GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	21/02/2020
Denominación del Programa de Formación	Operación Turística Local
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	633100 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	Estandarización de protocolos aplicados a la operación turística local
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**LINA MARCELA TREJOS RODAS** — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	CESAR ERNESTO LÓPEZ VILLEGAS — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Luis Ángel Hernández Revelo — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Lida Patricia Muriel Rojas — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Viviana María Jaramillo Henao — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Jorge Iván Delgado Patiño — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063 DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	26020106303 ESTRUCTURAR EXPERIENCIA TURÍSTICA CON BASE EN LA CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO, COMPONENTES Y CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD.	Desarrollar actividad turística experiencial de acuerdo a necesidades de los turístas	40	24	Simulación	AULA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RESMAS DE PAPEL - COLORES - MARCADORES - REVISTAS - TIJERAS	EQUIPO EJECUTOR DE LA FORMACIÓN TURISMO. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN	ESTABLECE EL PERFIL DEL TURISTA A PARTIR DE MOTIVACIONES DE VIAJE Y TÉCNICAS DE SEGMENTACIÓN. ASOCIA LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS TURÍSTICOS CON	PROPUESTA ACTIVIDAD TURÍSTICA EXPERIENCIAL	
EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063 DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	26020106304 ORGANIZAR PAQUETE TURÍSTICO TENIENDO EN CUENTA LOS COMPONENTES, LAS EXPERIENCIAS ESTRUCTURADAS Y LA NORMATIVA	Desarrollar actividad turística experiencial de acuerdo a necesidades de los turístas	40	24	Simulación	AULA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RESMAS DE PAPEL - COLORES - MARCADORES - REVISTAS - TIJERAS	EQUIPO EJECUTOR DE LA FORMACIÓN TURISMO. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN	RELACIONA REQUISITOS DE FUNCIONAMIENTO DE AGENCIAS DE VIAJES CON PRINCIPIOS DE CALIDAD Y	PROPUESTA ACTIVIDAD TURÍSTICA EXPERIENCIAL	
EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063 DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	26020106305 VERIFICAR LOS COMPONENTES DE LA EXPERIENCIA Y PAQUETE TURÍSTICOS DE ACUERDO CON ESTRUCTURA, CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVA.	Desarrollar actividad turística experiencial de acuerdo a necesidades de los turístas	40	24	Simulación	AULA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RESMAS DE PAPEL - COLORES - MARCADORES - REVISTAS - TIJERAS	EQUIPO EJECUTOR DE LA FORMACIÓN TURISMO. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN	EVALÚA LA EXPERIENCIA TURÍSTICA SEGÚN EL OBJETIVO Y METODOLOGÍA SELECCIONADA.	PROPUESTA ACTIVIDAD TURÍSTICA EXPERIENCIAL	

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	21/02/2020
Denominación del Programa de Formación	Operación Turística Local
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	633100 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Estandarización de protocolos aplicados a la operación turística local
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**LINA MARCELA TREJOS RODAS** — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	CESAR ERNESTO LÓPEZ VILLEGAS — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Luis Ángel Hernández Revelo — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Lida Patricia Muriel Rojas — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Viviana María Jaramillo Henao — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**
	Jorge Iván Delgado Patiño — **QUINDÍO. CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS	Conocer parámetros técnicos y normatividad legal vigente, aplicados a la operación turística local.	260201063 DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	26020106301 CARACTERIZAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DEL TERRITORIO A PARTIR DE LOS ATRACTIVOS, SERVICIOS E INFRAESTRUCTURA DISPONIBLES EN ÉL.	RECONOCER LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DEL TERRITORIO.	60	36	SITUACIÓN PROBLEMA	AULA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MAPAS TURÍSTICOS, FOLLETOS, BROCHURES, LIBROS DE TURISMO, NORMATIVIDAD, REVISTAS, MARCADORES BORRABLES, PLIEGO DE PAPEL PERIODICO	EQUIPO EJECUTOR DE LA FORMACIÓN TURISMO. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN	RELACIONA LOS HECHOS HISTÓRICOS DEL TURISMO CON LOS APORTES HECHOS AL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA. DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO SEGÚN TIPOLOGÍA E IMPACTOS	PROPUESTA DE PRODUCTO Y/O SERVICIO / INFORMACIÓN MUNICIPIO	
ANALISIS	Conocer parámetros técnicos y normatividad legal vigente, aplicados a la operación turística local.	260201063 DISEÑO DE EXPERIENCIAS Y PAQUETES TURÍSTICOS	26020106302 DETERMINAR LAS OPORTUNIDADES DEL MERCADO TURÍSTICO DE ACUERDO CON LA CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO.	IDENTIFICAR LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL MERCADO EN EL TERRITORIO	60	36	ESTUDIO DE CASO	AULA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	OFERTA TURÍSTICA, MAPAS, FOLLETOS,MARCADORES BORRABLES, PLIEGO DE PAPEL PERIODICO	EQUIPO EJECUTOR DE LA FORMACIÓN TURISMO. PROGRAMA DE ARTICULACIÓN	DIAGNOSTICA EL MERCADO A PARTIR DE VARIABLES. RECOLECTA INFORMACIÓN SEGÚN TIPO, FUENTES Y TÉCNICAS.	PROPUESTA DE PRODUCTO Y/O SERVICIO / PERFIL DEL TURISTA	

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	MARZO DE 2020
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS
Modalidad de Ejecución	Articulación con la Educación Media. Técnicos regulada
Código y versión del Programa	122814 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS BASICAS EN MONTAJE Y OPERACIÓN DE EVENTOS SOCIALES PARA HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO VR 1
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	RAFAEL AUGUSTO FERNANDEZ, JORGE IVAN DELGADO, LUIS ANGEL HERNANDEZ, LIDA PATRICIA MURIEL, LINA MARIA TREJOS, VIVIANA MARIA JARAMILLO, LUIS CARLOS MEDINA
	QUINDIO CEMTRO DE COMERCIO Y TURISMO

