

<b>1. Identificación del Proyecto:</b>
<b>1.1 Nombre del proyecto:</b>  <b>*APOYO A EMPRENDIMIENTO SOCIO COMUNITARIOS PARA LA INSERCIÓN LABORAL A LAS FAMILIAS.</b>
<b>1.2 Departamento:</b> Caaguazú
<b>1.3 Distrito:</b> Repatriación
<b>1.4 Localidad</b> Repatriación, situado en el extremo oeste del departamento de Caaguazú, sus 86.650 ha de extensión están cubiertos por grandes llanuras, utilizadas por los pobladores de la zona para la producción agrícola ganadera. Cuenta con una población aproximada de 29.503 habitantes, de los cuales el 92,7 por ciento están en la zona rural y el 7,3 por ciento en la planta urbana 51,93 por ciento del sexo masculino y 48,07 por ciento del sexo femenino, tiene una población indígena de 1162 que corresponde el 3,93 por ciento de la población total según el censo 2002l. el distrito de repatriación colinda al norte con el distrito de Caaguazú y J Eulogio Estigarribia al sur con el departamento del guaira al este con el departamento de Caazapá y al oeste con el distrito de Caaguazú
<b>1.4 Barrio – Compañía</b> Casco urbano de Repatriación.
<b>1.5 Entidad Ejecutora</b> <b>Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación - COSOR</b> Coordinador de COSOR: Anibal León Figueredo •Dirección: 3Linea Irrazabal Norte – Repatriación •Teléfono: 0983- 777- 072
<b>1.6 Organización beneficiaria</b> <b>Entidad solicitante; "Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación" – COSOR.</b> La Organización – COSOR es una coordinadora de Organizaciones Sociales del Distrito de Repatriación – Departamento de Caaguazú, fue fundada en el año 2003 a iniciativa del Comité Ko'ju, con el asesoramiento del Programa Rural de Alter Vida, en la actualidad está compuesto por 18 comités de agricultores de bases, que tiene como principal objetivo; Fomentar espacio de discusión, análisis de la realidad local, regional y nacional y asumir compromisos que ayuden al crecimiento personal y social de los ciudadanos/os, através de las capacitaciones, analizar las problemáticas y ver posibles soluciones a las necesidades más sentidas a través de proyectos sociales. Otras de sus objetivos principales es la de Promover e Impulsar actividades productivas naturales, y la reforestación de las fincas de las bases. Fortalecer a los comités de bases, por medio de la difusión, capacitación en ejercer sus derechos humanos y reivindicar, así también, en elaborar proyectos productivos, a fin de mejorar sus condiciones de vida Brindar oportunidades educativas a través de proceso de capacitación y seguimiento organizativo que apoyen iniciativas y líneas de trabajo acordados con las organizaciones sociales, gubernamentales y no gubernamentales, teniendo a dar respuestas a necesidades concretas y aspiraciones de mejorar las condiciones de vida y de mayor protagonismo en el desarrollo y en la democratización del País. Para llevar a cabo en ejecución los proyectos específicos, presentados a SAS – PRPPAIS II, se cuenta con el apoyo permanente de Alter vida, Asociación Tesai reka Paraguay – TRP, ONG: Gestión de Desarrollo Social GEDES, , apoyara en las capacitaciones de los comités beneficiarios por el Proyectos.



COSOR, está compuesto por una Comisión directiva y 4 secretarías, siendo la asamblea la máxima autoridad de la coordinadora, la CD., en forma ampliada con las/os integrantes de las secretarías se reúnen en forma ordinaria cada 15 días y en forma extra ordinaria cuantas veces sea necesario.

La organización de base está conformada por pequeños productores asentados en las diferentes comunidades del distrito de Repatriación, cuentan con parcelas familiares que van de 5 a 20 ha.

En la actualidad los socios de COSOR trabajan en parcelas familiares, además realizan actividades o trabajo en forma asociativa en parcelas comunitarias y algunos comités cuentan con almacén de consumo.

Los rubros agrícolas de auto consumo más cultivados por los pequeños productores de COSOR: Mandioca, maíz de diferentes variedades, porotos de diferentes variedades, mani, batata, frutas y hortalizas de estación.

La Organización cuenta con técnicos agropecuarios, promotores de salud, que son miembros de la directiva.

## 1.7 Comunidad

### La "Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación"

Son beneficiarias directas del Proyecto las 50 familias asociadas a dicha Asociación, asentadas en el Casco urbano y las Compañías del Distrito de Repatriación, beneficiando indirectamente la comunidad entera.

está conformada por las personas, mujeres y hombres, que busca promover actividades económicas y sociales, defender y valorizar a las personas mediante trabajos comunitario para recaudar fondos económicos a la familia y comunidad

Se dedican a la producción agropecuaria para consumo familiar: producen mandioca, maíz en sus dos tipos (chipa, y tupi pyta), y el poroto como principales rubros, además de la producción precaria de animales menores (aves y cerdos). Algunos realizan changas diarias. Las mujeres en su mayoría son amas de casa, sin ingreso fijo ni seguro.



## 2. Identificación de la situación-problema:

### 1. Identificación del Problema

Para la identificación, análisis y priorización de los problemas se ha realizado un Diagnóstico, utilizando herramientas teóricas - prácticas y una metodología participativa con la intervención amplia de todos los actores de la comunidad, direccionando y motivando la intervención de aquellas poblaciones más vulnerables que son las mujeres y jóvenes. Esto ha permitido identificar y analizar las variables referentes al ámbito económico, social, cultural y ambiental que la afecta, para potenciar los factores positivos y elaborar propuestas de soluciones ante las dificultades detectadas, insistiendo en que para lograr la transformación de esta realidad depende del deseo, la participación comunitaria, y la acción de los pobladores.

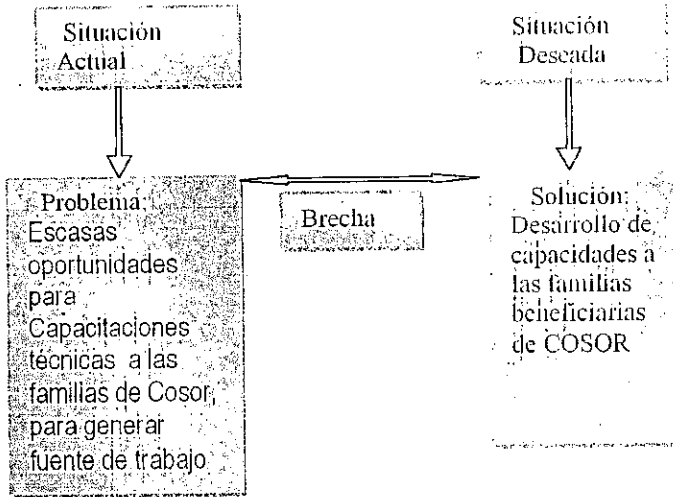
Los datos que se presentan fueron recabados directamente de las fuentes primarias, y secundarios. Para este proyecto se puntualiza los principales problemas que se desea abordar, identificando sus causas y afectos en la comunidad. Estos son los siguientes:

Problemas prioritarios	Causas principales	Consecuencias principales
1. Escasas Capacitación técnicas a las familias( Socios de COSOR) para conseguir fuente de ingresos económicos	Falta recursos para acceder a capacitaciones Escasa gratificación en las actividades realizadas Bajos rendimientos Escasa inclusión laboral de las mujeres s y jóvenes en las actividades productivas remuneradas Pocos conocimientos de técnicas y tecnologías modernas No se cuenta con políticas públicas que puedan generar alternativas laborales en la comunidad(Capacitaciones técnicas) Bajos precios de los productos de la finca, y mercado inseguro seguro	Desempleo Abandono familiar Pobreza de las amas de casa y jóvenes en la familia Migración a las grandes ciudades o a la capital del país aumentando el cinturón de pobreza Analfabetismo Necesidades básicas insatisfechas como alimentación, salud, educación. Necesidades básicas insatisfechas como alimentación, salud, educación. Precios bajo de los producción agropecuarios, y mercados inseguros
2. Escaso procesamiento de la producción primaria	Deficitaria incorporación de técnicas y tecnologías para el procesamiento No disponen de infraestructura, equipos e insumos para el procesamiento Alto costo de adquisición de equipos Alto costo para construcción de una infraestructura adecuada Producción individual y aislada Carencia de capacitación en manejo de huerta familiar, y elaboración de alimentos de las hortalizas Ausencia de silos para la conservación de los granos	Escaso valor agregado Productos finales de mala calidad Bajos precios de mercado Ingresos limitados Descreimiento hacia el trabajo agropecuario Bajo volumen de producción Desnutrición Bajo rendimiento escolar Pobreza por mala producción Pérdida de la producción por factores climáticos
3. Débil organización	Escaso apoyo e incentivo a trabajos comunitarios (proviene de épocas anteriores)	Poca organización Mujeres y jóvenes con descreimiento hacia el trabajo productivo



	Conformismo No tienen apoyo de ninguna instituciones comunitarias Desconfianza Escasa oportunidad de inserción en trabajos productivos de mujeres y jóvenes	Estructura organizativa y de gestión nula Comunidad sin participación dentro del gobierno local
--	--	--

### Identificación de la situación del problema



**2. Línea de base**

El empobrecimiento gradual de la calidad de vida de las familias del ámbito rural, en especial de las familias vulnerables, es crítico, causados principalmente por falta de oportunidades de capacitaciones técnicas para mejorar la calidad de vida de los socios de COSOR.

Actualmente las familias se encuentran por debajo de la línea de pobreza total, los bajos precios y el desabastecimiento de alimentos que tiene a su vez como causas la escasa diversificación productiva, el empleo limitado por falta de oportunidades en especial a las mujeres y jóvenes, y la ausencia de políticas favorables provenientes del Estado para este sector. Esta problemática afecta especialmente familias mas vulnerables, que obligan a sus integrantes a emigrar a otros lugares realizando trabajos extraprediales en busca de mejores perspectivas, esto acarrea la desintegración familiar y el abandono de estas personas.

Actualmente no tienen ingresos fijos y son mínimos, provienen de la changa diaria (si es que lo pueden hacer), de la producción agropecuaria y de las remesas del exterior. Sobreviven con 200 a 300.000 Gs. mensuales, muy por debajo del salario mínimo vigente. Muchas veces no pueden llegar a cubrir las necesidades de la canasta básica familiar, acarreado el desabastecimiento de alimentos, que son notorios y en algunos casos apremiante y agravado.

El trabajo productivo agropecuario de los pequeños productores es mínimo, sin remuneración económica y poca valoración de su mano de obra. Los estudios que poseen también son escasos, el 80 % apenas llegan al cuarto grado, mientras que el 20% alcanzan el sexto grado, algunas excepciones hicieron el básico.

Las incidencia de estos problemas en las familias afectadas es alta, donde al menos el 63.0% tienen una NBI insatisfechas, donde el 41.3% tienen al menos dos NBI y el 15.9% tienen mas de tres NBI, observándose claramente estas necesidades en el estado de hacinamiento en que viven (promedio 1 dormitorio por familia compuesta de 5 a 7 personas), vestimentas precarias, alimentación deficiente e infraestructura sanitaria inadecuada.

El empobrecimiento generalizado de los pobladores rurales es evidente, sobreviviendo como pueden en condiciones de pobreza en algunos casos extrema.

El efecto del proyecto se verá reflejado en el mejoramiento de capacidades y así mismo mejoraran gradualmente los ingresos y de la alimentación familiar, que permitirá el fortalecimiento institucional de la Comisión de Desarrollo Comunitario, esto permitirá realizar replicas y continuar el trabajo en estos y otros temas de interés comunitario.

La necesidad de presentar el proyecto es importante y parte de la demanda de los beneficiarios y de la Organización involucrada, en especial de las mujeres y jóvenes, con objetivos alcanzables a corto y mediano plazo.<sup>1</sup>

**3. Población Objetivo del Proyecto (tipo, grupo étnico, sexo y cantidad)**

La "Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación " Son Pequeños productores , conformado por 50 asociados y sus familias, son personas que residen en el casco urbano y las Compañías del Distrito de Repatriación, basan su trabajo en la changa y la actividad agrícola,. Los 50 asociados que la conforman cuenta con un promedio de 6 a 7 hijos/as cada una, se reúnen cada mes labrando acta de cada reunión. La fecha de constitución del comité es 23 / 07/ 2000, según acta de constitución.

Los beneficiarios directos del proyecto serán estos 50 familias afiliados a la "Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación, COSOR de Repatriación", unas 400 personas directamente, e indirectamente unas 2.500 personas que son pobladores /as, de Repatriación.

La población, de la Organización COSOR, debido a la situación de pobreza y ausencia de ofertas concretas, y



*[Handwritten signature]*  
5

de formación de capacidades para llevar adelante trabajos productivos, se vio afectado rápidamente por los bajos ingresos y baja disponibilidad de alimentos para el consumo familiar, esta situación obliga en especial a mujeres y jóvenes integrantes de sus familias a emigrar en busca de mejores horizontes. La mayor parte de las familias poseen con casas precarias, sin condiciones de bienestar, con 1 dormitorio para todos los integrantes del hogar, letrina común, cocina precaria, sin piso, con paredes de madera de segunda, techo precario de paja o chapa Eternit en algunos casos.

### ¿A quienes esta destinado el Proyecto?

Población de Referencia  
El distrito de Repatriación, planta Urbana

Población Afectada  
Mujeres y jóvenes con oportunidad de desarrollo de capacidades para la inserción laboral del distrito

Población  
Objetivo  
50 socias/os de COSOR

Población No afectada

Población Postergada  
Mujeres y jóvenes afectada pero no considerar en este proyecto

Población No Afectada  
Mujeres y jóvenes con la oportunidad en la inserción laboral



#### 4. Análisis causal (principales causas)

Los problemas identificados y priorizados en los Diagnósticos realizados reflejan el grado de pobreza en la cual se encuentran viviendo estas familias, debido principalmente a la escasez de fuentes de trabajo, falta de oportunidades de capacitaciones técnicas, la falta de diversificación productiva, que acarrea bajos ingresos e inseguridad alimentaria. Estos problemas son transversales en toda la Comunidad, afecta en especial a las poblaciones más vulnerables que son las mujeres y sus familias, que los obliga a emigrar a otros lares en busca de mejores perspectivas laborales.

La escasa posibilidad de capacitarse y formarse técnicamente los afecta de sobre manera, esto los conduce a realizar trabajos a destajos o changas y otras actividades de escasa remuneración económica. Actualmente muchos de los pobladores migran a las ciudades en busca de mejores horizontes.

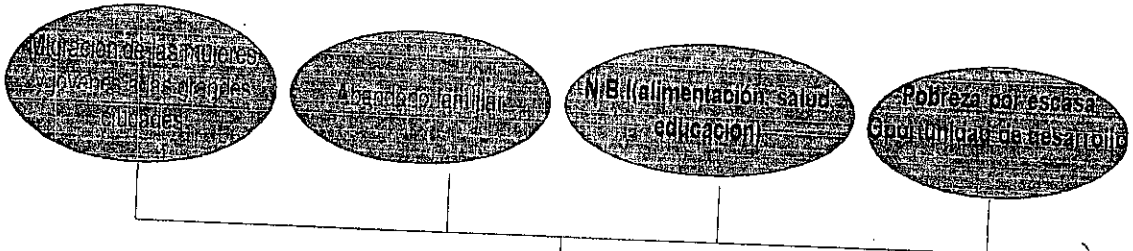
El escaso apoyo de las instituciones públicas es notorio. La Secretaría de Acción Social cuenta con un pequeño subsidio económico de ayuda social para estas personas, que no alcanza a todas familias. Al interior de la Asociación solo el 30% reciben esta ayuda, que según ellos también es escaso. En general, la asistencia técnica desde el Estado es insuficiente hacia este sector, donde no se tiene una política adecuada y conveniente.

