1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	SERVICIOS DE BARISMO	
1.2. Código Programa:	635604	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 05/06/2018 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	1320 horas
	Etapa Productiva:	880 horas
	Total:	2200 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	Colombia es un país con vocación cafetera, connotación que le ha permitido alcanzar reconocimiento y prestigio en el contexto mundial.(Clúster Developmen, 2016) El plan de desarrollo nacional tiene enfoque en el territorio y busca fortalecer la dinámica económica de las regiones en productos y servicios acordes a su verdadero potencial. Cuenta con ventajas comparativas para la producción de café en 21 departamentos (Plan de Desarrollo 2014 -2018, 2015), donde el fortalecimiento y crecimiento depende en gran medida de un talento humano calificado y cualificado capaz de responder integralmente a la dinámica del sector cafetero y a la oferta de un portafolio de servicios adecuado para el sector turístico. El país ha sido reconocido como productor y está evolucionando a ser también consumidor de café. (Clúster Developmen, 2016). Debido a esto en las regiones se están creando planes estratégicos para la obtención y promoción de cafés especiales, buscando valor agregado en términos económicos, culturales y sociales alrededor del producto insignia nacional. En respuesta a lo anterior se ha definido un nuevo perfil ocupacional, el cual tiene el reto de promover y posicionar el café como parte integral de la identidad territorial. En este contexto se evidencian oportunidades, que permitirán la generación de empleos, emprendimientos y desarrollos en zonas productoras y turísticas. Se hace viable la comercialización de café como producto turístico experiencial, especialmente en zonas donde la coyuntura en el marco del posconflicto tendrá visibilidad y reconocimiento de los mercados mundiales. La formación profesional integral impartida por el SENA permitirá formar baristas con sentido de pertenencia nacional, calificados en la preparación y venta del grano, convirtiéndolos en promotores de región. Especializados en productos y servicios con alto valor y reconocimiento alrededor del café. El programa en barismo se caracteriza por formar aprendices con una evidente disposición y actitud para el servicio, será un especialista en la preparación, presentación y servicio de bebidas de café; además evidenciará habilidades para la comunicación, disposición para hablar en público, apropiación de su cultura y costumbres. Se identifica por su responsabilidad social, honestidad e integridad, por ende su desempeño aportará al mejoramiento de las condiciones de competitividad y productividad en el área de comercialización de cafés y los servicios alrededor del grano, contribuyendo de esta manera al rescate y fortalecimiento del patrimonio nacional y desarrollo de la cultura cafetera.	

1.9 Sectores a los que se asocia el programa	**Sector económico:**	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 Estrategia metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo	

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6356	Baristas

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

"REPORTES DE LA CALIDAD FISICA Y SENSORIAL DE LOS CAFES A UTILIZAR EN EL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL
CAFE TOSTADO DE ACUERDO AL USO COMERCIAL O MERCADO DESTINO
BEBIDAS A BASE DE CAFE DE ALTA CALIDAD SENSORIAL

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Código del campo ocupacional	Ocupación
6356	Baristas

2.2 PERFIL PROFESIONAL

Código del campo ocupacional	Ocupación
6356	Baristas

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO

2.3.1 En lo laboral	EL EGRESADO EN BARISMO SE CARACTERIZARA POR SU ACTITUD DE SERVICIO, DILIGENCIA, DISCIPLINA, COMPROMISO, INICIATIVA Y PRO ACTIVIDAD FRENTE A LAS LABORES ASIGNADAS Y LOS OBJETIVOS DE SU LUGAR DE TRABAJO.

2.3.2 En lo empresarial	EL EGRESADO EN BARISMO TENDRA CAPACIDAD PARA MANEJAR EFICIENTEMENTE LOS RECURSOS, ANALIZAR LA CALIDAD, OBTENER PRODUCTOS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON EL CAFE DE ALTO VALOR, TENDRA UN FUERTE SENTIDO DE PERTENENCIA POR SU LUGAR DE TRABAJO Y PROMOVERA LA IDENTIDAD CULTURAL DE SU TERRITORIO.
2.3.3 En el entorno social	EL EGRESADO EN BARISMO APORTARA A LA CULTURA DE CONSUMO DE CAFE, AL POSICIONAMIENTO DEL TERRITORIO EN SU VOCACION E IDENTIDAD CAFETERA, AYUDARA EN LA GENERACION DE OPORTUNIDADES DE NEGOCIO Y EN EL POSICIONAMIENTO DEL CAFE COMO PRODUCTO TURISTICO EN ZONAS DONDE HAY PRODUCCION Y ZONAS ENMARCADAS EN LA
2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	EL EGRESADO DEL PROGRAMA EN BARISMO TENDRA LA POSIBILIDAD DE CERTIFICARSE INTERNACIONALMENTE CON LAS ASOCIACIONES DE CAFES ESPECIALES INTERNACIONALES PARA ALCANZAR RECONOCIMIENTO DE SU OFICIO A NIVEL MUNDIAL. EN EL MARCO ACADEMICO PODRA ELEVAR SU NIVEL OCUPACIONAL EN PROGRAMAS TECNOLOGICOS RELACIONADOS CON ALIMENTOS Y BEBIDAS.
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	DESARROLLO DE OFERTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

PREPARAN Y SIRVEN BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS BASADAS EN PREPARAN Y SIRVEN BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS BASADAS EN CAFE SIGUIENDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE ATENCION AL CLIENTE Y BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION, VENDEN PRODUCTOS Y SERVICIOS ALREDEDOR DEL GRANO, PROMOVIENDO LA ACTIVIDAD TURISTICA DEL TERRITORIO Y LA IDENTIDAD NACIONAL. ESTAN EMPLEADOS POR RESTAURANTES, HOTELES, BARES, TABERNAS, CLUBES, CRUCEROS Y ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO

3.1 REQUERIMIENTOS

3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:

Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA		
Grado:	9		
Requiere Certificación académica (si/no)	SI		
Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	**Cuál?**	
		No. Horas	

3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	14 años
3.1.3 Requisitos adicionales:	NO

3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:
(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)

Tener antecedentes de enfermedad infectocontagiosa que le impidan la manipulación de alimentos según lo establecido en Resolución 2674 de 2013. Se recomienda en lo posible no tener limitaciones de tipo sensorial y/o psicomotriz.

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS

Compromiso integral con la formación en el saber saber, saber hacer y en el saber ser. Excelente presentación e higiene personal. Actitud de servicio.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Identifico dilemas de la vida, en los que distintos derechos o distintos valores entran en conflicto	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Conozco y utilizo estrategias creativas para solucionar conflictos. (Por ejemplo, la lluvia de ideas	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Identifico y supero emociones, como el resentimiento y el odio, para poder perdonar y reconciliarme	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Entiendo la importancia de mantener expresiones de afecto y cuidado mutuo con mis familiares, amigos	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Identifico dilemas relacionados con problemas de exclusión y analizo alternativas de solución, consi	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo que la orientación sexual hace parte del libre desarrollo de la personalidad y rechazo cua	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

			Comprendo que la orientación sexual hace parte del libre desarrollo de la personalidad y rechazo cua			
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Respeto propuestas éticas y políticas de diferentes culturas, grupos sociales y políticos, y compren	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo el significado y la importancia de vivir en una nación multiétnica y pluricultural. (Conoc	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Ejerzo mi papel de ciudadano responsable con el uso adecuado de los sistemas tecnológicos (transport	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Mantengo una actitud analítica y crítica con relación al uso de productos contaminantes (pilas, plás	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Analizo diversos puntos de vista e intereses relacionados con la percepción de los problemas y las s	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Analizo el costo ambiental de la sobreexplotación de los recursos naturales (agotamiento de las fuen	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Solución de problemas con tecnología.	Propongo soluciones tecnológicas en condiciones de incertidumbre, donde parte de la información debe	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Solución de problemas con tecnología.	Reconozco que no hay soluciones perfectas, y que pueden existir varias soluciones a un mismo problem	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Solución de problemas con tecnología.	Identifico y formulo problemas propios del entorno, susceptibles de ser resueltos con soluciones bas	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo instrumentos tecnológicos para realizar mediciones e identifico algunas fuentes de error en	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Hago un mantenimiento adecuado de mis artefactos tecnológicos.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y autónomamente las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para a	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo eficientemente la tecnología en el aprendizaje de otras disciplinas (artes, educación física	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y eficientemente fuentes de energía y recursos naturales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Identifico y utilizo la potenciación, la radicación y la logaritmación para representar situaciones	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Utilizo la notación científica para representar medidas de cantidades de diferentes magnitudes.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Resuelvo problemas y simplifico cálculos usando propiedades y relaciones de los números reales y de	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Utilizo números reales en sus diferentes representaciones y en diversos contextos.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Producción Textual.	Identifico estrategias que garantizan coherencia, cohesión y pertinencia del texto.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Producción Textual.	Utilizo un texto explicativo para la presentación de mis ideas, pensamientos y saberes, de acuerdo c	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Producción Textual.	Identifico y valoro los aportes de mi interlocutor y del contexto en el que expongo mis ideas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Producción Textual.	Organizo previamente las ideas que deseo exponer y me documento para sustentarlas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Interpreto manifestaciones artísticas no verbales y las relaciono con otras producciones humanas, ya	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Relaciono manifestaciones artísticas no verbales con las personas y las comunidades humanas que	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

			las			
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Identifico rasgos culturales y sociales en diversas manifestaciones del lenguaje no verbal: música,	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Interpreto elementos políticos, culturales e ideológicos que están presentes en la información que d	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Utilizo estrategias para la búsqueda, organización, almacenamiento y recuperación de información que	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Ética de la Comunicación.	Valoro, entiendo y adopto los aportes de la ortografía para la comprensión y producción de textos.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Ética de la Comunicación.	Comprendo el concepto de coherencia y distingo entre coherencia local y global, en textos míos o de	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Ética de la Comunicación.	Explico el proceso de comunicación y doy cuenta de los aspectos e individuos que intervienen en su d	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Ética de la Comunicación.	Entiendo la lengua como uno de los sistemas simbólicos producto del lenguaje y la caracterizo en sus	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Ética de la Comunicación.	Reconozco el lenguaje como capacidad humana que configura múltiples sistemas simbólicos y posibilita	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Comprensión e Interpretación Textual.	Analizo los aspectos textuales, conceptuales y formales de cada uno de los textos que leo.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Comprensión e Interpretación Textual.	Caracterizo los textos de acuerdo con la intención comunicativa de quien los produce.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Comprensión e Interpretación Textual.	Comprendo el sentido global de cada uno de los textos que leo, la intención de quien lo produce y la	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Lenguaje	Comprensión e Interpretación Textual.	Elaboro hipótesis de lectura de diferentes textos, a	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

			partir de la revisión de sus características co			
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Justifico la pertinencia de utilizar unidades de medida estandarizadas en situaciones tomadas de dis	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Selecciono y uso técnicas e instrumentos para medir longitudes, áreas de superficies, volúmenes y án	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Generalizo procedimientos de cálculo válidos para encontrar el área de regiones planas y el volumen	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Matematicas	Pensamiento Aleatorio y Sistemas de Datos.	Uso conceptos básicos de probabilidad (espacio muestral, evento, independencia, etc.).	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Matematicas	Pensamiento Aleatorio y Sistemas de Datos.	Resuelvo y formulo problemas seleccionando información relevante en conjuntos de datos provenientes	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Matematicas	Pensamiento Aleatorio y Sistemas de Datos.	Selecciono y uso algunos métodos estadísticos adecuados al tipo de problema, de información y al niv	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Matematicas	Pensamiento Aleatorio y Sistemas de Datos.	Interpreto analítica y críticamente información estadística proveniente de diversas fuentes (prensa,	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Lectura.	Valoro la lectura como una actividad importante para todas las áreas de mi vida.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Lectura.	Identifico la recurrencia de ideas en un mismo texto.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Lectura.	Identifico iniciación, nudo y desenlace en una narración.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Escucha.	Identifico conectores en una situación de habla para comprender su sentido.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Escucha.	Muestro una actitud respetuosa y tolerante al escuchar a otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Escucha.	Sigo las instrucciones dadas en clase para realizar actividades académicas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