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUCIÓN	Ejecutar los eventos de la I.E. y el apoyo al montaje y operacion de eventos sociales para hoteles campestres del municipio, através de las actividades planeadas y la norma técnica legal vigente, Evidencias de desempeño durante el desarrollo de los eventos.	260201012 Realizar procesos básicos para la prestación del servicio	Almacenar materiales, productos y/o equipos de acuerdo a las normas	1. Organizar el evento sugerido por el docente líder en la I.E. (Evento deportivo, recreativo, video juegos, académico y social). Teniendo en cuenta las políticas y protocolos establecidos y evidenciando la ejecución de cada uno de ellos por medio de registros fotográficos y filmicos. 2. Acompañar las actividades programadas para el desarrollo del evento en la IE, teniendo en cuenta los parámetros establecidos por la institución y las indicaciones dadas por el docente. Entregue informe de la ejecución del evento donde se presente el resumen de la actividad en inglés y español. 3. Asistir a los clientes y usuarios en la operación de eventos resolviendo sus sugerencias y/o reclamos tanto en inglés como en español utilizando la comunicación acertiva.	13	5	Dramatizados, Juego de Roles. Exposición por equipos de trabajo, participación en mesa redonda	Sala de informática. Aulas académicas, sala de audiovisuales, sede perpetuo socorro, sitios turísticos del municipio	video beam, T.V, DVD, computador, Cartulina, papel bond, marcadores, lapiceros cuadernos	Equipo de Docentes IE y equipo de Instructores Sena CLEM	Almacena los materiales y/o equipos y reporta el inventario de productos en la planilla establecida para su control, de acuerdo al manual de procedimientos de la empresa. Selecciona equipos y elementos de acuerdo a las actividades, cumpliendo normas técnicas de seguridad en su utilización y elaboración de inventarios. Organiza equipos y materiales de apoyo en el evento conforme al plan establecido. Aplica técnicas de trabajo en equipo. Acompaña el desarrollo del evento conforme al plan de trabajo y procedimientos de l organización. Atiende al cliente con calidez identificando sus necesidades y brindándole información necesaria siguiendo los protocolos establecidos por la empresa. Resuelve y documenta sugerencias y reclamaciones en los formatos establecidos por l empresa. Sostiene conversaciones con vocabulario básico y técnico aprendido. Elabora resúmenes cortos sobre textos sencillos, y con contenido técnico. Aplica los test de condición física según estándares. Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico. Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico. Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo. Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo. Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal. Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral. Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo. Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad. Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas.	**Evidencias de Conocimiento:** 1. cuestionarios relacionados con los temas en el desarrollo de la guía de acuerdo a cada una de las actividades de aprendizaje Evidencias de Desempeño: 1. Participa en mesa redonda sobre las condiciones locativas para el desarrollo del evento. 2. Expone los formatos diseñados en inglés y español para el control de inventario. 3. Participa del juego de roles sobre los equipos requeridos en el desarrollo de eventos. 4. Participa en mesa redonda sobre programas deportivos y actividades de recreación 5. Presenta exposición sobre motricidad, psicomotricidad y destreza motora. 6. Participa de la simulación sobre "cualidades motrices". 7. Participa de forma práctica sobre el diagnóstico inicial de su estado de salud aplicando test. 8. Aplica de manera lúdica los ejercicios que mejoren la psicomotricidad fina y gruesa. 9. Participa del juego de roles sobre etiqueta, protocolo, colocación de la mesa, mise place y trabajo en equipo utilizando lenguaje técnico en inglés. 10. Participa del dramatizado sobre formulación y resolución de problemas, asertividad y convivencia. 11. Socializa en mesa redonda sobre turismo, su importancia y características, según su tipología y clasificación. 12. Socializa mediante la técnica del mantel los conceptos sobre infraestructura turística, planta turística, superestructura turística, facilidades turísticas. Evidencias de Producto: 1. Entrega en medio digital la LDCH diligenciada sobre las condiciones locativas para el desarrollo del evento. 2. Presenta en medio digital el manual de procedimiento básico para el almacenamiento de los suministros en el área de trabajo con su respectivo diagrama de flujo. 3. Entrega formatos diseñados en inglés y español en físico para el control de inventario. 4. Entrega video sobre juego de roles en el manejo de equipos. 5. Entrega formatos requeridos para los programas deportivos y actividades de recreación. 6. Entrega en medio digital la presentación sobre motricidad, psicomotricidad y destreza motora. 7. Entrega video sobre simulación de cualidades Motrices. 8. Entrega video o fotos sobre el diagnóstico inicial de su estado de salud utilizando los test. 9. Entrega video o fotos sobre los diferentes ejercicios que mejoren la psicomotricidad fina y gruesa. 10. Entrega fotografías o video sobre etiqueta y protocolo en la colocación de la mesa, mise place y trabajo en equipo utilizando lenguaje técnico en inglés y español. 11. Entrega en medio digital conclusiones sobre trabajo en equipo, desarrollo humano integral. Evidencias fotográficas. 12. Entrega video del dramatizado sobre formulación y resolución de problemas, asertividad y convivencia. 13. Presenta formatos diligenciado en medio físico sobre reclamaciones y/o sugerencias atendidas tanto en inglés como	
			Reportar el inventario de materiales, productos y/o equipos de formatos establecidos para su control		13	5							
			Seleccionar equipos y elementos de acuerdo a las actividades a desarrollar, y seutiliza cumpliendo normas tecnicas de seguridad y mantenimiento.		13	5							
			Manejar los equipos según protocolos y manuales de funcionamiento de acuerdo con las especificaciones establecidas por el fabricante.		13	5							
			Revisar el estado de los activos y reportar inconsistencias y deficiencias de funcionamiento en materiales, productos y/o equipos de acuerdo a los procedimientos establecidos		13	5							
			Aplicar habitos de higiene y presentacion personal, de acuerdo a las normas establecidas para el desempeño de su labor		13	5							
		Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al Estudio de mercado	Realizar las actividades planeadas teniendo en cuenta el protocolo de servicio y la políticas de la organización		44	4							
			Acompañar el desarrollo del evento de acuerdo con los requerimientos del cliente.		44	4							
			Cooperar con la ejecución del evento de acuerdo con la planeación y los objetivos Propuestos		44	4							
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico		25								
			Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica.		25								
		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y social	Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento		20								
			Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.		20								
			Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el Desarrollo Humano Integral.		20								
					340	42							
					382								