La falta de una infraestructura edilicia donde puedan realizar capacitaciones, trabajos comunitarios alternativos es otra de las necesidades sentidas, además de la falta de equipamiento e insumos para encarar y llevar adelante actividades para el desarrollo de capacidades.

El trabajo organizado y mancomunado es mínimo, solo se dan para casos especiales, como para solicitar energía eléctrica, cooperadora escolar y comisión eclesial.

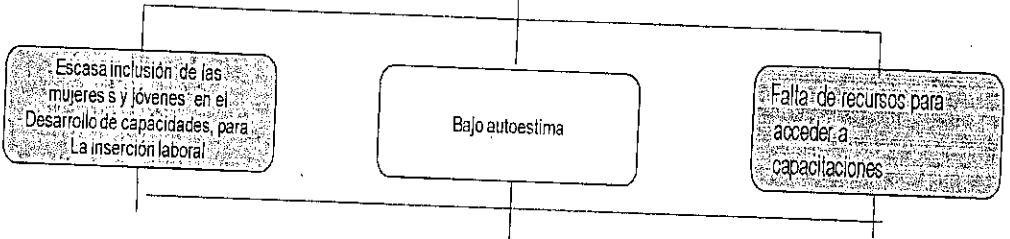
  
7

Problema principal Consecuencias

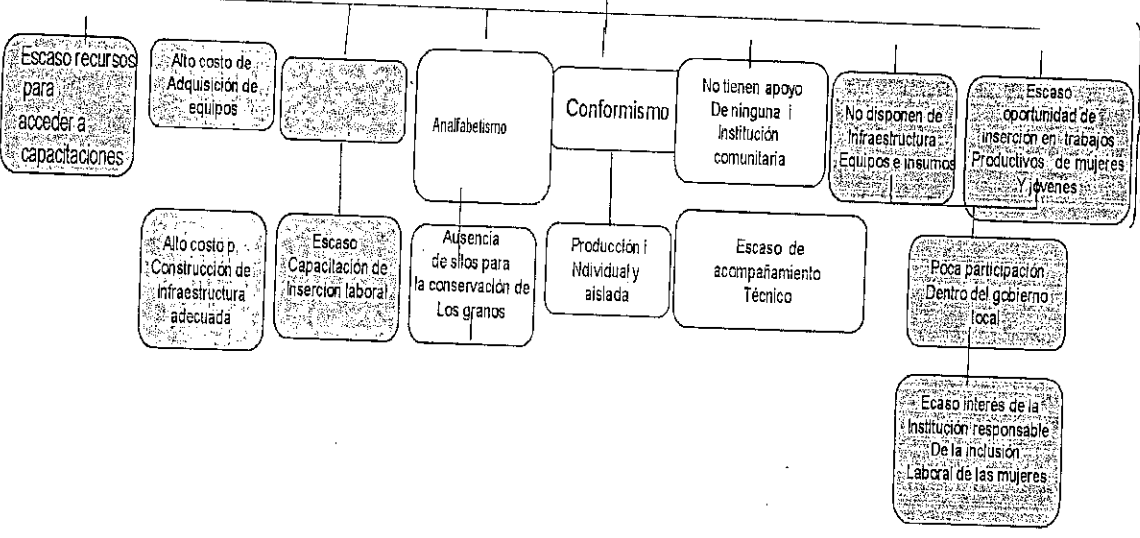


Obj. General

Escasas oportunidades para Capacitaciones técnicas a las familias de Cosor, para generar fuente de trabajo



Causas



Obj. General

Resultados

Actividades





**3 Descripción del proyecto:**

**1. Descripción, resumen del proyecto**

La propuesta consiste en impulsar el desarrollo de capacidades técnicas con las mujeres y jóvenes, en la *Formación de técnicos en elaboración de panes, confites, para la elaboración de panificados, confites* con vistas a generar alternativas laborales, mejorar la rentabilidad y los ingresos de las personas y sus familias en torno a una actividad que se adecua a la realidad del sector que será beneficiado, a las condiciones productivas y de mercado que disponen en la zona.

El proyecto trabajará tres ejes principales con énfasis a mejorar el desarrollo de capacidades de los socios de COSOR:

- i. **El fortalecimiento de la Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación, de 8 años de trayectoria**, a través de capacitaciones técnicas talleres y en **la revalorización del trabajo de las mujeres y jóvenes, que generalmente son excluidas** del desarrollo de capacidades técnicas, visibilizando el importante rol que cumplen en el desarrollo de la sociedad rural y específicamente del Distrito de Repatriación.
- ii. Instalación de un Centro de Capacitación y desarrollo de habilidades, para la inserción laboral, en **panificados y confites**", alternativa elegida por los miembros de COSOR que lo consideran viable técnica, productiva y económicamente.

La instalación y puesta en marcha de un Centro de capacitación de panadería y confitería se justifica por:

- Por la poca oportunidad de inserción laboral a las mujeres y jóvenes de la comunidad, en el area de panadería.
- Para la inserción laboral de las mujeres y jóvenes dentro del distrito de Repatriación.
- La inexistencia de panaderías, confiterías y chiperías en el Distrito de Repatriación y en las Compañías aledañas, por lo que se adquieren panificados y chipas de revendedores que vienen de otras zonas (de Barrero, Coronel Oviedo, Caaguazú), a un precio muy elevado y a varios días de su elaboración. El producto generalmente es de mala calidad.
- Contar con capital humano en la elaboración de panificados, tenemos asegurados de poder producir panes para el consumo al interior de las familias que normalmente acompañan su alimentación diaria con éstos productos, lo cual contribuiría al mejoramiento de la nutrición familiar en calidad y a bajo costo.
- Por la posibilidad de acceder a un mercado creciente de la chipería, que actualmente va en aumento debido a la movilización de poblaciones, COSOR cuenta con una Fabrica de Almidón que beneficia a 50 Familias, y la ves da fuente de trabajo local, los productores cuentan con colocación de su mandioca en la fábrica, cercanas hacia este distrito (Repatriación, Paso Yobai y Villarrica) y la apertura de caminos (empedrados, que es considerado un cruce de acceso a los distritos mencionados y sus compañías, lo que acarrea el flujo de entrada y salida de personas).
- Generará fuentes de trabajo alternativo, y en consecuencia, mejoramiento del ingreso familiar de los miembros del Comité de Producción.
- El fortalecimiento del trabajo comunitario que redundará en beneficio del crecimiento personal teniendo en cuenta que el proyecto impartirá capacitación integral que aportara las habilidades y conocimientos necesarios para mejorar la formación personal
- La creación de un sistema competitivo de producción y comercialización vinculado al mercado, para el efecto se ofertará productos de primera calidad y con el volumen deseado.

La participación en el desarrollo e implementación del proyecto incluye a las familias, es desde el inicio del proceso de la producción hasta la comercialización o consumo final, que requerirá que el trabajo se enfoque en el desarrollo de capacidades técnicas, productivas, organizativas, de gestión y administración de los asociados.



La distribución de los trabajos se hará de acuerdo a etapas productivas, se tiene tareas en la cual se necesita de destrezas más desarrolladas para los varones, que incluye el uso de la fuerza física (elaboración de panificados, traslado de materia prima) y otras tareas que requieren de la delicadeza y la atención de las mujeres (clasificado, control de calidad, envasado), estas pautas serán definidas en la Planificación previa de las actividades y de los trabajos a ser realizado entre los beneficiarios, sus familias y los técnicos contratados.

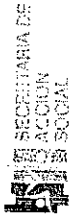
Todo esto estará acompañado de una conveniente capacitación técnica y tecnológica, y una asistencia directa a los pequeños productores de los socios / as involucrados / as. Con la introducción de equipos, insumos, infraestructura, técnicas y tecnologías permitirán obtener productos con la calidad deseada y cantidad del producto que será ofertado en el mercado local, distrital y departamental, e incluso nacional.



A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a vertical line extending downwards.

# COSOR

**PROPAISD**  
 PLAN DE PROMOCIÓN DE ACCIÓN SOCIAL  
 1988-1994



SECRETARÍA DE  
 ACCIÓN SOCIAL



OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO: Contribuir a mejorar las capacidades técnicas para la inserción laboral, promoviendo el desarrollo de capacidades y fortalecimiento organizativo de la Coordinadora de Organizaciones Social de Repatriación – COSOR			
OBJETIVOS DE IMPACTO	METAS	INDICADORES	FUENTES DE VERIFICACIÓN
Implementar emprendimientos de desarrollo de capacidades técnicas a socios en el Barrio Centro, de Ciudad de Repatriación	-50 familias. Mejoran las capacidades técnicas para sus ingresos familiar -50 personas capacitadas para la inserción laboral Miembros de COSOR en torno a un emprendimiento comunitario al final del proyecto.	- 1 centro de capacitaciones conformada con las documentaciones correspondientes - 1 Centro de capacitaciones, desarrollando capacitaciones técnicas a las socias de cosor, sobre elaboración de panificados y confites	<b>SUPUESTOS</b> -50 socios de cosor capacitados en técnicas y prácticas - La situación política en el que se ejecutará el proyecto es normal, sin alteraciones al estado de derecho de los ciudadanos.
OBJETIVOS DE PRODUCTO	METAS	INDICADORES	FUENTES DE VERIFICACIÓN
OP1 Fortalecido y consolidado la Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación – COSOR	-COSOR cuenta con los documentos pertinentes - Los miembros participan activamente en las capacitaciones organizativas, y de gestión, a través de una asociación propia.	COSOR fortalecidas con todos los documentos pertinentes - Al menos el 70% de los miembros participan de las actividades de capacitación de socio comunitarias. - 70% de los beneficiarios capacitados en temas organizativos.	<b>SUPUESTOS</b> - Se mantiene el interés de las familias, para actividades socio comunitario.
OP2 Instalado una un centro de capacitación comunitaria de panificados, confites	- Edificar un local para las capacitaciones y desarrollos de habilidades en panificados, confites	- 1 local construido con las recomendaciones técnicas	Los precios de los materiales, equipos e infraestructura se mantienen dentro de lo aprobado en el proyecto

**Actividades para el OP 1**

OP3.A.3.1 Capacitación en fortalecimiento organizativo	- 50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Manual Impreso Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 1: La Organización	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento	Planillas de participante Informe técnico	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y

# COSOR

**PROPAISI**  
PROGRAMA DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE ORGANIZACIONES SOCIALES

SECRETARÍA DE  
ACCIÓN  
SOCIAL

organizado	de capacitación	Fotos	participaran activamente en los talleres
Módulo 2: Estructura Legal de una Organización	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 3: La producción	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 4: Fortalecimiento Organizativo	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 5: Liderazgo con Equidad de Genero	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 6: Resolución de Conflictos	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 7: Introducción del Enfoque de Genero	Por los menos el 70% de los socios de Cosor participan en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 8: Genero y Organización	Por los menos el 70% de los socios de Cosor participan en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 9: Genero, Familia y Roles	Por los menos el 70% de los participantes en los talleres de capacitación	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
OP.4..A.4.1 Capacitación sobre contabilidad Básica	Por los menos el 70% participan en los talleres de capacitación	Manual impreso Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 1: Introducción	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 1.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto




# COSOR

**PROPAISE**  
Proyecto de Fortalecimiento de Organizaciones  
Sociales

**SECRETARÍA DE  
ACCIONES  
SOCIALES**



Módulo 2: Conceptos de Administración	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 2.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 3: Planificación y Organización	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 3.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 4: Relación en la Organización y su crecimiento	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 4.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 5: La comunicación efectiva en la Dirección	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 5.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 6: Eficiencia y uso de controles en la organización	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 6.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 7: Concepto y principios contables básicos	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 7.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 8: Ecuación contable básica y sistemas contables	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 8.	Informe técnico Planilla de participantes Fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 9: Concepto y tratamiento de situaciones especiales	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70 % participan en taller del módulo 9.	Informe técnico, Planilla de participantes, fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
Módulo 10: Estructura Legal	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos 70% participan del taller, módulo 10	Informe técnico, Planilla de participantes, fotografías	Socios beneficiarios del proyecto comprometidos en la ejecución del proyecto
OP5. A.5.1 Capacitación en elaboración de panificados	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Manual impreso Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 1: Introducción a la panadería	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 2: Elaboración de panificados	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres

  
B

# COSOR

**PROPAISI**  
Por los Asociados y el Fortalecimiento Organizativo

**SECRETARÍA DE ACCIÓN SOCIAL**



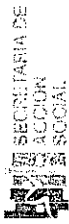
Módulo 3: Presupuesto y comercialización	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 4: Calidad de productos	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 5: Practicas en elaboración de panificados	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
OP6. A.4.1. Capacitación en elaboración de confites	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 1: Introducción a la confitería	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 2: Elaboración de confites	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 3: Presupuesto y comercialización	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 4: Calidad de productos	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 5: Practicas en elaboración de confites	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres
Módulo 6: Preparación de confites	50 asociados participan de los talleres s/ fortalecimiento organizativo	Por los menos el 70% participan del taller	Planillas de participante Informe técnico Fotos	Se mantiene el interés de los socios beneficiarios, y participaran activamente en los talleres

### 3. Cronograma de actividades por resultados



**COSOR**

**PROPAIST**  
Proyecto de Promoción y Asesoría Técnica  
1998-2003



Actividades / Meses	Año 1												Observaciones
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
OP1 Fortalecido y consolidado la Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación – COSOR	X	X	X	X									
OP2 Instalado una un centro de capacitación comunitaria de panificados, confites	X	X	X	X									
OP3.A.3.1 Capacitación en fortalecimiento organizativo	X	X	X	X									
Módulo 1: La Organización	X	X	X	X									
Módulo 2: Estructura Legal de una Organización	X	X	X	X									
Módulo 3: La producción	X	X	X	X									
Módulo 4: Fortalecimiento Organizativo	X	X	X	X									
Módulo 5: Liderazgo con Equidad de Genero	X	X	X	X									
Módulo 6: Resolución de Conflictos	X	X	X	X									
Módulo 7: Introducción del Enfoque de Genero	X	X	X	X									
Módulo 8: Genero y Organización	X	X	X	X									
Módulo 9: Genero, Familia y Roles	X	X	X	X									
OP.4.A.4.1 Capacitación sobre contabilidad Básica	X	X	X	X									
Módulo 1: Introducción	X	X	X	X									
Módulo 2: Conceptos de Administración	X	X	X	X									
Módulo 3: Planificación administrativa y Organización	X	X	X	X									
Módulo 4: Relación en la Organización y su crecimiento	X	X	X	X									
Módulo 5: La comunicación efectiva en la Dirección	X	X	X	X									
Módulo 6: Eficiencia y uso de	X	X	X	X									

*[Handwritten signature]*  
15





**4. Estabilidad de la solución propuesta**

La Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación, fortalecerá su gestión local, departamental, nacional y en este marco se están promoviendo relaciones de cooperación con las Municipalidades, las Gobernaciones y las Instituciones oficiales garantes de derechos para que asuman su responsabilidad con la población.

