

VERIFICACIÓN ECONÓMICA				CORPORACION EMPRESARIAL GESTION SOCIAL DE LA SABANA			
ÍTEM	CARACTERÍSTICAS	CANT BENEFICIARIOS	PLAZO DE EJECUCIÓN	VALOR UNITARIO	% IVA	VALOR IVA	VALOR TOTAL
AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y OPERATIVOS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE AUTONOMIA ECONÓMICA PARA EL ADULTO MAYOR PRODUCTIVO Y FUNCIONAL DEL MUNICIPIO DE CHÍA							
1	FORMACIÓN GRANJA ANIMAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo, mantenimiento y sostenimiento de granja animal, ofreciendo la enseñanza del manejo de diferentes clases de animales, promoviendo la autonomía, el desarrollo de habilidades motoras, la salud mental y en busca de generación de actividad económica. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Manejo técnico y zootécnico: Cursos que cubren la cría, alimentación, nutrición y genética de animales de granja. • Gestión ambiental: Se aborda el manejo de estiércol, residuos (incluyendo veterinarios), emisiones, ruido y olores. • Producción y ciclos de vida: Se estudian los ciclos de vida de los animales y se identifican los productos que generan para el consumo humano (carne, leche, huevos). • Aspectos de sostenibilidad: Se enfoca en la aplicación de prácticas de agricultura sostenible y responsable para optimizar los recursos y la producción de manera efectiva.	30		\$ 2,100,000.00	0%	\$ -	\$ 63,000,000.00
2	FORMACIÓN HUERTA CASERA: FORMACIÓN HUERTA CASERA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la interacción con huertas caseras, enfocándose en la accesibilidad, la ergonomía y la seguridad, ofreciendo numerosos beneficios para la salud física y mental de los adultos mayores. Además, busca promover la sensación de utilidad, la interacción social, y el desarrollo de habilidades técnicas y la responsabilidad a través de una actividad práctica y gratificante. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Diseño y preparación: selección del lugar, diseño y optimización del espacio, sustrato y suelo, herramientas y materiales. • Siembra y cuidado: tipos de siembra, elección de cultivos, ciclos de cultivo, riego. • Mantenimiento y cosecha: control de plagas y enfermedades, manejo de malezas, cosecha, postcosecha.	35		\$ 2,100,000.00	0%	\$ -	\$ 73,500,000.00
3	FORMACIÓN COCINA INTERNACIONAL: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en cocina nacional e internacional. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). • Técnicas culinarias: Cortes de verduras y carnes, técnicas de cocción (saltar, hornear, etc.) y elaboración de salsas madre, derivadas y sus variaciones. • Operaciones básicas: Preparación de fondos, arroces, pastas, sopas y cremas. • Seguridad e higiene alimentaria: Manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos, así como normativas de seguridad e higiene en la cocina. • Herramientas: Uso y manejo de herramientas y equipos de cocina.	40		\$ 2,100,000.00	0%	\$ -	\$ 84,000,000.00