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	MARZO DE 2020
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS
Modalidad de Ejecución	Articulación con la Educación Media. Técnicos regulada
Código y versión del Programa	122814 V1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS BASICAS EN MONTAJE Y OPERACIÓN DE EVENTOS SOCIALES PARA HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO VR 1
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	RAFAEL AUGUSTO FERNANDEZ, JORGE IVAN DELGADO, LUIS ANGEL HERNANDEZ, LIDA PATRICIA MURIEL, LINA MARIA TREJOS, VIVIANA MARIA JARAMILLO, LUIS CARLOS MEDINA
	QUINDIO - CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ANALISIS	Diagnosticar las necesidades del cliente interno, teniendo en cuenta el tipo de evento a desarrollar. Presentando Informe diagnóstico	260101027 Procesar la información recolectada de acuerdo con los manuales de manejos de información	A. Emplear el procesamiento de la información de acuerdo con los manuales de manejo de Información	Determinar en inglés y español el proceso de servicio en la organización de eventos por medio de un estudio de mercado, orientado hacia el cliente y teniendo en cuenta el protocolo de manuales y servicios, la higiene, presentación personal y normatividad legal vigente. Entregue informe.	15	5	Dramatizados, Juego de Roles. Exposición por equipos de trabajo, participación en mesa redonda	Sala de informática. Aulas académicas, sala de audiovisuales, sede perpetuo socorro, sitios turisticos del municipio	video beam, T.V, DVD, computador, Cartulina, papel bond, marcadores, lapiceros cuadernos	Equipo de Docentes IE y equipo de Instructores Sena CLEM	1. Organiza información y datos estadísticos según, las necesidades de la organización. 2. Asigna códigos para la recolección de información, según el tipo de instrumento a Utilizar. 3. Procesa datos capturados de acuerdo, con las variables y parámetros requeridos en los diversos servicios del evento. 4. Tabula la información de acuerdo, al esquema básico de publicación de resultados. 5. Registra información según, políticas de la empresa y del evento, tiempo establecido. 6. Realiza informes argumentados con estructuras lógicas según, hallazgos 7. Encontrados en proceso de servicios 8. Aplica normas de etiqueta y protocolo acordes con el evento contratado. 9. Ajusta normas de higiene, presentación personal y tiempo de llegada y salida a las normas establecidas para el desempeño de su labor. 10. Atiende al cliente con calidez identificando sus necesidades y brindándole información necesaria siguiendo los protocolos establecidos por la empresa. 11. Pronuncia adecuadamente el vocabulario y modismos básicos del idioma. 12. Escribe o presenta descripciones de sí mismo, su profesión y su entorno. 13. Interpreta un texto sencillo y puede construir un mapa conceptual basado en el mismo. 14. Plantea y responde preguntas sobre sí mismo. 15. Establece relaciones	**Evidencias de Conocimiento :** Responde cuestionarios relacionados con los temas en el desarrollo de la guía de acuerdo a cada una de las actividades de aprendizaje **Evidencias de Desempeño:** Participa de todas las actividades de desempeño orientadas por el docente, de acuerdo a cada una de las actividades de aprendizaje. (LDCH) **Evidencias de Producto:** Entrega informes sobre los conocimientos desarrollados en cada una de las actividades de aprendizaje, de acuerdo a las orientaciones dadas por el docente. (LDCH)	
			B. Procesar la información relacionada con los datos y la información de participantes, asistentes y apoyos adicionales en el evento.		15	5							
			C. Clasificar la información obtenida de acuerdo con las variables y parámetros requeridos en El evento		15	5							
			D. Registrar la información apoyado por tecnologías según el plan de trabajo y los Resultados obtenidos.		15	5							
		260201026 Organizar eventos de acuerdo al portafolio de servicios y al Estudio de mercado	Determinar el protocolo de servicio conforme al tipo del evento y a los procedimientos de La organización		40	8							
		260201021Atender usuarios de acuerdo a políticas de servicio. (equivale a la Normants 002 del mincomercio, industria y turismo)	Identificar las necesidades del cliente acorde a protocolo de servicio establecidos		30	6							
			Facilitar Informacion Turística y local de acuerdo a las necesidades del cliente		30	6							
		Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc		50								
			Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal Y temas técnicos										
		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	Interactuar en los contextos Productivos y Sociales en función de los Principios y Valores Universales.		20								
					230	40							

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PROYECTO FORMATIVO	Versión: 02 Fecha: 30/09/2013 Código: F001-P006-GFPI

1. Información básica del proyecto					
Cód. Proyecto SOFIA:		**Cód. Programa SOFIA:**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**

1.1 Centro de Formación:	COMERCIO Y TURISMO	**1.2 Regional:**	**QUINDÍO**
1.3 Nombre del proyecto:	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS BASICAS EN MONTAJE Y OPERACIÓN DE EVENTOS SOCIALES PARA HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	TÉCNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24 MESES		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA REGIONAL QUINDÍO		
1.7 Palabras claves de búsqueda :			

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	43	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	29
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto	7
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	7

2. Estructura del Proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

EN EL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO Y EN SUS HOTELES CAMPESTRES, NO CUENTAN CON PERSONAL CAPACITADO PARA INSTALAR Y EJECUTAR EVENTOS SOCIALES Y COORPORATIVOS EN SUS ESPACIOS FISICOS PARA EL BIENESTAR Y COMPLACENCIA DE LOS TURISTAS, POR TAL MOTIVO ESTE PROYECTO SE ENCAMINARA A PREPARAR PROFESIONALES EN EL CAMPO DE LA OPERACIÓN DE EVENTOS PARA SUPLIR LAS NECESIDADES DE LOS HOTELES CAMPESTRES.

2.2 Justificación del proyecto

EL TÉCNICO EN OPERACIÓN DE EVENTOS DEL SENA TRABAJARA PERMANENTE Y CONSISTENTEMENTE EN FORTALECER LA OPERACIÓN Y LOGÍSTICA DE EVENTOS DESDE SUS FUNDAMENTOS, METODOLOGÍA Y VALIDACIÓN DE SUS SERVICIOS, DONDE SE ELABORARA Y EJECUTARA ACTIVIDADES DE INSTALACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALAUCIÓN DE PROGRAMAS MEDIANTE LAS TÉCNICAS BASICAS DE MONTAJE, DESARROLLO Y VALORACIÓN DE EVENTOS SOCIALES Y CORPORATIVOS, REALIZANDO UNA EVALUACIÓN PERMANENTE DEL IMPACTO DE SUS ACTIVIDADES, FOMENTANDO Y PROMOVIENDO SERVICIOS DE BIENESTAR Y ENTRETENIMIENTO EN TODOS LOS HOTELES CAMPESTRES.

2.3 Objetivo general

IMPLEMENTAR TÉCNICAS BASICAS EN MONTAJE Y OPERACIÓN DE EVENTOS SOCIALES PARA HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO.

2.4 Objetivos específicos:

IDENTIFICAR ELEMENTOS TEÓRICOS PRÁCTICOS PARA LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE EVENTOS A NIVEL INSTITUCIONAL Y EMPRESARIAL.

ESTABLECER ACTIVIDADES PROPIAS DE MONTAJE, DESARROLLO Y VALORACIÓN DE PROGRAMAS QUE ABARQUEN LOS PROCESOS FORMATIVO, CREATIVO Y CULTURAL.

DESARROLLAR Y EJECUTAR ACTIVIDADES PROPIAS DE INSTALACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALAUCIÓN DE EVENTOS QUE ABARQUEN LOS PROCESOS FORMATIVO, CREATIVO Y CULTURAL.

REALIZAR UN SEGUIMIENTO CONTINUO DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES QUE ABARQUEN LOS PROCESOS FORMATIVO, CREATIVO Y CULTURAL.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	OPERADORES DE EVENTOS, TURISTAS QUE VISITAN LA REGIÓN, EMPRESAS, CAJAS DE COMPENSACIÓN Y HOTELES.	
2.5.2 Impacto	**Social:**	RECONOCIMEINTO DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO Y SUS CIUDADANOS, COMO ATRACTIVO TURISTICO DE EVENTOS.
	Económico:	INCREMENTOS ECONÓMICOS PARA LOS HOTELES CAMPESTRES QUE IMPLEMENTAN LAS ACTIVIDADES
	Ambiental:	CONCIENTIZAR AL TURISTA EN EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES.
	Tecnológico:	NUEVAS TENDENCIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN OPERACIÓN DE EVENTOS.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:

FALTA DE RECURSOS PARA EL DESPLAZAMIENTO DE LOS APRENDICES EN LA OBTENCION DE INFORMACION - REALIZAR LA FORMACIÓN EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAS CERCANA AL APRENDIZ

FALTA DE INSTRUCTORES CALIFICADOS PARA LA INSTRUCCIÓN.- VERIFICAR EN LA ESCUELA DE INSTRUCTORES EL PERSONAL IDONEO PARA LA REALIZACIÓN DE LA FORMACIÓN.