Las autoridades locales, departamentales, han expresado su apoyo a la ejecución de la propuesta, ya que en la actualidad se han realizado estudios en la zona y la consideran absolutamente viable. La Comuna Local dentro de su Carta Orgánica tiene planificado apoyar y fortalecer el trabajo comunitario, el fortalecimiento productivo, social y económico de la población campesina, dentro de este se establece un apoyo especial para todos los trabajos tendientes a la generación de empleos, a la seguridad alimentaria y a la generación de ingresos, como así también el apoyo a las gestiones organizativas juntamente con el Comité de base involucrado.

Por otra parte, se trabajará en el desarrollo organizativo para promover que la organización de la sociedad civil formalice su estructura legal y mejoren sus intervenciones mediante el desarrollo de capacidades y competencias en lo administrativo y en lo operativo. Se espera que los beneficiarios se apropien de este emprendimiento, ya que es una propuesta que parte de sus demandas y propuestas, que busca generar fuentes de trabajos e ingresos alternativos.

Los resultados financieros dan una clara probabilidad de éxito en términos económicos, factor fundamental para el sostenimiento del proyecto, en segundo lugar el Fortalecimiento del Grupo se lograra mediante la Asistencia Técnica que desarrollaran los técnicos al interior del Comité para lograr aumentar las capacidades de autoestima y autogestión, otro pilar estratégico será la Asistencia en los aspectos relacionados con la Producción, Administración y Comercialización del proyecto a través de las capacitaciones y la supervisión y acompañamiento durante la realización de las tareas.

Se asegurará la disponibilidad de capital operativo para mantener en un primer momento y luego incrementar la producción y venta de las líneas de producción. De los ingresos netos obtenidos un 5% serán destinados para la capitalización de la Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación, de esta forma dispondrán de recursos para gestiones, fondos de emergencia, y para otros fines..

  
M

**4. Infraestructura y Equipamiento: Descripción detallada de los requerimientos de infraestructura y equipamiento**

**1. Anteproyecto de la Infraestructura**

• Localización

El terreno donde se va a instalar la Microindustria de Panificados es de 525 m<sup>2</sup>, de lo cual se va a utilizar para la infraestructura física de construcción un área de 200 m<sup>2</sup>, que comprende una oficina administrativa y área de ventas, depósitos de materias primas y de productos terminados, área de producción y de servicios higiénicos. El mismo se construirá en un Terreno cedido por la asociación Civil Franciscana - FRS, localizado sobre la Cristobal Colon y Juan Manuel Frutos.....", que une con Distrito de Caaguazú.

• Planos ejecutivos de obra:

Se anexa a esta página planos ejecutivos de la obra elaborada y dimensionada en base a la distribución espacial necesaria para éste trabajo. El mismo comprende la planta general, los cortes, fachadas frontal, lateral, instalaciones eléctricas, hidrosanitarias, y otras instalaciones especiales que el proyecto requiera.

• Especificaciones técnicas

La infraestructura estará distribuida de la siguiente manera:

La dimensión total de la infraestructura es de 69,5 m<sup>2</sup>, distribuido en:

- Sala de procesamiento o de la miniindustria; 4,3 m x 4,3m, 18,49 m<sup>2</sup>.
- Sala de recepción, de venta y oficina administrativa; 4,3m x 4,3m; 18,49 m<sup>2</sup>.
- Deposito de equipos, insumos y productos elaborados; 4,3 m x 3m; 12,9 m<sup>2</sup>.
- Baño; moderno, 3 m<sup>2</sup>.
- El resto del área lo completa el alero lateral.

• El agua lo proveerá la red de distribución de Repatriación, que es de uso comunitario. El mismo fue construido por SENACSA, y cuenta con buena calidad y cantidad de agua.

• Los efluentes provenientes del procesamiento y lavado de la materia prima y equipos serán depositados en pozo absorbente.

El local estará protegido por una alambrada perimetral que evitará la entrada de animales y personas extrañas.

• Cronograma de ejecución general de la obra.

Concepto/semanas	Semana 1				Semana 2				Semana 3			Semana 4				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Firma de contrato con el Constructor				X												
Compra de materiales e insumos												X				
Construcción de la obra													X			
Instalación y equipado del local																
Limpieza final																X
Entrega de la obra																X

• Verificación que los servicios públicos responderán a los requerimientos del proyecto. (agua, electricidad abastecerán adecuadamente la demanda)

El tendido eléctrico de la comunidad es monofásico, el cableado del mismo pasa frente del futuro local y el transformador esta a 150m. Se gestionará ante la ANDE la conexión o lo que comúnmente se denomina "bajada"



*[Handwritten signature]*  
 15

hasta la entrada del local. En el marco del proyecto se incluye financiación desde la pilastra hacia dentro, de acuerdo a los planos y cómputo métrico.

**2. Descripción de los requerimientos de equipamiento, detalle de especificaciones técnicas.**

Ítem	Descripción	Cantidad	Especificaciones Técnicas	Aporte	
				Solicitado	Local
Equipos para panadería y chipería	Horno	1	Horno panadero – confitero. Eléctrico, motor de 1HP, consumo 0.75 Kw/h. Capacidad para 8 bandejas, de comando con control digital y entrada de vapor. Marca G-Paniz u otro disponible en plaza.	X	
	Amasadora	1	Semi industrial, con 2 velocidades, motor de 2 HP, tacho de acero inoxidable, consumo de energía 1,6 kw/hora. Marca G-Paniz u otro disponible en plaza. Para 15 kg.	X	
	Refinadora	1	Es un cilindro de 39cm, rodillo laminador, con motor de 1 HP. Marca G- Paniz u otro en disponible plaza, Consumo 0,75 Kw/h	X	
	Bastoneras	1	Eléctrico, motor de ½ HP, con moldes de galleta, coquito, palito	X	
	Cámara fermentadora	1	De metal, capacidad para 20 bandejas de 58 x 80 cm, con vapor y termostato.	X	
	Bandejas	25	De metal, mezcla de Zinc con aluminio, tamaño 50x70cm.	X	
	Sellador p/ bolsita	1	A pedal, eléctrica, de 70 cm de ancho. Marca Sulpack u otro en plaza, a pedal 0,01Kw/h	X	
	Balanza	1	Electrónica con capacidad de 30 kilos	X	
	Panera	1	Con 3 estantes, de mimbre.	X	
	Canasta grande	5	De mimbre	X	
	Sillas	10	Plásticas	X	
	Mesa de trabajo	1	De acero inoxidable; de 1,90 x 90 cm.	X	
	Mesa escritorio	1	De madera con llave	X	
	Uniformes y delantales	10	De tela	X	
	Extractor eólico	2	De metal, para el recambio de aire entre el interior y exterior del local	X	
	Moto carro	1	Kenton	x	
	Tanque de agua	1	De fibrocemento capacidad de 500 kilos, de fibrocemento.	X	
	Soporte tanque	1	De varillas de hierro	X	
	Trampas	10	De metal, para ratas	X	
	Equipos de limpieza	1	Escobas, basureros, palas de basura y otros	X	
Extintor	1	De metal y espuma.	X		
Motobomba 1,5 hp		Monofasico	x		
Tablero	1	De metal, contiene informaciones acerca del proyecto.	X		



*[Handwritten signature]*  
 19

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

### 2.1. Objetivos del proyecto

El proyecto consistirá en la instalación de un centro de capacitación sobre panificados y confites que estará asentada en el Casco urbano del Distrito de Repatriación. El propósito de esta propuesta, es que las 50 familias, que conforman la "la Coordinadora de organizaciones Sociales de Repatriación" tengan ingresos en torno a un emprendimiento productivo, para ocupar la mano de obra ociosa, tener un crecimiento económico adecuado y logren la equidad social. Dentro del marco del emprendimiento se elaborarán productos básicos de la canasta familiar como galleta, coquito y pan, además de la elaboración de chipa y de pedidos puntuales para confites como media luna y bocaditos dulces en general.

El trabajo se realizará en forma comunitaria, desde la recepción de la materia prima, el procesamiento hasta la distribución de producto hacia los consumidores finales.

Se construirá un local de 10m x 20m incluido los aleros, material de mampostería para paredes, pisos y techos metálicos, que tendrá todas las comodidades y requisitos para este trabajo, como agua, energía eléctrica y los equipos e insumos necesarios, como hornos, amasadora, refinadoras, entre otros. Incluyendo un baño, el local ocupará 69,5 m<sup>2</sup>.

La venta se realizará en los centros comerciales establecidos en el mercado local y principalmente regional, como Repatriación, Caaguazú, San Joaquín y sus Compañías aledañas.

La propuesta consiste en acceder a alternativas productivas para generar fuentes de trabajo alternativo y fortalecer el trabajo asociativo de las socias de este comité, dando especial énfasis al trabajo a ser realizado por las personas mayores de 50 años. Para el efecto se realizarán las capacitaciones sobre temas administrativos, organizativos y productivos, acompañados de una asistencia técnica constante de tal manera que los mismos vayan incorporando conocimientos técnicos y tecnológicos para el procesamiento de la materia prima y para mejorar los ingresos y la rentabilidad de este emprendimiento.

#### 2.1.1 Existen proyectos asociados:

SI

Cuáles son:

En qué etapa se encuentran:

2.3 Se han considerado o se está considerando alternativas de

SI

localización tecnológica a este proyecto

Cuáles son:

Por qué fueron desechadas las otras alternativas:

Conformar una agro industria comunitaria

Estas alternativas están al alcance de las familias y la que más se adecua a su sistema de trabajo Además se podrá concientizar a los productores sobre la conservación de los remanentes de bosques y reforestar espacios libres de las fincas y la comunidad.

Procesamiento de la producción primaria: elaboración de panificados, chipas, confites y afines

Es la que permitirá suministrar el distrito y los contiguos de productos panificados y abaratar los precios.

Protección de los recursos naturales

Concientizar a los pobladores de la comunidad en el uso correcto de los recursos naturales de la comunidad.

#### 2.4 Inversión Total

Aporte Solicitado: 236,156,947 Gs.

Contrapartida Local: 51,215,000 Gs

Total: 287,737,947 Gs.



## 2.5 Tecnologías y procesos que se aplicarán:

Las tecnologías que se emplearán en todo el proceso están al alcance de los asociados al COSOR, que requerirá adquirir conocimientos modernos de tal forma a optimizar la productividad y los rendimientos en el centro de procesamiento.

En el centro de procesamiento se utilizará un sistema artesanal para la elaboración de panificados, chipas y confites, con los equipos, insumos y herramientas necesarias, que son de fácil manejo, y principalmente con una infraestructura edilicia con un sistema de higiene y limpieza adecuada para este trabajo. Se tratará de obtener un producto de primera calidad, con los requisitos de calidad exigidos en cuanto a limpieza, y aroma.

## 2.6 Etapas del Proyecto

### 2.6.1 Actividades Previstas en cada etapa:

En una primera fase, se tiene previsto la construcción de la infraestructura edilicia con las siguientes especificaciones técnicas; paredes y pisos de mampostería, techado de chapa zinc galvanizada, contará con todas las comodidades para realizar el trabajo de procesamiento, almacenamiento y venta de la producción obtenida. Este local tendrá un buen sistema de ventilación, mediante aberturas en ambos lados y sistema de extracción de corriente de aire. Se contará con bocas de agua (canillas) en lugares estratégicos para su uso, además que permita el lavado periódico del local y de los equipos en general.

En una segunda fase; se realizará la capacitación sobre la producción de panificados, en especial para la elaboración de galleta, pan y coquito, en la cual se enseñará a los productores sobre las técnicas adecuadas para obtener dicho producto y se los concienciará sobre las ventajas de realizar un trabajo organizado. Una vez terminado las capacitaciones se elaborarán los panificados con los máximos controles de sistemas de seguridad e higiene de tal forma a garantizar que el producto reúna la calidad requerida para salir al mercado de competencia, para el efecto se contratará un oficial panadero que acompañará el proceso de producción en un principio, hasta que los socios y socias adquieran suficiente experiencia en el tema. Además se realizarán los talleres sobre administración y contabilidad básica.

También se realizaran las capacitaciones sobre elaboración de confites y chipas con las técnicas mas recomendadas, estos talleres estarán dictados por un técnico/a especialista en estos temas, el cual también realizará el acompañamiento en el proceso.

En una tercera fase; se capacitarán a los socios y socias del comité sobre las medidas de seguridad que debe tener el local en cuánto a incendios y el uso correctos de los elementos de prevención del mismo. Se utilizarán equipos alternativos como el horno a leña y eléctrico que cocina los panificados con un mínimo de leña, con una escasa producción de humo que evitará una polución masiva del lugar y con conductos adecuados de salida.

El horno utilizado para la cocción de los panificados posee una tecnología de punta, en hornos que utilizan la energía eléctrica como el recurso energético proveniente con un motor de 2 HP, monofásico, que distribuye el calor durante todo el proceso, y la caja metálica cubierta del horno que posee calorífugos capaces de concentrar el calor durante más tiempo que hornos convencionales, todo el proceso es económico, eficiente con un impacto ambiental mínimo.

En una cuarta fase; los productos elaborado durante la practica serán almacenados en un lugar seco y ventilado para evitar la humedad y la presencia de hongos, para posteriormente venderlos.

Como se puede ver ninguna etapa de la producción no afectará el medio ambiente, es más brinda herramientas



valederas y económicas para su recuperación y/o conservación de los recursos naturales degradables como el suelo, el agua y la vegetación.

**En cuál etapa se encuentra en éste momento:**

Etapa de elaboración y planteamiento para su estudio y consideración.

**2.6.2 Especificar**

**2.6.2.1 Materia Prima**

**2.6.2.1.1 Sólido**

La materia prima sólida para la producción de panificados y chipas es la harina de trigo, además de otros condimentos como queso, almidón, azúcar y condimentos varios.

**2.6.2.1.2 Líquido (m3/s)**

El líquido que se utilizará es el agua, con cual se prepara la mezcla o masa para la elaboración de chipa. La infraestructura edilicia contará con un sistema de provisión de agua para el local y par el baño, que será depositado en el pozo ciego.

**2.6.2.1.3 Gaseosos (m3/s)**

No corresponde.

**2.6.2.1.4 Recursos humanos**

Será un emprendimiento comunitario, que tendrá disponible la mano de obra que será aportada por los socios de la asociación, que en una planificación previa se harán las distribuciones de trabajos y tareas.

En el marco del proyecto se contará con técnicos contratados por un periodo determinado de tiempo y de técnicos especialistas que realizarán las capacitaciones y asesoramientos puntuales.

**2.6.2.1.5 Servicios**

El tendido eléctrico de la comunidad es monofásico, el cablerío del mismo pasa frente del futuro local y el transformador en ambos caso esta a una distancia menor a los 200m. Se gestionará ante la ANDE la conexión o lo que comúnmente se denomina "bajada" hasta la entrada del local. En el marco del proyecto se incluye financiación desde la pilastra hacia dentro, de acuerdo a los planos y cómputo métrico.

El agua lo proveerá la red de distribución de Repatriación, que es de uso comunitario. El mismo fue construido por SENASA, y cuenta con buena calidad y cantidad.

**2.6.2.1.6 Infraestructura**

La infraestructura edilicia será de mampostería para paredes, pisos y techos de chapa zinc galvanizada.