Básica	Ingles	Escritura.	Parafraseo información que leo como parte de mis actividades académicas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Escritura.	Contesto, en forma escrita, preguntas relacionadas con textos que he leido.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Escritura.	Escribo mensajes en diferentes formatos sobre temas de mi interés.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Conversación.	Demuestro que reconozco elementos de la cultura extranjera y los relaciono con mi cultura.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Conversación.	Me arriesgo a participar en una conversación con mis compañeros y mi profesor.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ingles	Conversación.	Participo en una conversación cuando mi interlocutor me da el tiempo para pensar mis respuestas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) social.	Identifico y estudio los diversos aspectos de interés para las ciencias sociales (ubicación geográfi	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) social.	Reconozco que los fenómenos sociales pueden observarse desde diversos puntos de vista (visiones e in	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) social.	Comparo las conclusiones a las que llego después de hacer la investigación con las hipótesis inicial	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) social.	Analizo críticamente los documentos que utilizo e identifico sus tesis.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) social.	Recolecto y registro la información que obtengo de diferentes fuentes.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Asumo una posición crítica frente al deterioro del medio ambiente y participo en su conservación.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Tomo decisiones responsables frente al cuidado de mi cuerpo y mis relaciones con los demás.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Reconozco en el pago de los impuestos una forma importante de solidaridad ciudadana.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Participo en la construcción de normas para la convivencia en los grupos a los que pertenezco (famil	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Reconozco la importancia del patrimonio cultural y contribuyo con su preservación.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Reconozco que los derechos fundamentales de las personas están por encima de su género, su filiación	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Asumo una posición crítica frente a situaciones de discriminación y abuso por irrespeto a las posici	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Desarrollo compromisos personales y sociales.	Respeto diferentes posturas frente a los fenómenos sociales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Explico la manera como el medio ambiente influye en el tipo de organización social y económica que s	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones espaciales y ambientales.	Describo las principales características físicas de los diversos ecosistemas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE	
3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Ambiente de 100 mts2. Iluminación Conexiones eléctricas a 110-220 Voltios. Punto de Agua Potable conectada a filtro de celulosa y carbón activado Mesa con pozuelo, mesas de servicio con lencería Extractor de olores.
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Maquinas de preparación de café espresso, cafetera de goteo, calentador de agua, refrigerador, fabricadora de hielo, lavavajillas
3.4.3 Software Especializado	No aplica
3.4.4 Herramientas Especializadas	Chemex, syphon, aeropress, dripper, termómetro, tazas de espresso, tazas de cappuccino, tazas de cataciòn, copas de irlandés, copas de agua.
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	No aplica

3.4.6 Muebles colaborativos	Sillas ergonómicas Mesas de apoyo para escritura. Mesas de servicio al cliente Mueble almacenamiento de menaje y licores Tablero en acrílico
3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Televisor 40 pulgadas Video beam, Computadores portátiles Acceso a internet.
3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:	Extintores. Punto Ecológico, Recipientes para la selección de residuos.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220601501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS

ESTABLECIDOS

POR
LA
ORGANIZACIÓN
Y
EL

ENTORNO

SOCIAL.

3. VERIFICAR

LAS
CONDICIONES
AMBIENTALES
Y
DE
SST

ACORDE
CON

LOS
LINEAMIENTOS
ESTABLECIDOS

PARA
EL
ÁREA
DE
DESEMPEÑO
LABORAL.

2.
EFECTUAR
LAS

ACCIONES

PARA
LA
PREVENCIÓN
Y
CONTROL
DE
LA
PROBLEMÁTICA
AMBIENTAL
Y
DE
SST,

TENIENDO
EN

CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO D
LAS ACCIONES A SEGUIR.
EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES D
TRABAJO
Y ENFERMEDADES LABORALES.
INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO
LABORAL.
EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST.
COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL.
CORROBORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.
CONSTATAR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES AMBIENTALES Y DE SST.
CONFIRMAR LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS EN SU ENTORNO LABORAL.
IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE

OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST.
ELABORAR EL REPORTE DE LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O SST.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA
Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.
RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: CONCEPTOS, CAUSAS Y EFECTOS
SOBRE EL MEDIO AMBIENTE, PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, MANEJO AMBIENTAL.
CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CASOS.
CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.
PELIGROS Y RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES EFECTOS.
PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.
MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN.
PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO AMBIENTAL: CARACTERÍSTICAS Y CLASES.
CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.
2
PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASES.
PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.
MECANISMOS DE CONTROL EN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: ELEMENTOS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PROCEDIMIENTOS, SEÑALIZACIÓN, HIGIENE POSTURAL, DEMARCACIÓN, ORDEN Y ASEO.
PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST: CONCEPTO, ALCANCE Y RESPONSABILIDADES.
LISTAS DE CHEQUEO: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTEXTUALIZA

EL
ENTORNO
AMBIENTAL
Y
DE
LA
SEGURIDAD
Y
SALUD
EN
EL
TRABAJO
SEGÚN
LA
NORMATIVIDAD
VIGENTE.

ANALIZA
LA
PROBLEMÁTICA
AMBIENTAL,
PELIGROS

	Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL	
3	SEGÚN MARCO NORMATIVO.	INTERPRETA LOS PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST SEGÚN LAS CONDICIONES DE SU AMBIENTE LABORAL. IDENTIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DE
ACUERDO
CON
LA
POLÍTICA
DE
LA
ORGANIZACIÓN.

APLICA

TÉCNICAS
Y
PROCEDIMIENTOS

DE
CONTROL
PARA
EL
MANEJO

AMBIENTAL

Y
PREVENCIÓN
DE
ENFERMEDADES
LABORALES

Y
ACCIDENTES
DE
TRABAJO
TENIENDO
EN
CUENTA
LOS
LINEAMIENTOS
ESTABLECIDOS
POR
LA
ORGANIZACIÓN.

ACTÚA

FRENTE
A
LOS
INCIDENTES
AMBIENTALES

Y
DE
SEGURIDAD
Y
SALUD
EN
EL
TRABAJO
DE
ACUERDO
CON
LO
ESTABLECIDO
EN
EL
PLAN
DE
EMERGENCIAS.

IDENTIFICA
LOS
MECANISMOS
DE
CONTROL

Y
SEGUIMIENTO
A
LAS
CONDICIONES

AMBIENTALES
Y
DEL
SST,

PARA
EL
MONITOREO

DE
LAS
BUENAS
PRÁCTICAS
AMBIENTALES

SEGÚN

LAS
CONDICIONES

Y
ACTOS
SEGUROS

DE
SU
ENTORNO
LABORAL.

APLICA
TÉCNICAS
Y
PROCEDIMIENTOS
PARA
EL
CONTROL
DE
LAS
CONDICIONES

AMBIENTALES
Y
DE
SST
SEGÚN
POLÍTICA
DE
LA
ORGANIZACIÓN
Y
EL
CONTEXTO
DE
SU
DESEMPEÑO
LABORAL.

PREPARA
LOS
REPORTES
DE
ACTOS
Y
CONDICIONES

QUE
AFECTAN
EL
DESEMPEÑO
AMBIENTAL
Y
DE
LA
SST
SEGÚN

OBJETIVO DEL INFORME Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CON FORMACIÓN EN GESTIÓN AMBIENTAL O EDUCACIÓN AMBIENTAL. INGENIERO AMBIENTAL, ECÓLOGO O PROFESIONES AFINES CON FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. PROFESIONAL CON ESPECIALIZACIÓN

GESTIÓN
AMBIENTAL
Y
SEGURIDAD
Y
SALUD
EN
EL
TRABAJO.
TECNÓLOGO
EN
CONTROL
AMBIENTAL
CON
FORMACIÓN
DEMOSTRADA
EN
SEGURIDAD
Y
SALUD
EN
EL
TRABAJO.
TECNÓLOGO
EN

SALUD
OCUPACIONAL
O
SEGURIDAD
Y
SALUD
EN
EL
TRABAJO
CON

FORMACIÓN
EN

GESTIÓN
AMBIENTAL.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO
(24)
MESES
DE
EXPERIENCIA:
DE
LOS
CUALES
DIECIOCHO
(18)
MESES
ESTARÁN
RELACIONADOS
CON
EL
EJERCICIO
DE
LA
PROFESIÓN
U
OFICIO
OBJETO
DE
LA
FORMACIÓN
PROFESIONAL
Y
SEIS

(6)
MESES
EN
LABORES
DE
DOCENCIA.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
 DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
 HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
 MANEJO DE GRUPOS.
 LIDERAZGO
 COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
 DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
 DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
 TRABAJO EN EQUIPO.
 MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201062
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ATENCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	192 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.
3. BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO
1. PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA1
CLASIFICA AL CLIENTE.
DESCRIBIR CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO DEL CLIENTE.
USAR TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA.
INFORMAR AL CLIENTE SOBRE ATRACTIVOS, PRODUCTOS, SERVICIOS Y FACILIDADES TURÍSTICAS.
RESALTAR LAS CARACTERÍSTICAS CULTURALES DE LA POBLACIÓN POR REGIÓN
ORIENTAR AL CLIENTE EN LA ELECCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO SEGÚN EL SEGMENTO OBJETIVO
APLICAR TÉCNICAS DE VENTAS.
IMPULSAR PRODUCTOS DE BAJA ROTACIÓN.
PROPONER ESTRATEGIAS DE VENTA PARA TIEMPOS MUERTOS O BAJA PRODUCTIVIDAD.

RA2
CLASIFICAR EL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.
ALISTAR ÁREAS PARA LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APLICAR LAS TÉCNICAS DE TRASPORTE Y MANIPULACIÓN DE MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.
APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO Y POST SERVICIO.
MANEJAR INVENTARIOS DE PRODUCTOS SEGÚN CLASIFICACIÓN.
APLICAR EL PROTOCOLO DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE COBRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
MOSTRAR ACTITUD EN EL SERVICIO.
USAR TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN: (COMANDA ELECTRÓNICA, POST, DATAFONO, APLICACIONES MÓVILES, SISTEMAS DE CÓMPUTO).
APLICAR LISTAS DE CHEQUEO PARA EVALUACIÓN DE PRODUCTO Y/O SERVICIO.
INTERPRETAR PROCEDIMIENTOS DE PQRS (PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS, SOLICITUDES).