FALTA DE ESPACIOS Y ELEMENTOS ADECUADOS PARA DESARROLLO DE ACTIVIDADES O PROGRAMAS DE EVENTOS.- REALIZAR UN INVENTARIO DE ESPACIOS AL ENTORNO DE LA INSTITUCIÓN

LA DESERCIÓN DE APRENDICES EN LA ETAPA LECTIVA.- CREAR UNA ESTRATEGIA DE MOTIVACIÓN PARA LA CARRERA TÉCNICA Y QUE SEA LLAMATIVA PARA EL APRENDIZ.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto:

HABILIDADES Y APTITUDES PARA EL DESARROLLO DE TÉCNICAS BASICAS EN EL MONTAJE, DESARROLLO Y VALORACIÓN DE EVENTOS EN HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica

El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI

2.7 Valoración Productiva

Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	ALTA

3. PLANEACION DEL PROYECTO

3.1 FASES DEL PROYECTO	3.2 ACTIVIDADES DEL PROYECTO:	3.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE TECNICO (a partir del programa de formación)		3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE SOCIAL	
		Código	Denominación	Código	Denominación
ANALISIS	IDENTIFICAR LOS ESPACIOS Y LUGARES PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS DEL HOTEL CAMPESTRE, NECESIDADES, REQUERIMIENTOS Y POSIBLES ACTIVIDADES.	26010102701	CLASIFICAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA DE ACUERDO CON LAS VARIABLES Y PARÁMETROS REQUERIDOS EN EL EVENTO	24020150002	ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
		26010102702	PROCESAR LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LOS DATOS Y LA INFORMACIÓN DE PARTICIPANTES, ASISTENTES Y APOYOS ADICIONALES EN EL EVENTO.	24020150004	ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.
		26020102101	IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE ACORDE A PROTOCOLO DE SERVICIO ESTABLECIDO	24020150005	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.
		24020150102	ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	24020150012	IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.
		24020150103	COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO		
		24020150105	ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS		

PLANEACIÓN	DISEÑAR PROGRAMAS O TEMATICAS DE EVENTOS DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE ESPACIOS Y DIFERENTE SEGMENTACIÓN POBLACIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, TENIENDO EN CUENTA LOS RECURSOS NECESARIOS PARA SU EJECUCIÓN.	26010102703	EMPLEAR EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE MANEJO DE INFORMACIÓN.	24020150003	ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.
		26010102704	REGISTRAR LA INFORMACIÓN APOYADO POR TECNOLOGÍAS SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO Y LOS RESULTADOS OBTENIDOS.	24020150008	CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
		26020101203	REPORTAR EL INVENTARIO DE MATERIALES, PRODUCTOS Y/O EQUIPOS EN LOS FORMATOS	24020150009	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA
		26020102602	ELABORAR PLAN DE ACCIÓN DEL EVENTO A REALIZAR DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE	24020150010	GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO
		26020102605	DETERMINAR EL PROTOCOLO DE SERVICIO CONFORME AL TIPO DEL EVENTO Y A LOS PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.		
		24020150107	COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS		
EJECUCIÓN	IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE EVENTOS QUE OFERTA LOS HOTELES CAMPESTRES DEL DEPARTAMENTO.	26020101201	REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS ANTES Y DESPUÉS DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES, CORROBORANDO SU FUNCIONAMIENTO.	24020150001	APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.
		26020101202	ALMACENAR MATERIALES, PRODUCTOS Y/O EQUIPOS DE ACUERDO A LAS NORMAS EXISTENTES.	24020150006	DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.
		26020101204	REVISAR EL ESTADO DE LOS ACTIVOS Y REPORTAR INCONSISTENCIAS Y DEFICIENCIAS DE FUNCIONAMIENTO EN MATERIALES, PRODUCTOS Y/O EQUIPOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	24020150007	DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA
		26020101205	ALISTAR AÉREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	24020150013	INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.
		26020101206	SELECCIONAR EQUIPOS Y ELEMENTOS DE ACUERDO A LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR, Y SE UTILIZA CUMPLIENDO NORMAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO.	24020150014	RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA
		26020101207	MANEJAR LOS EQUIPOS SEGÚN PROTOCOLOS Y MANUALES DE FUNCIONAMIENTO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS POR EL FABRICANTE.		
		26020101208	APLICAR HÁBITOS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL, DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS PARA EL DESEMPEÑO DE SU LABOR.		
		26020102102	FACILITAR INFORMACIÓN TURÍSTICA Y LOCAL DE ACUERDO A LOS NECESIDADES DEL USUARIO		
		26020102601	ACOMPAÑAR EL DESARROLLO DEL EVENTO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.		
		26020102603	REALIZAR LAS ACTIVIDADES PLANEADAS TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO DE SERVICIO Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.		
		26020102604	COOPERAR CON LA EJECUCIÓN DEL EVENTO DE ACUERDO CON LA PLANEACIÓN Y LOS OBJETIVOS PROPUESTOS.		
		24020150101	REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS		
		24020150104	LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO		
		24020150106	COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA		
EVALUACIÓN	VERIFICAR, CONTROLAR Y REALIZAR UN SEGUIMIENTO CONTINUO A CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE SE EJECUTEN DENTRO DEL LOS ESPACIOS DE LOS HOTELES CAMPESTRES.	26020102104	ATENDER Y REGISTRAR LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES REFERIDAS CON LA ATENCIÓN DE USUARIOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	24020150011	GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.
		26020102105	VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS CORRECTIVOS APLICADOS AL SERVICIO.	24020150015	REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.
		26020102103	MANEJAR LOS FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS DIFERENTES REPORTES, DE ACUERDO CON LOS		

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	3	**3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto**	**35**

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambientes de aprendizaje dotados con tecnología blanda, practicas en espacios y tiempos reales (abiertos y cerrados) en municipios y en los Hoteles

3.7 RECURSOS ESTIMADOS

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad porductiva) y y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
IDENTIFICAR LOS ESPACIOS RECREATIVOS DEL HOTEL CAMPESTRE, NECESIDADES, REQUERIMIENTOS Y POSIBLES ACTIVIDADES RECREATIVAS.	240.	CAMARA FOTOGRAFICA	1	RESMA DE PAPEL	1	TÉCNICO O TECNOLOGO EN RECREACIÓN Y BILINGUISMO	3	Ambientes de aprendizaje dotados con tecnología blanda, practicas en espacios y tiempos reales (abiertos y cerrados) en municipios y en las empresas Recreativas
DISEÑAR PROGRAMAS RECREATIVOS DE ACUERDO A LA CLASIFICACIÓN DE ESPACIOS Y DIFERENTE SEGMENTACIÓN POBLACIONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, TENIENDO EN CUENTA LOS RECURSOS NECESARIOS PARA SU EJECUCIÓN.	400.	EQUIPO DE COMPUTO	2	RESMA DE PAPEL		TÉCNICO O TECNOLOGO EN RECREACIÓN Y BILINGUISMO	3	
IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROGRAMAS RECREAIVOS EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DEL HOTEL CAMPESTRE A LOS DIFERENTES GRUPOS DE TURISTAS	480.	EQUIPO DE COMPUTO CAMARA FOTOGRAFICA	1 1	RESMA DE PAPEL		TÉCNICO O TECNOLOGO EN RECREACIÓN Y BILINGUISMO	3	
VERIFICAR, CONTROLAR Y REALIZAR UN SEGUIMIENTO CONTINUO A CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE SE EJECUTEN DENTRO DEL LOS ESPACIOS RECREATIVOS DE LOS HOTELES CAMPESTRES.	200.	EQUIPO DE COMPUTO	1	RESMA DE PAPEL		TÉCNICO O TECNOLOGO EN RECREACIÓN Y BILINGUISMO	3	

