades productivas:**

En el contexto de proyectos de generación de ingresos para población en situación de vulnerabilidad, una unidad productiva se define como una estructura organizativa, formal o informal, dedicada a la producción de bienes o la prestación de servicios con el propósito de generar ingresos sostenibles, promover el autoempleo y mejorar las condiciones de vida de sus integrantes. Estas unidades pueden operar de forma individual o colectiva y se constituyen en una estrategia clave para el fortalecimiento del tejido económico local, especialmente en comunidades históricamente excluidas.

Las unidades productivas apoyadas en este proyecto corresponden a sectores económicos con alta demanda y potencial de sostenibilidad en el municipio de Paz de Ariporo, y están orientadas a potenciar capacidades instaladas, conocimientos empíricos y vocaciones productivas de la comunidad afrocolombiana.

**a) Unidades productivas de gastronomía:**

**ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO**

Las unidades productivas de gastronomía comprenden actividades relacionadas con la transformación, preparación y comercialización de alimentos y bebidas, que pueden ofrecerse en formatos como cocinas tradicionales, restaurantes populares, servicios de catering o expendios móviles. Estas unidades constituyen una fuente de ingresos accesible y con fuerte arraigo cultural, especialmente cuando se vinculan con la cocina tradicional afrocolombiana. Su operación abarca procesos como la adquisición de materias primas, procesamiento higiénico de alimentos, técnicas de cocción, presentación, atención al cliente y comercialización. Además de contribuir al sustento económico, estas unidades permiten preservar el patrimonio gastronómico y generar empleos dignos a nivel comunitario.

**b) Unidades productivas de belleza y barbería:**

Las unidades productivas de belleza y barbería están orientadas a la prestación de servicios personales relacionados con el cuidado estético, tales como corte de cabello, trenzado, tratamientos capilares, barbería, maquillaje y diseño de imagen. Este tipo de unidad productiva representa una oportunidad económica viable y sostenible, especialmente en comunidades urbanas y semiurbanas donde existe una demanda constante de estos servicios. En el caso de las comunidades afrocolombianas, estas unidades también cumplen una función cultural significativa al rescatar y promover estilos de belleza identitarios. Su operación incluye el uso de herramientas especializadas, técnicas propias del cabello afro y atención al cliente, permitiendo tanto la generación de ingresos como la afirmación de la estética afro como expresión de identidad y empoderamiento.

**c) Unidades productivas de panadería:**

Las unidades productivas de panadería se enfocan en la elaboración artesanal o semiindustrial de productos de panificación como panes tradicionales, integrales, galletas, pasteles y otros derivados de la harina. Estas unidades constituyen una alternativa de negocio estable y rentable, con posibilidad de escalamiento a microempresas o asociaciones productivas. Su funcionamiento abarca desde la formulación de recetas, preparación de masas, fermentación, horneado, empaque y distribución de productos. En contextos comunitarios, estas unidades favorecen el acceso a alimentos elaborados localmente, fortalecen las redes comerciales de cercanía y permiten a sus propietarios emprender iniciativas económicas con bajo nivel de tecnificación inicial, pero con alto potencial de crecimiento.

**d) Unidades productivas de construcción:**

Las unidades productivas de construcción están orientadas a la ejecución de obras civiles de pequeña y mediana escala, incluyendo actividades de albañilería, acabados, instalaciones básicas (eléctricas y sanitarias), mantenimiento, remodelación y reparación de estructuras. Estas unidades pueden estar conformadas por trabajadores empíricos u oficiales de obra organizados, y tienen como propósito brindar servicios en el sector de la infraestructura, generando empleo directo e ingresos sostenibles. Su operación implica la planificación básica de obras, adquisición de materiales, uso de herramientas manuales y eléctricas, aplicación de normas de seguridad laboral y gestión eficiente de recursos. En territorios como Paz de Ariporo, este tipo de unidades productivas contribuye al desarrollo urbano y rural, y a la mejora de la calidad de vida mediante la generación de soluciones constructivas con participación comunitaria.

**Áreas De Producción o Funcionamiento de las unidades productivas**

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Las áreas de producción de las unidades productivas seleccionadas son variables, puesto que ya se encuentran establecidas y no es factible su estandarización en cuanto a áreas para la prestación del servicio, sin embargo, oscilan en un promedio de 20 a 40 m<sup>2</sup>. Estas medidas aplican para todas las 20 unidades productivas distribuidas entre gastronomía, belleza y barbería, panadería y construcción.

Sin embargo, cada tipo de unidad productiva debe tener como mínimo las siguientes áreas definidas para sus operaciones:

No.	Tipo de Unidad Productiva	Áreas Requeridas	Superficie Promedio (m <sup>2</sup> )	Servicios Públicos Requeridos	Responsable de Adecuaciones
1	Gastronomía	Cocina, salón de servicio, baños	20–40 m <sup>2</sup>	Luz, agua y gas	El beneficiario deberá garantizar los servicios públicos, la seguridad, la instalación, acometidas y demás adecuaciones necesarias para el correcto funcionamiento de la unidad productiva de gastronomía.
2	Belleza y barbería	Área de corte, pedicura y barbería	20–40 m <sup>2</sup>	Luz y agua	El beneficiario deberá garantizar los servicios públicos, la seguridad, la instalación, acometidas y demás adecuaciones necesarias para el correcto funcionamiento de la unidad productiva de belleza y barbería.
3	Panadería	Área de procesos y área de ventas o atención al cliente	20–40 m <sup>2</sup>	Luz y agua	El beneficiario deberá garantizar los servicios públicos, la seguridad, la instalación, acometidas y demás adecuaciones necesarias para el correcto funcionamiento de la unidad productiva de panadería.
4	Construcción	Área de bodegaje para resguardo de herramientas y equipos	20–40 m <sup>2</sup>	N/A	El beneficiario deberá garantizar la seguridad, el espacio de almacenamiento, y demás adecuaciones necesarias para el correcto funcionamiento de la unidad productiva de construcción.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

**Elementos De Las Unidades Productivas A Entregar**

La siguiente lista contiene los bienes y elementos productivos que se entregarán como apoyo a cada pequeño empresario de la comunidad afrocolombiana:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	TIEMPO DE DEDICACIÓN	CANTIDAD
<b>Unidades productivas de gastronomía</b>				
1	Estufa Cocina Industrial Freidor Plancha Triple Quemador a gas en acero inoxidable calibre 20 con quemadores en aluminio industrial, patas en lámina coll rolled, parrillas en hierro, bandeja acumuladora de residuos.	Unidad	N/A	6
2	Congelador horizontal de 140 lts, Alarma con puerta abierta: No, Incluye llave: Sí, Incluye ruedas: Sí, Temperatura máxima de congelamiento -18°C, Tipo: Congeladores horizontales	Unidad	N/A	6
3	Horno multiusos para lata de 65x45 cm, Características: hornos para gas natural o cilindro en cuerpo de lámina Coll-Roll, puertas y frente en acero, Horno multiusos de 2 camaras; para gas natural o cilindro en cuerpo de lámina Coll-Roll, puertas y frente en acero. Tipo de válvula: válvula de seguridad, Fibra de vidrio como aislante térmico. Temperatura mínima - Temperatura máxima: 80 °C - 350 °C	Unidad	N/A	6
4	Mesa de trabajo o apoyo en acero inoxidable calibre 20, de 120 cm largo x 60 cm ancho x 90 cm de alto con un entrepaño y patas en Acero Inox. 304 Patas en acero inoxidable tubería cuadrada o redonda de 1-1/2 calibre 18 y pines niveladores	Unidad	N/A	6
5	Licuada con tecnología reversible con motor de 800 W, Tipo de Licuadora: profesional convencional Fuentes Alimentación Energía: Energía Eléctrica , Voltaje: Rango entre 110 V y 120 V, Capacidad del vaso: 1,5 lts, Material del vaso: vidrio, No velocidades: 3 velocidades, 2 programas automáticos, con función de turbo, interface por botones y cuchilla de 6 aspas.	Unidad	N/A	6

**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](mailto:info@asosupro.gov.co) - [juridica@asosupro.gov.co](mailto:juridica@asosupro.gov.co) - [direccionejecutiva@asosupro.gov.co](mailto:direccionejecutiva@asosupro.gov.co) - [oficinadecontratacion@asosupro.gov.co](mailto:oficinadecontratacion@asosupro.gov.co)  
[www.asosupro.gov.co](http://www.asosupro.gov.co)