La dimensión total de la infraestructura es de 69,5 m2, distribuido en:

Sala de procesamiento o de la miniindustria: 4,3 m x 4,3m, 18,49 m2.

Sala de recepción, de venta y oficina administrativa; 4,3m x 4,3m; 18,49 m2.

Deposito de equipos, insumos y productos elaborados; 4,3 m x 3m; 12,9 m2.

Baño; moderno, 3 m2.

El resto del área lo completa el alero lateral.

El agua lo proveerá la red de distribución de Repatriación, que es de uso comunitario. El mismo fue construido por SENACSA, y cuenta con buena calidad y cantidad de agua.

Los efluentes provenientes del procesamiento y lavado de la materia prima y equipos serán depositados en pozo absorbente.

El local estará protegido por una alambrada perimetral que evitará la entrada de animales y personas extrañas.

**2.6.2.2 Producción anual:**

Galleta; 1000 kilos, totalizando 12.000 kilos anuales, a partir del tercer año la producción aumentará a 13.200 kilos anuales.

Pan; unos 416 kilos mensuales, totalizando 5.000 kilos anuales, a partir del tercer año se espera llegar a 5.500 kilos anuales.



*[Handwritten signature]*  
 29

Coquito, palito, rosquita; unos 416 kilos mensuales, totalizando 5.000 kilos anuales, a partir del tercer año se espera llegar a 5.500 kilos anuales.

Confites varios (tortas, bocaditos dulces, otros), unos 41 paquetes o pedidos mensuales, totalizando 500 paquetes o pedidos anuales.

Chipa, se espera una producción de 1.000 unidades mensuales, llegando a 12.000 kilos anuales, a partir del tercer año se espera llegar a una producción de 13.200 unidades año

Cultivo de 1.000 plantines forestales en la comunidad

**2.6.2.3 Desechos:**

**2.6.2.3.1 Sólidos (tn/año, m3/año)**

Los sólidos provenientes del procesamiento son polvos o partículas de harina de almidón que contará con un sistema adecuado de ventilación y limpieza para el efecto. Cada local tendrán suficiente aberturas y extractores de aire para el caso. También se tendrán heces humanos, por lo menos 1 kilo diario, unos 300 kilos anuales, que serán depositados en un pozo ciego.

**2.6.2.3.2 Líquidos (m3/día)**

Se producirán desechos líquidos, provenientes del lavado de equipos y utensilios, y efluentes líquidos humanos por lo menos 10 lt diarios, totalizando unos 1.000 lt anuales, que serán depositados en el pozo ciego.

**2.6.2.3.3 Gaseoso (k/h)**

Se producirán desechos gaseosos (humo) en una cantidad mínima.

**2.6.2.4 Generación de ruidos (en decibelios):**

Los ruidos producidos por los equipos y máquinas están dentro de los deciveles permitido por la Secretaría del Medio Ambiente – SEAM.

**3. DESCRIPCIÓN DEL ÁREA**

**3.1 Superficie Total a ocupar e intervenir**

La propiedad cuenta con una superficie de 15 m x 35 m. El tendido eléctrico pasa en frente del local, la provisión de agua potable estará dada por la red de distribución de este distrito.

**3.2 Descripción del terreno**

El terreno donde se instalará el proyecto se encuentra situado en el casco urbano de Repatriación, la topografía es plana, y cuenta con tendido de energía eléctrica que pasa frente del local y un transformador a menos de 200 m del lugar

El mismo se halla rodeado de otros inmuebles y vecinos del lugar, que serán los beneficiarios y consumidores de los productos obtenidos.

**3.3 Descripción de las características del Área de emplazamiento del proyecto, según:**

**3.3.1 Cuerpos de agua:**

En el terreno y en la comunidad no se tiene cuerpos de agua.

**3.3.2 Humedales:**

No corresponde.

**3.3.3 Tipos de vegetación:**

La vegetación predominante esta formada por las especies nativas principalmente, en especial los de tipo herbáceo, pastos de la variedad kapi'i pe kabaju y kapi'i pe'i. No se tiene árboles ni arbustos, si plantas de frutales como cítricos, mangos, guayaba, durazno entre otros.

**3.3.4 Distancia del proyecto a (detallar aquellos ubicados en un radio menor a 500m)**

- Humanos	50 m	- Centros educativos	600 m
- Centros culturales	-	- Centros religiosos	500 m
- Centros asistenciales	-	- Otros:	-



*[Handwritten signature]*  
 ES

3.4 Descripción de las Características de descarga de afluentes.			
- Cámara séptica		- Pozo ciego	X
- Cámara de absorción		- Residuos sólidos	X
- Cuenta con servicios de recolección de residuos:			



A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized letter 'O' followed by several vertical strokes and a horizontal line at the bottom.



## 4. PLAN DE MITIGACIÓN

2. PLAN DE MITIGACIÓN PARA IMPACTO AMBIENTAL DEL PROYECTO						
Descripción del Impacto	Descripción de medidas de mitigación	Beneficios previstos	Entidades responsables		Plan de financiamiento	
			Implementación	Monitoreo		
1 <b>Emanación de olores de la elaboración de panificados, confites y chipas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalar barreras rompevientos en el perímetro del local y espacios libres de la comunidad</li> <li>- Deposición de residuos líquidos en depósitos construidos convenientemente (pozo ciego).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absorción de CO2 por parte de las hojas y emanación de O2, realizando un sistema de filtrado del aire del lugar.</li> <li>- Disminuir el olor producido por la microindustria</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 5.000.000 Gs	
2 <b>Suciedad del local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposición adecuada de los equipos de trabajo</li> <li>- Local equipado e instalado con las máximas seguridad e higiene</li> <li>- Limpieza e higiene de los mismos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza y aseo del local</li> <li>- Limpieza e higiene de los equipos</li> <li>- Condiciones higiénicas adecuadas para el trabajo.</li> <li>- Producto con garantía de calidad</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 55.318.155 Gs	
3 <b>Aparición de mohos u hongos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frotar las mesadas, equipos de trabajos con vinagre blanco y limón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar la presencia de la enfermedad del filamento</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Local: 50.000 Gs	
4 <b>Presencia de alimañas (ratas, cucarachas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Local equipado e instalado con las máximas seguridad e higiene</li> <li>- Control mecánico de plagas</li> <li>- Uso de productos con bajo poder residual y poco toxico (cebos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disminuir la incidencia de alimañas en el local de procesamiento</li> <li>- Producto con garantía de calidad</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 615.000 Gs	
5 <b>Personales con problemas de aseo e higiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajar en el centro de procesamiento con las condiciones optimas de salubridad</li> <li>- Aseo general del personal</li> <li>- Ropa de trabajo limpia y adecuada</li> <li>- Uñas cortadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Obtener productos con higiene, calidad y limpieza garantizada, según las exigencias del consumidor final.</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Local: 500.000 Gs	
6 <b>Incendios accidentales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalar extintores y picos de salida (canillas) para provisión de agua de tal forma a prever</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reducir la incidencia de incendios</li> <li>- Asociados tienen conocimientos básicos sobre medidas de</li> </ul>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 2.300.000 Gs	



		cualquier accidente e incendios del lugar - Capacitar a los socios y socias sobre el uso de equipos y elementos para prever incendios	mitigación de incendios - Prevención de accidentes			
7	Accidentes de trabajo	- Local equipado e instalado con las máximas condiciones de seguridad laboral - Uso de botiquín de primeros auxilios en caso de accidentes	- Reducir la incidencia de accidentes - Asociados tienen conocimientos básicos sobre medidas de primeros auxilios	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 55.818.155 Gs
8	Deforestación en el perímetro del local	- Cultivo y establecimiento de barreras vivas perimetrales, de especies nativas e introducidas de rápido desarrollo	- La neutralización de humareda y CO <sup>2</sup> . - Purificación del aire a través de las hojas, deteniendo las partículas sólidas y consumiendo el CO <sub>2</sub>	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Local: 2.000.000 Gs

9	Residuos líquidos provenientes del procesamiento	- Disposición adecuada de líquidos provenientes del procesamiento - Adquirir conocimientos para el tratamiento de desechos - Concientizar a los asociados para el tratamiento de los desechos obtenidos del procesamiento	- Disminución de olores - Disminución de alimañas y plagas	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 2.045.000 Gs
10	Residuos sólidos del procesamiento	- Disposición adecuada de los residuos sólidos provenientes del procesamiento	- Disminución de olores - Disminución de alimañas y plagas - Disminución de la suciedad	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 150.000 Gs
11	Uso inadecuado de las fuentes de agua	- Concientizar a los pobladores sobre el uso racional del agua	- Concientización y respeto en el uso de los recursos naturales disponibles, en especial el agua y su papel que desempeña en la vida de todo ser vivo. - Conservar las fuentes de agua.	COSOR	SEAM / PROYECTO	Aporte Proyecto y Aporte Local: 1.000.000 Gs



## DECLARACIÓN JURADA

### Declaración Jurada (Ley 294/93)

Mediante el presente documento, declaro bajo fe de juramento la veracidad de las informaciones en el Cuestionario Ambiental Básico, así como en toda la documentación relacionada con el emprendimiento denominado: **"APOYO A EMPRENDIMIENTOS SOCIO COMUNITARIOS PARA LA INSERCIÓN LABORAL DE MUJERES Y JOVENES"** proyecto para la implementación de un/a **microempresa comunitaria** para obtención de **panificados, chipas y confites**, que se desarrollará en dos inmuebles situado en el Casco urbano de REPATRIACIÓN, Distrito de REPATRIACIÓN, Departamento de CAAGUAZÚ dando cumplimiento de esta forma a los procedimientos establecidos en la Ley N° 294/93 "De Evaluación de Impacto Ambiental".

Repatriación, 21 de Octubre del 2011

Francisco Sánchez Alfonso  
CI N° 1.680767  
Presidente EE  
COSOR

Carlos Cardozo Sugastli  
CI N°: 891.599



## 5. Marco Institucional

Caracterización de la entidad solicitante, en cuanto a su capacidad institucional y técnica:

### a) Experiencia de la EE o Comunidad o de organizaciones existentes dentro de la comunidad en la ejecución de proyectos (resultados logrados)

COSOR prioriza el área de salud y producción, Defensa del medio ambiente y las incidencias en las políticas públicas por la importancia social que desempeña en la sociedad.

1. Elaboración comunitaria de almidón de mandioca con financiación de la gobernación del quinto departamento de Caaguazú como resultado se instalan las maquinarias para producción de almidón. 2009-2010
2. Proyecto pozo artesiano con financiación de TAU – España como resultado abastecimiento de agua potable para producción de almidón. 2010
3. Proyecto apoyo al programa de inmunización ampliada para el hospital distrital. plan Paraguay 2009
4. Programa SISVAN Sistema de vigilancia de alimentación y nutrición plan Paraguay 2009.
5. Mejorando la salud materno e infantil plan Paraguay 2009

### PROYECTOS EJECUTADOS Y EN EJECUCION.

1. **Proyecto:** Elaboración comunitaria de almidón de mandioca

**Duración:** 12 meses (2009-2010)

**Donante:** Gobernación del quinto departamento Caaguazú

**Presupuesto (en guaraníes):** 30.000.000 (treinta millones)

**Presupuesto en dólares:**

2. **Proyecto:** Proyecto pozo artesiano

**Duración:** 3 meses (2010)

**Donante:** TAU – España.

**Presupuesto (en guaraníes):** 29.000.000 (veintinueve millones)

**Presupuesto en dólares:**

3. **Proyecto:** Proyecto apoyo al programa de inmunización ampliada

**Duración:** 4 meses (2009)

**Donante:** Plan Paraguay.

**Presupuesto (en guaraníes):** 11.760.000 (once millones setecientos sesenta mil)

4. **Proyecto:** Programa SISVAN Sistema de vigilancia de alimentación y nutrición

5. **Duración:** 6 meses (2009)

**Donante:** Plan Paraguay

**Presupuesto (en guaraníes):** 26.300.000 (veintiséis millones trescientos mil)

**Presupuesto en dólares:**

6. **Proyecto:** Mejorando la salud materno e infantil

**Duración:** 6 meses (2010)

**Donante:** Plan Paraguay.

**Presupuesto (en guaraníes):** 42.000.000 (cuarenta y dos millones)

Los pobladores de esta comunidad tienen escasa experiencia en este tipo de proyectos.

En la misma se hallan organizaciones, que funcionan independientemente pues básicamente esta organizada a nivel de comités y pequeñas comisiones creadas con algún fin o propósitos de conseguir apoyos para la



escuela, cooperadora escolar, pro capilla, pro agua, pro camino, sin tierras, y otros.

El comité cuña catupyryverekavo no ha sido beneficiada por ningún tipo de proyecto, si con apoyos puntuales de técnicos del MAG para huertas familiares, y mejoramiento del hato porcino criollo.

Dentro del Concejo de Desarrollo Distrital este Comité tuvo una

Los pobladores de esta comunidad tienen escasa experiencia en éste tipo de proyectos.

En la misma se hallan organizaciones, que funcionan independientemente pues básicamente esta organizada a nivel de comités y pequeñas comisiones creadas con algún fin o propósitos de conseguir apoyos para la escuela, cooperadora escolar, pro capilla, pro agua, pro camino, sin tierras, y otros.

Las mujeres y los jóvenes no ha sido beneficiada por ningún tipo de proyecto, si con apoyos puntuales de subsidios económicos por parte de la SAS,

Dentro del Concejo de Desarrollo Distrital este Comité tuvo una participación activa, pero no ha sido beneficiado por el proyecto productivo comunitario. Dentro del marco de éste Plan de Desarrollo se tiene como una de las Necesidades Básicas mas sentidas por la población del lugar la falta de fuentes de trabajo en especial para las mujeres y jóvenes.

Resultados Logrados: Aquellas familias (30%) que reciben el subsidio económico que de la SAS han mitigado en parte las necesidades básicas insatisfechas, en especial en lo referente a la compra de remedios medicados.

**b) Relación con la localidad donde se ubica el proyecto**

La Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación (COSOR) es una Organización de Segundo Grado, que está asentada en el Distrito de Repatriación, Departamento de Caaguazú. Mantiene una estrecha relación con Instituciones Públicas, cuenta con una socia fundadora, Consejala Departamental, con la Gobernación, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Instituto Nacional de Desarrollo Rural y de la Tierra - INDERT, Unidad de Salud Familiar, con el acompañamiento de las Promotoras de Salud. Mediante el relacionamiento que se tuvo con la Municipalidad y la Intendenta ha permitido apoyar experiencias y conocimientos para el mejoramiento de la gestión municipal y unirse en la participación comunitaria.

Además fomenta vínculos con Comités de hombres y mujeres, Comisiones Vecinales, Consejo de Desarrollo Distrital

**c) Relación con los destinatarios**

COSOR, viene trabajando en las Comunidades tercera línea Irrasabal norte primera línea Irrasabal segunda caballero albares sur calle Itacurubi, ciudad de repatriación, Bº cañada, Bº san Antonio, sexta línea delgado colonia el triunfo, asentamiento niño salvador primera línea planta urbana colonia 3 de noviembre Calle 19. en áreas de promoción de salud, mujer, niños, juventud, organización y producción orgánica, fomento de la producción fruti hortícola con el objetivo de que la gente involucrada en las áreas mencionadas sean capacitadas e incentivadas a promover acciones que le pueda beneficiar a la población, como la ejecución de pequeños proyectos productivos y proyectos sociales dentro del Distrito de Repatriación y los comités miembros de la COSOR, como así también la ejecución de proyectos de salud comunitarias, entre otros, así organizar y coordinar las actividades para la obtención de los resultados propuestos por la organización.