3.7.1 DETALLE DE LOS RECURSOS ESTIMADOS

HERRAMIENTAS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 30 aprendices)	FUENTE RECURSO
					$ 0	
					$ 0	
					$ 0	
					$ 0	
TOTAL					**$ 0**	

EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
EQUIPO DE COMPUTO	UNIDAD	2	$ 1.200.000	$ 2.400	
IMPRESORA	UNIDAD	1	$800,00	$ 800	
CAMARA FOTOGRAFICA	UNIDAD	2	$250,00	$ 500	
				$ 0	
TOTAL				**$ 3.700**	

MATERIALES (consumibles)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO
RESMA DE PAPEL	RESMA	5	9000	$ 45.000	
				$ 0	
				$ 0	
VALOR				**$ 45.000**	

4.RUBROS PRESUPUESTALES

	VALOR	RUBRO PRESUPUESTAL POR EL QUE SE FINANCIARÍA EL PROYECTO
Equipos	$ 3.700.000	
Herramientas		
Talento Humano	$ 180.000.000	
Materiales de Formación	$ 45.000	
TOTAL	$ 183.745.000	

5. EQUIPO QUE PARTICIPÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO

NOMBRE	DOC IDENTIDAD	ESPECIALIDAD	NOMBRE CENTRO	REGIONAL
CARLOS ANDRÉS OCAMPO CASTAÑO	9732665	HOTELERO	CCT	QUINDÍO
LUIS ALBERTO NARANJO SALGADO	9725860	ORGANIZADOR DE EVENTOS	CCT	QUINDÍO
VIVIANA MARIA JARAMILLO H	1.098.306.428	HOTELERO	CCT	QUINDÍO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PROYECTO FORMATIVO

Cód. Proyecto SOFIA:		**Cód. Programa SOFIA:**	**633100**	**Versión del Programa:**	**1**
1.3 Nombre del proyecto:	Aplicación de protocolos necesarios para la operación turística local				
1.1 Centro de Formación:	Comercio y Turismo			**1.2 Regional:**	
1.5 Tiempo estimado de	24 meses				
1.6 Empresas o	SENA, Instituciones Educativas				
1.7 Palabras claves de	Protocolo, programa turístico, paquete turístico, ruta, atractivo turístico, turismo, turista, servicio, experiencia, cliente, producto, agenci				

2. Estructura del Proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El departamento del Quindío está posicionado como el segundo destino turìstico en espacio rural a nivel nacional, posición que demanda una constante evolución lo anterior se crea la necesidad de estar cada vez mas a la vanguardia de las tendencias de los destinos turísticos en el ambito nacional e internacional.

Por su parte las cifras arri¡ojadas por el observatorio de turismo generado a diciembre de 2019 evidencia un porcentaje de visitantes nacionales en un 91% y extrar internacionales de España. Estas cifras corroboran el posicionamiento de nuestra región, ya que dichos turistas recorren en su mayoría sus 12 municipios, cada unc necesario cada vez tener un mayor porcentaje de personas que se desempeñen de forma profesional en el área de la operación turística local, desempeño que les ofertados en nuestro destino.

En el observatorio de turismo los encuestados manifiestan en un 14% la necesidad de ofertar mas atractivos turísticos diferentes a los propuestos en la actual ofer sector de turismo.

Pregunta:

Basados en los parámetros técnicos y estadísticos ¿Qué acciones se deben generar para garantizar las buenas prácticas en la operación turísticas local?

2.2 Justificación del proyecto

aporta el 28.8% en el PIB que para el 2017 fue de 55.701(millones de pesos).

Lo anterior sumado a las estrategias establecidas en el Plan Sectorial de Turismo y a las acciones que los destinos desarrollan como dinamizadores de los territorio productos turísticos innovadores y competitivos generará una oportunidad de crecimiento local a través de la operación de dichas experiencias.

El proyecto de formación identificar protocolos aplicados a la operación turística local permitirá la cualificación de personal idóneo para el desempeño en las activi y social y la oferta pertinente de actividades turísticas que promuevan los valores naturales y culturales de nuestra región.

2.3 Objetivo general

Aplicacar protocolos necesarios para la operación turística local

2.4 Objetivos específicos:

Conocer parámetros técnicos y normatividad legal vigente, aplicados a la operación turística local

Aplicar procedimientos técnicos para prestar el servicio en la operación turística local.

Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.		
Validar los protocolos establecidos para actividades de operación turística local.		
2.5 Alcance		
2.5.1 Beneficiarios del	Aprendices del programa Tecnico en operación turística local y prestadores de servicios turísticos de la región	
2.5.2 Impacto	**Social:**	Mejoramiento de la calidad de vida y disminución de pobreza a través de procesos de fortalecimiento de los e
	Económico:	Mayor inversion, por medio de servicios turístico innovadores y mejoramiento del servicio al cliente
	Ambiental:	Contribución en la construcción de una cultura de la sostenibilidad mediante la aplicación de normatividad an sostenible.
	Tecnológico:	Innovación y tecnología en procesos de operación turística y sistemas asociados a la prestación del servicio.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:		
Resistencia a los cambios		
Desconocimiento de los procesos		
Falta de presupuesto		
Dificultad por el bajo nivel de escolaridad de las comunidades y de los empleados de establecimientos		
2.5.4. Productos o resultados del proyecto:		
Fichas técnicas aplicadas a la operación turística local según normatividad legal vigente		
Clasificación de las actividades para el desempeño en el área de operación turística local.		
Protocolos para el desempeño en actividades de operación turística local.		
Listas de chequeo para verificcar el desempeño en las actividades de operación turística local.		
2.6 Innovación/Gestión Tecnológica		
Empresarios del sector turismo de la región		
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?		
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?		
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?		
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?		
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido		
Ambiente Convencional, talle aula turismo y ambientes reales de aprendizaje.		
3.5.1 No. Instructores requeridos	8	**3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto**
2.7 Valoración Productiva		
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?		
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?		