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

6	Juego de mesa/Sillas (4 sillas y 1 mesa), tipo tradicional, en material plástico natural, con medidas de la mesa Medidas de 72 cm x 72 cm x 72 cm. Sillas sin descansa brazos resistente has 115kg	Unidad	N/A	24
7	Caldero 36 cm con tapa con capacidad de 10 lts en aluminio fundido, Diámetro: 36 cm, Tapa: Si, Características: Accesorio menaje, artículos para cocina, tipo ollas a granel aluminio, aluminio extra grueso y de alta pureza, resistente y duradero, fundido, con asas laterales para fácil manipulación. Capacidad mínima: 10 Lt, Material: Aluminio, Uso: Doméstico, Color: Plateado	Unidad	N/A	6
8	Caldero No. 50 con tapa de 50 cm de diámetro con capacidad de 20 lts en aluminio fundido, Diámetro: 50 cm, Tapa: Si, Características: Accesorio menaje, artículos para cocina, tipo ollas a granel aluminio, aluminio fundido rustico extra grueso y de alta pureza, resistente y duradero, con asas laterales para fácil manipulación. Capacidad mínima: 20 Lt, Material: Aluminio, Uso: Doméstico, Color: Plateado	Unidad	N/A	6
9	Bandejas para hornear en aluminio calibre No.24. Largo 65 cm Ancho 45 cm Altura 5 cm Forma Rectangular Material Aluminio Uso recomendado panadería/ pastelería	Unidad	N/A	12
10	Olla express de 11 lts, con, 1 válvula pin de seguridad, 1 rejilla antibloqueo, Válvula secundaria de alivio, Válvula de alarma, Sistema expulsor de empaque de silicona Material de la olla de cocina Aluminio, Revestimiento antiadherente No, Tapa Sí	Unidad	N/A	6

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

11	Batería de ollas de diferentes tamaños, con 11 piezas en aluminio antiadherente, Contiene 11 piezas en aluminio, asas en baquelita resistente al calor y 4 capas de antiadherente; Cacerola 14 cm asas aliada, Perol 10 cm aliada, Perol 16 cm aliada, Plancha asadora redonda de 23 cm, Olla 24 cm aliada, Olla 20 cm aliada, Sartén 24 cm aliada, Tapa cacerola 14 cm, tapa vidrio estándar 24 cm, tapa vidrio estándar 20 cm, tapa vidrio estándar 16 cm	Unidad	N/A	6
12	Sartenes Antiadherente, con base difusora, de 30 cm de diámetro, con tapa de vidrio, con recubrimiento interno en teflón	Unidad	N/A	6
13	Tabla de picar tipo profesional, medidas de 80cm x 45cm x 2cm. Material polietileno denso color blanco	Unidad	N/A	6
14	Balanza o bascula digital gramera con pantalla LCD, con función de Tare, voltaje 110v, batería recargable, hasta 40 kg	Unidad	N/A	6
15	Procesador De Alimentos Picatodo, capacidad 300 ml, potencia 650 w, voltaje 110v, con 3 velocidades.	Unidad	N/A	6
16	Cortador Manual De Papas Fritas Máquina De Cortar Patatas, material del cuerpo acero inoxidable 430, material de la hoja de corte acero inoxidable. Tamaño del producto: 25* 12* 9 cm	Unidad	N/A	6
17	Olla Grande sancochera de 40 X 40 Cm 50 Litros Aluminio, incluye tapa	Unidad	N/A	6

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

18	Juego de vajilla en porcelana para 4 puestos x 16 piezas, Material: porcelana, Tipo: redonda, Características: Vajilla decorativa con superficie lisa, diseño elegante y moderno. Resistente a golpes y choques térmicos, diseño que no se borra, pigmentos seguros para alimentos. Uso: Doméstico, apto para horno microondas, horno convencional, horno eléctrico y lavavajillas Incluye: 4 platos cena, 4 platos auxiliares, 4 bowl sopa, 4 mugs. Numero de Juegos de vajilla: 1	Unidad	N/A	12
19	Juego de vasos de vidrio x 6 unidades, transparentes con capacidad de 385 ml, material vidrio, forma cilíndrica, estilo clásico,	Unidad	N/A	12
20	Jarra de plástico de jugo de agua de 1 L, con tapa para múltiples, color transparente con tapas de colores	Unidad	N/A	12
21	Juego Utensilios 6 Piezas, Material: Acero inoxidable, Incluye Pala, cuchillo, cucharón, tenedor, cuchara, espumadera y soporte, Color: Negro, Mango en Nylon resistente al calor	Unidad	N/A	6
22	Set x 4 Cuchillos, Material: Acero inoxidable, Incluye: 1 Cuchillo Chef 6", Cuchillo Pelar 3", Cuchillo Multiusos 6", Cuchillo frutas y verduras 5"	Unidad	N/A	6
23	Set de cubiertos, 6 puestos – 24 piezas Acero inoxidable, Número de puestos: 6 puestos, Tipo: Cubiertos Acero Inoxidable, Uso: Doméstico, apto para lava vajillas. no se debe usar en horno microondas, Componentes, 6 cucharas de sopa, 6 tenedores de cena, 6 cuchillos de cena, 6 cucharas dulceras, Incluye 24 Piezas, Color Acabado Brillante	Unidad	N/A	12
24	Insumos e ingredientes para la elaboración de platos típicos afrocolombianos durante el proceso de capacitación técnica	Global	N/A	6

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Unidades productivas de belleza y barbería				
25	Silla Automatica Y Giratoria Para Cortes. Silla hidráulica con estructura metálica, Tapizado en sintético reforzado. Cabecero ajustable. Sistema ecualizable en espaldar. Brazos tapizados. Calapié cromado y base araña	Unidad	N/A	6
26	Silla hidráulica para barbería, con estructura de metal en acero, soporta un peso máximo de 100 kg. Puede inclinarse hasta una posición de 150° por medio de una palanca manual que se encuentra a un costado del asiento. material Goma-espuma de poliuretano de alta densidad, incluye: - Un cabezal, Un respaldo, Tornillería, Palanca de ajuste, Soporte de piernas, Soporte para pies, Un cubre pistón, Pistón hidráulico, Un asiento, Base circular con acabado cromático	Unidad	N/A	6
27	Lavacabeza con manguera de desagüe de 1 mt, Material en fibra de vidrio, Poceta escualizable en porcelana, Compartimiento o bodega con chapa para almacenar productos, Tapizado en tablex, Espuma y cordobán cuerotex y espuma naranja.	Unidad	N/A	6
28	Sillas manicure y pedicure multifuncional fabricado en tubo ovalado y pintado con pintura electrostática o cromado, tapizado en espuma naranja y cordobán, silla auxiliar neumática y con rodachinas	Unidad	N/A	6
29	Silla de sala de espera de 3 cuerpos, base en acero pintado, con pintura electrostática, viga rectangular, Conjunto de 3 sillas unidas a una misma estructura, para ser ubicadas en áreas de espera. Con tapones anti-ruído, que evitan marcas y rayones en el piso y protegen al mueble de la humedad. Tubo rectangular cold rolled 3x 1/2 calibre 18. Módulos plásticos en polipropileno de alto impacto.	Unidad	N/A	6
30	Carrito de peluquería multiusos con nivel superior, organizador de 4 cajones deslizables, 4 ruedas giratorias para un uso cómodo y un asa en un extremo del carrito, material polipropileno, Color negro o blanco.	Unidad	N/A	12

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

31	Espejo para peluquería, Estructura general en melamina de 18 mm, Enchape en formalita, tipo consola camerino color blanco.	Unidad	N/A	12
32	Plancha para el cabello, Recubrimiento de cerámica con micro acondicionadores Coco, Sensor inteligente de temperatura, Protección de filtro UV. Placas flotantes extralargas de 110MM. 5 niveles de temperatura. Temperatura Máxima: 230 Grados Centígrados Incluye: Plancha alisadora, Cable giratorio de 2.7 metros, Bolso de almacenamiento. Guía de uso.	Unidad	N/A	6
33	Secador de cabello con Recubrimiento de cerámica con micro acondicionadores coco. Protección de filtro UV. Sensor inteligente de temperatura. Sensor inteligente de temperatura 2 Concentradores de 7MM y 11MM y Difusor. 2 velocidades. Potencia 1900 W. Niveles de temperatura: 3 niveles.	Unidad	N/A	12
34	Máquina para peluquería clásica 6 guías motor V5000 vibratorio, cuchillas con enchapes en cromo, 120v, incluye (Protector de cuchilla, Aceite, Cepillo para limpieza, Peine de peluquería, Guías de corte: N°1 3 mm. N°2 6 mm. N°3 10 mm. N°4 13 mm. N°6 19 mm. N°8 25 mm)	Unidad	N/A	12
35	Maquina pitillera barbera recargable, incluye 4 peines guía para corte, potencia 5W	Unidad	N/A	12
36	Capa de tinte y de corte en poliéster, fácil de limpiar, doblar y resistente, Material poliéster, Impermeable y resistente a las manchas, antiestática, Diseños para peluquería y/o barbería, con estampados alusivos. Tamaño (LxW):160x140cm	Unidad	N/A	12
37	Set de cepillos térmicos (4 unidades), apto para cualquier tipo de pelo, peines redondo y de diferentes tamaños: Tipo de cepillo redondo, Especificaciones: 25mm 32mm 45mm 53mm	Unidad	N/A	12
38	Set de 5 peines para el cabello, incluye peinilla, peine, trinche, peineta fina y peineta grande, Alta resistencia al calor, Color Negro - Material Plástico	Unidad	N/A	12
39	Tijera entresacadora de peluquería para corte de precisión, Forma ergonómica, Material de la cuchilla titanio, Longitud de la tijera 5.5 pulgadas, Grado de dureza: alto	Unidad	N/A	12