4	FORMACIÓN PANADERÍA Y PASTELERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en panadería y pastelería. Reconociendo el valor de la experiencia acumulada, empoderando a las personas mayores para que sus emprendimientos sean sostenibles, escalables y con propósito. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). Panadería • Técnicas de elaboración: Amasado, fermentación, división, formado, horneado. • Tipos de pan: Pan artesanal, pan de molde, pan de campo, pan de masa madre, panecillos, pan de semillas. • Ingredientes: Conocimiento de harinas, levaduras, y otros ingredientes básicos. • Procesos: Desde la selección de ingredientes hasta la venta y el empaque. Pastelería y repostería • Elaboración de postres: Pasteles, galletas, bizcochos, tartas, donas, cupcakes y más. • Técnicas de acabado: Decoración y presentación de postres. • Conservación: Métodos para la correcta conservación de productos.	40	2 MESES	\$ 2,240,000.00	0%	\$ -	\$ 89,600,000.00
5	FORMACIÓN BARISMO Y COCTELERÍA: FORMACIÓN BARISMO Y COCTELERÍA: Talleres de formación y capacitación no formal para adultos mayores enfocados en el proyecto productivo para el mejoramiento del bienestar físico y mental, a través de la implementación de la capacitación en barismo y coctelería. Permite mejorar los conocimientos, estimular la memoria y favorecer la relajación de esta población. Metodología teórico-práctica con intensidad horaria de 64 horas en total (8 horas semanales). Temas de barismo • Introducción y técnicas básicas: Aprender las bases del barismo, el tostado y la molienda del café. • Preparación de cafés en casa: Cómo preparar un buen café usando métodos como prensa francesa, aeropress o chemex. • Técnicas de espresso: Elaboración, extracción y ajustes para un espresso perfecto, incluyendo diferencias entre ristretto, espresso y lungo. • Latte Art: Creación de patrones sencillos en la espuma para dar una presentación más atractiva a las bebidas. • Historia y cultura del café: Conocer el origen del café, su cadena productiva, variedades y su impacto social. Temas de coctelería • Fundamentos teóricos: Entender la historia de la coctelería, las principales familias de cócteles y las materias primas esenciales como destilados (ron, vodka, whisky, ginebra), vinos, licores y jarabes. • Cocteles clásicos: Elaboración de cócteles icónicos como el Mojito, Margarita o Daiquiri. • Cocteles sin alcohol (Mocktails): Preparación de bebidas refrescantes y creativas sin alcohol. • Cocteles con baja graduación alcohólica: Preparaciones con bebidas de baja graduación o mezclas más ligeras. • Seguridad e higiene: Limpieza de equipos, botellas y la barra, y el cumplimiento de normas de seguridad e higiene.	35		\$ 2,240,000.00	0%	\$ -	\$ 78,400,000.00

6	EQUINOTERAPIA: Actividad lúdico-recreativa con la interacción con los caballos aprovechando la herramienta que promueve el bienestar y la rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico, psicológico y social de los adultos mayores. Metodología practica con intensidad horaria de 64 horas en total, 8 horas semanales. Las actividades de equino terapia para adultos mayores incluyen el cuidado del caballo (cebado y cepillado), ejercicios pasivos y activos, y paseos adaptados, como montar en círculos, juegos de pelota y volteo terapéutico. Estas actividades se centran en mejorar la movilidad, el equilibrio, la coordinación, y el bienestar emocional a través de la interacción con el animal y el terapeuta.	20	\$ 2,521,060.97	0%	\$ 50,421,219.40
7	INCENTIVO UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Entrega de mercados para el fortalecimiento nutricional de los beneficiarios que participan en las 5 actividades de formación (Granja Animal, Huerta Casera, Cocina Internacional, Panadería y Pastelería, Barismo y Coctelería), así como en la actividad lúdico-recreativa de Equino terapia, con el fin de generar incentivo de participación, bienestar, rehabilitación en la tercera edad, ayudando a mejorar la calidad de vida a nivel físico. El mercado deberá componerse de: ÍTEM PRODUCTO CANT U. / M. 1 ALVERJA VERDE SECA 1 500 gr 2 LENTEJA 1 500 gr 3 MAZAMORRA 1 500 gr 4 ARROZ 5 500 gr 5 HARINA DE TRIGO 1 500 gr 6 AVENA EN HOJUELA 1 250 gr 7 PASTA PARA SOPA 1 125 gr 8 PASTA TIPO SPAGUETTI 1 190 gr 9 ACEITE VEGETAL 1 900 cc 10 SAL 1 500 gr 11 CAFÉ MOLIDO 1 250 gr 12 CUEBTA DE HUEVOS DE GALLINA AA X 30 UNIDADES 1 Cubeta 13 LECHE EN POLVO Y/O BEBIDA TIPO LECHE SABORIZADA 1 380gr 14 GALLETAS NAVIDEÑAS SURTIDAS x 200 gr 1 Paquete 15 VINO DE FRUTAS ESPUMOSO 1 750 ml 16 MEZCLA PARA BUÑUELOS 1 500 gr 17 MEZCLA PARA NATILLA 1 500 gr 18 RECIPIENTE DE PLASTICO DE 34 CM X 20 CM X 15 CM 1 Unidad	200	\$ 117,647.00	19%	\$ 22,352.93
TOTAL			\$		466,921,205.40

MARIO ERNESTO DELGADO ARANA
SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL

Proyectó: Natalia Andrea Acosta Acosta
Contratista SDS