RA3
DIFERENCIAR SALUDOS FORMALES E INFORMALES EN INGLÉS.
EXPRESAR FECHAS, HORARIOS Y TIEMPOS EN IDIOMA INGLÉS.
USAR LAS WH QUESTIONS.
ASOCIAR NACIONALIDADES Y REGIONES EN IDIOMA INGLÉS.
DESCRIBIR LA CARTA DE BEBIDAS DE CAFÉ EN IDIOMA INGLÉS.
DESCRIBIR LOS GUSTOS Y DESAGRADOS DE LAS PERSONAS.
EMPLEAR LA FORMA GRAMATICAL DEL PRESENTE SIMPLE EN LAS SITUACIONES COTIDIANAS.
UTILIZAR LOS ADVERBIOS DE FRECUENCIA.
PRESENTAR PERFIL DE CAFÉ EN IDIOMA INGLÉS.
UTILIZAR LA FORMA GRAMATICAL DEMOSTRATIVOS, EN SITUACIONES COTIDIANAS DE LA TIENDA DE CAFÉ.
USAR LOS PRONOMBRES Y ADJETIVOS POSESIVOS EN IDIOMA INGLÉS PARA SITUACIONES EN TIENDA DE CAFÉ.
NOMBRAR LAS PRINCIPALES ETAPAS DEL PROCESO DEL CAFÉ EN EL IDIOMA INGLÉS.
MENCIONAR LOS ESCENARIOS DE LA FINCA DE CAFÉ Y SUS COMPONENTES EN EL IDIOMA INGLÉS.
DAR INDICACIONES A LAS PERSONAS SOBRE UBICACIÓN Y SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE CAFÉ.
DAR INDICACIONES A LAS PERSONAS SOBRE SITIOS TURÍSTICOS EN IDIOMA INGLÉS.
MANEJAR LAS EXPRESIONES FORMALES EN IDIOMA INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN EN LA TIENDA DE CAFÉ Y EVENTOS.
RECONOCER LAS ÁREAS Y SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE CAFÉ EN IDIOMA INGLÉS.
VERIFICAR LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS DE LA TIENDA DE CAFÉ
OFRECER EN INGLÉS, LA CARTA DEL ESTABLECIMIENTO.
MANEJAR EL MONTAJE DE MESA EN UNA TIENDA DE CAFÉ EN EL IDIOMA INGLÉS.
TOMAR Y CANCELAR RESERVAS EN IDIOMA INGLÉS.
RESALTAR LA LABOR DEL CAFICULTOR Y SU ROL EN LA CADENA DEL CAFÉ EN INGLÉS.
ATENDER QUEJAS DE CLIENTES EN LENGUA INGLESA.
IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES MATERIALES Y ELEMENTOS DEL SERVICIO DE CAFÉ EN IDIOMA INGLÉS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA1
CLIENTE Y CONSUMIDOR: CONCEPTO, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, HÁBITOS Y TENDENCIAS DE CONSUMO, CONCEPTO DE EVANGELIZACIÓN DEL CLIENTE, FIDELIZACIÓN.
COMUNICACIÓN: TÉCNICAS, VERBAL Y NO VERBAL, PROPÓSITO, COMUNICACIÓN ASERTIVA.
MOMENTOS DE VERDAD: CONCEPTO, TIPOS Y APLICABILIDAD.
INFORMACIÓN TURÍSTICA: ATRACTIVOS DE LA REGIÓN, PRODUCTOS TURÍSTICOS, SERVICIOS Y FACILIDADES TURÍSTICAS.
CULTURA DEL CAFÉ: CONTEXTO NACIONAL, CARACTERÍSTICAS CULTURALES DE LA POBLACIÓN POR REGIÓN (CULTURA DE CONSUMO, GUSTOS, HÁBITOS, COSTUMBRES).
VENTAS: TÉCNICAS, CONCEPTO, ESTRUCTURA Y APLICABILIDAD, INDICADORES, VERIFICACIÓN POSVENTA.
INVENTARIOS: CONCEPTO, MANEJO, FORMATOS, MECANISMOS DE CONTROL, INDICADORES, ROTACIÓN.

RA2
SERVICIO: CONCEPTO, VOCABULARIO TÉCNICO, TIPOS, TÉCNICAS DE MONTAJE DE MESA Y SALÓN, PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.
ACTITUD DE SERVICIO: PRESENTACIÓN PERSONAL, EMPATÍA.
ETIQUETA Y PROTOCOLO: PRECEDENCIAS, SALUDO, TRATAMIENTOS DE TÍTULOS.
SISTEMAS DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS: ONZAS, MILILITROS, CENTÍMETROS CÚBICOS, GRAMOS, MÉTODOS DE CONVERSIÓN.
MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO Y BAR: CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN POR GRUPOS DE INVENTARIO.
MISE EN PLACE: ÁREAS DE PRODUCCIÓN, ÁREAS DE SERVICIO.
TRANSPORTE DEL MATERIAL: TÉCNICAS, MANIPULACIÓN, FORMAS, ELEMENTOS DE APOYO.
COBRO: DIVISAS Y MEDIOS DE PAGO, MECANISMOS DE VERIFICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, SISTEMAS DE INFORMACIÓN, EQUIPOS, REPORTES., NORMATIVA.

CHEQUEO, PROCEDIMIENTOS DE DILIGENCIAMIENTO Y REGISTRO, NORMATIVIDAD.
PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS, SOLICITUDES: PROCEDIMIENTOS DE MANEJO, FORMATOS, INDICADORES DE GESTIÓN DEL SERVICIO, ESTRATEGIAS DE RETROALIMENTACIÓN.

RA3
SALUDOS: FORMALES E INFORMALES, PROTOCOLO, SALUDO A CLIENTE.
PREGUNTAS WH: WHAT, WHO, WHEN, WHERE, WHY, HOW, WHICH
DATOS PERSONALES: ESTADO CIVIL, OCUPACIÓN, EDAD, GÉNERO
OCUPACIONES: PROFESIONES, TIPOS DE TRABAJO
DESCRIPCIÓN DE CARÁCTER: ADJETIVOS DE PERSONALIDAD, SENTIMIENTOS Y VERBOS DE PREFERENCIA
RUTINAS: PRESENTE SIMPLE, ADVERBIOS DE FRECUENCIA, EL CALENDARIO, LA HORA, VERBOS COTIDIANOS.
FAMILIA: PARIENTES SANGUÍNEOS Y PARIENTES POLÍTICOS
ADJETIVOS Y PRONOMBRES POSESIVOS: (MY, YOUR, HIS, HER, ITS, OUR, THEIR),(MINE, YOURS, HIS, HERS, ITS, OURS, THEIRS)
NATURALEZA: CLIMA, ANIMALES, SITUACIONES GEOGRÁFICAS, FINCA DE CAFÉ, VARIEDADES, PROCESO DE BENEFICIO, SECADO, GEOGRAFÍA CAFETERA.
EXPRESIONES DE TIEMPO: IN, AT, ON
VERBOS MODALES: MAY, COULD, WOULD, CAN
LUGARES DE LA CIUDAD: ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS, MONUMENTOS, PREPOSICIONES DE LUGAR, DIRECCIONES, MAPAS Y PLANOS
ESTABLECIMIENTO: SERVICIOS, UTENSILIOS, MATERIAL DE OFICINA, PREPARACIONES, ACCIONES COMUNES,
MONTAJE: TIENDAS DE CAFÉ, MESA, QUEJAS, SUGERENCIAS Y RECLAMOS
EQUIPOS, MÉTODOS Y ACCESORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1
ESTABLECE EL PERFIL DEL CLIENTE A PARTIR DE SU TIPOLOGÍA, NECESIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO.
PROPORCIONA INFORMACIÓN TURÍSTICA SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA RESALTANDO LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN LA CULTURA.
PROMOCIONA PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA TENIENDO EN CUENTA METAS DE LA EMPRESA, TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA Y DE VENTA.

RA2
EMPLEA TÉCNICAS DE MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA OPERACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN.
EMPLEA TÉCNICAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
MANEJA REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NECESIDADES DE SERVICIO.
SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.
MANEJA EL SISTEMA DE INFORMACIÓN SEGÚN RECURSO DISPONIBLE POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD.
RECIBE PAGOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO, MEDIO DE PAGO Y NORMATIVA.
PROPONE ACCIONES DE MEJORA EN EL SERVICIO RESPETANDO LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RA3
SOLICITA Y PROVEE INFORMACIÓN PERSONAL EN IDIOMA INGLÉS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE COMUNICACIÓN.
UTILIZA VOCABULARIO TÉCNICO EN INGLÉS DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
OFRECE INFORMACIÓN BÁSICA EN LENGUA INGLESA SOBRE SERVICIOS, DIRECCIONES, SITIOS DE INTERÉS CULTURAL Y TURÍSTICO SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE.
TOMA REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE EN BEBIDAS DE CAFÉ EN LENGUA INGLESA SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
EXPONE LA IMPORTANCIA DEL CAFICULTOR EN INGLÉS.
REALIZA UNA PRESENTACIÓN DE SIMULACRO DE CAMPEONATO DE BARISTAS EN INGLÉS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

EL DESARROLLO DE ESTA COMPETENCIA REQUIERE UN EQUIPO DE INSTRUCTORES COMPUESTO POR:

INSTRUCTOR 1
ALTERNATIVA 1:
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA.

ALTERNATIVA 2:
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN O GESTIÓN DE EMPRESAS, EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ALTERNATIVA 3:
TÉCNICO PROFESIONAL EN EL ÁREA DE HOTELERÍA.

ALTERNATIVA 4:
TÉCNICO EN MESA Y BAR, EN EL ÁREA DE HOTELERÍA O EN EL ÁREA DE OPERACIÓN DEL SERVICIOS GASTRONÓMICOS.

INSTRUCTOR 2
PROFESIONAL EN IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS, CON NIVEL MÍNIMO B2 DEL IDIOMA INGLÉS DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO AL MARCO COMÚN EUROPEO DE

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

INSTRUCTOR 1
MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O EMPRESAS DEL SECTOR Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

INSTRUCTOR 2
MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA COMO DOCENTE EN UNA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA O PRIVADA, O EN UN INSTITUTO DE ENSEÑANZA DE LENGUAS.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS A LA FORMACIÓN.
HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS, DISPOSICIÓN DE SERVICIO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201524

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	COMUNICACIÓN ASERTIVA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4. APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO
2. DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.
1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE

EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y

ARTÍSTICA.

3. VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA.

MANTENER LA ATENCIÓN Y ESCUCHA EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN.

INTERPRETAR MENSAJES Y RECONSTRUIR EL DISCURSO CON

	SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO. APLICAR TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL, ESCRITA, VERBAL Y NO VERBAL INTERPRETAR SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.	
2	USAR EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN ORGANIZAR LA INFORMACIÓN. UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL	

PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIAR UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
ESTABLECER ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
CODIFICAR Y DECODIFICAR MENSAJES.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
EMPLEAR ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS.
REDACTAR DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS APLICANDO REGLAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN.
APLICAR

NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS
SELECCIONAR EL TIPO DE TEXTO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMUNICACIÓN:
CONCEPTO,
TIPOS,
USOS,
MEDIOS,

CANALES,
TÉCNICAS,

PROCESOS
CARACTERÍSTICAS,
ESCENARIOS,
COMPONENTES,
FUNCIONES,
BARRERAS,

NIVELES.

EXPRESIÓN CORPORAL:
CONCEPTO,
CARACTERÍSTICAS,
GESTOS,
POSTURAS,
EMOCIONES,
SENTIMIENTOS
ACTOS DE HABLA:
CONCEPTO,
PERCEPCIÓN,
OBSERVACIÓN,
ESCUCHA

ACTIVA,
COMUNICACIÓN
VERBAL
Y
NO
VERBAL.

COMPRENSIÓN
DE
TEXTOS:
CONCEPTO,
TÉCNICAS,
PROCESOS,
NIVELES,
CARACTERÍSTICAS,
INTERPRETACIÓN,
ELEMENTOS.
REDACCIÓN
DE
TEXTOS:
TIPOS,
USOS,
CLASES,
PARTES,
FORMA,
CONTENIDO,
INTENCIONALIDAD,
TÉCNICAS,
MÉTODOS,
COHESIÓN,
COHERENCIA,
NORMAS
BÁSICAS
DE
SINTAXIS,
ORTOGRAFÍA,
PUNTUACIÓN,
PRINCIPIOS
Y
CUALIDADES.
CARÁCTER
CONVENCIONAL
Y
FUNCIÓN
SOCIAL
DE
LOS
SIGNOS:
CONCEPTO,
TIPOS,
RELACIONES,
USOS,
CARÁCTER,
INTERPRETACIÓN,

CARACTERÍSTICAS,
CONTEXTO.
PROCESOS
DE
PENSAMIENTO:
CONCEPTO,
ANÁLISIS,
SÍNTESIS,

PROPOSICIÓN.
CONSULTA
Y
LECTURA:
MÉTODOS,
TÉCNICAS
SELECCIÓN,
ORGANIZACIÓN
Y
ARCHIVO
DE
INFORMACIÓN
EN
DIVERSAS
FUENTES,
NIVELES,
ESTRATEGIAS.
NORMATIVIDAD:
NORMAS
ICONTEC
PARA
LA
ELABORACIÓN
DE
TEXTOS
ESCRITOS

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE
LA
IMPORTANCIA,
NATURALEZA
Y
CARACTERÍSTICAS
DE
LA
COMUNICACIÓN
HUMANA,
SEGÚN
EL
CONTEXTO
EN
EL
QUE
SE