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

40	Tijeras lisa para corte de peluquería de 5,5 pulgadas en titanio, Tipo: de corte, Forma Recta,	Unidad	N/A	12
41	Esterilizador para elementos de belleza con luz ultravioleta; voltaje 110V, desinfección temperatura ambiente. Elimina todo tipo de bacterias y gérmenes. Equipo análogo	Unidad	N/A	6
42	Lampara LED para el secado de uñas en gel, con ajuste de calor bajo 30s / 60s / 90s, potencia 48W, voltaje 110.	Unidad	N/A	6
43	Pulidor de uñas eléctrico con Set de herramientas en diversas formas y calibres: 6 bandas de lijado, 6 cabezas metálicas, bajo nivel de ruido y vibración	Unidad	N/A	6
44	Tina para pedicure en material plástico, Contenedor de agua, Con vertedero, Tipo: ponchera, Con huella separadora (división) de pies	Unidad	N/A	6
45	Set de manicure de 12 piezas, material en acero inoxidable, en estuche.	Unidad	N/A	6
46	Brocha talquera sacudidor de peluquería o barbería, Modelo: Talquera, Tipo de cepillo: Brocha, Material de las cerdas Nylon, Material del cuerpo Polipropileno, Material del mango Polipropileno	Unidad	N/A	12
47	Navaja barbera clásica profesional para cuchilla, materiales Acero Inoxidable y polímero de alta calidad, Resistente, cambio de cuchillas sencillo	Unidad	N/A	12
48	Kanekalon pelo sintético x paquete (multicolores)	Unidad	N/A	6
49	Trenza de ganchillo tipo twist, pelo trenzado	Unidad	N/A	6
50	Pañolones para turbantes con estampados africanos	Unidad	N/A	6
51	Ligas negras paquete x 1000 unidades	Unidad	N/A	6
52	Tarro de gel para cabello afro x 8 onzas	Unidad	N/A	6
53	Extensiones de crochet tipo trenzas x 60 cm	Unidad	N/A	6
54	Apliques metálicos decorativos para el cabello, color dorado x 48 unidades	Unidad	N/A	6
55	Chaquiras en madera x 20 unidades	Unidad	N/A	6
56	Crema para el cabello, para cabello afro x 1000 gr	Unidad	N/A	6
57	Aceite de argán capilar en frasco x 35 ml	Unidad	N/A	6
58	Atomizador de 500 ml plástico	Unidad	N/A	6
<b>Unidades productivas de construcción</b>				
59	Mezcladora de concreto de 1/2 bulto, capacidad de tolva de 110 lts, motor a	Unidad	N/A	5

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

	gasolina 6,5 HP, con 2 ruedas Llantas rin No. 8, Corona diente interno: en hierro, lamina trabajo pesado calibre 12 contorno y 1/8" base, chasis 1/8", cremallera completa intercambiable			
60	Carretilla con tolva metálica de 65lts, capacidad de carga 350kg, rin metálico y rueda antipinchazos.	Unidad	N/A	5
61	Cortadora de cerámica, de 24" con cuchillas, para porcelanato y baldosas, Largo máximo de corte 61 cm, Cuchillas de carburo de tungsteno con recubrimiento de titanio. Cuerpos de lámina de acero reforzado con bases acolchadas. Rieles de acero sólido	Unidad	N/A	5
62	Tronzadora industrial, diámetro de disco 14", largo de la sierra 14", profundidad de corte 45°, Potencia 2400 W, 3900 rpm Voltaje 110, Incluye disco abrasivo, llave bristol	Unidad	N/A	5
63	Pulidora de 4 1/2", tipo industrial, potencia 900W, 12000 rpm, voltaje 110, mango de apoyo ergonómico, sistema de protección de disco, Interruptor deslizante, mango antivibración, Embrague electrónico y freno. Gatillo tipo paleta. freno de retroceso. Incluye: Llave y Guarda	Unidad	N/A	5
64	Taladro percutor, tipo industrial de 810w, mandril de 1/2", incluye (llave y mango), 2800 rpm	Unidad	N/A	5
65	Hidrolavadora Eléctrica Más Cepillo 1.500 Psi Con Accesorios, manguera de 5 mts, potencia 1400 W, Caudal máximo 4.8 l/min	Unidad	N/A	5
66	Andamio metálico tubular para la construcción, alto 1,5m x ancho 1,5m x profundidad 1,95m, peso máximo de soporte 300kg, diámetro de tubo vertical 1" 1/2, tubo horizontal 1", juego de crucetas 2,4 mt de 1"x 1/8, Numero de secciones 2.	Unidad	N/A	5
67	Escalera metálica, tipo tijera en aluminio, 5 pasos, capacidad de carga 102kg, numero de peldaños 5, plataforma en plástico, zapatas antideslizantes	Unidad	N/A	5
68	Dobladora Platina Varilla De Mesa, para figurar pletina y varilla, incluye 1 pulg., 1-1 / 4 pulg., 1-1 / 2 pulg., 1-3 / 4 pulg., 2 pulg., 2-1 / 2 pulg. Y 3 pulg. Matrices redondas. y un dado de ángulo recto	Unidad	N/A	5

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

69	Llana Lisa 5 1/8x11 Mango plástico, Para afinar piso y paredes.	Unidad	N/A	5
70	Llana Dentada, Pata de aluminio. Mango de madera. Canto dentado triangular, Medidas: 11" x 5" 28 x13 cm, Número de remaches: 6.	Unidad	N/A	5
71	Palustre 9 pulgadas mango plástico, con hoja resistente y duradera, mango antideslizante	Unidad	N/A	5
72	Pala redonda No2 con cabo de madera	Unidad	N/A	5
73	Balde de construcción 8 litros, color negro, material plástico	Unidad	N/A	5
74	Nivel Laser 3 Burbujas Cinta Métrica Regla, con línea laser distancia máxima 2,5 mts, tipo de alimentación pilas AG13, posición del laser, cruz	Unidad	N/A	5
75	Martillo De Mango Metálico, material de la cabeza en acero, mango metálico, peso 600 gr, para trabajo pesado	Unidad	N/A	5
76	Barra de acero de 18 pulgadas, termina con un ángulo afilado y pintura horneada	Unidad	N/A	5
77	Almádana 6 Libras Con Cabo de madera, forma de mazo	Unidad	N/A	5
<b>Unidades productivas de Panadería</b>				
78	Horno de panadería Con capacidad de 3 cámaras (para las latas de 60x45cm aproximadamente) paredes en fibra de vidrio de 5cm como aislante de calor, frente de acero inoxidable, estructura en lamina cold roll. Temperatura mínima 70 oC - máxima 350 oC.	Unidad	N/A	3
79	Escabiladero con capacidad de 12 bandejas elaborado en varilla y tubo de una pulgada con ruedas, para bandejas con medidas de 160 m x 50 m x 65 m	Unidad	N/A	3
80	Docena de Bandejas de la lata en aluminio para horno con dimensiones de 45x65 calibre 0.9 mm de espesor. Numero de bandejas 12	Unidad	N/A	3
81	Vitrina mostrador en aluminio de ancho 1.50 mt x alto 1.10 mts, con 3 entrepaños en vidrio	Unidad	N/A	6
82	Vitrina Mostrador Torre en aluminio de alta calidad de 60cm de ancho y 180cm de alto. con 6 entrepaños en vidrio	Unidad	N/A	3
83	Amasadora Mojadora 20 Libras 2 Velocidades Industrial. Voltaje 110v; tazón en acero inoxidable, Incluye: Rejilla de seguridad y temporizador	Unidad	N/A	3

**ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO**

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

84	La Batidora Bowl-Lift de 5.7 Lt , Diseñado con 11 velocidades distintas para potencia y control, incluida 1/2 velocidad para ingredientes delicados. Incluye los accesorios básicos que necesitas para tener éxito en la cocina, tazón en acero inoxidable, batidor plano, batidor globo y batidor de gancho para masa. Su centro de conexión para Aditamentos la convierte en un Centro Culinario con hasta 15 opciones diferentes como molidor de carnes o set de pastas	Unidad	N/A	3
85	Cilindradora Tipo industrial con motor de 2 HP, Voltaje de 110 V , 1500 W Lamina bajante y mesón en acero inoxidable, sistema de cadenas y poleas.	Unidad	N/A	3
86	Cortadora de masa manual para panadería cuchillas cromadas, con taza o bowl en aluminio, mango ergonómico diseño de cuchillas múltiples ajustables para obtener diferentes grosores de corte (hasta 36 cortes)	Unidad	N/A	3
87	Mesa artesa para panadería dimensiones 1m x 0,60 m x 0,90 m aproximadamente, en acero inoxidable y patas de hierro.	Unidad	N/A	3
88	Lata molde para 40 muffins 45x65. Material aluminio con refuerzo en contorno de varilla redonda zincada	Unidad	N/A	6
89	Mesa bailarina fabricada en acero inoxidable, dimensiones diámetro 30 cms y altura 12 cm, tipo circular, con pie.	Unidad	N/A	3
90	Molde para torta en aluminio, Molde de 18 cm, Molde de 22 cm y Molde de 26 cm de diámetro. Tipo redondo, Tres unidades	Unidad	N/A	3
91	Bacula Electrónica Balanza Digital Pesa 40 Kg, 8 memorias, pantalla led, teclado de 24 botones, bandeja en acero inoxidable, incluye cable de energía y manual	Unidad	N/A	3
92	Juego de mesa/Sillas (4 sillas y 1 mesa), tipo tradicional, en material plástico natural, con medidas de la mesa Medidas de 72 cm x 72 cm x 72 cm. Sillas sin descansa brazos resistente has 115kg	Unidad	N/A	12

Los suministros destinados al fortalecimiento de las unidades productivas deberán ser recibidos e ingresados formalmente a la oficina de almacén de la entidad ejecutora, con el fin de adelantar el respectivo proceso de verificación de calidad y cumplimiento de los parámetros técnicos y contractuales establecidos.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Una vez la oficina de almacén emita la orden de salida para entrega, se procederá a realizar la entrega formal a los beneficiarios, conforme al cronograma planificado y bajo los lineamientos establecidos en el proyecto.

**Entrega de los elementos a los beneficiarios del proyecto**

*Nota: Las adecuaciones y acondicionamientos necesarios para la puesta en funcionamiento de los equipos y elementos recibidos a título de beneficio, estará a cargo de los mismos beneficiarios del proyecto, así como también garantizar que el sitio cuente con todos los servicios públicos requeridos para su correcto funcionamiento y por su cuenta la instalación y ubicación de los mismos en el espacio de sus unidades productivas; El contratista se encargará de descargar, verificar las cantidades, hacer firmar el acta de entrega y recibido a satisfacción.*

**Transporte para entrega de los elementos:**

Para la entrega de los elementos de fortalecimiento para la producción de las unidades productivas beneficiarias de la población afrocolombiana, el contratista deberá contratar un transporte de carga para proceder a llevar directamente hasta el lugar donde se encuentra ubicada la unidad productiva. Dicho transporte debe incluir el cargue y descargue de los mismos.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Transporte de carga tipo camión con capacidad de (6) seis toneladas o más a todo costo, incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible, para el Transporte de insumos y equipos hasta los predios de los beneficiarios en los diferentes municipios de Casanare. Decreto 0056 de 2024 de la Gobernación de Casanare para los topes máximos del transporte.	Día	7

Para el cálculo del valor del transporte, se tomó el valor del transporte de carga de 1 mes y se dividió en 30 días, para obtener el valor por día, el cual luego se multiplicó por 7 días, tiempo estimado para que se realice la distribución de las unidades productivas a los beneficiarios, teniendo en cuenta una entrega de 4 unidades por día en promedio.

**OBJETIVO ESPECIFICO 2.**

**Actividad 1. Realizar Acompañamiento A Unidades Productivas Implementadas Para La Comunidad Afrocolombiana**

El acompañamiento y transferencia de conocimientos, tanto al proyecto como a las unidades productivas, es fundamental para asegurar el éxito del proyecto. Es necesario coordinar las diversas actividades durante la ejecución y proporcionar apoyo después de entregar los beneficios de

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

fortalecimiento a los beneficiarios, con el fin de garantizar la sostenibilidad y durabilidad de las unidades productivas a lo largo del tiempo.

**Profesional de apoyo a los alcances del proyecto**

Para llevar a cabo esta tarea, se contratará a un profesional que se encargará de apoyar la realización de todas las actividades del proyecto, asegurando la integración de las diferentes actividades, apoyando para que se realicen en el menor tiempo posible y conforme al cronograma establecido, así como también para interactuar con la comunidad beneficiaria.

La contratación de este profesional será por un período de 5 meses, con una dedicación del 100% del tiempo, y los pagos se efectuarán mensualmente.

Ítem	Especificación Técnica	Unidad	Cantidad
1	Mano de obra Calificada - Un (1) Profesional en administración de empresas o administrador de empresas agropecuarias, con experiencia profesional de dos (2) años de los cuales se debe acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en formulación de proyectos y apoyo a la supervisión de proyectos de la comunidad afrocolombiana. Categoría 4 Decreto 0015 de 2024, de la Gobernación de Casanare, para la vigencia 2024.	Mes	5

**Actividades para realizar por parte del Profesional de apoyo a los alcances del proyecto:**

<b>Campo</b>	Descripción
<b>Cargo</b>	Profesional de apoyo a los alcances del proyecto
<b>Tiempo de Contratación</b>	5 meses
<b>Número de Puestos</b>	Uno (1)
<b>Objetivo del Cargo</b>	Asegurar la correcta ejecución del proyecto mediante la toma de decisiones técnicas y administrativas que garanticen el cumplimiento de objetivos, metas, cronograma y uso eficiente de los recursos asignados. Deberá velar por: La asignación adecuada de recursos físicos, humanos y financieros. La conformación y capacidad técnica del equipo operativo del proyecto. La coherencia en la distribución de cargas de trabajo. La planificación y seguimiento de un cronograma realista, alcanzable y competitivo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p><b>Funciones Específicas</b></p>	<p>Orientar estratégicamente la ejecución del proyecto mediante herramientas de gestión, garantizando el cumplimiento del cronograma, presupuesto y metas definidas.</p> <p>Organizar y coordinar la logística de las actividades de formación, garantizando la asistencia efectiva de los beneficiarios.</p> <p>Acompañar el proceso de entrega de bienes productivos y fortalecimiento de unidades productivas.</p> <p>Coordinar y hacer seguimiento a los procesos de acompañamiento técnico a las unidades productivas, gestionando cronogramas de visitas y recursos logísticos.</p> <p>Realizar seguimiento continuo al avance del proyecto, asegurando la calidad técnica de los entregables, así como la documentación y cumplimiento de los compromisos contractuales.</p>
<p><b>Factores de Evaluación del Cargo</b></p>	<p>Cumplimiento de metas, calidad técnica de entregables, liderazgo en el equipo operativo, efectividad en la ejecución de cronograma y grado de satisfacción de los beneficiarios.</p>

**Visitas de acompañamiento a la consolidación empresarial**

El proyecto contempla un componente fundamental de acompañamiento técnico especializado a las 20 unidades productivas beneficiarias, orientado a fortalecer sus capacidades empresariales y organizativas. Este acompañamiento será ejecutado en terreno por un gestor empresarial con experiencia en procesos de fortalecimiento productivo, emprendimiento y desarrollo económico local, enfocado en comunidades afrocolombianas.

**Objetivo del acompañamiento**

Consolidar las unidades productivas como emprendimientos sostenibles y competitivos en el tiempo, brindando herramientas técnicas, metodológicas y estratégicas que les permitan mejorar su gestión, aumentar su productividad, acceder a mercados y garantizar la sostenibilidad financiera y operativa.