A través de estos trabajos se han iniciado los relacionamientos con dichas comunidades y sus Comisiones de



*[Handwritten signature]*

base

**d) Equipo Técnico propuesta.** La Coordinación del Proyectos Especifico, estará a cargo de la Lic. Alicia Mazacotte, podemos mencionar que la profesional cuenta varios años de experiencia en las comunidades rurales y en especial en la zona de Repatriación. Experiencia profesional de 15 años en el trabajo social, especialmente con organizaciones campesinas y de mujeres y jóvenes. Entre alguna de las experiencias podemos citar las siguientes:

Varias experiencias en cursos e intercambio organizativos nacional e internacionales que puede visibilizarse en su Curriculum Vita, Experiencias de trabajo en equipo, diseño y gestión de proyectos sociales. Conocimiento de la realidad del contexto social y geográfico del departamento Caaguazu, por lo que es del departamento de Caaguazu, Po otro lado podemos mencionar que es una Profesional universitaria campesina con dominio del idioma guaraní y la idiosincrasia rural campesina. En todos sus emprendimientos e con Enfoque de Derechos Humanos con equidad e igualdad de género en los proyectos.

**e) Solvencia financiera**

la coordinadora de organizaciones sociales de repatriación (COSOR), cuenta con un local propio, con equipamientos básicos necesarios para la ejecución eficiente del proyecto planteado, así mismo los socios de la organización y directivos aportan mensualmente 50.000 guaraníes y recursos varios, también se está iniciando con el mercadeo de almidón de mandioca para el sostenimiento de la organización en lo que se refiere a mantenimientos de equipos, mobiliarios y otros recursos con los que cuenta la misma.

**f). Generación de recursos complementarios (servicios que están gestionando)**

En forma comunitaria y a nivel de la Comisión vecinal han realizado varias gestiones ante la Municipalidad y la SAS para obtención de insumos varios y equipos, que los subsidios afecten y llegue a mas familias, todas estas gestiones están pendientes y esperanzados de que alguna vez sean beneficiados por alguno de ellos.

Al finalizar la ejecución de los proyectos dentro del plan integral de desarrollo social, se seguirá el acompañamiento desde la Municipalidad y el consejo de desarrollo distrital, así mismo se sustentara en los principios de la participación y empoderamiento de los/as beneficiarios/as a fin de mejorar la situación en la que viven. De la misma condición se trabajará con los/as beneficiarios/as como incidir en las políticas públicas locales, y nacionales de modo a garantizar la sostenibilidad de las propuestas planteadas.

**1. n Descripción del fortalecimiento institucional requerido para contribuir a la sostenibilidad del proyecto.**

**a) Capacitación (a nivel de coordinación y equipo operativo)**

Los beneficiarios necesitan ser capacitados en temas referentes:

- Capacitación en fortalecimiento organizativo.
- Capacitación en administración de recursos productivos (Costos de producción, balances, inventarios de bienes y servicios, ingresos y egresos).
- Capacitación en formación y manejo de una microempresa asociativa.
- Capacitación en producción de panificados.
- Capacitación en elaboración de chipas y confites.
- Capacitación en conservación de los recursos naturales y del medio ambiente.

**b) Asistencia Técnica requerida como parte del proyecto**



Los miembros de la comunidad y del CDD necesitan asistencia técnica y acompañamientos en los temas referentes al manejo y administración de una microempresa, en la elaboración de panificados, chipas y confites, al fortalecimiento del grupo y en la conservación de los recursos naturales, y contabilidad básica.

c) Otras

### 3. Implementación del fortalecimiento institucional requerido para contribuir a la sostenibilidad del proyecto.

#### ▪ Sostenibilidad financiera del proyecto una vez concluido el aporte SAS (fuentes de financiamiento de costos operativos)

El Comité fortalecerá su gestión local, departamental, nacional y en este marco se están promoviendo relaciones de cooperación con las Municipalidades, las Gobernaciones y las Instituciones oficiales garantes de derechos para que asuman su responsabilidad con la población.

Las autoridades locales han expresado su apoyo a la ejecución de la propuesta, ya que en la actualidad se han realizado estudios en la zona y la consideran absolutamente viable. La Comuna Local dentro de su Carta Orgánica tiene planificado apoyar y fortalecer el trabajo comunitario, el fortalecimiento productivo, social y económico de la población campesina, dentro de este se establece un apoyo especial para todos los trabajos tendientes a la generación de empleos, a la seguridad alimentaria y a la generación de ingresos, como así también el apoyo a las gestiones organizativas juntamente con el Comité de base involucrado.

Por otra parte, se trabajará en el desarrollo organizativo para promover que la organización de la sociedad civil formalice su estructura legal y mejoren sus intervenciones mediante el desarrollo de capacidades y competencias en lo administrativo y en lo operativo. Se espera que los beneficiarios se apropien de este emprendimiento, ya que es una propuesta que parte de sus demandas y propuestas, que busca generar fuentes de trabajos e ingresos alternativos.

Se espera que una vez que el proyecto empiece a funcionar y se generen ingresos, de estos una parte estarán destinados a la reposición de materia prima e insumos, otra para pagar de gastos corrientes (energía eléctrica, gastos de mantenimiento de máquinas, llamadas telefónicas y otros gastos), un 10% será destinado a la capitalización del emprendimiento y el resto la ganancia neta será distribuida entre los miembros de la Comisión.

Los resultados financieros dan una clara probabilidad de éxito del proyecto en términos económicos, factor fundamental para el sostenimiento del mismo, con esto se logrará el fortalecimiento del grupo y se desarrollará en los miembros de la Comisión capacidades para la autoestima y autogestión, también la constante Asistencia en los aspectos relacionados con la Producción, Administración y Comercialización del proyecto

Se lograrán alianzas estratégicas con comercios locales, nacionales y de varios puntos del departamento para la venta de la producción obtenida, de tal forma a obtener mejores precios y se proveerá solo la cantidad solicitada por cada comercio, previo levantamiento de pedidos. Se involucrará a miembros de la Familia en las tareas de manera a asegurar la cantidad de mano de obra necesaria, ya que ambos rubros requiere mano de obra masculina y femenina.



**7. Modelo de Gestión**

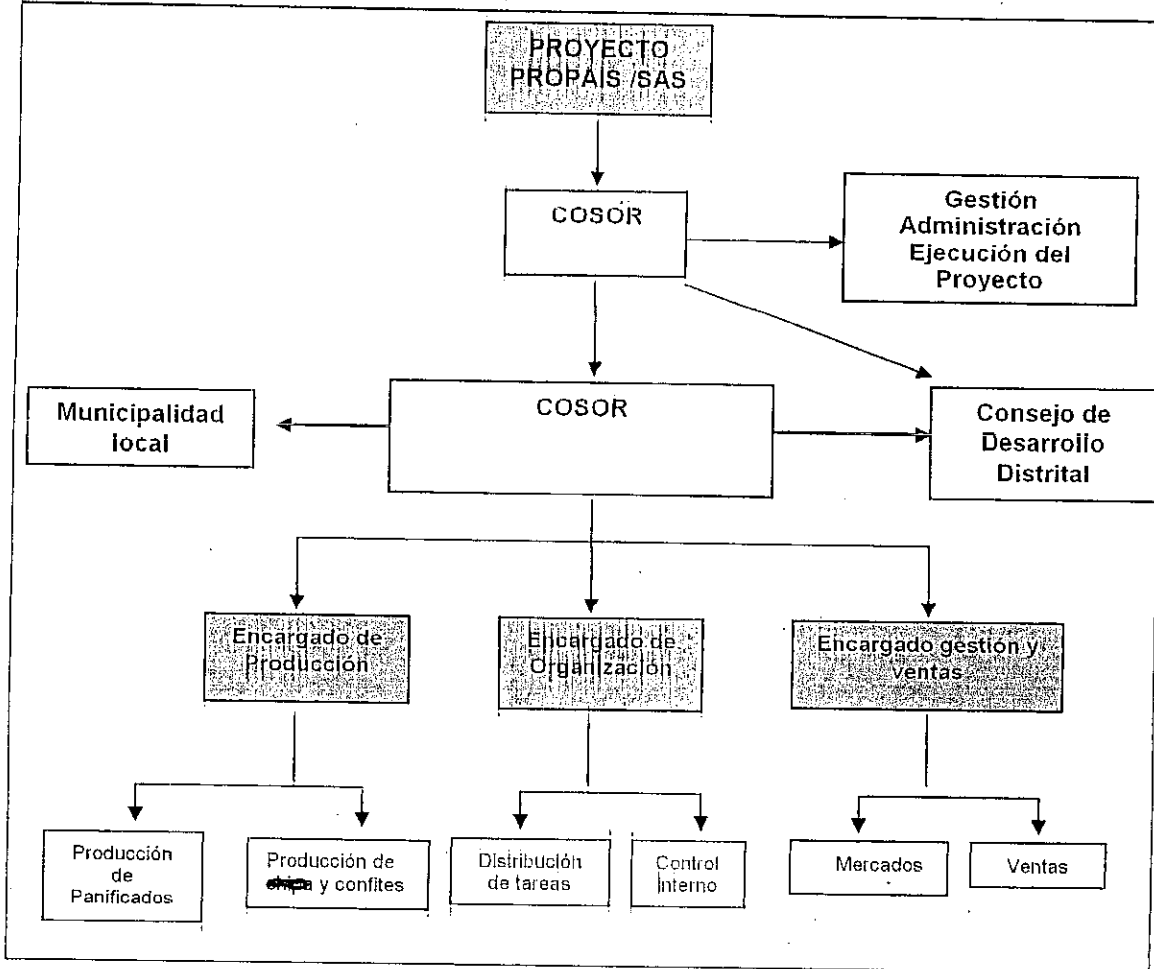
**7.1 Organización general del Proyecto (estructura, coordinación, responsables, mecanismo de toma de decisiones)**

La Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación, será la responsable de gestionar, administrar y ejecutar el proyecto "APOYO A EMPRENDIMIENTOS SOCIO COMUNITARIOS PARA LA INSERCIÓN LABORAL". Contratará un equipo de técnicos especialistas en elaboración, administración y gestión de proyectos, y técnicos de campo que se encargarán de realizar las tareas encomendadas para cada caso. Las decisiones referentes del proceso de ejecución y administración del proyecto será exclusiva responsabilidad de COSOR.

Al interior del Comité, que son las beneficiarias finales del proyecto, las decisiones serán adoptadas por los miembros en las reuniones que se llevarán a cabo, cada quince días, donde se analizarán y discutirán las cuestiones propuestas y se llevarán a una votación de forma democrática, quedando registrados los resultados en el Libro de Actas de la Comisión Directiva y luego firmarán cada uno de los miembros del grupo.

En caso de no llegar a un acuerdo entre todos los miembros en la toma de decisiones, se recurrirá a otra instancia que es el Consejo de Desarrollo Distrital de Repatriación.

En el cuadro de abajo se tiene la estructura del CDD:



*[Handwritten signature]*  
52



**7.2 Participación de la Comunidad en la gestión del proyecto.**

**7.3** Las familias, que son miembros de COSOR participarán activamente como beneficiarias directas y fuerza de trabajo, pero, también deberán participar como miembro deliberativo de las decisiones que se tomen y sobre todo sean importante para el comité, de allí que se plantea una estrategia de participación acorde con esta actividad a través de reuniones periódicas, prácticas de comprensión de las decisiones y no el simple voto.

El proyecto guarda una relación muy estrecha con la demanda de los consumidores locales y los comerciantes mayoristas, minoristas, distribuidores y familias, de querer trabajar con la Coordinadora de Organizaciones Sociales de Repatriación, en vista de que actualmente vienen adquiriendo el producto de proveedores que ingresan de otros lugares, con precios muy altos. Esto se pudo comprobar a través de las visitas que se realizaron a los negocios.

También se espera que continúe el apoyo desde de las autoridades locales y nacionales, que hasta el momento ha facilitado las documentaciones necesarias, algunos insumos y han permitido realizar las gestiones correspondientes cuando fuere necesario.

Como se puede ver se están haciendo gestiones y realizando acciones de cooperación y se espera que una vez que salga el proyecto esto sea de mayor envergadura y sea fortalecido.



*[Handwritten signature]*  
32



**COSOR**  
 Pasadizo, Jardín 10.340 RUC: 80057079-4

REPÚBLICA DE LA HABER BELGA  
 Ministerio de Hacienda  
 Avenida de Drexler, 37

ANEXO B-01-01 D  
 EXP N° 4743-1

(1) PLANIFICACIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS ENTREGADOS Y ASIGNACIÓN FINANCIERA  
 ENTIDADES SIN FINES LUCRO

Nombre de la Entidad (2) : Coordinación de Organizaciones Sociales de Reparación - COSOR  
 Programa y/o Proyecto (3) : 8 PROPAIS II  
 Resultado Esperado (4) : "Apoyo a emprendimientos sociocomunitario para el mejoramiento de las capacidades técnicas de las familias asociadas a la Coordinación de Organizaciones sociales de Reparación - COSOR"

(En Guaraníes) - AÑO 2012

Producto/ Bienes o servicios (5)		Enero (7)	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Annual
Cod. Grupo (8)	Cod. Subg./FF/OF/Dpto. Descripción (9)	Enero (10)	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Annual
INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO														
145	20 401 HONORARIOS PROFESIONALES											4.452.545	6.393.596	10.818.182
145	10 1 HONORARIOS PROFESIONALES											445.455	636.364	1.081.818
260	20 401 SERVICIOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES												6.550.909	6.550.909
260	10 1 SERVICIOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES												655.091	655.091
342	20 401 ÚTILES DE ESCRITORIO, OFICINA Y ÚTILES DE											3.136.630	5.323.868	8.465.913
342	10 1 ESCRITORIO, OFICINA Y ÚTILES DE											313.993	532.399	846.392
360	20 401 COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES											3.136.630	3.968.416	7.128.346
360	10 1 COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES											313.993	368.842	712.835
520	20 401 INFRAESTRUCTURA												31.445.085	31.445.085
520	10 1 INFRAESTRUCTURA												3.144.508	3.144.508
530	20 401 EQUIPAMIENTO													
530	10 1 EQUIPAMIENTO													
Totales		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11.807.847	59.039.237	70.847.084
												11.807.847	59.039.237	70.847.084

*[Signature]*  
 Francisco Sánchez Alfonso  
 C.I. N° 1.860.767  
 Coordinador

*[Signature]*  
 Sebastián Díaz  
 RUC N° 4046316-8  
 Contador

*[Signature]*  
 Edil Justina Schmitt de Silveiro  
 C.I. N° 1.600.417  
 Tesorera

*[Signature]*  
 39



**COSOR**  
Pasaje 14 de Julio N° 340  
RUC: 80057878-8

PRESENCIA DE LA REPUBLICA  
Ministerio del Interior  
Avenida Libertad N° 1000

ANEXO B-01-01 D

EXP N° 4743-1

(1) PLANIFICACIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS ENTREGADOS Y ASIGNACIÓN FINANCIERA  
ENTIDADES SIN FINES LUCRO

Nombre de la Entidad (2) : Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación - COSOR  
Programa y/o Proyecto (3) : 8 PROPAIS II  
Resultado Esperado (4) : "Apoyo a emprendimientos sociocomunitario para el mejoramiento de las capacidades técnicas de las familias asociadas a la Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación - COSOR"

(En Garantías) - AÑO 2013

Producto/ Bienes o servicios (5)		Enero (7)	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
Cod. Grupo (8)	Cod. Subg./FF/Of/Dpto. (8)	Enero (10)	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Anual
INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO														
145	20 401	12.727.273	6.363.636											19.090.909
145	10 1	1.272.728	636.364											1.909.091
260	20 401	13.011.818	6.550.909											19.552.727
260	10 1	1.310.182	655.091											1.965.273
342	20 401	5.323.988	5.323.988											10.647.976
342	10 1	532.389	532.389											1.064.797
380	20 401	3.889.416	3.889.416											7.778.831
380	10 1	398.842	398.842											797.683
520	20 401	14.095.088												14.095.088
520	10 1	1.409.507												1.409.507
530	20 401	56.197.805	20.710.677											78.818.152
530	10 1	5.810.750	2.071.068											7.881.818
Totales		118.078.474	47.231.389	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	165.309.863

Francisco Sanchez Alfonso  
C.I. N° 1.680.767  
Coordinador

Sebastian Diaz  
RUC N° 4046316-8  
Contador

Edt. Josefina Servian de Silvero  
C.I. N° 1.600.417  
Tesorera

135



Personería Jurídica N° 340

RUC: 80057870-8



PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA  
Ministerio de Hacienda

ANEXO B-01-01 C

Anexo al Decreto N° .....

EXP N° 4743-1

PROGRAMACIÓN DE GASTOS				
ENTIDADES SIN FINES DE LUCRO				
(Para uso de TP1, TP2, TP3)				
Nombre de la Entidad (1):		Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación - COSOR		
Tipo de Presupuesto (2):		3 PROGRAMA DE INVERSION		
Programa/Proyecto (3):		8 PROPAS II		
Obj.G as(4)	F.F. (5)	Org. Fin.(6)	DESCRIPCIÓN (7)	PRESUPUESTO (8)
145	20	401	HONORARIOS PROFESIONALES	29.909.091
145	10	1	HONORARIOS PROFESIONALES	2.990.909
260	20	401	SERVICIOS TECNICOS Y PROFESIONALES	26.203.636
260	10	1	SERVICIOS TECNICOS Y PROFESIONALES	2.620.364
342	20	401	UTILES DE ESCRITORIO, OFICINA Y ENSEÑANZA	19.111.895
342	10	1	UTILES DE ESCRITORIO, OFICINA Y ENSEÑANZA	1.911.189
360	20	401	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	15.105.177
360	10	1	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	1.510.518
520	20	401	INFRAESTRUCTURA	45.540.153
520	10	1	INFRAESTRUCTURA	4.554.015
530	20	401	EQUIPAMIENTO	78.818.182
530	10	1	EQUIPAMIENTO	7.881.818
<b>Total Gastos (9)</b>				<b>236.156.947</b>

Francisto Sanchez Alfonso  
C.I. N° 1.680.767  
Coordinador

Sebastian Diaz  
RUC N° 4046316-8  
Contador

Edit Josefina Servian de Silvero  
C.I. N° 1.600.417  
Tesorera





Personería Jurídica N° 340 RUC: 80057870-8



PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA  
Ministerio de Hacienda

ANEXO B-01-01 B

EXP N° 4743-1

Anexo al Decreto N° \_\_\_\_\_

**PROGRAMACIÓN DE INGRESOS**

**ENTIDADES SIN FINES DE LUCRO**

(Para uso de TP1, TP2, TP3)

Nombre de la Entidad (1): **Coordinación de Organizaciones Sociales de Repatriación - COSOR**

Tipo de Presupuesto (2): **3- PROGRAMA DE INVERSION**

Programa/Proyecto (3): **8 PROPAIS II**

Sub Grupo (4)	Origen (5)	Fuente (6)	DESCRIPCIÓN (7)	PRESUPUESTO (8)
150	151	10	RECURSOS DEL TESORO	21.468.813
220	221	20	CREDITO EXTERNO	214.688.134
<b>Total Ingresos (9)</b>				<b>236.166.947</b>

Francisco Sanchez Alfonso  
C.I. N° 1.680.767  
Coordinador

Sebastian Diaz  
RUC N° 4046316-8  
Contador

Edit Josefina Serván de Silvero  
C.I. N° 1.600.417  
Tesorera



Personería Jurídica N° 340

**PROPAISTI**

PROGRAMA PARAGUAYO DE INICIATIVAS SOCIALES  
SEGUNDA FASE



SECRETARIA DE  
ACCION  
SOCIAL

**CUADRO DE COSTOS Y FINANCIAMIENTO**

PE	EXP N° 4743-1		
COMPONENTES Y CATEGORIAS	ORIGEN DE DE LOS FONDOS		
	APORTE SAS	APORTE CONTRAPARTIDA	TOTAL
<b>1. INVERSIONES DE CAPITAL</b>	100%	10%	
1.1 Infraestructura	50.094.168		<b>50.094.168</b>
1.2 Equipamiento Social	86.700.000	-	<b>86.700.000</b>
1.3 Mano obra		6.055.000	<b>6.055.000</b>
<b>TOTAL RUBRO 1</b>	<b>136.794.168</b>	<b>6.055.000</b>	<b>142.849.168</b>
<b>2. FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL</b>			
2.1 Asistencia Técnica	44.824.000		<b>44.824.000</b>
2.2 Gastos de Movilidad	11.000.000		<b>11.000.000</b>
2.3 Insumos para capacitación	14.023.084	2.005.000	<b>16.028.084</b>
2.5 Mano de Obra Modelo de produccion		38.605.000	<b>38.605.000</b>
<b>TOTAL RUBRO 2</b>	<b>74.747.084</b>	<b>40.610.000</b>	<b>115.357.084</b>
<b>3. MANTENIMIENTO</b>			
<b>TOTAL RUBRO 3</b>			
<b>4. GASTOS OPERATIVOS</b>			
contador del Proyecto	12.000.000		<b>12.000.000</b>
<b>TOTAL RUBRO 4</b>	<b>24.615.695</b>	<b>4.550.000</b>	<b>29.165.695</b>
<b>MONTO TOTAL DEL FINANCIAMIENTO</b>	<b>236.156.947</b>	<b>51.215.000</b>	<b>287.371.947</b>
<b>Porcentaje de Aportes</b>			
Porcentaje de Infraestructura	60%	136.794.168	57,93%
Porcentaje de Fortalecimiento	30%	74.747.084	31,65%
Porcentaje de Misional	90%	211.541.252	89,58%
Gastos Administrativos	10%	24.615.695	10,42%
<b>TOTAL</b>	<b>130%</b>	<b>236.156.947</b>	<b>100,00%</b>



38

PROYECTO

EXP N° 4743-1

"Apoyo a emprendimientos sociocomunitario para el mejoramiento de las capacidades tecnicas de las familias asociadas a la Coordinacion de Organizaciones sociales de Repatriacion - COSOR

hoja 1/5

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>INVERSION MISIONAL</b>						
<b>Inversión social</b>						
<b>I.Capital</b>						
<b>1.Infraestructura</b>						
<b>1.1.INFRAESTRUCTURA</b>						
<b>1.1.1. Panadería</b>						
<b>Pared de 0,15. Dosif. 1:1:6</b>	520	m2	130,00			0
Ladrillo común	520	unid.	7.800	470	3.666.000	
Cemento Portland tipo 1	520	kg	910	1.500	1.365.000	
Arena lavada	520	m3	5,20	45.000	234.000	
Cal	520	kg	390	950	370.500	
Sub Total					5.635.500	0
<b>Excavación y carga de cimiento. Dosif. 1/2:1:4</b>	520	m3	6,50			
Excavación	520	m3	6,50	50.000	325.000	
Piedra bruta	520	m3	7,15	70.000	500.500	
Cemento Portland tipo 1	520	kg	195	1.500	292.500	
Arena lavada	520	m3	2	45.000	108.000	
Oficial albañil	520	m3	6,50	125.000	812.500	
Sub Total	520				2.038.500	0
<b>Mampostería de nivelación 0,30. Dosif. 1:1:10</b>	520	m2	9,00			
Ladrillo común	520	unid.	1.125	470	528.750	
Cemento Portland. Tipo 1	520	kg	135	1.500	202.500	
Arena lavada	520	m3	1	45.000	40.500	
Cal	520	kg	63,00	950	59.850	
Oficial albañil	520	m2	9,00	18.000	162.000	
Sub Total	520				993.600	
<b>Aislación horizontal con Hidrofugo</b>	520	ml	38			
Cemento Portland. Tipo 1	520	kg	152	1.500	228.000	
Arena lavada	520	m3	1,52	45.000	68.400	
Hidrofugo (Betocen, Sika u otro)	520	kg	17,10	6.000	102.600	
Oficial albañil	520	ml	38,00	9.000	342.000	
Sub Total	520				741.000	
<b>Tinglado de chapa zinc galvanizada con zapata, y colocación</b>	520	m2	80			
Estructura de chapa zinc galvanizada	520	m2	80	186.293	14.903.440	
Sub Total					14.903.440	
<b>Contrapisos con cascotes. Espesor 10 cm. Dosif. 1/4:1:4:6</b>	520	m2	45,00			
Cemento Portland tipo 1	520	kg	270,00	1.500	405.000	
Arena gorda	520	m3	9,00	30.000	270.000	
Cascotes triturado	520	m3	6,8	55.000	371.250	
Oficial albañil para contrapiso	520	m2	45,0	8.000	360.000	
Sub Total	520				1.406.250	0
<b>Piso Alisado. Esp. 2 cm.</b>	520	m2	45			
Cemento Portland tipo 1	520	m2	540	1.500	810.000	
Arena	520	m3	14	45.000	607.500	
Oficial albañil para alisado	520	m2	45	12.000	540.000	
Sub Total	520				1.957.500	0
<b>Revoque de pared de 1cm. Dosif. 1:4:12</b>	520	m2	270			
Cemento Portland tipo 1	520	kg	270	1.500	405.000	
Cal	520	kg	837	950	795.150	
Arena lavada	520	m3	5	45.000	243.000	
Oficial albañil	520	m2	270	6.000	1.620.000	
Sub Total	520				3.063.150	

Francisto Sanchez Alfonso

C.I. N° 1.680.78

Coordinador

Sebastian Diaz

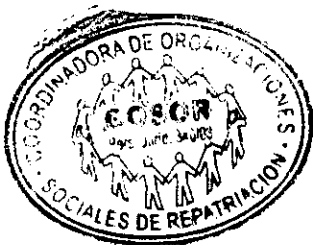
RUC N° 4046316-8

Contador

Edit J. Servian de Silva


C.I. N° 1.600.417


Tesorera

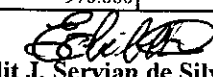


39

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>Pintura para exterior e interior</b>	520	m2	275			
Sellador	520	litros	21	9.000	189.000	
Pintura al agua	520	litros	30	12.000	360.000	
Color	520	unid.	6	5.000	30.000	
Sub Total					579.000	
<b>Mesada de azulejo con lavatorio de ac. inoxidable</b>	520	m2	10			
Azulejos	520	m2	8	35.000	280.000	
Adhesivo Klaucol u otro	520	kilos	30	2.500	75.000	
Pileta de 2 bayas	520	unid	1	570.000	570.000	
Ladrillos	520	unid	600	470	282.000	
Cemento portland. Tipo 1	520	kilos	100	1.200	120.000	
Arena lavada	520	m <sup>3</sup>	1	45.000	22.500	
Mano de obra	520	m2	10	14.000	140.000	
Sub Total	520				1.489.500	
<b>Aberturas, puertas y ventanas</b>	520					
Marco para puerta 0.8 x 2,10 x 3 unid	520	ml	16	40.000	636.000	
Hoja puerta placa 0.8 x2,10 x 2 unid	520	unid.	3	500.000	1.500.000	
Marco para puerta 1,3 x 2,10 x 1 unid	520	ml	6	40.000	228.000	
Hoja para puerta tablero de 1,3 x 2,10 x 1 unid	520	unid.	1	1.400.000	1.400.000	
Marco para puerta 0.6 x 2,10 x 1 unid	520	ml	5	40.000	200.000	
Hoja puerta placa 0.6 x2,10 x 1 unid	520	unid.	1	400.000	400.000	
Ventana balancin de 6 x 1,2 x 1 c/ vidrio	520	unid	4	350.000	1.400.000	
Ventana balancin de 1 x 0,40 c/ vidrio	520	unid.	1	250.000	250.000	
Cemento/arena	520	unid	9	20.000	180.000	
Cerradura para puerta	520	unid.	2	150.000	300.000	
Ficha de 5 agujero	520	par	16	15.000	240.000	
Tornillo	520	unid.	150	60	9.000	
Mano de obra colocación de marco	520	unid.	5	20.000	100.000	
Mano de obra colocación de puerta	520	unid.	5	50.000	250.000	
Mano de obra colocación de ventana	520	unid.	6	50.000	300.000	
Sub Total	520				7.393.000	
<b>Instalación de agua y baño</b>	520					
Caño PVC de 1/2" roscable, tigre u otro	520	ml	40	6.000	240.000	
Caño PVC de 3/4" roscable, tigre u otro	520	ml	25	12.000	300.000	
Codo de 1"	520	unid.	2	4.500	9.000	
Codo para caño de E.E. 1/2	520	unid.	4,00	3.500	14.000	
T de 1/2"	520	unid.	3	4.000	12.000	
Canilla de 1/2"	520	unid.	3	70.000	210.000	
Reducción de 3/4 a 1/2		unid.	2	8.500	17.000	
Cinta teflón	520	unid.	1	10.178	10.178	
Mano de obra plomero	520	unid.	1	300.000	300.000	
Llave paso de 1"	520	unid.	1	45.000	45.000	
Llave paso de 1/2"	520	unid.	3	60.000	180.000	
Caño PVC ø 100"	520	ml	6	18.000	108.000	
Caño PVC ø 50mm	520	ml	8	9.000	72.000	
Excavación de pozo	520	ml	20	40.000	800.000	
sub Total					2.317.178	
<b>Instalación de Baño</b>	520					
Juego de baño completo	520	unid	1	600.000	600.000	
Bajada con curva	520	unid	1	60.000	60.000	
Cisterna	520	unid	1	70.000	70.000	
Sopapa	520	unid	1	40.000	40.000	
Traful p/ inodoro	520	unid	1	15.000	15.000	
Tapa p/ asiento	520	unid	1	25.000	25.000	
Caja sifonada c/ rejilla	520	unid	1	40.000	40.000	
Ducha c/ accesorios	520	unid	1	120.000	120.000	
sub total					970.000	

  
**Francisco Sanchez Alfonso**  
 C.I. N° 1.680.767  
 Coordinador

  
**Sebastian Diaz**  
 RUC N° 4046316-8  
 Contador

  
**Edit J. Servian de Silvero**  
 C.I. N° 1.600.417  
 Tesorera







Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>Cimiento para colocación s/tanque</b>	520					
Cemento portland	520	kg	50	1.500	75.000	
Arena lavada	520	m3	1	45.000	31.500	
Piedra triturada IV	520	m3	1	90.000	63.000	
Varilla de hierro conformada 10 mm	520	unid.	1	50.000	50.000	
Oficial albañil	520	unid.	1	100.000	100.000	
Sub Total					319.500	
<b>Instalación eléctrica</b>						
<b>Pilar medidor de mampostería y registro</b>	520				0	
Ladrillo común 45mx45m	520	unid.	350	470	164.500	
Cemento portland	520	kg	50	1.500	75.000	
Cal	520	kg	100	950	95.000	
Arena lavada	520	m3	1	45.000	36.000	
Oficial albañil	520	unid.	1	120.000	120.000	
sub Total					490.500	
<b>Equipos y accesorios</b>	520				0	
Tapa de metal	520	unid	1	30.000	30.000	
Caño galvanizado 2" de 4 m	520	unid	1	400.000	400.000	
Curva galvanizada 2"	520	unid	2	80.000	160.000	
Caño de acero 3/4	520	unid	1	40.000	40.000	
Cruceta	520	unid	2	10.000	20.000	
Fondo medidor	520	unid	1	10.000	10.000	
Jabalina de cobre	520	unid	1	35.000	35.000	
Caño corrugado 3/4"	520	m	100	250	25.000	
Aislador	520	unid	4	2.000	8.000	
Caja metálica	520	unid	1	12.000	12.000	
Caja p/ tablero	520	unid	1	38.000	38.000	
Cable de 4mm. Impaco	520	m	100	4.000	400.000	
Cable de 2 mm. Impaco	520	m	70	3.000	210.000	
Toma	520	unid	7	8.000	56.000	
Punto y toma	520	unid	5	10.000	50.000	
Caja rectangular	520	unid	12	2.500	30.000	
Cinta aisladora	520	unid	1	9.000	9.000	
Caja de conexión	520	unid	12	2.000	24.000	
Fluorescente de 40W, completo	520	unid	12	40.000	480.000	
Mano de obra electricista	520	unid	1	300.000	300.000	
Llave termomagnética 10 A	520	unid	3	36.000	108.000	
Llave TM de 30 AMP	520	unid	1	40.000	40.000	
Llave para motobomba	520	unid	1	120.000	120.000	
Conexión eléctrica	520	unid	1	500.000	500.000	
sub Total	520				3.105.000	
<b>Desague</b>						
Caño PVC ø 100"	520	ml	20	18.000	360.000	
Caño PVC ø 50mm	520	ml	10	9.000	90.000	
Codo PVC 4"	520	unid	2	7.000	14.000	
Codo PVC de 50mm	520	unid	2	6.000	12.000	
Rejilla de piso sifonada de 0.15 x 0.15	520	unid	2	35.000	70.000	
Adhesivo 75cc	520	unid	1	10.550	10.550	
Mano de obra plomero para desagüe cloacal	520	unid	1	200.000	200.000	
sub Total					756.550	
<b>Pozo ciego (1.80m x 3,50m)</b>		unid	1			
Ladrillo común	520	unid	1.100	470	517.000	
Cemento portland. Tipo 1	520	kilos	300	1.500	450.000	
Arena lavada	520	m3	2	45.000	81.000	
Piedra triturada IV	520	tn	1	87.000	87.000	
Oficial albañil p/ pozo ciego	520	unid	1	400.000	400.000	
Excavación de pozos	520	unid	1	400.000	400.000	
sub Total					1.935.000	
<b>Total Infraestructura</b>					50.094.168	0

Francisco Sanchez Alfonso

C.I. N° 1.680.767

Coordinador

Sebastian Diaz

RUC N° 4046316-8

Contador

Edith J. Servian de Silvero

C.I. N° 1.600.417

Tesorera



*[Handwritten signature]*  
21

Items	O.G	UMI	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>1.2 EQUIPAMIENTO</b>						
Horno panadero	530	unid	1	24.000.000	24.000.000	
Amasadora	530	unid	1	7.000.000	7.000.000	
Refinadora	530	unid	1	8.500.000	8.500.000	
Bandejas Zincalum	530	unid	25	100.000	2.500.000	
Sellador p/ bolsita	530	unid	1	1.500.000	1.500.000	
Balanza	530	unid	1	1.200.000	1.200.000	
Panera	530	unid	1	600.000	600.000	
Canasta grande	530	unid	5	180.000	900.000	
Sillas	530	unid	10	90.000	900.000	
Mesa de trabajo inoxidable	530	unid	1	3.500.000	3.500.000	
Mesa Escritorio	530	unid	1	650.000	650.000	
Extintor de incendios	530	unid	1	300.000	300.000	
Bastonera con tres moldes	530	unid	1	10.000.000	10.000.000	
Camara fermentadora	530	unid	1	4.000.000	4.000.000	
Moto carro	530	unid	1	15.000.000	15.000.000	
Extractores de aire	530	unid	2	450.000	900.000	
Tanque de agua de 500 lt.	530	unid	1	900.000	900.000	
Soporte tanque	530	unid	1	1.500.000	1.500.000	
Motobomba 1,5 Hp. Monof.	530	unid	1	1.500.000	1.500.000	
Trampa para ratas	530	unid	10	20.000	200.000	
Equipos de limpieza	530	unid	1	150.000	150.000	
Tablero del proyecto	530	unid	1	1.000.000	1.000.000	
Sub Total					86.700.000	
<b>Total Equipamiento</b>					<b>86.700.000</b>	
<b>TOTAL INVERSION FISICA</b>					<b>136.794.168</b>	<b>0</b>
<b>1.3 MANO DE OBRA</b>						
Aporte local de Ayudante de Obra p/construcciones en general		jornal	173	35.000		6.055.000
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>0</b>	<b>6.055.000</b>
<b>TOTAL INVERSION FISICA + Mano de Obra</b>					<b>136.794.168</b>	<b>6.055.000</b>
<b>II. FORTALECIMIENTO</b>						
<b>2.1. CAPACITACIONES</b>						
<b>2.1.1. Capacitación en Fortalecimiento Organizativo</b>						
Modulo 1: La Organización	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 2: Estructura Legal de una Organización	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 3: La producción	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 4: Fortalecimiento Organizativo	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 5: Liderazgo con Equidad de Genero	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 6: Resolución de Conflictos	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 7: Introducción del Enfoque de Genero	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 8: Genero y Organización	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
Modulo 9: Genero, Familia y Roles	260	Hs cátedras	15	60.000	900.000	
<b>SUB-TOTAL</b>			<b>135</b>		<b>8.100.000</b>	<b>0</b>
<b>2.1.2. Capacitación en Contabilidad Basica</b>						
Modulo 1: Introducción	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 2: Conceptos de Administración	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 3: Planificación administrativa y Organización	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 4: Relación en la Organización y su crecimiento	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 5: La comunicación efectiva en la Dirección	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 6: Eficiencia y uso de controles en la organización	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 7: Concepto y principios contables básicos	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 8: Ecuación contable básica y sistemas contables	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 9: Concepto y tratamiento de situaciones especiales	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
Modulo 10: Estructura Legal	260	Hs cátedras	10	60.000	600.000	
<b>SUB-TOTAL</b>			<b>100</b>		<b>6.000.000</b>	

Francisco Sanchez Alfonso  
 C.I. N° 1.680.767  
 Coordinador

Sebastian Diaz  
 RUC N° 4046316-8  
 Contador

Edit J. Servian  
 C.I. N° 1680.417  
 Tesorera



*[Handwritten signature]*

Items	O.G	UM	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>2.1.3. Capacitación en panadería y confitería</b>						
2.1.3.1. Capacitación en elaboración de panificados			Hs catedras			
Modulo 1: Introduccion a la panaderia	260	Hs cated	20	60.000	1.200.000	
Modulo 2: Elaboracion de panificados	260	Hs cated	40	60.000	2.400.000	
Modulo 3: Presupuesto y comercialización	260	Hs cated	15	60.000	900.000	
Modulo 4: Calidad de productos	260	Hs cated	15	60.000	900.000	
Modulo 5: Practicas en elaboracion de panificados	260	Hs cated	35	60.000	1.512.000	
<b>Sub total</b>			<b>125</b>		<b>6.912.000</b>	
2.1.3.2. Capacitación en elaboración de confites			Hs catedras			
Modulo 1: Introduccion a la confiteria	260	Hs cated	20	60.000	1.200.000	
Modulo 2: Elaboracion de confites	260	Hs cated	40	60.000	2.400.000	
Modulo 3: Presupuesto y comercialización	260	Hs cated	15	60.000	900.000	
Modulo 4: Calidad de productos	260	Hs cated	15	60.000	900.000	
Modulo 5: Practicas en elaboracion de confites	260	Hs cated	35	60.000	1.512.000	
Modulo 3: Preparación de confites	260	Hs cated	15	60.000	900.000	
<b>Sub total</b>			<b>140</b>		<b>7.812.000</b>	
<b>Sub Total Capacitacion</b>					<b>28.824.000</b>	
<b>2.1.2 Asistencia Tecnica</b>						
Tecnico de Campo	145	meses	4	4.000.000	16.000.000	
<b>Sub Total de Gastos para Capacitacion</b>					<b>16.000.000</b>	0
<b>Total ASISTENCIA TECNICA</b>					<b>41.824.000</b>	0
<b>2.1.3 Gastos de Movilidad</b>						
Combustibles y lubricantes	360	gl	1	11.000.000	11.000.000	
<b>Sub Total Gastos de Movilidad</b>					<b>11.000.000</b>	
<b>2.3 Gastos para Capacitacion</b>						
Kit de Capacitacion	342	gl	1	9.760.000	7.755.000	2.005.000
Utiles de escritorio, oficina y enseñanza	342	gl	1	6.268.084	6.268.084	0
<b>Sub Total de Gastos para Capacitacion</b>					<b>14.023.084</b>	<b>2.005.000</b>
<b>2.4 PRE INVERSION</b>						
Elaboración de Proyectos y plano de obras	145	gl	1	4.900.000	4.900.000	
<b>Total Pre inversión</b>					<b>4.900.000</b>	
<b>2.5. Mano de obra para modelo productivo</b>						
Mano de Obra para modelo de capacitacion en panificados, aporte local		jornal	1103	35.000		38.605.000
<b>Total Pre inversión</b>					<b>0</b>	<b>38.605.000</b>
<b>TOTAL FORTALECIMIENTO COMUNITARIO E INSTITUCIONAL</b>					<b>74.747.084</b>	<b>40.610.000</b>
<b>INVERSION OPERATIVOS</b>						
<b>3.2 Otros Gastos Administrativos</b>						
Contador del proyecto	145	meses	4	3.000.000	12.000.000	
Utiles de escritorio, oficina y enseñanza	342	gl	1	5.050.000	7.000.000	4.550.000
Movilidad						
Combustibles y lubricantes	360	gl	1	5.615.695	5.615.695	
<b>Sub Total Movilidad</b>					<b>5.615.695</b>	
<b>sub total otros gastos administrativos</b>					<b>24.615.695</b>	<b>4.550.000</b>
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>					<b>24.615.695</b>	<b>4.550.000</b>
<b>TOTAL APORTE SAS en Gs.</b>					<b>236.156.947</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL CONTRAPARTIDA en Gs.</b>						<b>51.215.000</b>
<b>Porcentaje contrapartida</b>						<b>22</b>
<b>Infraestructura + Equipamiento %</b>					<b>58</b>	
<b>Fortalecimiento Comunitario e Institucional</b>					<b>32</b>	
<b>Gastos Administrativos %</b>					<b>10</b>	
<b>Inversión por familia G.</b>					<b>4.723.139</b>	
<b>Inversión por familia \$</b>					<b>1.064</b>	

Francisco Sanchez Alfonso  
 C.I. N° 1.680.767  
 Coordinador

Sebastian Diaz  
 RUC N° 4046316-8  
 Contador

Edith J. Servian de Silvero  
 C.I. N° 1.600.417  
 Tesorera



*[Handwritten signature]*

### PLANIFICACION DE LAS ACTIVIDADES DE CAPACITACION

PROYECTO: APOYO A EMPRENDIMIENTO SOCIO COMUNITARIO PARA EL MEJORAMIENTO DE P. Nº 4743 -1

COORDINADOR: Lic. Alicia Mazacotte

Administradora: C.P. Sebastian Diaz

Fecha: 14 de Enero del 2013.

Fiscalizador: **Teresa Oviedo**

CAPACITACION EN FORTALECIMIENTO ORGANIZATIVO							
COMPONENTES/ OBJETIVOS	ACTIVIDADES CONTENIDOS	RESULTADOS ESPERADOS	METAS	METODOLOGIA	MATERIALES Y EQUIPOS DIDACTICOS	CARGA HORARIA Teoria	INSTRUMENTO
<b>OBJETIVOS</b> Adquirir conocimientos sobre la organización comunitaria. Desarrollar habilidades para fortalecer una organización comunitaria.	<b>Modulo 1: La Organización</b>	- Fortalecido los conocimientos sobre la organización comunitaria. - Desarrollado las habilidades para fortalecer una organización comunitaria.	50 Familias adquieren habilidades y capacidades para fortalecer la organización comunitaria.	Dinámicas de integración Encuesta de entrada del tema. Exposición del Tema Plenaria dialogada Debate Trabajo Grupal Encuesta de salida Evaluación del Taller	Credenciales Proyectoras eléctricas Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	1.1. Que es una organización						
	1.2. Porque es importante organizarnos						
	1.3. Como nace la organización						
	1.4. La Asamblea General Ordinaria y la Extraordinaria						
	1.5. La Reunión						
	1.6. La Junta Directiva de una organización. Funciones Principios						
	1.7. Control y Seguimiento						
<b>OBJETIVOS</b> Conocer los requisitos fundamentales para implementar una organización. Adquirir conocimientos y habilidades para la elaboración de documentos imprescindibles de una organización.	<b>Modulo 2: Estructura Legal de una Organización</b>	- Aumentado los conocimientos sobre los requisitos fundamentales para implementar una organización. - Adquirido los conocimientos y habilidades para la elaboración de documentos imprescindibles de una organización.	50 Familias adquieren habilidades y capacidades para implementación de una organización y elaboración de documentos.	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada de tema Exposición del Tema Practicas en grupos Plenaria dialogada Formulación de conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectoras eléctricas Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Modelos de Actas Fotocopias de formularios	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	2.1. Como elaborar un Acta de Constitución.						
	2.2. Como elaborar un Acta de Sesión.						
	2.3. Requisitos para reconocimiento de Comité ante la Municipalidad.						
	2.4. Requisitos para reconocimiento de Comité ante la Gobernación.						
	2.5. Requisitos para el Reconocimiento de Comité ante el MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería).						
	2.6. Como registrar a las socias en los comités.						
	2.7. Como registrar los aportes integrados de las socias de los comités.						



<b>OBJETIVOS</b> Reconocer la importancia de los grupos para la producción conjunta. Reconocer que solos y solas y cada uno/a por su lado no saldría adelante ni progresar.	<b>Modulo 3: La producción</b>	- Reconocida la importancia de los grupos para la producción conjunta.	50 Familias adquiereh conocimientos sobre la importancia del trabajo comunitario	Dinámicas de integración Retroalimentación - Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Plenaria dialogada Intercambios de Testimonios Lectura de cuentos como ejemplos situacionales Formulación de conclusiones Encuesta de salida del Tema. Evaluación del Taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	3.1. Que es una iniciativa comunitaria conjunta						
	3.2. Que es un grupo y como se lleva adelante una iniciativa colectiva comunitaria.						
	3.3. Como se inicia un grupo comunitario.						
	3.4. Porque nos organizamos en grupo para producir						
	3.5. Cuales son nuestras razones						
	3.6. Para Analizar: La Historia de Doña Juana y sus compañeras						
<b>OBJETIVOS</b> Reconocer que los sistemas de control abierto en un grupo organizado permiten fortalecer un trabajo honesto y al servicio de todas.	<b>Modulo 4: Fortalecimiento Organizativo</b>	Reconocido los conocimientos sobre los sistemas de control abierto en un grupo organizado que permite fortalecer un trabajo honesto y al servicio de todas	50 Familias adquiereh los conocimientos sobre sistemas de control	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Formulación de conclusiones Trabajos Prácticos Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller.	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica Formularios para practicar	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	4.1. La Contabilidad Básica						
	4.2. Los inventarios Sistemas simple de cuentas						
	4.3. El Balance y el estado de ganancias o pérdidas						
	4.4. El mecado y el mercadeo						
<b>OBJETIVOS</b> Adquirir conocimientos básicos sobre el Liderazgo y su importancia en el manejo organizativo Distinguir las diferencias que existen con otros términos parecidos que confunden en los grupos	<b>Modulo 5: Liderazgo con Equidad de Genero</b>	Adquirido los conocimientos básicos sobre el Liderazgo y su importancia en el manejo organizativo.	50 Familias adquiereh conocimientos sobre liderazgo	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Dramatizaciones Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	5.1. Liderazgo. Definición						
	5.2. Importancia						
	5.3. Estilos de Liderazgo						
	5.4. Diferencia entre Directoras y Lideresas de grupo						
	5.5. Diferencia entre una Jefa y una Lideresa						
	5.6. Característica de una Lideresa						
	5.7. Ventajas y Desventajas de una Lideresa						



Handwritten signature and the number 45.

<b>OBJETIVOS</b> Comprender que es un Conflicto y determinar cuando es constructivo y destructivo. Distinguir las posibles soluciones para superar en el grupo.	<b>Modulo 6: Resolución de Conflictos</b>	Comprendido el concepto de Conflicto y sus mecanismos de resolución	50 Familias adquieren conocimientos sobre conflictos y las formas de solucionarlos	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Debate Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller.	Credenciales Proyectors eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	6.1. Que es el conflicto						
	6.2. Funciones de los conflictos. (Constructivos y Destructivos)						
	6.3. Causa de un Conflicto						
6.4. Posibles Soluciones							
<b>OBJETIVOS</b> Introducir las generalidades sobre género e identidades de género y su estructura en la sociedad. Identificar las dificultades que ocasionan a las comunidades las desigualdades de género.	<b>Modulo 7: Introducción del Enfoque de Género</b>	-Identificado las generalidades sobre género y sus estructuras en la sociedad. -Identificado las dificultades que ocasionan las desigualdades de género	50 Familias adquieren conocimientos sobre generalidades de género y las dificultades que acarrear las desigualdades entre géneros	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Debate Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectors eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	7.1. Definiciones utilizadas en el enfoque de género.						
	7.1. Equidad, Igualdad Discriminación, machismo, feminismo						
7.3. Estructuración histórica cultural de las desigualdades y discriminación de género.							
<b>OBJETIVOS</b> Identificar el nivel de participación de las mujeres en las organizaciones analizar la problemática de la mujer rural.	<b>Modulo 8: Género y Organización</b>	Identificado la importancia de participación de las mujeres en las organizaciones y analizado la problemática de la mujer rural.	50 Familias adquieren conocimientos sobre la importancia de participación de las mujeres en las organizaciones y los problemas que surgen con las mujeres rurales	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Debate Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectors eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	8.1. Análisis de la participación de la mujer campesina en la organización problemática de la mujer rural.						
	8.2. Intercambio de experiencias y acciones de apoyo entre grupos de mujeres.						
	8.3. Procesos de integración en las organizaciones sociales						
8.4. Respuestas a los procesos de integración y de apertura comercial desde las organizaciones sociales en general y de las organizaciones de mujeres en							



<b>OBJETIVOS</b> Identificar los roles en las familias rurales y su posterior análisis para la construcción de nuevas masculinidades y nuevas femineidades.	<b>Modulo 9: Género, Familia y Roles</b>	Identificado los roles en las familias rurales y analizado la construcción de nuevas masculinidades y femineidades.	50 Familias adquieren conocimientos sobre los roles en las familias rurales y como construir nuevas masculinidades y femineidades	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Debate Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Lic. Amado Diaz
	9.1. La construcción de la masculinidad y las relaciones de género						
	9.2. El género es también cuestión de hombres: El papel de los hombres en la construcción y reconstrucción social						
	9.3. Oportunidad de inserción de las mujeres en actividades productivas.						
	9.4. Rol que desempeñan						
9.5. Consecuencias de la poca participación de las mujeres. Hombre dependiente. Poca valoración de sus trabajos. Bajos ingresos.							





Panadería y Confitería							
COMPONENTES/ OBJETIVOS	ACTIVIDADES/ CONTENIDOS	RESULTADOS ESPERADOS	METAS	METODOLOGÍA	MATERIALES Y EQUIPOS DIDÁCTICOS	CARGA HORARIA Teoría Práctica	INSTRU- CTOR
<b>Objetivos</b> Conocer y practicar la implementación de las buenas prácticas de la correcta manipulación del panificado.	<b>Modulo 1:</b> <b>Implementación</b> <b>Buenas Prácticas de</b> <b>manipulación de</b> <b>Panificados</b>	Aprendido sobre la implementación de las buenas prácticas de la correcta manipulación del panificado.	50 Familias adquieren conocimientos sobre la implementación de las buenas prácticas de la correcta manipulación del panificado.	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Plenaria dialogada Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectora eléctrica Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	25 horas catedras	Sonia Villalba
	1.1 Personal						
	1.2 Higiene						
	1.3 Enseñanza de la Higiene						
	1.4 Lavado de las manos						
	1.5 Limpieza Personal						
	1.6 Vestimenta						
	1.7 Hábitos o Conductas higiénicas Personales						
	1.8 Control de Plagas						
	1.9 Prevención						
	1.10 Como Ingresan las plagas a un establecimiento						
	1.11 Sistema de control de insecto						
	1.12 instalación sanitaria						
	1.13 baño						
	1.14 agua						
	1.15 basura						
1.16 importancia de la ubicación de la basurero							
<b>Objetivos</b> Conocer los modos de preparación de las masas, los manejos de los productos de panadería.	<b>Modulo 2:</b> <b>Preparación de masas:</b>	Aprendido sobre el manejo y los modos de preparación de las diferentes masas y productos de panadería.	50 Familias adquieren conocimientos sobre el manejo y los modos de preparación de las diferentes masas y productos de panadería.	Dinámicas de integración Retroalimentación Encuesta de entrada del tema Exposición del Tema Plenaria dialogada Formulación de Conclusiones Encuesta de salida del Tema Evaluación del Taller	Credenciales Proyectora eléctrica Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Cintas para pegar Cámara fotográfica	15 horas catedras	Sonia Villalba
	2.1 Conceptos de panificados. Posibilidades de comercialización.						
	2.2 Manejo de productos específicos de panadería						
	2.3 Diferentes tipos de masa con harina.						
	2.4 Tipos de levadura y su uso correcto.						
	2.5 Clases prácticas. Organización y distribución de trabajo para la producción en serie						



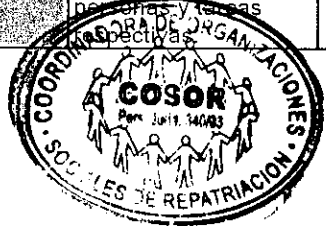
*[Handwritten signature]*  
48

Modulo 3							
----------	--	--	--	--	--	--	--



Capacitación en Contabilidad Básica

COMPONENTES/ OBJETIVOS	ACTIVIDADES/ CONTENIDOS	RESULTADO ESPERADOS	METAS	METODOLOGÍA	MATERIALES Y EQUIPOS DIDACTICOS	CARGA HORARIA (horas prácticas)	INSTRUMENTOS
<b>OBJETIVOS</b> Aplicar conceptos básicos de administración y contabilidad facilitando y permitiendo tener una visión diferente de los sistemas productivos	<b>Módulo 1: Introducción a la Contabilidad Básica</b>  1.1. Conceptos y Aplicación de la Administración y la Contabilidad Básica	Aplicado conceptos básicos de administración y contabilidad y obtenido una visión diferente respecto a los sistemas de producción	50 Familias adquieren conocimientos básicos sobre administración y contabilidad	Dinámica de integración Encuestas de entrada del tema Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajo grupal Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Cámara fotográfica Cuadernos Boligrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
<b>OBJETIVOS</b> Conocer los conceptos generales y principios de la administración comprender sus variaciones durante el tiempo relacionar los principios de la administración con las decisiones y la dirección administrativa	<b>Módulo 2: Conceptos de Administración</b> 2.1. Conceptos de administración: ¿Cómo lograr sus objetivos? 2.2. Objetivos de la administración. ¿Cómo crear sus Objetivos? Innovación en la administración. ¿Cómo dominar sus ideas, sin ser dominado? 2.4. Toma de decisiones administrativas. ¿Cómo alcanzar sus objetivos?	Comprendido los conceptos y principios generales de la administración y sus variaciones durante el tiempo	50 Familias adquieren conocimientos generales en cuanto a conceptos y principios de la administración y las variaciones que pudieran tener en el transcurso del tiempo	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajo grupal Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Boligrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
<b>OBJETIVOS</b> Determinar la importancia de la administración en los procesos y tomas de decisiones	<b>Módulo 3: Planeación administrativa</b> 3.1. Categorías Administrativa de la Planeación: Logre sus 3.2. Planeación a Corto y Largo Plazo: El mejor tiempo para planificar 3.3. Ejecución y pasos de la planificación administrativa: ¿Cuándo, Dónde, Cómo, Quién lo hará? 3.4. Perspectivas de Administración en la organización: Trabajo de grupos y tareas	Determinado la importancia y de lo necesario que son los planes administrativos en los procesos y toma de decisiones	50 Familias adquieren conocimientos sobre planes administrativos que influyen en los procesos de la organización y en la toma de decisiones	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajos prácticos Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectores eléctricos Notebook Pizarrón Papelografo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Boligrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle



*[Handwritten signature]*

<b>OBJETIVOS</b> Conocer y manejar los principios de la administración en la estructura de la organización para brindar mayor compromiso dentro de su función dentro de la empresa creando mayor compromiso con su trabajo y sentido de pertenencia	<b>Modulo 6: Eficiencia y uso de controles en la organización</b>	Manejado los principios de administración, su estructura organizacional, sus funciones en la empresa, su compromiso con el trabajo y su sentido de pertenencia	50 Familias adquieren conocimientos sobre el manejo de los principios generales de la administración, estructura de una organización, de la utilidad que genera el control dentro de una organización	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajos prácticos Dramatizaciones Debates Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectora eléctrica Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Bolígrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
	6.1. Controles generales y auditorias. Lo útil de realizar controles						
	6.2. Control de cantidad y calidad Cuanto más producir con calidad						
	6.3. Control del costo y uso del tiempo. Como mejorar el uso del tiempo						
<b>OBJETIVOS</b> Conocer y manejar conceptos básicos de contabilidad que nos permita poder tener una visión de la función de la contabilidad y los términos usuales que existen dentro de la contabilidad y la importancia que tiene la contabilidad como procesos	<b>Modulo 7: Concepto y principios contables básicos</b>	Manejado los conceptos generales y terminos usuales de contabilidad que permite tener una visión informativa clara de sus funciones en el proceso de producción	50 Familias adquieren conocimientos sobre conceptos generales y terminos usuales de contabilidad, sus funciones y objetivos dentro de una organización	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajos prácticos Debates Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectora eléctrica Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Bolígrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
	7.1. Concepto general y fundamento. ¿Qué es la contabilidad?						
	7.2. Funciones y objetivos contables. ¿Cómo funciona la contabilidad?						
	7.3. La Contabilidad como sistema. El corazón de la información						
<b>OBJETIVOS</b> Conocer y manejar los tipos de cuentas y asientos contables poder reconocer la función de la contabilidad y determinar con claridad los tipos de herramientas monetarias y su finalidad y clasificación	<b>Modulo 8: Ecuación contable básica y sistemas contables</b>	Reconocido y manejado los tipos de cuentas y asientos contables y entendido la función de la contabilidad sus herramientas monetarias con sus finalidades y clasificaciones	50 Familias adquieren conocimientos sobre cuentas y asientos contables y quedan entrenados para el posterior uso de estas herramientas dándole uso apropiado	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Plenaria dialogada Trabajos prácticos Debates Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectora eléctrica Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Bolígrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
	8.1. Cuentas patrimoniales Pasivo, Activos y						
	8.2. Conceptos y elementos de cuenta						
	8.3. Tipos de asiento: Debe y Haber						
	8.4. Cuentas de Resultado y Balance						
	8.5. Balance y Estado de resultados						
8.6. Cuentas Temporales							



<b>OBJETIVOS</b> Manejar conceptos que permitan conocer los tipos de manejos anexos a la contabilidad y formas de valoración de estructuras anexas a la contabilidad general	<b>Módulo 9. Conceptos y tratamiento de situaciones</b>	Manejado y distinguido conceptos y aplicaciones anexas a la contabilidad, depreciación, amortización, FIFO, LIFO, Promedio y corrección monetaria	50 Familias adquieren conocimientos sobre conceptos y aplicaciones anexas a la contabilidad y sus respectivas funciones	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Trabajos prácticos Debates Formulación de conclusiones Encuesta de salida	Credenciales Proyectoras eléctricas Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Bolígrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
	9.1. Depreciación (métodos)						
	9.2. Amortización IVA (débito / crédito fiscal)						
	9.3. - Métodos de valoración de inventario (FIFO, LIFO, Promedio)						
9.4. Corrección monetaria							
<b>OBJETIVOS</b> Conocer y manejar conceptos de los tipos de sociedades que existen y las responsabilidades tanto legales como tributarias de cada una de estas, las normas y responsabilidades vigentes y la forma de realizar una sociedad y forma de poder iniciar y poner en marcha una empresa propia	<b>Módulo 10. Estructura legal</b>	Conocido los conceptos de los tipos de sociedades, manejado las responsabilidades que conllevan las normas legales y tributarias para formar una sociedad e iniciar una empresa para la comunidad	50 Familias adquieren conocimientos sobre conceptos y manejo de diferentes sociedades y capacidades para formar una sociedad de acuerdo a normas legales y tributarias e iniciar conjuntamente una empresa organizada	Dinámica de integración Retroalimentación Exposición del tema Dramatizaciones Plenaria dialogada Trabajos prácticos Debates Formulación de conclusiones Encuesta de salida Evaluación de taller	Credenciales Proyectoras eléctricas Notebook Pizarrón Papelógrafo Marcadores Fotocopias de formularios Cámara fotográfica Cuadernos Bolígrafos	10 horas cátedras	C.P. Pedro Delvalle
	10.1. - Tipos de sociedad						
	10.2. - Tipos de impuesto						
	10.3. - Formularios						
	10.4. - Finanzas personales						
10.5. - Instrumentos de inversión							



*[Handwritten signature]*  
53