DESARROLLA.
ESCUCHA
CON
ATENCIÓN
Y
CONCENTRACIÓN,
ASIENTE
Y
PREGUNTA
AL
HABLANTE--‐OYENTE
PARA
RETROALIMENTAR
EL
PROCESO.
ESTABLECE
ACUERDOS
A
PARTIR
DE
LA
DIVERSIDAD
DE
CONCEPTOS
Y
OPINIONES.
INTERPRETA
MENSAJES
Y
RECONSTRUYE
EL
DISCURSO
CON
SUS
PROPIAS
PALABRAS
MANTENIENDO
EL
SENTIDO.
INTERPRETA
SEÑALES,
SIGNOS,
SÍMBOLOS
E
ÍCONOS
PROPIOS
DE
SU
ACTIVIDAD
LABORAL.
CODIFICA
Y
DECODIFICA
MENSAJES

UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS.
UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO.
GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS.
UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
UTILIZA EL LENGUAJE SEGÚN EL DESTINATARIO, EL PROPÓSITO, EL CONTEXTO Y EL CONTENIDO.
USA EL LÉXICO

CON
PRECISIÓN
Y
PROPIEDAD
EN
LOS
PROCESOS
DE
COMUNICACIÓN
RELACIONADOS
CON
EL
ÁREA
DE
DESEMPEÑO
LABORAL.
APLICA
LAS
TÉCNICAS
PARA
LA
COMUNICACIÓN
VERBAL
Y
NO
VERBAL
SEGÚN
REQUERIMIENTOS
ESTABLECIDOS.
REDACTA
TEXTOS
CON
COHESIÓN
Y
COHERENCIA
SIGUIENDO
PAUTAS
DE
PROGRESIÓN
TEMÁTICA.
EMPLEA
EN
LA
ELABORACIÓN
DE
TEXTOS
ESTRUCTURAS
TEXTUALES
BÁSICAS.
PRODUCE
TEXTOS
EXPLICATIVOS,
INSTRUCTIVOS,
DESCRIPTIVOS

SEGÚN ESPECIFICACIONES.
SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO.
EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICA LOS DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS TENIENDO EN CUENTA SU INTENCIONALIDAD.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

FORMACIÓN EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA, LENGUAS CLÁSICAS O MODERNAS, ESPAÑOL Y LITERATURA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

UN
(1)
AÑO
DE
EXPERIENCIA
LABORAL
EN
EL
ÁREA
SEIS
(6)
MESES
DE
EXPERIENCIA
DOCENTE

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN
POR
PROYECTOS
PROCESOS
PEDAGÓGICOS

CREATIVIDAD
Y
HABILIDADES
ARTÍSTICAS

3
LIDERAZGO
COMPETENCIAS
COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	210201501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.
03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.
02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.
04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano (1)
Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo (1)
Relacionar, en el marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad (2)
Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. (2)
Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. (3)
Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga. (3)
Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía (4)

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1. Persona sociedad y Trabajo

- Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz.
- Desarrollo humano integral.
- Diversidad cultural
- Fenomenología del mundo del trabajo

2. Leyes fundamentales y mandatos legales

- Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia.
- Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T.
- Derecho a la vida.
- Derechos políticos y civiles.
- Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio.

3. Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral

- Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad
- Dialogo social
- Persona sujeta de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos
- Derechos individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo
- Mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.

- Trabajo Decente: Integración de políticas
- Igualdad de género: equidad y balance de género
- Trabajo forzado y Trabajo Infantil
- Enfoque diferencial, valor ciudadano para la inclusión social
- Discriminación laboral en casos de enfermedades terminales
- Resolución pacífica de los conflictos; negociación colectiva y huelga
- Derechos para la sostenibilidad empresarial: Eficiencia, Eficacia, Efectividad.

4. Ejercicio de los derechos en el trabajo.

- Aplicación de los mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Caja de herramientas laborales: salario, prestaciones sociales, seguridad social y contratación.
- Sociedad del Ocio: recreación, deporte, arte cultura, vida familiar.
- Derechos y libertades ciudadanas.

5. Derecho a la Asociación, normatividad nacional e internacional.

- Valores democráticos sobre el sindicalismo. Normatividad nacional e internacional
- Asociaciones sindicales, libertad sindical y derechos asociados.
- Libertad de Asociación y Sindical
- Derecho de Negociación Colectiva: agentes, reconocimiento de la asociación para resolver problemas

6. Derechos de Solidaridad o de los Pueblos

- Relación entre el ser humano, la naturaleza y el planeta.
- Autodeterminación de los pueblos y desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.
- Estrategias de desarrollo e impacto ambiental en Colombia.
- Postconflicto y paz
- Apropiación del avance y uso de la ciencia y la tecnología.
- Desarrollo para una vida digna
- Identidad Nacional y Cultural

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. (1)

- Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo. (1)
- Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. (2)

- Analiza situaciones que repercuten en ejercicio de los derechos fundamentales en el trabajo, desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos. (3)
- Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. (3)

- Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa (3)

- Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. (3)

- Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa. (4)

- Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el

desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. (4)

- Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano. (4)

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 1.
Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 2
Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA).

Alternativa 3
Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA)

Alternativa 4
Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 1.
Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 2
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 3
Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 4
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

4.8.3 Competencias:

1. Crea espacios pedagógicos de reflexión y apropiación para la valoración de los derechos y deberes en el trabajo
2. Interpreta la relación entre el trabajo y el desarrollo humano.
3. Identifica la naturaleza de los derechos humanos y del trabajo.
4. Genera procesos de interacción social interacciones en el marco de los derechos humanos y laborales para el desarrollo social para el desarrollo de con autonomía y dignidad.
5. Implementa acciones para la elaboración el diligenciamiento de documentos relacionados con la política pública, de salarios y los acuerdos internacionales de la OIT y los derechos económicos, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales.
6. Argumenta los derechos el ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo y los mecanismos de protección como ejercicio de la ciudadanía laboral.
7. Organiza acciones pedagógicas para la aplicación de los principios de los derechos de asociación.
8. Integra acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y la cultura de la paz. y los valores de la convivencia la paz y la ciudadana

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201526
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ETICA Y CULTURA DE PAZ
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS
3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE
2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.
1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 ESTABLECER COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA  RESPETAR AL OTRO  FIJAR EL PROYECTO DE VIDA  RECLAMAR DERECHOS DE DIGNIDAD  USAR LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA MEJORAR MI CALIDAD DE VIDA  EXIGIR RECONOCIMIENTO EN FUNCIÓN DE MI PRESENCIA PROTAGÓNICA EN LA SOCIEDAD  RECONOCER EL VALOR INTRÍNSECO DE CADA

 MANTENER EL VALOR DE MI DIGNIDAD  MANTENER EL VALOR DE LA DIGNIDAD DEL OTRO  RECONOCER LA AUTONOMÍA PERSONAL  RECONOCER LA AUTONOMÍA DEL OTRO  RECONOCER MIS DIFERENCIAS E IGUALDADES CON EL OTRO  PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO CONMIGO MISMO Y CON LOS DEMÁS.

3
 APLICAR LA CAPACIDAD DE ESCUCHA  RESPETAR LA OPINIÓN DEL OTRO  CONSIDERAR LAS IDEAS DEL OTRO  IDENTIFICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN  APLICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN  PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO A LOS DEMÁS  RESPETAR LA PRIVACIDAD DEL OTRO  RESPETAR LAS CREENCIAS  RESPETAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO  CUIDAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO  PRACTICAR ACTOS DE RESPETO  RESPETAR LAS NORMAS SOCIALES  CONVIVIR EN COMUNIDAD  ASUMIR COMPORTAMIENTO DE CULTURA CIUDADANA  EJERCER ROL PROTAGÓNICO EN EL DESARROLLO SOCIAL  FORTALECER COMPETENCIAS DE LIDERAZGO  PROPONER TEMAS PARA PROYECTOS SOCIALES  DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES  DESARROLLAR EL SENTIDO DE PERTENENCIA  INTERPRETAR LA TENDENCIAS MUNDIALES EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD  INCENTIVAR EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.  PRESERVAR LOS RECURSOS NATURALES  ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA  IDENTIFICAR LOS HECHOS DE VIOLENCIA EN MI HISTORIA DE VIDA  RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ  IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN  APLICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN  ESTABLECER RELACIONES CONSTRUCTIVAS ESTABLECER RELACIONES RESPETUOSAS  APORTAR EN EL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ  ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES  ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS CONSTRUCTIVAS  ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS ARGUMENTATIVAS  ESTABLECER GESTOS DE SOLIDARIOS  GENERAR PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN EL NÚCLEO FAMILIAR  ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DE UNA COMUNICACIÓN ASERTIVA  ESTABLECER RELACIONES DE TOLERANCIA  ESTABLECER RELACIONES DE SOLIDARIDAD  APLICAR NORMATIVA VIGENTE EN RELACIÓN CON

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

 HOMBRE: CONCEPTO, SUJETO MORAL, SUJETO ÉTICO  NATURALEZA HUMANA: CONCEPTO  DIGNIDAD HUMANA: CONCEPTO  ACTOS HUMANOS: CONCEPTO  ACCIONES HUMANAS: CONCEPTO  LIBERTAD: CONCEPTO  LEY NATURAL: CONCEPTO  LEY POSITIVA: CONCEPTO, APLICACIONES  MORAL: CONCEPTO AXIOLOGÍA: CONCEPTO, JERARQUÍA DE VALORES  ÉTICA: CONCEPTO.  ÉTICA APLICADA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS  HOMBRE: CONCEPTO, SER RELACIONAL.  TRABAJO: CONCEPTO, SISTEMA DE RELACIONES.  RELACIONES SOCIALES: CONCEPTO, CLASES.  RECONCILIACIÓN: CONCEPTO, CONDICIONES.  TRABAJO EN EQUIPO: CONTEXTUALIZACIÓN, ALCANCE, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS Y VENTAJAS  RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS: CONTEXTUALIZACIÓN, DESTREZAS, TÉCNICAS Y TEORÍAS.  COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONTEXTUALIZACIÓN, ESTRATEGIAS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y TÉCNICAS.  LIDERAZGO: CONCEPTO, TENDENCIAS Y GENERALIDADES.  INTELIGENCIA EMOCIONAL: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS.  COACHING: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS BÁSICAS.  PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA: CONCEPTO, ALCANCE, TÉCNICAS BÁSICAS.

2
 TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, MODELOS, ESTRATÉGICAS Y ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y ALCANCE  RELACIONES INTERPERSONALES: CONCEPTO Y ALCANCE  CONTEXTO DEL CONFLICTO: CONCEPTO, CONTEXTO SOCIAL Y POLÍTICO, CONFLICTO ARMADO.  PAZ: CONCEPTO  VIOLENCIA: CONCEPTO  CONFLICTO: CONCEPTO, HITOS DE LA HISTORIA  RESPETO: CONCEPTO  FAMILIA: CONCEPTO  DIÁLOGO: CONCEPTO  CONCERTACIÓN: CONCEPTO  JUSTICIA: CONCEPTO, CLASES  EQUIDAD: CONCEPTO, APLICACIONES  GOBIERNO: CONCEPTO, FORMAS  SOCIEDAD: CONCEPTO  ESTADO: CONCEPTO  PAÍS: CONCEPTO  CONSTITUCIÓN: CONCEPTO  GOBERNALIDAD: CONCEPTO  DEMOCRACIA: CONCEPTO, CLASES  CONVIVENCIA: CONCEPTO 

 CRITICIDAD: CONCEPTO  NEGOCIACIÓN FRENTE AL CONFLICTO  REPARACIÓN: CONCEPTO  REINTEGRACIÓN: CONCEPTO, RUTA  DERECHOS HUMANOS: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE  DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE  AUTOESTIMA, AUTONOMÍA, AUTOCONTROL, AUTOCUIDADO  COMUNICACIÓN: ACCIÓN INSTRUMENTAL, ACCIÓN ESTRATÉGICA Y ACCIÓN COMUNICATIVA.  HABILIDADES PARA LA VIDA Y PARA LA CONVIVENCIA: AUTOCONOCIMIENTO, EMPATÍA, COMUNICACIÓN ASERTIVA, RELACIONES INTERPERSONALES, TOMA DE DECISIONES, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y DE CONFLICTOS, PENSAMIENTO CREATIVO, PENSAMIENTO CRÍTICO, MANEJO DE EMOCIONES Y SENTIMIENTOS, MANEJO DE TENSIONES Y ESTRÉS.  PARTICIPACIÓN CIUDADANA: CONCEPTO, MECANISMOS E INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA, BIEN COMÚN, ALTERIDAD Y GÉNERO, PROCESO DE SOCIABILIDAD HUMANA, REPRESENTACIONES SOCIALES O IMAGINARIOS CULTURALES, CULTURAS EMERGENTES, ROLES SOCIALES.  RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, ESTRATEGIAS PARA GENERAR UNA CULTURA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA.  RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA  DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA  UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ  CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ  CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ  RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ

4
 MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS  APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA  EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS PERFIL

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

OPCIÓN 1: PROFESIONAL EN CARRERAS DE FORMACIÓN RELACIONADAS CON FILOSOFÍA, O ANTROPOLOGÍA, O PSICOLOGÍA, O TRABAJO SOCIAL, O SOCIOLOGÍA O AFINES.
OPCIÓN 2: PROFESIONAL CON ESTUDIOS RELACIONADOS EN ÉTICA, O BIOÉTICA, O DEONTOLOGÍA O HUMANISMO

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA Y/O TRABAJO COMUNITARIO.