**Acompañamiento del Gestor Empresarial:**

El acompañamiento incluirá, entre otros, los siguientes aspectos clave:

- Diagnóstico inicial del estado de cada unidad productiva.
- Asistencia técnica en planeación, control de inventarios, costos, fijación de precios, flujo de caja y mercadeo.
- Acompañamiento personalizado en la implementación de buenas prácticas administrativas.
- Apoyo en el desarrollo de imagen comercial y estrategias de promoción.
- Orientación sobre formalización, asociatividad y acceso a servicios de apoyo institucional.
- Evaluación periódica del desempeño y ajuste de estrategias de consolidación.

El acompañamiento técnico en gestión empresarial constituye un componente esencial dentro de los procesos de fortalecimiento de unidades productivas, especialmente en contextos comunitarios con enfoque diferencial. Su implementación permite reducir la tasa de fracaso de nuevos emprendimientos, al brindar orientación práctica y estratégica en las etapas más críticas de consolidación empresarial.

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

Asimismo, este proceso contribuye a fortalecer las capacidades de autogestión de los beneficiarios, dotándolos de herramientas que les permiten administrar con mayor eficiencia sus recursos, tomar decisiones informadas y planificar a mediano y largo plazo. Esto repercute directamente en el incremento de los ingresos y en la mejora de la empleabilidad a nivel local, generando un impacto positivo en el bienestar de las familias afrocolombianas participantes del proyecto.

Adicionalmente, el acompañamiento favorece la inclusión económica de la población afrocolombiana de Paz de Ariporo, reconociendo su identidad cultural, sus dinámicas organizativas y su potencial productivo. De esta manera, se promueve la consolidación de un tejido empresarial local que sea competitivo, sostenible y culturalmente pertinente, articulado con las oportunidades del entorno territorial y con enfoque de equidad.

Mano de obra requerida:

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Mano de obra Calificada - Un (1) Profesional en administración de empresas o contaduría pública o carreras afines, con experiencia profesional de dos (2) años de los cuales se debe acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en asesoría o mentoría empresarial. Categoría 4 Decreto 0015 de 2024, de la Gobernación de Casanare, para la vigencia 2024.	Mes	2

Funciones:

<b>Campo</b>	Descripción
<b>Cargo</b>	Profesional Gestor Empresarial
<b>Tiempo de Contratación</b>	2 meses
<b>Número de Puestos</b>	Uno (1)
<b>Objetivo del Cargo</b>	Brindar acompañamiento técnico empresarial y organizativo a las unidades productivas beneficiarias del proyecto, con el fin de fortalecer su sostenibilidad, mejorar su capacidad de autogestión, y consolidarlas como iniciativas productivas viables y estables en el tiempo.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p><b>Funciones Específicas</b></p>	<p>Realizar visitas técnicas personalizadas a cada unidad productiva, brindando orientación práctica en temas como costos, inventarios, administración financiera básica, estrategias comerciales y proyección de ingresos. Aplicar metodologías participativas en el acompañamiento, adaptadas a las necesidades y capacidades de cada emprendedor. Apoyar la formulación o ajuste de planes de mejora para cada unidad productiva. Hacer seguimiento a la implementación de buenas prácticas empresariales, fomentando la toma de decisiones informadas. Coordinar con el equipo del proyecto para integrar los componentes de formación, dotación y seguimiento empresarial.</p>
<p><b>Metodología de Trabajo en las Visitas</b></p>	<p>Aplicación de diagnósticos rápidos para evaluar el estado de cada unidad. Uso de guías metodológicas estandarizadas para el acompañamiento empresarial. Asesorías presenciales complementadas con herramientas digitales (cuando aplique) para seguimiento remoto. Registro detallado de cada visita con evidencia técnica (actas, listas, formatos, fotografías).</p>

**Número de Visitas de Acompañamiento**

El profesional Gestor Empresarial estará contratado por un período de dos (2) meses, durante los cuales deberá realizar un mínimo de tres (3) visitas de acompañamiento en gestión empresarial a cada una de las unidades productivas beneficiarias del proyecto.

Este acompañamiento personalizado tiene como propósito brindar asesoría técnica directa y seguimiento continuo a los avances de cada unidad productiva en su proceso de consolidación empresarial.

- Número mínimo de visitas por unidad productiva: 3 visitas
- Número total de visitas programadas (20 unidades productivas): 60 visitas

Visita / Temáticas	Metodología, Formatos y Recursos	Duración Estimada (Horas)
<p>Visita 1: Diagnóstico y Planificación Estratégica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación de un formato de diagnóstico inicial (ficha de caracterización empresarial).</li> <li>• Explicación y diligenciamiento práctico de la matriz DOFA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas).</li> <li>• Construcción participativa del modelo de negocio utilizando el Lienzo CANVAS adaptado a emprendimientos comunitarios.</li> <li>• Actividad participativa de reflexión estratégica.</li> <li>• Recolección de evidencia: fotografías, firma de asistencia, acta de visita.</li> </ul>	<p>4 horas</p>

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p>Visita 2: Gestión operativa y financiera</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asesoría práctica en control de inventarios, costeo de productos, y fijación de precios (método basado en costos + valor agregado).</li> <li>• Revisión y asesoría en el manejo del flujo de caja y registros básicos de ingresos y egresos.</li> <li>• Uso de formatos: plantilla de inventarios, hoja de cálculo simple de flujo de caja, ficha de costos por producto.</li> <li>• - Actividades prácticas con ejemplos reales de la unidad productiva.</li> <li>• - Evaluación de avances desde la visita anterior.</li> </ul>	<p>4 horas</p>
<p>Visita 3: Fortalecimiento Organizacional</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asesoría en la definición o ajuste de misión, visión y objetivos de la unidad productiva.</li> <li>• Construcción participativa de un organigrama básico según roles familiares o asociados.</li> <li>• Definición de responsabilidades y funciones dentro de la unidad (ficha de roles).</li> <li>• Revisión de principios organizativos: liderazgo, corresponsabilidad y toma de decisiones.</li> <li>• Registro de resultados en formatos: plantilla de misión/visión, ficha de estructura organizativa, acta de compromiso.</li> <li>• Cierre de acompañamiento y entrega de recomendaciones.</li> </ul>	<p>4 horas</p>

**Recursos y herramientas sugeridas:**

- Plantillas impresas o digitales (editable en Word o Excel): CANVAS, DOFA, fichas organizativas.
- Actas de visita, lista de asistencia, evidencia fotográfica.
- Material de lectura: fotocopias sobre principios de organización empresarial

**Acompañamiento en marketing y ventas**

El acompañamiento técnico en marketing a las unidades productivas beneficiarias del proyecto será liderado por un profesional en diseño gráfico con enfoque en comunicación visual y estrategias de ventas, durante un periodo de dos (2) meses. Este apoyo especializado tiene como propósito fortalecer la identidad visual, posicionamiento de marca y estrategias de comercialización de los emprendimientos liderados por personas afrocolombianas del municipio de Paz de Ariporo.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
------	------------------------	--------	----------

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

1	Mano de obra Calificada - Un (1) Profesional en diseño gráfico o carreras afines, con experiencia profesional de dos (2) años de los cuales se debe acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en asesoría diseño de imagen corporativa o publicidad corporativa o planes de marketing. Categoría 4 Decreto 0015 de 2024, de la Gobernación de Casanare, para la vigencia 2024.	Mes	2
---	--	-----	---

**Funciones:**

<b>Campo</b>	Descripción
<b>Cargo</b>	Profesional en Diseño Gráfico o carreras afines
<b>Tiempo de Contratación</b>	2 meses
<b>Número de Puestos</b>	Uno (1)
<b>Objetivo del Cargo</b>	Brindar acompañamiento técnico especializado en marketing, comunicación visual y ventas a las unidades productivas lideradas por población afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo, con el fin de fortalecer su identidad visual, posicionamiento de marca y estrategias de comercialización.
<b>Requisitos del Perfil</b>	Profesional en diseño gráfico o carreras afines, con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, de los cuales al menos uno (1) debe estar relacionado con asesoría en diseño de imagen corporativa, publicidad corporativa o planes de marketing. Clasificación: Categoría 4 según Decreto 0015 de 2024 – Gobernación de Casanare.
<b>Funciones Específicas</b>	Realizar diagnósticos sobre la imagen corporativa y necesidades de posicionamiento de las unidades productivas. Diseñar o ajustar piezas gráficas clave (logotipo, empaques, etiquetas, papelería, entre otros) según la identidad de cada emprendimiento. Asesorar en la definición de estrategias de marketing visual y presencia en redes sociales. Apoyar en la creación de catálogos, portafolios, y materiales promocionales impresos o digitales. Proponer acciones para mejorar el reconocimiento y diferenciación de marca en los mercados locales y regionales. Coordinar con el equipo del proyecto para integrar el componente de marketing en los procesos de formación y comercialización.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<b>Metodología de Trabajo en las Visitas</b>	Aplicación de guías metodológicas para evaluación de imagen corporativa. Asesorías presenciales en diseño gráfico y marketing, adaptadas al contexto de cada unidad productiva. Uso de herramientas digitales para compartir avances, validaciones de diseño y acompañamiento remoto. Registro sistemático de resultados por unidad productiva con soportes visuales y documentos técnicos.
--	--

El profesional en Diseño Gráfico o carreras afines estará contratado por un período de dos (2) meses, durante los cuales deberá realizar un mínimo de tres (3) visitas de acompañamiento en marketing y ventas a cada una de las unidades productivas beneficiarias del proyecto.