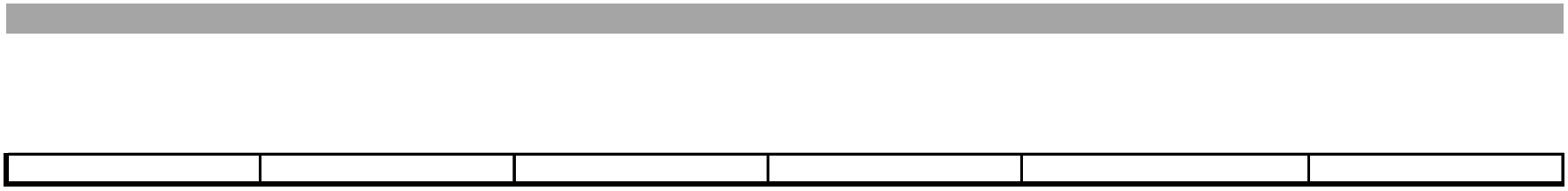
3. PLANEACION DEL PROYECTO				
3.1 FASES DEL PROYECTO	**3.2 ACTIVIDADES DEL PROYECTO:**	**3.3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE TECNICO (a partir del programa de formación)**		**3.4**
		Código	**Denominación**	**Código**

	INDUCCIÓN				**240201530**
	ANÁLISIS	Conocer parámetros técnicos y normatividad legal vigente, aplicados a la operación turística local	260201063-1	CARACTERIZAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DEL TERRITORIO A PARTIR DE LOS ATRACTIVOS, SERVICIOS E INFRAESTRUCTURA DISPONIBLES EN ÉL.	
	ANÁLISIS	Conocer parámetros técnicos y normatividad legal vigente, aplicados a la operación turística local	260201063-2	DETERMINAR LAS OPORTUNIDADES DEL MERCADO TURÍSTICO DE ACUERDO CON LA CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO.	
	PLANEACIÓN	Aplicar procedimientos técnicos utilizados en la operación turística local.	210601023-1	ORGANIZAR LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y TÉCNICOS DE ACUERDO CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DISEÑADA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
	PLANEACIÓN	Aplicar procedimientos técnicos utilizados en la operación turística local.	210601023-2	OPERAR LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS NORMATIVOS Y PLAN DE ACCIÓN.	
	PLANEACIÓN	Aplicar procedimientos técnicos utilizados en la operación turística local.	210601023-3	ASISTIR AL TURISTA EN LOS REQUERIMIENTOS DE VIAJE SEGÚN PROTOCOLOS.	
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063-3	ESTRUCTURAR EXPERIENCIA TURÍSTICA CON BASE EN LA CARACTERIZACIÓN DEL TERRITORIO, COMPONENTES Y CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD.	

	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063-4	ORGANIZAR PAQUETE TURÍSTICO TENIENDO EN CUENTA LOS COMPONENTES, LAS EXPERIENCIAS ESTRUCTURADAS Y LA	
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para actividades de operación turística local.	260201063-5	VERIFICAR LOS COMPONENTES DE LA EXPERIENCIA Y PAQUETE TURÍSTICOS DE ACUERDO CON ESTRUCTURA, CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVA.	
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-1
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-2
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-3
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-4
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-5
	EJECUCIÓN	Elaborar propuesta de protocolos para			240202501-6
	EVALUACIÓN	Validar los protocolos establecidos para actividades de operación turística local.	260101047-1	ESTRUTURAR PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LOS PAQUETES TURISTICOS Y OPORTUNIDADES IDENTIFICADAS.	
	EVALUACIÓN	Validar los protocolos establecidos para actividades de operación turística local.	260101047-2	FIJAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO PARA EL PORTAFOLIO A PARTIR DE ELEMENTOS DE MARKETING MIX TRADICIONAL.	
	EVALUACIÓN	Validar los protocolos establecidos para actividades de operación turística local.	260101047-3	COMERCIALIZAR PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS TENIENDO EN CUENTA LAS ESTRATEGIAS DE MERCADEO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.	

	Programa de formación				
	Nombre del programa	Operación Turística Local	**Nivel**	Técnico	**Cód. Programa SOFIA:**
	5. EQUIPO QUE PARTICIPÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO				
	NOMBRE		**DOC IDENTIDAD**	**ESPECIALIDAD**	**NOMBRE CENTRO**

	Lina Marcela Trejos Rodas		1094899745		Administrador Turistico y Hor	Comercio y turismo
	César Ernesto López Villegas		7553789		Administrador Turistico y Hor	Comercio y turismo
	Luis Ángel Hernández Revelo		98388007		Administrador Turistico y Hor	Comercio y turismo
	Lida Patricia Muriel Rojas		41944840		Profesional Hotelería y Turism	Comercio y turismo
	Viviana María Jaramillo Henao		1098306428		Profesional Hotelería y Turism	Comercio y turismo
	Jorge Iván Delgado Patiño		1094881932		Administrador Turistico y Hor	Comercio y turismo
	Equipos	Cantidad de recursos	Valor unitario	Valor total		Materiales de formación
	.Mantenimiento de maquinaria	9	30000	270000		Materiales de formación total
	Talento humano	Cantidad de recursos	Valor unitario	Valor total		
	Contratación instructores	8	3700000	29600000		
	Materiales de formación	Cantidad de recursos	Valor unitario	Valor total		
	Materiales de formación	1	16000000	16000000		



3.7.1 DETALLE DE LOS RECURSOS ESTIMADOS					
HERRAMIENTAS (Materiales de	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CODIGO ORIONS**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL (por grupo de 30 aprendices)**
Tablero móvil	Und		2	$ 800.000,00	$ 1.600.000,00
Mesas de trabajo	Und		10	$ 300.000,00	$ 3.000.000,00
Sillas	Und		35	$ 200.000,00	$ 7.000.000,00
Dotaciòn muebles y enser	Unid		3	$ 7.000.000,00	$ 21.000.000,00
TOTAL					**$ 32.600.000**

EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	
Equipos de computo.	und		10	$ 2.000.000,00	
Televisor con cable HDMI	und		2	$ 2.500.000,00	
				$ 0	
				$ 0	
TOTAL				**$ 4.500.000**	

MATERIALES (consumible	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	
Marcadores	und	20	2000	$ 40.000	
Almohadillas	und	10	3000	$ 30.000	
				$ 0	
VALOR				**$ 70.000**	

4.RUBROS PRESUPUESTALES		
	VALOR	**RUBRO PRESUPUESTAL POR EL QUE**
Equipos	$ 4.500.000,00	MATERIALES PARA FORM
Herramientas	$ 32.600.000,00	MATERIALES PARA FORM
Talento Humano	$ 58.280.000,00	HONORARIOS FORMAC
Materiales de Formación	$ 70.000,00	MATERIALES PARA FORM
TOTAL	$ 95.450.000	