4.8.3 Competencias:

PRACTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA

TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	230101507
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	IMPLEMENTAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA ACTIVIDAD FÍSICA, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS DEL PERFIL IDÓNEO DE EGRESO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
2 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E
4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA. SABERES
3. EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA.

2
 APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.  INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.  ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.  EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.  ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.  IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.  SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.  APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.  DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA  CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE  CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD  CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES SEGÚN ACTIVIDAD LABORAL.  FUNDAMENTOS DE MIOLOGÍA Y ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO  DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES Y VENTAJAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA  DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIÓN, TIEMPOS DE APLICACIÓN, BENEFICIOS DEL EJERCICIO FÍSICO  CONCEPTUALIZACIÓN Y USO DE LA FICHA ANTROPOMÉTRICA  CARACTERÍSTICAS DE LA FRECUENCIA CARDIACA  DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS.  DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO  APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO EN EL EJERCICIO FÍSICO  DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA DESTREZA MOTORA  CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD  DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS.  APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA  POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES  REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO  PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS  USO ADECUADO DEL TIEMPO

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA.  APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.  INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.  ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.  EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.  ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.  IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.  SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.  APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.  DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.  ESTRUCTURA UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA. PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE.TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO. EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES. DISPOSICIÓN AL CAMBIO. HABILIDADES INVESTIGATIVAS. MANEJO DE GRUPOS. LIDERAZGO COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201529
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
2 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL
4 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL
3 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO
1 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA
 RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL
 DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA
 ANALIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
 CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
 RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA
 ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
 ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O NECESIDADES PLANTEADAS
 IDENTIFICAR NECESIDADES EMPRESARIALES DEL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
 RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL EMPRENDEDOR
 ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL
 EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO
 IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES
 DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES
 RECONOCER ESTRUCTURAS OPERACIONALES
 CONSTRUIR PROPUESTAS EMPRESARIALES
 ESTABLECER PRINCIPIOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL
 DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL
 DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO
 CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO
 EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
 ABORDAR LOS CONTEXTOS DE INFLUENCIA DE LA IDEA DE NEGOCIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.
 IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.
 PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.
 IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, MODELAJE DE IDEAS,
 VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.
 EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN
 MERCADOS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD.
 ESTRUCTURA OPERACIONAL, CONCEPTO, PRODUCTO, PROCESO, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, REQUERIMIENTOS
TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y HUMANOS.
 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.
 PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
 FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.
 GESTIÓN EMPRESARIAL, CONCEPTO, HABILIDADES, DESTREZAS, NIVELES, ESTRUCTURA, CONTROL

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL
 PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL
ANÁLISIS SECTORIAL
 ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN
EMPRESARIAL
 INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE
NEGOCIO
 DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO
 CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y
SEGMENTACIÓN DEL MERCADO
 DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR
PRODUCTIVO
 ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES
 PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINES
 PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES
 PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS
CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12)

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
 DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
 HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
 MANEJO DE GRUPOS.
 LIDERAZGO
 COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
 DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
 DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
 TRABAJO EN EQUIPO.
 MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240202501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	BILINGUISMO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	180 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
04. LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS
01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.
03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.
05. COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.
06. PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA. 3
02. DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

● FAMILIARIZARSE CON DISTINTOS ASPECTOS DE LA LENGUA HABLADA, COMO LOS FONEMAS, EL ACENTO Y LOS PATRONES BÁSICOS DE LA ENTONACIÓN. ● EMPLEAR LA ESTRUCTURA BÁSICA DE

PALABRAS. ● PREGUNTAR POR LA ORTOGRAFÍA DE LAS PALABRAS DE NOMBRES Y OBJETOS. ● PREGUNTAR POR LOS NOMBRES DE LAS COSAS. ● SEÑALAR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO. ● INTERCAMBIAR NÚMEROS DE TELÉFONO Y DIRECCIONES DE CORREO ELECTRÓNICO. ● SALUDAR EN SITUACIONES FORMALES O INFORMALES, EN DIFERENTES MOMENTOS DEL DÍA. ● UTILIZAR FÓRMULAS DE SALUDO AL COMIENZO DE UNA LLAMADA A ALGUIEN FAMILIAR. ● CONTESTAR UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL. ● DILIGENCIAR FORMULARIOS CON DATOS PERSONALES EN LA COTIDIANIDAD O EN CONTEXTOS LABORALES. ● PRESENTARSE A UN GRUPO O A UN VISITANTE EN CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES. ● INTERCAMBIAR INFORMACIÓN PERSONAL BÁSICA RELACIONADA CON EL NOMBRE, EDAD, NACIONALIDAD, LA PROCEDENCIA Y LUGAR DE RESIDENCIA PROPIO Y DE OTRAS PERSONAS, ESTADO CIVIL, HIJOS, OCUPACIÓN, ETC). ● INTERCAMBIAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA FAMILIA Y LOS INTERESES. ● INTERCAMBIAR INFORMACIÓN SOBRE SU ESTADO DE ÁNIMO Y EL DE OTRAS PERSONAS. ● EXPRESAR POSESIÓN Y PROPIEDAD DE LAS COSAS. ● PREGUNTAR POR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO. ● PEDIR PRESTADO ALGO A ALGUIEN DE MANERA FORMAL E INFORMAL. ● SOLICITAR AYUDA DE MANERA FORMAL E INFORMAL. ● OFRECER AYUDA A ALGUIEN A TRAVÉS DEL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. ● RESPONDER A PROPUESTAS DE AYUDA. ● INDICAR SUS GUSTOS Y PREFERENCIAS EN UNA CONVERSACIÓN SIMPLE DE CARÁCTER SOCIAL. ● SUGERIR A ALGUIEN UN SITIO O UN LUGAR PARA VISITAR. ● RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS. ● INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA Y LAS ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA, EXPRESANDO LA FRECUENCIA DE LAS MISMAS. ● INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA LABORAL Y DE LOS PUESTOS DE TRABAJO. ● DECIR LA HORA. ● BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA UBICACIÓN DE CIERTOS LUGARES EN UN PAÍS, CIUDAD, PUEBLO O ESPACIOS COMO UN EDIFICIO. ● PREGUNTAR POR ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN DE COMPRAS O SUPERMERCADO. ● PREGUNTAR POR EL PRECIO, TALLAS Y COLORES DE ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN. ● INTERACTUAR CON CLIENTES A TRAVÉS DEL SALUDO Y LA PRESENTACIÓN PERSONAL. ● DAR CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD. ● COMPRENDER PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO. ● HABLAR DE LO QUE SE QUIERE HACER, O SE PREFERIRÍA HACER. ● NEGAR ALGO DE FORMA CORDIAL. ● RESPONDER A INVITACIONES. ● AGRADECER A LA GENTE SEGÚN EL CONTEXTO Y EL INTERLOCUTOR. ● USAR EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA EN RESPUESTA A AGRADECIMIENTOS. ● DISCULPARSE A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA. ● RESPONDER A DISCULPAS PRESENTADAS A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA. ● HABLAR DE LO QUE ESTÁ OCURRIENDO EN EL MOMENTO. ● EXPRESAR LO QUE OCURRIÓ O NO EN UN PUNTO ESPECÍFICO DEL PASADO. ● CONTAR ACONTECIMIENTOS EN EL PASADO INDICANDO FECHAS. ● REALIZAR UN PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN, QUE PERMITA REVISAR SU SABER, HACER Y SER DENTRO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN. ● IDENTIFICAR LOS ACIERTOS Y DIFICULTADES PRESENTADOS EN CADA PUNTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE. ● EVALUAR DE MANERA REFLEXIVA Y CRÍTICA LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PRESENTADAS A LO LARGO DE LA FORMACIÓN. ● PONER EN PRÁCTICA TÉCNICAS DE APRENDIZAJE O ACCIONES QUE LE PERMITAN MEJORAR O PERFECCIONAR SU PROCESO Y EVIDENCIAS DE

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

GRAMÁTICA ● PRONOMBRES PERSONALES
PRESENTE SIMPLE DE BE (AM, IS, ARE) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO) ● INTERROGACIÓN (YES/NO WH ESTRUCTURA) ● ADJETIVOS POSESIVOS ● ARTÍCULOS ● DEMOSTRATIVOS (COMO PRONOMBRES Y ADJETIVOS) ● SUSTANTIVOS PLURALES ● SUSTANTIVOS CONTABLES Y NO CONTABLES ● THERE IS, THERE ARE ● PREPOSICIONES DE LUGAR ● ADVERBIOS DE CANTIDAD: MANY, MUCH, A LOT (OF) ● SOME Y ANY ● ADJETIVOS DESPUÉS DEL VERBO BE, Y ANTES DE LOS SUSTANTIVOS ● PRESENTE SIMPLE (VERBOS MÁS USADOS) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO) ● ADVERBIOS DE FRECUENCIA ● PREPOSICIONES DE TIEMPO ● PRESENTE CONTINUO: ACCIONES PRESENTES Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO) ● CONECTORES SIMPLES: AND, OR, BUT ● VERBO CAN (PERMISO, POSIBILIDAD, HABILIDAD) ● VERBO WOULD (INVITACIONES) ● VERBO SHOULD (RECOMENDAR UN SITIO O UN LUGAR)