Este acompañamiento técnico personalizado tiene como propósito fortalecer la identidad visual, posicionamiento de marca y estrategias de comercialización de cada emprendimiento, mediante asesoría directa, análisis situacional y seguimiento al desarrollo de los materiales gráficos y acciones de marketing propuestas.

- Número mínimo de visitas por unidad productiva: 3 visitas
- Número total de visitas programadas (20 unidades productivas): 60 visitas

<b>Visita / Temáticas</b>	<b>Metodología, Formatos y Recursos</b>	<b>Duración Estimada (Horas)</b>
Visita 1: Diagnóstico de Imagen y Marca	- Aplicación de formato de diagnóstico visual de la unidad productiva (logotipo, identidad gráfica, empaque, redes sociales, etc.). - Conversatorio participativo sobre percepción de marca y cliente objetivo. - Revisión de referentes visuales del sector productivo. - Recolección de insumos visuales (fotos, muestras de productos, material existente). - Evidencia: ficha diagnóstica, acta de visita, registro fotográfico.	4 horas
Visita 2: Diseño de Identidad Visual y Estrategia de Comunicación	- Asesoría personalizada en diseño o ajuste de logotipo, etiqueta, empaque y piezas gráficas básicas. - Presentación de borradores gráficos y validación con el emprendedor. - Asesoría en definición de mensajes clave y tono comunicativo para redes sociales y material promocional. - Uso de herramientas digitales para visualización (ej: Canva, PDF editable, mockups). - Evidencia: avances de diseño, lista de asistencia, acta de visita.	4 horas
Visita 3: Estrategia de Marketing y Cierre	- Elaboración participativa de una mini estrategia de marketing y ventas adaptada al contexto local (productos, canales, precios y promoción). - Asesoría en creación de catálogos, tarjetas de presentación, perfiles de WhatsApp Business y presencia básica en redes sociales. - Evaluación de avances frente al diagnóstico inicial. -	4 horas

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

	Recomendaciones finales y entrega de productos visuales desarrollados. - Evidencia: acta de cierre, carpeta de entregables, galería de imágenes finales.	
--	--	--

**Entrega de Material Publicitario: Logotipo, Pendón y Tarjetas de Presentación**

Como resultado del acompañamiento técnico en marketing y ventas, el profesional en diseño gráfico deberá entregar en medio magnético los archivos editables y en alta resolución de los siguientes elementos gráficos para cada unidad productiva:

- Logotipo
- Diseño de pendón publicitario
- Diseño de tarjeta de presentación

Con base en estos diseños, la empresa contratista será responsable de la impresión y entrega en medio físico a cada unidad productiva de los siguientes materiales promocionales:

- Pendón publicitario (1 unidad por beneficiario)  
Material: banner de 13 onzas  
Impresión: a full color  
Dimensiones: 1,20 metros de alto por 1 metro de ancho  
Instalación: el pendón deberá ser instalado en la unidad productiva  
Observaciones: El diseño será suministrado por el profesional y deberá contar con la aprobación de la supervisión del proyecto.
- Tarjetas de presentación (1 millar por beneficiario)  
Cantidad: 1.000 tarjetas por unidad productiva  
Material: papel proalcote de 300 gramos  
Tamaño: 9,5 cm x 5,5 cm  
Impresión: full color  
Acabado: una cara con brillo UV, otra cara sin brillo UV (mate)  
Observaciones: el diseño deberá reflejar la identidad visual desarrollada en el acompañamiento técnico.

Estos insumos tienen como finalidad fortalecer la presencia de marca, facilitar la promoción comercial y generar herramientas tangibles para mejorar la visibilidad de los emprendimientos beneficiarios del proyecto.

**Acompañamiento en marketing y ventas**

En el marco del componente de acompañamiento técnico, el proyecto contempla la participación activa de un sabedor ancestral de la comunidad afrocolombiana, con un mínimo de cinco (5) años de experiencia en liderazgo social y comunitario, procesos organizativos con comunidades afrodescendientes y dinamización cultural y territorial. Este actor comunitario será vinculado como enlace comunitario y dinamizador socioproductivo, con el propósito de fortalecer la articulación entre el equipo técnico del proyecto y la población beneficiaria.

Su participación se considera fundamental para garantizar la pertinencia cultural, la apropiación comunitaria y el arraigo territorial del proceso de inclusión productiva, contribuyendo a la sostenibilidad

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

y continuidad de las unidades productivas individuales. Estará vinculado(a) este sabedor ancestral por un periodo de (5) cinco meses.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD	CANTIDAD
1	Sabedor ancestral de la comunidad afrocolombiana, con mínimo 5 años de experiencia en liderazgo social comunitario, organizativo con comunidades afrocolombianas y dinamización de comunidades	Mes	5

Funciones:

<b>Campo</b>	Descripción
<b>Cargo</b>	Sabedor Ancestral Afrocolombiano – Dinamizador Comunitario
<b>Tiempo de Contratación</b>	5 meses
<b>Número de Puestos</b>	Uno (1)
<b>Objetivo del Cargo</b>	Acompañar, motivar y dinamizar la participación de la comunidad afrocolombiana beneficiaria del proyecto, fortaleciendo la articulación entre la comunidad y el equipo técnico, promoviendo la apropiación cultural del proceso, verificando la operatividad de las unidades productivas, y contribuyendo a la sostenibilidad social y organizativa de las iniciativas.
<b>Requisitos del Perfil</b>	Sabedor ancestral perteneciente a la comunidad afrocolombiana, con mínimo cinco (5) años de experiencia en liderazgo comunitario, dinamización de procesos organizativos con población afrodescendiente y promoción del desarrollo local desde una perspectiva étnico-cultural. Conocimiento del territorio y reconocimiento comunitario como líder tradicional.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<p><b>Funciones Específicas</b></p>	<p>Convocar y movilizar a los beneficiarios del proyecto a las actividades de capacitación, entrega de bienes y acompañamiento técnico.</p> <p>Realizar visitas de campo a las unidades productivas, en coordinación con el equipo técnico, para verificar su funcionamiento y compromiso de los beneficiarios.</p> <p>Servir como puente de comunicación entre la comunidad y el equipo del proyecto, facilitando el diálogo, la comprensión intercultural y la resolución de situaciones que puedan afectar la implementación.</p> <p>Promover el sentido de pertenencia y el trabajo colaborativo entre los emprendedores, fortaleciendo los lazos comunitarios y el reconocimiento colectivo.</p> <p>Apoyar en la recopilación de evidencia comunitaria como fotografías, testimonios y listas de asistencia, que visibilicen el proceso e impacto del proyecto desde la mirada local.</p> <p>Identificar alertas tempranas o dificultades sociales que afecten el avance del proyecto, proponiendo acciones de mejora o ajustes culturalmente pertinentes.</p> <p>Apoyar la incorporación de saberes ancestrales y valores culturales en el desarrollo de las unidades productivas, aportando a su identidad y sostenibilidad.</p>
<p><b>Metodología de Trabajo en la comunidad</b></p>	<p>Trabajo de campo presencial y participativo, basado en el diálogo directo con las familias y líderes locales.</p> <p>Uso de lenguaje propio, narrativas orales y estrategias comunitarias de sensibilización y acompañamiento.</p> <p>Articulación permanente con el equipo técnico del proyecto y los procesos de supervisión e interventoría.</p> <p>Registro comunitario de actividades mediante actas, fotografías, listas de asistencia y testimonios orales.</p>

Durante el proceso de acompañamiento técnico en marketing y ventas liderado por los profesionales, el sabedor ancestral afrocolombiano actuará como enlace comunitario y facilitador intercultural, promoviendo la participación activa y sostenida de los beneficiarios del proyecto.

