CRONOGRAMA EJECUCIÓN CONTR

INSTRUCTOR

INSTITUCIONES EDUCATIVAS I.E Segundo Henao (Calarcá), I.E Simón E

Usuario SOFIAPlus: 52885681

	Lunes	Martes
Institución Educativa	**I.E Sagrado Corazón de Jesús (Bethlemitas - Filandia)**	**I.E Segundo Henao (Calarcá)**
Programa	**Tec. Op. Eventos**	**Tec. Op. Turistica Local**
Ficha	**2255521**	**2472559**
Competencia	**1. Atender usuarios de acuerdo a políticas de servicio. (equivale a la norma NTS 002 del Min comercio, industria y turismo)**	**1. Coordinación de actividades turísticas**
Resultado	* Verificar resultados de los carrectivos aplicados al servicio	* Organizar los recursos financieros, humanos y técnicos de acuerdo con la actividad turística diseñada y protocolos establecidos por la organización
Competencia	**2. Organizar el evento de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de marcado**	
Resultado	* Acompañar el desarrollo del evento de aucerdo con los requerimientos del cliente. * Realizar las actividades planeadas en cuenta el protocolo de servicios y las politicas de la organizacion	

Competencia		
Resultado		
Fecha Inicio	7/02/2022	1/02/2022
Fecha Terminación		
HORA		
6:00 - 7:00 AM		
7:00 - 8:00 AM		
8:00 - 9:00 AM	**Asesoría Proyectos Productivos**	
9:00 - 10:00 AM	**Asesoría Proyectos Productivos**	
10:00 - 11:00 AM	**Asesoría Proyectos Productivos**	**ATP**
11:00 - 12:00 M	**ATP**	**ATP**
12:00 - 1:00 PM		
1:00 - 2:00 PM		
2:00 - 3:00 PM		
3:00 - 4:00 PM		
4:00 - 5:00 PM		
5:00 - 6:00 PM		
6:00 - 7:00 PM		
7:00 - 8:00 PM		

ACTUAL ARTICULACION CON LA MEDIA TECNIC

PROGRAMA DE FORMACIÓN

Bolivar (Quimbaya), I.E Sagrado Corazón de Jesús (Bethlemitas - Filandia), I.E Liceo Q

Contraseña:

Miercoles	Jueves
I.E Simón Bolivar (Quimbaya)	**I.E Sagrado Corazón de Jesús (Bethlemitas - Filandia)**
Tec. Op. Alojamiento Rural	**Tec. Op. Eventos**
2472518	**2472538**
1. Control de manejo de materias primas	**1. Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma nts 001 del Min comercio, industria y turismo)**
* Almacenar materias primas teniendo en cuenta principios de conservación y preservación requeridos para cada tipo de producto * Controlar costos para identificar las causas de las desviaciones de rentabilidad en la producción	* Revisar el estado de los equipos antes y después del desarrollo de las actividades, Corroborando su funcionamiento. * Seleccionar equipos y elementos de acuerdo a las actividades a desarrollar, y se utiliza cumpliendo normas técnicas de
	2. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
	*Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. * Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del Medio Ambiente y de Desarrollo Sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. * Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. * Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la

	3. Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al estudio de mercado
	* Elaborar plan de acción del evento a realizar de acuerdo con las necesidades del cliente * Alistar áreas de trabajo según procedimientos establecidos
2/02/2022	3/02/2022

ATP	
ATP	**ATP**

A

uindío

Viernes	Sábado
I.E Liceo Quindío	**I.E Simón Bolivar (Quimbaya)**
Tec. Op. Turistica Local	**Tec. Op. Alojamiento Rural**
2255556	**2472518**
*** Asesoria a turistas**	**1. Control de manejo de materias primas**
* Estructurar portafolio de productos y servicios de acuerdo con los paquetes turísticos y oportunidades identificadas. * Fijar estrategias de mercadeo para el portafolio a partir de elementos de marketing mix tradicional.	* Almacenar materias primas teniendo en cuenta principios de conservación y preservación requeridos para cada tipo de producto * Controlar costos para identificar las causas de las desviaciones de rentabilidad en la producción

11/02/2022	2/02/2022
Asesoría Proyectos Productivos	
Asesoría Proyectos Productivos	
Asesoría Proyectos Productivos	
ATP	
ATP	