(HACER UNA RECOMENDACIÓN SENCILLA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO) ● VERBOS QUE IMPLICAN EL INFINITIVO: HAVE TO, NEED TO, (WOULD) LIKE TO, WANT TO ● SUJETO + CONTRACCIONES AUXILIARES (ID) ● AUXILIARES + SIN CONTRACCIONES (I WOULD) ● POSESIVOS CON 'S' ● PRONOMBRES SUJETO Y OBJETO ● PRONOMBRES INDEFINIDOS ● PASADO SIMPLE (REGULAR E IRREGULAR) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO) ● USED TO
VOCABULARIO ● SALUDOS ● FÓRMULAS DE CORTESÍA ● INFORMACIÓN PERSONAL (DATOS) ● NÚMEROS ● EL ALFABETO ● COLORES, FORMAS Y TEXTURAS ● TRABAJOS Y OCUPACIONES
● PAÍSES, NACIONALIDADES, IDIOMAS ● MIEMBROS DE LA FAMILIA ● OBJETOS DEL AMBIENTE DE APRENDIZAJE ● ELEMENTOS PERSONALES, POSESIONES ● ELEMENTOS DE SU ENTORNO LABORAL ● ADJETIVOS PARA DESCRIBIR PERSONAS, COSAS Y LUGARES ● ADJETIVOS PARA DEFINIR LA PERSONALIDAD DE ALGUIEN ● SENTIMIENTOS, SENSACIONES ● ACTIVIDADES COTIDIANAS ● EL COMER Y LAS HORAS DE COMIDA ● HORAS DEL DÍA, DÍAS, MESES, ESTACIONES ● ACTIVIDADES PARA EL TIEMPO LIBRE ● DEPORTES Y EJERCICIO ● PROGRAMAS DE TELEVISIÓN, PELÍCULAS, LIBROS ● GUSTOS Y PREFERENCIAS (AFICIONES, INTERESES, DEPORTES, MÚSICA, PELÍCULAS, TELEVISIÓN, LIBROS) ● EXPRESIONES PARA RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS (AWESOME, NO KIDDING! REALLY?) ● LUGARES, ATRACCIONES EN UN PUEBLO O CIUDAD (FESTIVOS, ACTIVIDADES TURÍSTICAS, COMIDAS Y BEBIDAS) ● EL CLIMA ● ALMACENES Y PLAN DE COMPRAS ● VESTUARIO Y ACCESORIOS ● ADVERBIOS DE TIEMPO PASADO (YESTERDAY, LAST, AGO)
PRONUNCIACIÓN
● VOCALES A E I ● ENTONACIÓN ● TERMINACIÓN DE LAS PALABRAS POR S (PLURAL, POSESIVOS, TERCERA PERSONA DEL SINGULAR) ● ACENTUACIÓN DE PALABRAS ● FONEMAS, PARES MÍNIMOS (SHIP/SHEEP, VET/BET, PULL/POOL, YET/JET) ● REDUCCIÓN DE PRONUNCIACIÓN AUXILIARES COMO EN: DO YOU / DID YOU / WOULD YOU) ● ACENTO EN UNA FRASE (PALABRAS DE CONTENIDO Y FUNCIONALES) ● PALABRAS SIN ACENTO (DÉBILES) ● (AUXILIARES, PRONOMBRES, POSESIVOS, ARTÍCULOS, PREPOSICIONES, CONJUNCIONES, FORMA DEL INFINITIVO TO) ● ACENTO SIN MARCAR Y LA ENTONACIÓN EN LAS PREGUNTAS (ELEVADA / EN DESCENSO) ● ENLACE CONSONANTE-VOCAL ● TERMINACIÓN EN ED (TRES FORMAS)
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA RED INSTITUCIONAL DE ENSEÑANZA DE IDIOMAS MODELO DE MEJORA CONTINUA
● INTERJECCIONES
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE
● USO DE DICCIONARIOS INGLÉS /ESPAÑOL ● USO DE RECURSOS EDUCATIVOS DIGITALES Y RECURSOS EN LA WEB ● ESTILOS DE APRENDIZAJE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA. ● BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS.
EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA

REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE. ● EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO+VERBO+COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS.
● ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
● PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA JUNTO CON EL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA EN UN AMBIENTE LABORAL. ● CONTESTA UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL. ● COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

● PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO.
● NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS INTERNACIONALES:
FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH) BEC (VANTAGE O HIGHER)
CELS (VANTAGE O HIGHER) IELTS (MÍNIMO 5,5) ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH) TOEFL PBT (MÍNIMO 567) TOEFL CBT (MÍNIMO 227) TOEFL IBT (MÍNIMO 87) BULATS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES) CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH) CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH) APTIS (B2 EN TODAS

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE CAPACITACIÓN O FORMACIÓN EN LA LENGUA EXTRANJERA EN MODALIDAD PRESENCIAL. ● DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y LMS. ● DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANÍA DIGITAL. ● COMPETENCIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORIENTACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ● HABILIDADES EN COMUNICACIÓN ESCRITA, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PENSAMIENTO CRÍTICO, ENTENDIMIENTO INTERPERSONAL, TRABAJO EN EQUIPO Y COMPRENSIÓN LECTORA. ● CREATIVO Y PROACTIVO. ● PREFERIBLEMENTE: ESTAR CERTIFICADO EN EL CURSO DE INSTRUCTOR VIRTUAL VIGENTE, ESTABLECIDO POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA Y/O CERTIFICADO RELACIONADO CON TUTORÍA VIRTUAL EXPEDIDO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS. ● PREFERIBLEMENTE: CONOCIMIENTO DE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN DEL SENA.

4.8.3 Competencias:

EL INSTRUCTOR ENCARGADO DE IMPARTIR LA FORMACIÓN DEBERÁ CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
1. PROFESIONAL CON TÍTULO EN LICENCIATURA EN IDIOMAS O PROFESIONAL EN CUALQUIER ÁREA DE CONOCIMIENTO.
2. NIVEL MÍNIMO B2 DE SUFICIENCIA EN INGLÉS, ACREDITADO MEDIANTE UNA DE LAS SIGUIENTES PRUEBAS INTERNACIONALES:
FCE (FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH)
BEC (VANTAGE O HIGHER
CELS (VANTAGE O HIGHER)
IELTS (MÍNIMO 5,5)
ISE II (INTEGRATED SKILLS IN ENGLISH)
TOEFL PBT (MÍNIMO 567)

CAE (CERTIFICATE IN ADVANCED ENGLISH)
CPE (CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH)
APTIS (B2 EN TODAS LAS HABILIDADES)

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270405036
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANIPULACIÓN Y USOS DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	240 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
3. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.
1. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA1
NARRAR LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL CAFÉ.
EXPLICAR LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN EL DESARROLLO DEL PAÍS.
INFORMAR SOBRE EL ROL DE LOS ACTORES DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA EN LA OFERTA DE VALOR DEL PRODUCTO.
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS.
IDENTIFICAR LOS DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUCCIÓN.
DESCRIBIR EL PROCESO DE BENEFICIO.
DIFERENCIAR LAS CATEGORÍAS DE CALIDAD.
EXPLICAR LAS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS DE LOS MERCADOS.
IDENTIFICAR LOS SELLOS DE CALIDAD.
OPERAR TRILLADORA DE MUESTRAS.
SELECCIONAR GRANOS DEFECTUOSOS EN LA MUESTRA DE CAFÉ.
APLICAR PROCEDIMIENTO PARA MEDICIÓN DE HUMEDAD Y DENSIDAD DE LA MUESTRA DE CAFÉ VERDE.
CALCULAR FACTOR DE RENDIMIENTO Y PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA.

RA2
EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE RECEPCIÓN DEL CAFÉ.

SELECCIONAR EL CAFÉ PARA EL TOSTADO.
ESTABLECER PERFILES Y NIVELES DE TOSTIÓN DE CAFÉ.
OPERAR EQUIPO PARA LA TOSTIÓN.
REGISTRAR INFORMACIÓN PARA EL CONTROL DE PARÁMETROS EN TUESTE.
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL TUESTE OBTENIDO.
APLICAR PROCEDIMIENTO PARA MEDIR EL NIVEL DE TUESTE.
EMPACAR EL CAFÉ TOSTADO.
ALMACENAR EL PRODUCTO FINAL.

RA3
CUMPLIR LA NORMATIVIDAD EN USO DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS SENSORIAL.
ALISTAR MUESTRAS PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL.
APLICAR EL PROTOCOLO DE EVALUACIÓN SENSORIAL.
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.
MANEJAR VOCABULARIO SENSORIAL BÁSICO.
RECONOCER DIFERENCIAS EN MUESTRAS.
DESCRIBIR SENSORIALMENTE EL CAFÉ.
USAR ESCALA DE CALIFICACIÓN EN PRUEBAS DESCRIPTIVAS.
ASOCIAR RESULTADO SENSORIAL CON USO DEL MERCADO.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA1
CAFÉ: HISTORIA, BOTÁNICA (ESPECIES Y VARIEDADES), CARACTERÍSTICAS INTRÍNSECAS Y EXTRÍNSECAS, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN, CONDICIONES AGROECOLÓGICAS, PERFILES POR ORIGEN, VOLÚMENES, DATOS ESTADÍSTICOS, CONSUMO PER CÁPITA, CONTRATO C, BROKERS, TENDENCIAS Y CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO EN EL ÁMBITO LOCAL, NACIONAL Y MUNDIAL.
BENEFICIO: TIPOS (LAVADO, SEMI LAVADO, SECO) MÉTODOS DE RECOLECCIÓN, TECNOLOGÍAS DE DESPULPADO, MÉTODOS DE FERMENTACIÓN, TECNOLOGÍAS DE SECADO, DEFECTOS CAUSADOS EN EL BENEFICIO.
INSTITUCIONALIDAD CAFETERA: FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS, ESTRUCTURA, RESPONSABILIDADES, ROLES, IMPACTO SOCIAL, MODELO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN, SUAVE LAVADO COLOMBIANO, IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN COLOMBIA, CULTURA CAFETERA, APORTE AL DESARROLLO NACIONAL, FAMILIA CAFETERA, PAISAJE CULTURAL CAFETERO, COOPERATIVAS DE CAFICULTORES.
CERTIFICACIONES Y SELLOS DE CALIDAD: CONCEPTO, TIPOS (ORGÁNICO, AMBIENTALES, DE RESPONSABILIDAD SOCIAL, DE FAUNA Y FLORA), DENOMINACIONES ESPECIALES (ORIGEN, INDICACIÓN DE PROCEDENCIA, IDENTIFICACIÓN GEOGRÁFICA) CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PROTECCIÓN, ENTE REGULADOR, NORMATIVIDAD.
ANÁLISIS FÍSICO: MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL ALISTAMIENTO DE MUESTRAS, CARACTERÍSTICAS, NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL, NORMATIVIDAD COMERCIAL, PARÁMETROS DE CALIDAD FÍSICA DEL GRANO (HUMEDAD, DENSIDAD, TAMAÑO, DEFECTOS FÍSICOS, CLASIFICACIÓN DE TAMAÑOS, FALTAS, CATEGORÍAS, VIABILIDAD DEL EMBRIÓN, DAÑO MECÁNICO).
RENDIMIENTO EN TRILLA: FACTOR DE RENDIMIENTO, PORCENTAJE DE ALMENDRA SANA, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.
TÉRMINOS COMERCIALES DEL CAFÉ VERDE: EXCELSO USUALLY GOOD QUALITY UGQ, EXCELSO EUROPA, EXCELSO EXTRA, EXCELSO SUPREMO, EXCELSO PREMIUM, CATEGORÍA ESPECIAL SEGÚN SCAA). (SPECIALTY COFFEE ASOCIATION OF AMERICA SCAA, 2012A)

RA2
TOSTIÓN: HISTORIA Y EVOLUCIÓN TECNOLÓGICA, MÉTODOS, MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DE CALOR, VARIABLES PARA EL CONTROL DE LA OPERACIÓN, PARÁMETROS DE CALIDAD, PRINCIPIOS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN DEL COLOR, SISTEMAS Y APLICACIONES PARA REGISTRO, CONTROL DE PROCESO DE TUESTE.
CAFÉ TOSTADO: TIPOS, CRITERIOS DE CALIDAD, CARACTERÍSTICAS, NIVELES, PERFILES DE TUESTE,

TECNOLOGÍAS DISPONIBLES.
EMPAQUE: TIPOS, MATERIALES, CARACTERÍSTICAS, PRESENTACIONES, CRITERIOS DE USO, ROTULADO, NORMATIVIDAD.
RECIBO: CONDICIONES DE TRANSPORTES, TÉCNICAS DE INSPECCIÓN, CRITERIOS DE ACEPTACIÓN, MANUALES DE PROCEDIMIENTO.