El sabedor ancestral acompañará a los profesionales las visitas programadas por unidad productiva, brindando apoyo en la movilización, organización y contextualización sociocultural de los encuentros. Su presencia permitirá fortalecer el vínculo de confianza entre el equipo técnico y los emprendedores afrocolombianos, así como garantizar que los procesos de asesoría sean culturalmente pertinentes, comprensibles y arraigados a la realidad local.

Entre las acciones específicas de interacción se destacan:

- Convocar y sensibilizar previamente a cada empresario/a sobre la importancia del acompañamiento técnico, facilitando su disposición y preparación para las sesiones.
- Acompañar a los profesionales durante las visitas, apoyando el diálogo entre las partes y explicando, cuando sea necesario, conceptos técnicos en un lenguaje accesible y cercano a la comunidad.
- Identificar y comunicar barreras sociales, culturales o contextuales que puedan estar limitando el aprovechamiento del acompañamiento técnico por parte de los emprendedores.

**ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO**

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Verificar junto al equipo técnico el cumplimiento y continuidad del proceso por parte de cada unidad productiva, y alertar tempranamente sobre posibles abandonos, dificultades o necesidades adicionales.
- Apoyar la sistematización comunitaria del proceso, recogiendo testimonios, impresiones y valoraciones de los beneficiarios sobre el acompañamiento recibido.

Gracias a esta articulación, se busca que el proceso de fortalecimiento de las unidades productivas no solo sea técnico y gráfico, sino también culturalmente significativo, empoderador y coherente con la visión y valores de la comunidad afrocolombiana de Paz de Ariporo.

**7. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL PROFESIONAL**

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

- Las hojas de vida y soportes del personal vinculado al proyecto serán verificadas durante la ejecución del contrato y no podrán ser pedidas durante la selección del contratista para efectos de otorgar puntaje o como criterio habilitante.
- El personal deberá estar aprobado mínimo ocho días antes de realizar cada una de las actividades, de acuerdo a la aprobación del cronograma por parte del supervisor.
- 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.
- El contratista deberá informar la fecha a partir de la cual los profesionales ofrecidos ejercen legalmente la profesión.
- 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
- 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.
- En la determinación de la experiencia de los profesionales se aplicará la equivalencia, así:

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.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- No se puede aplicar equivalencia de experiencia general por experiencia específica o viceversa.

El personal mínimo requerido es el siguiente:

**a. Requisitos del personal**

ACTIVIDAD / COMPONENTE	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA RELACIONADA	CANT.
<b>OBJETIVO ESPECIFICO 1</b>				
TALLERES DE CAPACITACIÓN EMPRESARIAL (Emprendimiento y Gestión Empresarial)	Profesional en administración de empresas o contaduría pública, con título de especialización en el área requerida	Experiencia profesional mínima de cuatro (4) años	Acreditar como mínimo tres (3) años de experiencia relacionada con el área de emprendimiento y/o gestión empresarial	1
TALLER DE GASTRONOMIA AFROCOLOMBIANA	Sabedor(a) ancestral en gastronomía afrocolombiana	Experiencia mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada por una autoridad étnica con registro del Ministerio del interior, en el área de preparación de aliminetos de la gastronomía afrocolombiana, en conocimientos ancestrales.	1
TALLER DE HABILIDADES Y CAPACIDADES TÉCNICAS EN BELLEZA Y BARBERIA CON ENFOQUE AFROCOLOMBIANO	Sabedor(a) ancestral en técnicas de trenzado africano, belleza y barbería con enfoque afrocolombiano	Experiencia mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada por una autoridad étnica con registro del Ministerio del interior.	1
TALLER DE PANADERÍA	Técnico en Panadería y/o pastelería y/o afines	Experiencia mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con el área de panadería y pastelería	1
TALLER DE CAPACIDADES TÉCNICAS EN CONSTRUCCIÓN	Técnico en obra civil o mampostería o construcción de edificaciones	Experiencia mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo seis (6) meses de experiencia relacionada con el área de la construcción	1
<b>OBJETIVO ESPECIFICO 2</b>				
PROFESIONAL DE APOYO A LOS ALCANCES DEL PROYECTO	Profesional en administración de empresas o administrador de empresas agropecuarias	Experiencia profesional mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en formulación de proyectos y apoyo a la supervisión de proyectos de la comunidad afrocolombiana. Categoría 4	1

**ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO**

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

			– Decreto 0015 de 2024 Gobernación de Casanare	
ACOMPANAMIENTO EMPRESARIAL A LAS UNIDADES PRODUCTIVAS	Profesional en administración de empresas o contaduría pública o carreras afines	Experiencia profesional mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en asesoría o mentoría empresarial. Categoría 4 – Decreto 0015 de 2024 Gobernación de Casanare	1
ACOMPANAMIENTO EN MARKETING, IMAGEN CORPORATIVA Y VENTAS	Profesional en diseño gráfico o carreras afines	Experiencia profesional mínima de dos (2) años	Acreditar como mínimo un (1) año de experiencia relacionada en asesoría de diseño de imagen corporativa o publicidad corporativa o planes de marketing. Categoría 4 – Decreto 0015 de 2024 Gobernación de Casanare	1
DINAMIZACIÓN COMUNITARIA Y ENLACE CULTURAL DEL PROYECTO	Sabedor ancestral de la comunidad afrocolombiana	Experiencia mínima de cinco (5) años	Experiencia acreditada en liderazgo social comunitario, organizativo con comunidades afrocolombianas y dinamización de comunidades	1

**8. POBLACIÓN BENEFICIADA**

El proyecto denominado “Implementación De Unidades Productivas Para La Generación De Ingresos Para La Comunidad Afrocolombiana Del Municipio De Paz De Ariporo, Casanare”, cuenta con un número total de 20 beneficiarios, los cuales son pequeños empresarios que pertenecen a la comunidad negra, afrocolombiana, raizal y palenquera del municipio de Paz de Ariporo.

De igual manera la suma de beneficiarios directos e indirectos del proyecto es de 60, teniendo en cuenta que los beneficiarios tienen hogares conformados en promedio por 3 personas.

CLASIFICACIÓN	DETALLE	NUMERO DE PERSONAS	FUENTE DE INFORMACIÓN
Genero	Masculino	9	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)
	Femenino	11	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)
Grupos Étnicos	Población afrocolombiana	20	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

	Población raizal	0	
	Población palenquera	0	
Etaría (edad)	Mayores de 60 años	0	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)
	20 a 59 años	19	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)
	15 a 19 años	1	Censo DANE 2018 (actualización Decreto 2404/2019)
	0-14 años	0	

**Proceso De Focalización y Selección De Los Beneficiarios**

El proceso de selección de beneficiarios para el proyecto “Implementación De Unidades Productivas Para La Generación De Ingresos Para La Comunidad Afrocolombiana Del Municipio De Paz De Ariporo, Casanare” surge de un diálogo previo, interno y autónomo entre las comunidades afrocolombianas. A través de sus líderes, las comunidades han expresado la necesidad de respaldar y fortalecer las unidades productivas de las familias afrocolombianas, con el objetivo de mejorar sus ingresos y crear oportunidades de autoempleo y sostenibilidad económica para sus hogares, así como también teniendo como base la caracterización de la población realizada en el marco del diagnóstico de la política pública de la comunidad afrocolombiana en el año 2023.

Para la selección de beneficiarios se realizó el siguiente procedimiento, basados en la autonomía de nuestras comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, de conformidad con el Convenio 169 de la OIT y la Ley 2056 de 2020:

**Apertura y cierre de la convocatoria:**

El día 15 de febrero de 2025, se dio apertura de la convocatoria para las personas de la comunidad afrocolombiana del municipio de Paz de Ariporo, interesados en participar de la implementación de unidades productivas, como estrategia para el fortalecimiento de la economía de las familias afrocolombianas; la convocatoria finalizó el día 31 de mayo de 2025.

Para esto se dio aviso a la comunidad a través de redes sociales, llamadas telefónicas de acuerdo con información de la base de datos de la asociación ACOFROPAZ y los listados de personas recolectado a través de la caracterización del año 2023.

Como resultado de la convocatoria, se presentaron 20 personas interesadas en ser beneficiarios del proyecto; las cuales luego se les realizó la correspondiente verificación de la información entregada en las carpetas.

**8.1 Criterios de Priorización Y Focalización De Los Beneficiarios Del Proyecto**

**Focalización de beneficiarios**

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

La focalización de los beneficiarios del proyecto se basó en un listado de requisitos, con los cuales se les permitió participar a las personas interesadas y quienes cumplan con el 100% de los requisitos, podrán ser tenidos en cuenta como posibles beneficiarios:

### REQUISITOS PERSONALES

- Formato de inscripción al proyecto
- Formato de declaración juramentada
- Copia de la cedula, legible por ambas caras
- Reporte de consulta SISBEN (Rango A1 hasta C18)
- Certificado de autorreconocimiento emitido por la Asociación ACOFROPAZ o el Ministerio del Interior
- (Opcional) Certificado de población víctima del conflicto
- (Opcional) Certificado de discapacidad

### REQUISITOS DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL

- RUT actualizado de persona natural o jurídica (que demuestre ejercer su actividad comercial mínimo 12 meses antes de la postulación). Actualizado a 2025.
- Cámara de comercio como persona natural o jurídica actualizada al año 2025.
- Certificación emitida por contador público (donde se acredite que es un pequeño o mediano empresario y esta categorizado, de conformidad con lo establecido en Capítulo 13 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015 adicionado por el Decreto 957 de 2019, adjuntando matrícula profesional y certificado de vigencia de la matrícula profesional del contador público que emite la respectiva certificación).

### REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

Modalidad en arrendamiento:

- Contrato de arrendamiento

Modalidad de propietario:

- Certificado de tradición y libertad y/o copia de las escrituras y/o copia de resolución y/o Copia de sana posesión y/o copia de compraventa

### CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN:

Los criterios de priorización se utilizan para tomar decisiones sobre qué personas o comunidades deben recibir primero los recursos, intervenciones o apoyos. Entre los criterios comunes de priorización se incluyen:

#### 1. Vulnerabilidad Socioeconómica

- Nivel de Ingresos: Priorizar a aquellos con menores ingresos o en condiciones de pobreza.
- Pequeños empresarios: Focalizar en personas que se encuentren clasificados como pequeños empresarios.

#### 2. Grupo Demográfico

- Mujeres y Jóvenes: Dar prioridad a mujeres emprendedoras y jóvenes afrocolombianos.
- Comunidades Aisladas: Enfocarse en comunidades afrocolombianas que enfrentan mayores barreras de acceso.

#### 3. Experiencia y Habilidades

**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 - jurídica@asosupro.gov.co – direccionejecutiva@asosupro.gov.co - oficinadecontratacion@asosupro.gov.co  
[www.asosupro.gov.co](http://www.asosupro.gov.co)

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Experiencia Previa: Considerar la experiencia previa en el emprendimiento o en actividades productivas.
- Capacidades Técnicas: Evaluar las habilidades y competencias técnicas que puedan ser potenciadas.

#### 4. Interés y Compromiso

- Motivación: Focalizar en beneficiarios que demuestren un alto nivel de motivación y compromiso con su proyecto.
- Participación Activa: Priorizar aquellos que están dispuestos a participar activamente en capacitaciones y talleres.

#### 5. Impacto Potencial

- Proyectos con Potencial de Crecimiento: Evaluar el potencial de los proyectos para escalar y generar empleo.
- Impacto en la Comunidad: Considerar el impacto positivo que el emprendimiento podría tener en su comunidad.

#### 6. Acceso a Recursos

- Limitaciones de Capital: Priorizar a aquellos con menos acceso a financiamiento y recursos

#### 7. Contexto Cultural

- Autorreconocimiento: Priorizar a personas que se autorreconozcan como miembros de la comunidad negra, afrocolombiana, raizal y palenquera.

#### Otros términos de referencia de la convocatoria Criterios de No Inclusión:

Los criterios de no inclusión de personas en el proyecto de unidades productivas para la comunidad afrocolombiana son las siguientes:

- Personas que hayan recibido en los últimos 5 años, apoyo en proyectos de generación de ingresos por parte de la Nación o el departamento o el municipio no podrán participar.
- Aquellos que actualmente no estén desarrollando una actividad económica no serán elegibles para el proyecto.
- Se excluye a quienes no cuenten con un espacio adecuado para llevar a cabo su actividad económica, así como los que carezcan de servicios públicos necesarios para su operación.
- No podrán ser beneficiarios miembros del mismo núcleo familiar, para garantizar una distribución equitativa de los recursos

#### 8.2 CRITERIOS DE EGRESO

Los beneficiarios pueden perder su calidad de beneficiarios y salir del programa, en caso de comprobarse una de las siguientes causales:

- Incumplimiento de Requisitos: Dejar de cumplir con los criterios de elegibilidad establecidos, como la actividad económica o el acceso a infraestructura adecuada.
- Falta de Compromiso: Ausencias recurrentes en capacitaciones, talleres o actividades del proyecto, superando el 10% de la duración total.
- Mal Uso de Recursos: Dar un uso diferente al estipulado en el proyecto a los elementos de las unidades productivas entregadas.

ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

- Incumplimiento de Obligaciones: No cumplir con las obligaciones contraídas en el Acta de Compromiso.
- Actividades Ilícitas: Comprobación de participación en actividades ilícitas.
- Omisión o Falsedad en la Información: Presentar información falsa o incompleta en los formularios requeridos.
- Situaciones Personales Críticas: Fallecimiento o incapacidad total del beneficiario, o no poder ser localizado.
- Desistimiento: Manifestación de desistimiento por parte del beneficiario respecto a su participación en el proyecto.
- Inadecuada Infraestructura: No contar con un lugar adecuado y en condiciones comerciales eficientes para la prestación del servicio o actividad económica.
- Documentación desactualizada: No presentar la nueva documentación que demuestre el lugar actual donde desarrolla la actividad económica, en caso de cambio.

**9. CONCORDANCIA CON PLANES DE DESARROLLO PARA EL PROYECTO:**

La Asociación de Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras de Paz de Ariporo – ACOFROPAZ formulo, definió y participo en el proyecto OBJETO " IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS PARA LA COMUNIDAD AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE", el que se plantea como una alternativa para la generación de ingresos de las personas NARP y de la misma Asociación.

Mediante certificación de emitida por la Asociación de Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras de Paz de Ariporo – ACOFROPAZ la cual certifica que cada uno de los componentes y actividades cumple 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 NACIONAL DE DESARROLLO**

<b>NOMBRE DEL PLAN</b>	Colombia Potencia Mundial de la Vida		
<b>VIGENCIA</b>	(2022-2026)		
<b>TRANSFORMACIÓN</b>	<b>PILAR</b>	<b>CATALIZADOR</b>	<b>COMPONENTE</b>
2. Seguridad humana y justicia social	01. Habilitadores que potencian la seguridad humana y las oportunidades de bienestar	01. Sistema de protección social universal y adaptativo	a. Sistema de transferencias y Programa renta ciudadana

**PLAN DE DESARROLLO DE DEPARTAMENTAL**

<b>Nombre Del Plan</b>	Oportunidades para Casanare
<b>Vigencia</b>	2024-2027

## ANEXO 1 – ANEXO TÉCNICO

<b>Estrategia Del Plan De Desarrollo</b>	Sector Agricultura y Desarrollo Rural
<b>Programa Del Plan Desarrollo Departamental O Sectorial</b>	Programa: Inclusión productiva de pequeños productores rurales Meta: Atender a pequeños productores con servicios de apoyo financiero para la implementación de unidades productivas en agricultura campesina, familiar y comunitaria y alianzas productivas. Iniciativa: Implementación de unidades productivas individuales para la inclusión socioeconómica de la familia de las comunidades negras a colombianas raizales y Palenqueras de la urbana y rural del Departamento de Casanare

## PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL DE PAZ DE ARIPORO

<b>Nombre Del Plan</b>	Es La Hora De Avanzar
<b>Vigencia</b>	2024-2027
<b>Estrategia Del Plan De Desarrollo Departamental O Sectorial</b>	Sector: Inclusión social y reconciliación
<b>Programa Del Plan Desarrollo Departamental O Sectorial</b>	Programa: Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad Meta: Implementación integral del Plan de desarrollo NARP. Iniciativa: Fortalecimiento y apoyo a proyectos productivos y de vivienda dirigidos a la comunidad NARP del Municipio

## 10. DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES

Para el presente proceso de contratación hace parte integral cada uno de los documentos generados para la formulación del proyecto BPIN 2025N00370001, cuyo objeto es **"IMPLEMENTACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS PARA LA COMUNIDAD AFROCOLOMBIANA DEL MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO, CASANARE"**

En constancia, se firma en Villavicencio a los dos (02) días del mes de Enero de 2026.

**JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS**  
Director Ejecutivo

Proyecto: Jairo Pinto / Oficina de Contratación  
Reviso: Lina Rojas / Jefe Oficina de Contratación