Técnico en Operación Turística Local

Quindío

a de viaje, operador turístico, guión, normatividad legal vigente, paisaje

y dinamismo en las actividades turísticas que se ofertan en el departamento, a

ıjeros en un 9%, en su mayoría nacinales procedentes de Cundinamarca e
› con diferentes atractivos turísticos propios de su región. Siendo así es
permitirá coordinar actividades turísticas a través de paquetes turísticos

ta con un acompñamiento profesional por parte de personas pertinentes al

s para la inserción en mercados turísticos nacionales e internacionales de

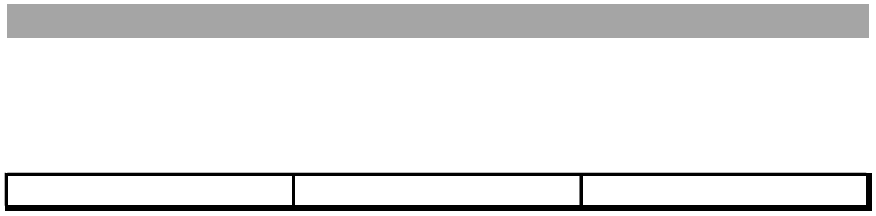
idades turísticas de la región contribuyendo con el fortalecimiento económico

mprendimientos familiares y participación de comunidades aledañas en la	
nbiental, que ayuden a la conservación del medio ambiente y al desarrollo	
	SI
	SI
	SI
	NO
	SI
30	
	SI
	SI
. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE SOCIAL	
Denominación	

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA					

COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU		
633100	**Versión del Programa:**	**1**
REGIONAL		

Quindío		
Quindío		
Quindío		
Quindío		
Quindío		
Quindío		
Cantidad de recursos	Valor unitario	Valor total
9	1.782.962,96	$ 16.046.666,67



FUENTE RECURSO
INVENTARIO
INVENTARIO
INVENTARIO
INVENTARIO
FUENTE RECURSO
INVENTARIO
INVENTARIO
FUENTE RECURSO
COMPRA
COMPRA
E SE FINANCIARÍA EL PROYECTO
IACION PROFESIONAL
IACION PROFESIONAL
CION PROFESIONAL
IACION PROFESIONAL

Cód. Proyecto SOFIA:		**Cód. Programa SOFIA:**	**633410**
1.1 Centro de Formación:	**Centro de Comercio y Turismo**	**1.2 Regional:**	
1.3 Nombre del proyecto:	Aplicación de protocolos en las áreas operativas, mejorando la calidad y produc		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta	Operación de Alojamientos Rurales		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	24		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, instituciones educativas articuladas con la educación media. Entes Guber		
1.7 Palabras claves de búsqueda :	Hoteles, Alojamientos rurales, servicios, estándares, normatividad, protocolos d		

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
El sector turístico del Departamento del Quindío ha venido desarrollando los procesos operativos de forma empírica, al c
2.2 Justificación del proyecto
La sociedad requiere espacios para el aprovechamiento del ocio y el tiempo libre, en ella habitan valores auténticos del s ilustra y se concientiza para emplear positivamente el tiempo libre, encuentra en sí mismo valores para defender bajo cu
2.3 Objetivo general
Aplicar protocolos en las áreas operativas, mejorando la calidad y productividad de los servicios en los alojamientos rura
2.4 Objetivos específicos:
Identificar los procesos operativos establecidos para alojamientos rurales según normas técnicas sectoriales hoteleras y
Definir los protocolos en las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas de acuerdo a normatividad
Aplicar los protocolos para las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas según estándares estable
Validar los protocolos de mejora de servicios implementados en las áreas operativas del establecimiento de alojamiento

2.5 Alcance		
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de Técnico en Operación de Alojamientos Rurales del centro de Com	
2.5.2 Impacto	**Social:**	Las familias y comunidad que se desempeñan en este
	Económico:	Fortalecimiento del sector con la incrementación de i
	Ambiental:	Contribución en la construcción de una cultura de so

	Tecnológico:	Emplear nuevas tecnologías aplicadas a los procesos
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución:		
Resistencia a los cambios por parte de los empresarios del sector hotelero ya que puede considerar un sobrecosto al rea		
Dificultad por el bajo nivel de escolaridad de las comunidades rurales y de los empleados vinculados en los alojamientos		
Alta informalidad en el sector turístico del departamento.		
Alternativas de Solución		
Sensibilizar al sector hotelero sobre los beneficios respecto a costos y gastos relacionados con los proceso eficientes de a		
Tecnificación de los procedimientos a aplicar en los establecimientos de prestación de servicios de alojamiento.		
Formalización del personal vinculado a las labores operativas del sector turístico.		
2.5.4. Productos o resultados del proyecto:		
Procesos operativos para el área de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas del establecimiento.		
Protocolos de las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas de acuerdo a normatividad vigente.		
Aplicación de los protocolos establecidos para la operación de alojamientos rurales en espacios reales de aprendizaje.		
Informes y cronograma de la implementación de los protocolos de mejora en las áreas de reservas, recepción, habitacio		
2.6 Innovación/Gestión Tecnológica		
Empresarios del sector turismo de la región		
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?		
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?		
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?		
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?		
2.7 Valoración Productiva		
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?		
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?		

3.1 FASES DEL PROYECTO	**3.2 ACTIVIDADES DEL PROYECTO:**	**3.3. RESULTADOS DE A**
		Código
INDUCCIÓN	**INDUCCIÓN**	

INDUCCION	INDUCCION	
ANÁLISIS	Caracterizar los procesos operativos para el área de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas del establecimiento según normatividad vigente.	2602010131
		2602010141
		2602010241
		24020150101
PLANEACIÓN	Establecer los protocolos de las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas de acuerdo a normatividad vigente	2602010082
		2602010083
		2602010142
		2602010145
		24020150102
		24020150103
		2602010132

EJECUCIÓN	**Ejecutar los protocolos establecidos para la operación de alojamientos rurales en espacios reales de aprendizaje.**	2602010133
		2602010134
		2602010135
		2602010136
		2602010084
		2602010081
		2602010143
		2602010242
		2602010243
		2602010244
		2602010245
		24020150105
		24020150104
		2602010137

EVALUACIÓN	**Elaborar informes de la implementación de los protocolos en las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas.**	2602010085
		2602010144
		2602010246
		24020150107
		24020150108
		999999999

3.5 Organización del proyecto	
3.5.1 No. Instructores requeridos	
3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido	
Alojamientos, ambientes de aprendizaje dotado de elementos para el desarrollo de actividades para el servicio. AVA	

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	**DURACIÓN (Horas)**	**Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)**	
		Descripción	**Cantidad**
Caracterizar los procesos operativos del establecimiento de alojamiento según normatividad vigente.	960		

Establecer los procedimientos y protocolos de servicio de las áreas operativas del establecimiento de acuerdo a normatividad vigente.	960		
Ejecutar los protocolos establecidos para la operación de los alojamientos rurales de acuerdo a normativa laboral y sectorial vigente.	960		
Elaborar informes de la implementación de los protocolos en las áreas operativas del establecimiento de alojamiento	960		

3.7.1 DETALLE DE LOS RECURS

HERRAMIENTAS (Materiales de consumo suministros panelería)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD

EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD

HERRAMIENTAS (Materiales de formación devolutivos)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD

TALENTO HUMANO (Instructores)	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO ORIONS	CANTIDAD

DETALLE	VALOR	
HERRAMIENTAS (Materiales de consumo suministros papelería)	$ -	
EQUIPOS (Materiales de formación devolutivos)	$ -	
HERRAMIENTAS (Materiales de formación devolutivos)	$ -	
TALENTO HUMANO	$ -	
TOTAL	$ -	
		VALOR TOTAL (por grupo de 5.

NOMBRE	DOC IDENTIDAD

REVISIÓN DEL PROYECTO FORMATIVO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PROYECTO FORMATIVO

1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

Versión del Programa:	**1**	**Fichas Asociadas**	

Quindío

tividad en la prestación de los servicios en los alojamientos rurales del departamento del Quindío.

namentales de Turismo

le servicio, operativo, alimentos y bebidas

2. Estructura del Proyecto

dar respuesta al crecimiento repentino que se generó en el sector, evidenciando un desconocimiento en los procedimientos requeridos en la operación de

ser. Las actividades lúdicas, son el medio esencial para el desarrollo de la creatividad y es un excelente medio de educación permanente de un grupo social. alquier circunstancia el derecho a la vida. En el departamento del Quindío, a partir del auge turístico de la década final del siglo anterior, surgió la necesid

les del departamento del Quindío.

decretos vigentes.

vigente.

ecidos.

rural, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

nercio y Turismo, empresas de turismo, empresarios y empleados del sector hotelero.

sector.

ingresos y generación de empleos.

stenibilidad que ayude a la conservación del medio ambiente.

asociados a la prestación del servicio.

lizar un proceso operativo eficiente.

rurales.

atención y servicio.

nes y alimentos y bebidas.

3. PLANEACION DEL PROYECTO

PRENDIZAJE COMPONENTE TECNICO (a partir del programa de formación)	3.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMPONENTE S	
Denominación	**Código**	**Denominación**
	24020150001	RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTE FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES D METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERD ORGANIZACIONAL DEL SENA
	24020150002	IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL S MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DI CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.
	24020150003	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL F CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

	24020150004	Gestionar la información de acuerdo con los proc con las tecnologías de la información y la comun
	24020150005	ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO D VIDA.
	24020150006	Redimensionar permanentemente su proyecto de circunstancias del contexto y con visión prospect
CARACTERIZAR LOS CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE SERVICIO.		
CARACTERIZAR LAS REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROTOCOLOS DEL SERVICIO Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN		
INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.		
Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos		
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE CONSERVACIÓN Y PRESERVACIÓN REQUERIDOS PARA CADA TIPO DE PRODUCTO	2402015006	prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo condición física individual y la naturaleza y compl laboral.
CONTROLAR COSTOS PARA IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LAS DESVIACIONES DE RENTABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN	2402015007	Interactuar en los contextos productivos y sociale principios y valores universales.
CLASIFICAR SUMINISTROS REQUERIDOS PARA ARREGLO DE HABITACIONES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	2402015008	Asumir actitudes críticas, argumentativas y propo resolución de problemas de carácter productivo y
PROYECTAR ACTIVIDADES PARA ESTRUCTURAR PLAN DE CONTINGENCIA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA	2402015009	de racionalidad que posibiliten la convivencia, el acuerdos, la construcción colectiva del conocimie problemas de carácter productivo y social.
COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO		
Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc		
PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA, DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y LA DISPONIBILIDAD DE HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS.	2402015009	Desarrollar permanentemente las habilidades psi pensamiento en la ejecución de los procesos de

ELABORAR RESERVAS DE HABITACIONES DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	24020150010	Asumir responsablemente los criterios de preser medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el laboral y social.
REALIZAR EL REGISTRO DE LOS HUÉSPEDES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO TARIFAS, NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUISITOS LEGALES VIGENTES.	24020150011	Generar procesos autónomos y de trabajo colabo fortaleciendo el equilibrio de los componentes ra orientados hacia el desarrollo humano integral.
ATENDER Y REGISTRAR EN INGLÉS Y ESPAÑOL, LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES REFERIDAS CON LA ATENCIÓN DE USUARIOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.		
ELABORAR INFORMES Y REPORTES DEL ÁREA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA		
CONTROLAR INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		
PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN, SIGUIENDO LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD.		
ALMACENAR SUMINISTROS UTILIZANDO FICHAS TÉCNICAS DE ACUERDO CON GRUPOS DE INVENTARIO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.		
REALIZA OPERACIONES DE CAMBIO DE DIVISAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS LEGALES VIGENTES.		
EFECTUAR EL COBRO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, ASUMIENDO PRINCIPIOS ÉTICOS Y APLICANDO PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA		
REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		
REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS		
ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS		
Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico		
CON LAS NOVEDADES	24020150012	corporal, desempeño laboral según la naturaleza

INCONSISTENCIAS REGISTRADAS EN LOS PROCESOS DE INVENTARIO.		
ELABORAR REPORTES DE NOVEDADES DE PERSONAL SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO ESTABLECIDO		
REPORTAR NOVEDADES REGISTRADAS EN LAS OPERACIONES REALIZADAS EN CAJA Y REMISIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS		
Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica		
Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA		

7	**3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto**	

3.7 RECURSOS ESTIMADOS			
Materiales de formación (consumibles)		**Talento Humano (Instructores)**	
Descripción	**Cantidad**	**Especialidad**	**Cantidad**

OS ESTIMADOS			
VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 35 aprendices)		FUENTE RECURSO
	$ -		
	$ -		
	$ -		
	$ -		
TOTAL	$ -		
VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 35 aprendices)		FUENTE RECURSO
	$ -		
	$ -		
TOTAL	$ -		
VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 35 aprendices)		FUENTE RECURSO
	$ -		
	$ -		
	$ -		
TOTAL	$ -		
VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL (por grupo de 35 aprendices)		FUENTE RECURSO
	$ -		
	$ -		
	$ -		
TOTAL MES	$ -	TOTAL 18 MESES	$

4.RUBROS PRESUPUESTALES

RUBRO PRESUPUESTAL POR EL QUE SE FINANCIARÍA EL PROYECTO

35 aprendices)	$

EQUIPO QUE PARTICIPÓ EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO		
ESPECIALIDAD	NOMBRE CENTRO	REGIONAL

los establecimientos de

. Cuando el hombre se

ad de dar respuesta a la

SI
SI
SI
SI
SI
SI
SI
OCIAL
DE APRENDIZAJE Y LA O CON LA DINÁMICA
SENA OFRECE EN EL E ACUERDO CON EL
E FORMACIÓN PARA EL PROGRAMA FORMACIÓN,

cedimientos establecidos y icación disponibles.
ASE EN LAS LEYES Y LA DE SU PROYECTO DE
e vida de acuerdo con las iva.
con el diagnóstico de su lejidad de su desempeño
es en función de los
ositivas en función de la y social.
establecimiento de ento y la resolución de
icomotrices y de aprendizaje.

vación y conservación del ejercicio de su desempeño
orativo permanentes, cionales y emocionales
y complejidad del área

RAP

35

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS

ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad porductiva) y y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente

-

-