RA3
ATRIBUTOS SENSORIALES: FRAGANCIA, AROMA, SABOR, SABOR RESIDUAL, ACIDEZ, CUERPO, BALANCE, UNIFORMIDAD, DULZURA, TAZA LIMPIA, IMPRESIÓN TOTAL.
LABORATORIO SENSORIAL DE CAFÉ: CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES, NORMATIVIDAD.
EVALUACIÓN SENSORIAL: CONCEPTO, TIPOS (PRUEBAS DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO, DISCRIMINATIVAS Y DESCRIPTIVAS), PROTOCOLO.
PERFILES SENSORIALES: SEGÚN ORIGEN, SEGÚN PROCESO, SEGÚN USO COMERCIAL, SEGÚN CALIDAD.
DEFECTOS SENSORIALES: TIPOS, CAUSAS, RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN O BENEFICIO, LENGUAJE DE IDENTIFICACIÓN SENSORIAL.
ALISTAMIENTO DE MUESTRAS: PROTOCOLO SEGÚN NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES (TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE TOSTIÓN, NÚMERO DE TAZAS, FORMATOS, CANTIDADES, RELACIÓN AGUA CAFÉ, COLOR DEL GRANO TOSTADO, MOLIENDA DE CAFÉ PARA ANÁLISIS SENSORIAL).
INSUMOS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN, USOS, MANEJO, ALMACENAMIENTO.
REGISTROS: CONCEPTO, TIPOS, ESCALAS, FORMATOS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1
RECONOCE LOS ORGANISMOS DE LA INSTITUCIONALIDAD CAFETERA Y SU ROL EN LA CADENA PRODUCTIVA.
CLASIFICA EL CAFÉ DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE ORIGEN, PROCESO DE BENEFICIO, SELLOS Y CALIDAD FÍSICA.
RELACIONA LA CALIDAD DEL CAFÉ CON LAS CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS DE LOS MERCADOS.
EXPONE LA IMPORTANCIA DEL CAFÉ EN EL DESARROLLO DEL PAÍS SEGÚN HECHOS HISTÓRICOS Y CULTURALES.

RA2
ESTABLECE EL PROCESO DE TOSTADO DE ACUERDO CON LA PREPARACIÓN Y PARÁMETROS DE CALIDAD.
CONTROLA PARÁMETROS DE TUESTE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y CRITERIOS COMERCIALES.
CLASIFICA LA CALIDAD DE LA TOSTIÓN SEGÚN NORMAS TÉCNICAS, VOLUNTARIAS Y COMERCIALES.
EMPACA EL CAFÉ TOSTADO CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD DE ROTULADO Y ETIQUETADO.
INSPECCIONA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL CAFÉ VERDE Y/O TOSTADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA Y CRITERIOS CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.

RA3
EVALÚA SENSORIALMENTE CAFÉS SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD.
IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ APLICANDO PRUEBAS DISCRIMINATIVAS Y DESCRIPTIVAS.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1:
INGENIERO DE ALIMENTOS, AGROINDUSTRIAL O AGRÓNOMO; ADMINISTRADOR AGROPECUARIO O DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL
ALTERNATIVA 2:
TECNÓLOGO EN EL ÁREA AGROINDUSTRIAL, EN EL ÁREA DE LA ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA, EN GESTIÓN DE LA EMPRESA CAFETERA, GESTIÓN SOSTENIBLE DEL CAFÉ O CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

TÉCNICO PROFESIONAL EN EL ÁREA DE MANEJO DE PROCESOS DEL CAFÉ.
ALTERNATIVA 4:
TÉCNICO BARISTA O EN MESA Y BAR CON PROFUNDIZACIÓN TÉCNICA EN BARISMO, ESPECIALIZACIÓN TÉCNICA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES DE CATACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ VERDE Y TOSTADO O CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN CATACIÓN, TOSTIÓN O Q PROCESSING Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS A LA FORMACIÓN.
HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS, DISPOSICIÓN DE SERVICIO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	270405038
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	324 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.
5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DE CONSUMO, NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS COMERCIALES DEL ESTABLECIMIENTO.
3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
1. MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.
2. DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RA1
CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN
ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN
UBICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS
MANEJAR PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.
DOSIFICAR Y PREPARAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
IMPLEMENTAR MEDIDAS DE PREVENCIÓN COMO APOYO AL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
CUMPLIR LA NORMATIVIDAD DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
EJECUTAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
DISPONER RESIDUOS SEGÚN CLASIFICACIÓN.

RA2
IDENTIFICAR LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN PARA EL SERVICIO DE CAFÉ.
ALISTAR LOS ACCESORIOS, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA EL SERVICIO.
REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN.
LIMPIAR LOS EQUIPOS Y/O MÉTODOS DE PREPARACIÓN A UTILIZAR.
CONECTAR LA FUENTE DE ENERGÍA Y ABASTECIMIENTO DE AGUA EN LOS EQUIPOS.
ORDENAR EL ESPACIO PARA EL SERVICIO.
INSPECCIONAR ORGANOLÉPTICAMENTE EL AGUA.
MEDIR CLORO LIBRE, PH Y LOS SÓLIDOS SOLUBLES DEL AGUA.
REGISTRAR INFORMACIÓN DE MEDICIÓN DE VARIABLES DEL AGUA.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ PARA ESPRESSO Y BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADAS.
SELECCIONAR EL CAFÉ.
ACONDICIONAR MÉTODO DE PREPARACIÓN.
ESTABLECER LA RELACIÓN AGUA - CAFÉ
ESTABLECER LA GRANULOMETRÍA.
DOSIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ.
OPERAR EL MOLINO DE CAFÉ.
ALIMENTAR EL MÉTODO DE PREPARACIÓN.
EVALUAR LOS RESULTADOS ESPERADOS EN LA BEBIDA DE CAFÉ PREVIO AL SERVICIO.
AJUSTAR VARIABLES DE EXTRACCIÓN.
UTILIZAR TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN.
MANEJAR ESTÁNDARES DE PREPARACIÓN.
REGISTRAR LA TRAZABILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ A UTILIZAR.

RA4
RECONOCER LOS TIPOS DE CAFÉ ESPRESSO.
UTILIZAR EL VOCABULARIO TÉCNICO.
SELECCIONAR EL CAFÉ PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO BALANCEADO
EFECTUAR PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO.
OBTENER DIFERENTES TIPOS DE PERFILES SENSORIALES EN LA BEBIDA DE CAFÉ ESPRESSO.
RELACIONAR EL PERFIL SENSORIAL DEL ESPRESSO CON LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA UTILIZADA.
VERIFICAR RESULTADO DE LA EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO.
APLICAR CRITERIOS RECHAZO DE CAFÉ U OTROS INGREDIENTES.
IDENTIFICAR TIPOS Y CALIDADES DE LECHE.
APLICAR TÉCNICAS DE TEXTURIZACIÓN DE LECHE.
VERIFICAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN LA TEXTURIZACIÓN DE LECHE.
USAR TÉCNICAS DE VERTIDO DE LECHES TEXTURIZADAS EN EL ESPRESSO.

VERIFICAR RESULTADO DE LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO CON LECHE.
APLICAR CONDICIONES Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO.
DESCRIBIR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LA BEBIDA A BASE DE ESPRESSO.

RA5
IDENTIFICAR INGREDIENTES SINÉRGICOS PARA REALIZAR MEZCLAS CON CAFÉ.
SELECCIONAR EL RECIPIENTE PARA EL SERVIDO DE LA BEBIDA DISEÑADA.
ELEGIR LA PRESENTACIÓN PARA BEBIDAS DISEÑADAS A BASE DE CAFÉ.
DESARROLLAR NUEVAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.
APLICAR TÉCNICAS DE MEZCLAS PARA LA OBTENCIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO.
CONTROLAR PARÁMETROS EN LA ELABORACIÓN DE LA BEBIDA DISEÑADA.
APLICAR CRITERIOS DE CREATIVIDAD Y FUNCIONALIDAD EN ELABORACIÓN DE BEBIDAS DISEÑADAS.
DESCRIBIR LOS CRITERIOS CONCEPTUALES DE ELABORACIÓN DE LA BEBIDA DISEÑADA.
VERIFICAR RESULTADO DE LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS DISEÑADAS A BASE DE CAFÉ.
DESCRIBIR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LA BEBIDA OBTENIDA.
ORGANIZAR ESTACIÓN DE TRABAJO.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

RA1
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN SEGÚN RIESGO EN SALUD PÚBLICA.
ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: CONCEPTO, SINTOMATOLOGÍAS, MEDIDAS PREVENTIVAS.
AGENTES PATÓGENOS: CONCEPTOS, DESCRIPCIÓN, CLASIFICACIÓN, MEDIOS Y FACTORES DE INCUBACIÓN.
ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS GENERALES.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: TIPOS, CONCEPTOS, MECANISMOS DE CONTROL
CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: CONCEPTO, FUENTES, CLASIFICACIÓN, CONSECUENCIAS, PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL APLICADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, SOLUCIONES, PROTOCOLOS, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD
PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS, NORMATIVIDAD
PLAGAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASIFICACIÓN, MEDIDAS DE PREVENCIÓN, PROGRAMA DE CONTROL.
RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARCO LEGAL, NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES, DEBERES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, NORMATIVIDAD.

RA2
TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS: TIENDA DE CAFÉ, TIENDA EXPERIENCIAL, BARRA DE CAFÉ, CAFÉ BAR, CAFETERÍA, RESTAURANTE, HOTEL URBANO, HOTEL RURAL, FINCA DE CAFÉ CON SERVICIOS TURÍSTICOS, AMBIENTES CON SERVICIOS TURÍSTICOS EXPERIENCIALES CAFETEROS.
ÁREA DE PREPARACIÓN: CONCEPTO, UBICACIÓN, TÉCNICAS DE ORDEN Y DISTRIBUCIÓN DE ACCESORIOS.
MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS (OLLETA, CHEMEX, PRENSA FRANCESA, AEROPRESS, SHYPHON, EVA SOLO, DRIPPER V60, COLDBREW, IBRIK, TRINITI, GABY, SYPHON DE BALANCÍN, NAPOLITANA, VIETNAMITA, OTROS), CARACTERÍSTICAS, PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO, CRITERIOS Y RESTRICCIONES DE USO, ACCESORIOS.
EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ: ORIGEN, EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS (ESPRESSO, GRECA, CAFETERA DE GOTEO, CAFETERAS INSTITUCIONALES, EQUIPOS PARA VENDING, TRIFECTA, AUTOMÁTICOS, SEMIAUTOMÁTICOS, MANUALES, MOLINOS, EQUIPOS DE APOYO), CARACTERÍSTICAS, PRINCIPIOS Y MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN, CRITERIOS DE USO, VARIABLES DE CONTROL, ACCESORIOS, CONDICIONES DE SEGURIDAD PARA LA OPERACIÓN, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y CUIDADO DEL EQUIPO.

RA3
TÉCNICAS PARA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA: CONCEPTO, VARIABLES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN ORGANOLÉPTICA, HERRAMIENTAS DE MEDICIÓN DE VARIABLES Y CRITERIOS DE USO, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS, PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE RESULTADOS.
CAFÉ FILTRADO: CONCEPTO, CLASES, ESTÁNDARES DE EXTRACCIÓN.
UNIDADES DE MEDIDA: MASA, VOLUMEN, SISTEMA INTERNACIONAL, SISTEMA INGLÉS, EQUIVALENCIA, PROPORCIONES.
MOLINOS DE CAFÉ: TECNOLOGÍAS, TÉCNICAS DE OPERACIÓN.
MOLIENDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GRANULOMETRÍA, PARÁMETROS DE CONTROL, CRITERIOS DE USO SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN, TRAZABILIDAD, REGISTROS, PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN
VARIABLES DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: PRESIÓN, TEMPERATURA, PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS DEL AGUA, NIVEL DE TUESTE, PERFIL DE TUESTE, MOLIENDA, CÁLCULO DE LA RELACIÓN AGUA CAFÉ, TÉCNICA DE VERTIDO DEL AGUA, TIEMPO DE FILTRADO, NIVEL TURBULENCIA, NIVEL DE SOLIDOS SOLUBLES DISUELTOS, PRE INFUSIÓN, FILTROS, OTRAS; RELACIÓN ENTRE ESTILOS DE PREPARACIÓN CON LAS VARIABLES DE EXTRACCIÓN.
OBTENCIÓN DE LA BEBIDA DE CAFÉ: PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN, PARÁMETROS DE SERVICIO.
NORMATIVIDAD: REGLAMENTO DE CAMPEONATOS DE LA WORLD COFFEE EVENTS, REGLAMENTOS WORLDSKILLS, ESTÁNDARES INSTITUCIONALES. (VÉLEZ, 2011), TÉCNICAS DE RECONOCIMIENTO DE CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS, BEBIDAS INNOVADORAS.

RA4
ESPRESSO: DEFINICIÓN, HISTORIA, EVOLUCIÓN HISTÓRICA, TIPOS, FACTORES CLAVES PARA LA CALIDAD

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RA1
DETERMINA FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ACUERDO CON TIPOS DE RIESGO.
DESCRIBE LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN OCASIONAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.
PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
LIMPIA Y DESINFECTA ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROGRAMA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR.
DISPONE RESIDUOS SEGÚN TIPO, PROGRAMA DE SANEAMIENTO Y NORMATIVIDAD.
ASUME PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO.
PORTA EL UNIFORME, DOTACIÓN DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
PREVIENE LA INFESTACIÓN DE PLAGAS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

RA2
DESCRIBE LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTO PARA EL SERVICIO DE CAFÉ.
EXPLICA LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, EQUIPO A UTILIZAR Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.
ORGANIZA EL ÁREA DE PREPARACIONES DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y LOS ACCESORIOS DISPONIBLES.
REALIZA LA MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO.
SELECCIONA EL MÉTODO DE EXTRACCIÓN Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ Y A BASE DE CAFÉ SEGÚN TIPO DE ESTABLECIMIENTO.
DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADOS Y A BASE DE CAFÉ ESPRESSO TENIENDO EN CUENTA SU PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.

RA3
RECONOCE LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LA

NACIONAL E INTERNACIONAL.
ELIGE LA MOLIENDA DE ACUERDO CON EL SERVICIO DE LA BEBIDA DE CAFÉ.
CONTROLA LAS VARIABLES DE LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ PARA LA PREPARACIÓN CONFORME A NORMATIVIDAD, ESTÁNDARES INSTITUCIONALES, SERVICIOS EXPERIENCIALES Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
EXTRAER BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LAS VARIABLES DE PREPARACIÓN, CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, MÉTODO Y TÉCNICA DE PREPARACIÓN Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
IDENTIFICA RESULTADO SENSORIAL A PARTIR DE LA MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN.
DESCRIBE EL PERFIL DE LA BEBIDA Y SUS ATRIBUTOS DE ACUERDO CON EL ORIGEN, PROCESO Y MODIFICACIÓN DE VARIABLES EN LA EXTRACCIÓN EXALTANDO LA LABOR DEL PRODUCTOR.

RA4
VERIFICA LAS CONDICIONES Y RESTRICCIONES REQUERIDAS EN OBTENCIÓN DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD.
OBTENER BEBIDA DE CAFÉ ESPRESSO TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD.
REALIZA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE MANTENIENDO LA SIMETRÍA, TEXTURA, BALANCE Y SABOR EXIGIDO POR LA NORMATIVIDAD.
PRESENTA BEBIDA A BASE DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ARTE LATTE, CRITERIOS TÉCNICOS DE VALORACIÓN VISUAL Y NORMATIVIDAD.

RA5
DESCRIBE PARÁMETROS EXIGIDOS EN LA NORMATIVIDAD (WORLDSKILLS, WORLD COFFEE EVENTS) PARA EL DISEÑO DE BEBIDAS DE CAFÉ.
IDENTIFICA LOS INGREDIENTES UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.
ELABORA UNA CARTA DE BEBIDAS DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE BEBIDAS (FRÍAS, CALIENTES Y TIBIAS, TAMAÑOS, PRESENTACIONES COMERCIALES).
ELABORA BEBIDA DISEÑADA A BASE DE ESPRESSO, TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE CREATIVIDAD, FUNCIONALIDAD, RENTABILIDAD Y EXPERIENCIA SENSORIAL, SEGÚN NORMATIVIDAD INTERNACIONAL Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
CALCULA PROPORCIONES DE PESOS Y MEDIDAS UTILIZANDO ELEMENTOS BÁSICOS DE MATEMÁTICAS.
SELECCIONA INGREDIENTES PARA BEBIDA DISEÑADA CUMPLIENDO CON LOS CRITERIOS DE SINERGIA Y COHERENCIA CONCEPTUAL, RESALTANDO EL PERFIL DEL CAFÉ Y SU ORIGEN.
EVALÚA EL RESULTADO DE LA BEBIDA DISEÑADA USANDO CRITERIOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y COMERCIAL.
ORGANIZA LA ESTACIÓN DE TRABAJO AL FINALIZAR EL TURNO.
ELABORA PROPUESTA DE SERVICIO CON CRITERIOS DE INNOVACIÓN, PERTINENCIA TURÍSTICA, Y

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1:
INGENIERO DE ALIMENTOS O AGROINDUSTRIAL; ADMINISTRADOR AGROPECUARIO O DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL; PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O EN EL ÁREA DE HOTELERÍA.

ALTERNATIVA 2:
TECNÓLOGO EN EL ÁREA DE HOTELERÍA, EN GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA, EN EL ÁREA DE LA ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

ALTERNATIVA 3:
TÉCNICO BARISTA O EN MESA Y BAR CON PROFUNDIZACIÓN TÉCNICA EN BARISMO O ESPECIALIZACIÓN TÉCNICA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN CAFÉ O CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN BARISMO O BREWING Y SEIS (6) MESES DE EXPERIENCIA PEDAGÓGICA. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS FORMATIVOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS A LA FORMACIÓN.
HABILIDADES EN EL MANEJO DE ATENCIÓN A USUARIOS, DISPOSICIÓN DE SERVICIO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201528
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	EMPLEAR ELEMENTOS DE CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS, SOCIAL Y PERSONAL
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.
01DENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.
02 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
03 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA
RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL
DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA
ANALIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA

ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O NECESIDADES PLANTEADAS
IDENTIFICAR NECESIDADES EMPRESARIALES DEL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL EMPRENDEDOR
ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL
EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO
IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES
DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES
RECONOCER ESTRUCTURAS OPERACIONALES
CONSTRUIR PROPUESTAS EMPRESARIALES
ESTABLECER PRINCIPIOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO
CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO
EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
ABORDAR LOS CONTEXTOS DE INFLUENCIA DE LA IDEA DE NEGOCIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.
IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.
PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.
IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, MODELAJE DE IDEAS,
VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.
EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN
MERCADOS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD.
ESTRUCTURA OPERACIONAL, CONCEPTO, PRODUCTO, PROCESO, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, REQUERIMIENTOS
TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y HUMANOS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL
PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL
ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL
INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE NEGOCIO
DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO
CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO
DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO
ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN CIENCIAS ECONÓMICAS O AFINES
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O AFINE
PROFESIONAL EN MERCADEO O AFINES
PROFESIONAL EN INGENIERÍA INDUSTRIAL O AFINES

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIECIOCHO (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS
CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y DOCE (12)

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201530
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INDUCCIÓN
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL DESARROLLO HISTÓRICO DEL SENA
IDENTIFICAR LA IDENTIDAD CORPORATIVA DEL SENA
DESCRIBIR LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA IMAGEN CORPORATIVA DEL SENA
IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD
DESCRIBIR LAS NORMAS DE CONVIVENCIA QUE REGULAN EL COMPORTAMIENTO DEL APRENDIZ, DURANTE EL PROCESO DE FORMACIÓN
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL SENA
DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
VIVENCIAR SU PROYECTO DE VIDA EN EL MARCO DEL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

MISIÓN, VISIÓN, HISTORIA INSTITUCIONAL, OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, PRINCIPIOS ÉTICOS, VALORES ÉTICOS Y PROCEDERES ÉTICOS.
ELEMENTOS DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL: ESCUDO, BANDERA, LOGOSÍMBOLO, HIMNO, ESCARAPELAS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA,
POLÍTICAS DE BIENESTAR A APRENDICES Y NORMAS DE CONVIVENCIA INTERNA: ALTERNATIVAS PARA EL DESARROLLO DE LA ETAPA PRODUCTIVA ETAPAS DE LA FORMACIÓN: TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTO. MANUAL DE CONVIVENCIA, NORMA ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS.
FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y SUS CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE CERTIFICADO DE ACUERDO CON LA FORMACIÓN Y DURACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN.
DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, CONCEPTO, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS
PROYECTO FORMATIVO: CONCEPTO, FASES ACTIVIDADES, DENOMINACIÓN, OBJETIVOS,
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS: ESTRUCTURA, TIPOS DE EVIDENCIA, FORMATO, CONTENIDOS.
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS SENA: TUTORIALES SENA: LMS, SOFIA PLUS, SISTEMA VIRTUAL DE APRENDICES (SVA), GESTIÓN CONTRATO DE APRENDIZAJE. CORREO MISENA. PORTALES, REDES SOCIALES DE LA ENTIDAD,
RUTA DE FORMACIÓN: ETAPA LECTIVA, ETAPA PRÁCTICA (ALTERNATIVAS). DURACIÓN, CARACTERÍSTICAS, REQUISITOS, FORMATOS, COMPROMISOS, EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO, PLAN DE MEJORA,
PROYECTO DE VIDA. QUE ES UN PROYECTO DE VIDA, COMO SE FORMULA, COMO SE REESCRIBE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORMATIVOS.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA
INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPROTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTA COMPETENCIA SE REQUIERE LA PARTICIPACIÓN DEL INSTRUCTOR TÉCNICO
DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, LOS INSTRUCTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE Y TRANSVERSALES, EL PROFESIONAL DE DESARROLLO HUMANO, EQUIPO DE BIENESTAR Y LIDERAZGO AL APRENDIZ, RELACIONES CORPORATIVAS, ADMINSTRACIÓN EDUCATIVA, COORDINADORES MISIONALES Y ACADÉMICOS EN COORDINACIÓN

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS, VALORES Y PROCEDERES ÉTICOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO DE ÉTICA INSTITUCIONAL
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC
CONOCIMIENTO DE MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA SENA
CONOCIMIENTO DE LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES PARA EL APRENDIZ
CONOCIMIENTO DEL PROCESO GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	999999999
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	880 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

4.8.3 Competencias:

4.9 MATERIALES DE FORMACIÓN

Tipo Material	Descripción del Material	Codificación ORIONS	Unidades	Cantidad
Consumible	Los requeridos de acuerdo al proyecto formativo.	0	UNIDAD	30
Devolutivo	Los requeridos de acuerdo al proyecto formativo.	0	UNIDAD	30

4.10 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS PARA LA COMPETENCIA DE FORMACIÓN

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Autor	ETHEL VEGA ESPINDOLA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS. REGIONAL SANTANDER	14/03/2017

Autor	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	01/08/2017
Autor	DIANA MARCELA MORA	ASESORA RED DE HOTELERÍA Y TURISMO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/08/2017
Autor	ANDRES FELIPE RUIZ	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	09/08/2017
Autor	OSCAR MAURICIO TRIVIÑO	INSTRUCTOR	null. REGIONAL HUILA	09/08/2017
Autor	CARLOS NICOLAS RODRIGUEZ	INSTRUCTOR	CENTRO DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES - LA SALADA. REGIONAL ANTIOQUIA	09/08/2017
Autor	EDISON ALEXANDER TAMAYO	ASESOR	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS. REGIONAL BOLÍVAR	09/08/2017
Autor	NIDIA JEANNET GOMEZ	ASESORA DE FORMACIÓN	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	09/08/2017
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCH	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	20/10/2017
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	29/12/2017
Autor	MARTHA ISABEL RINCON BAEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	22/05/2018
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	22/05/2018
Autor	LUISA MARIA TOBON	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CENTRO AGROINDUSTRIAL. REGIONAL QUINDÍO	23/05/2018
Autor	OLGA MILENA GAMEZ SOCHA	ACTIVAR PROGRAMA	null. DIRECCIÓN GENERAL	05/06/2018
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN.	29/12/2017
Aprobación	DIANA MARCELA MORA CASTAÑEDA		DIRECCION GENERAL.	29/05/2018

CONTROL DE CAMBIOS

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA