



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	2300667	Código del Programa SOFIA:	621600	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	14
1.1 Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS		1.2 Regional:		REGIONAL DISTRITO CAPITAL		
1.3 Nombre del proyecto:	COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS HOTELEROS BAJO ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	27						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, ESTABLECIEMIENTOS DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	ALOJAMIENTO, GESTION, PROCEDIMIENTO, PROCESO, SOSTENIBILIDAD						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	81	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:				80
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:				0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:				1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Desde el viceministerio de Turismo en Colombia se han creado políticas públicas destinadas a promover la calidad de la prestación de los servicios hoteleros, no obstante la baja cualificación del talento humano encargado de la prestación de estos servicios en el área técnica, el dominio de un segundo idioma, la tendencia al aumento de la informalidad y la carencia en el seguimiento y control, han generado deficiencia en la prestación de los servicios, lo cual impacta negativamente en la competitividad del sector, manifestada en alta insatisfacción de los usuarios y la constante proliferación de la parahotelería.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.2 Justificación del proyecto

El sector hotelero se caracteriza por basar la calidad de los servicios que presta en la capacidad demostrada por el grupo de personas que participan de manera activa en su ejecución y no solamente en la infraestructura empleada para ello.

La encuesta realizada por la Universidad Javeriana, para medir la percepción de calidad de los servicios turísticos realizada en 2018, mostró: que el 63,9% de los clientes percibió una calidad deficiente; el 23,3% la calificó como aceptable y el 12,8%, como buena, cifras que invitan a repensar la estrategia de servicios para mejorar la calidad ofrecida en esta clase de establecimientos.

Por otra parte, según datos entregados por el Viceministerio de Turismo en Colombia están registrados 19901 establecimientos de alojamiento y hospedaje al 2018 de los cuales 35 están certificados en calidad y 474 en sostenibilidad ; lo que muestra la necesidad de implementar acciones que contribuyan al mejoramiento de estas cifras.

Este proyecto pretende que el aprendiz adquiera las habilidades, destrezas y conocimientos necesarios para coordinar la ejecución de los procesos y protocolos que permitan a los establecimientos de alojamiento prestar servicios con calidad, aplicando estrategias para la reducción de costos, la optimización de recursos y el desarrollo de prácticas amigables con el medio ambiente, con la sostenibilidad y la productividad del sector.

2.3 Objetivo general

Coordinar la prestación de los servicios hoteleros bajo estándares de calidad y sostenibilidad.

2.4 Objetivos específicos

1. Delimitar la operación hotelera a partir de la caracterización del establecimiento, el reconocimiento de los procedimientos y los recursos de servicio.
2. Medir la eficiencia de los recursos a través de la verificación de estándares de operación y el análisis de los costos y resultados del área de alojamiento.
3. Implementar servicios de alimentos y bebidas cumpliendo con la rentabilidad y las estrategias de gestión de la calidad
4. Evaluar los resultados de la operación teniendo en cuenta los parámetros de rentabilidad y calidad.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices con aspiraciones de empleabilidad o emprendimiento, Empresarios del sector hotelero, SENA, Clusters de turismo y gastronomía, Usuarios de servicios hoteleros.
----------------------------------	---

2.5.2 Impacto

Social:	Generación de empleo, mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores del sector Hotelero. Mejora en la relaciones entre el sector productivo, los posibles trabajadores y el SENA.
Económico:	Aumento de la productividad y rentabilidad de las empresas del sector Hotelero, Incremento en los índices de empleabilidad del sector, Optimización en el uso de los recursos relacionados con la operación de los establecimientos del sector de alojamiento.
Ambiental:	Uso racional y eficiente de los recursos asociados con el servicio de alojamiento. Mejora en el manejo de los residuos generados en el marco del servicio hotelero.
Tecnológico:	Implementación de nuevas y mejores tecnologías aplicadas a los procesos y procedimientos operativos en el servicio hotelero y sus complementarios.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución

* Insumos y materiales de formación insuficientes para la ejecución del proceso formativo. /Planeación de las ofertas educativas, sustentada en los Planes de compra y Planes Operativos Anuales de los centros de formación.

* Falta de herramientas o ambientes de aprendizaje especializados para la ejecución de los procesos formativos./Dotar a los centros de ambientes especializados para la formación relacionada con el servicio de alojamiento y servicios complementarios.

* Falta de motivación para la implementación de modelos de servicio en los establecimientos del sector hotelero./Realizar proyección y sensibilización empresarial del programa y sus aportes al crecimiento del sector.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

- 1) Informe de caracterización
- 2) Manuales de procedimientos
- 3) Requerimiento de recursos para el servicio.
- 4) Informes de operación y estadística.
- 5) Informes de costos y rentabilidad.
- 6) Plan de trabajo para producción y servicio.
- 7) Informe de resultado de la operación.
- 8) Bitacora de Etapa productiva

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica

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

2.7 Valoración Productiva

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



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ANÁLISIS	0. IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	565565 - 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.	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	553956 - 4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	553957 - 2. PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	553958 - 3. RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	553959 - 1. IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	554040 - 3. EVALUAR LOS RESULTADOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	554041 - 4. OPTIMIZAR LOS RESULTADOS, DE ACUERDO CON LA VERIFICACIÓN	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	554042 - 2. APLICAR FUNCIONALIDADES DE HERRAMIENTAS Y SERVICIOS TIC, DE ACUERDO CON MANUALES DE USO, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y BUENAS PRÁCTICAS.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	554043 - 1. ALISTAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN.	220501046 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	558862 - 1. ORGANIZAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL ÁREA DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES CON BASE EN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	260201072 - COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	565502 - 5. BRINDAR EN ESPAÑOL E INGLÉS INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	565505 - 1. OFRECER SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON PORTAFOLIO, TIPO DE HOTEL Y PROTOCOLOS.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
ANÁLISIS	1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	565552 - 1. COMPRENDER INFORMACIÓN SOBRE SITUACIONES COTIDIANAS Y LABORALES ACTUALES Y FUTURAS A TRAVÉS DE INTERACCIONES SOCIALES DE FORMA ORAL Y ESCRITA.	240202501 - 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
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565500 - 3. OPERAR SOFTWARE HOTELERO DE ACUERDO CON MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565504 - 4. REALIZAR CHECK IN AL HUÉSPED DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE SERVICIOS, PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565507 - 2. RESERVAR HABITACIONES Y SERVICIOS HOTELEROS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, LA DISPONIBILIDAD Y EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565513 - 2. MANEJAR VALORES DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO HOTELERO.	210301098 - Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565515 - 1. REGISTRAR MOVIMIENTOS DE CAJA SEGÚN LA NATURALEZA DEL MISMO, NORMATIVA Y EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	210301098 - Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico
ANÁLISIS	2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565550 - 2. INTERCAMBIAR OPINIONES SOBRE SITUACIONES COTIDIANAS Y LABORALES ACTUALES, PASADAS Y FUTURAS EN CONTEXTOS SOCIALES ORALES Y ESCRITOS	240202501 - 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
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554036 - 1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APOORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554037 - 4. CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		CONFLICTOS	
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554038 - 2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APOORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554039 - 3. PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554044 - 1. ANALIZAR LOS COMPONENTES DE LA COMUNICACIÓN SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, INTENCIONALIDAD Y CONTEXTO.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554045 - 3. RELACIONAR LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554046 - 2. ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	554047 - 4. ESTABLECER PROCESOS DE ENRIQUECIMIENTO LEXICAL Y ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	555276 - 3. COORDINAR LA PROGRAMACIÓN DEL PERSONAL TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DEL SERVICIO, POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y NORMATIVA.	210201042 - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	555278 - 1. ASISTIR LAS ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN DEL TALENTO HUMANO SEGÚN PERFIL DEL CARGO Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	210201042 - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	558860 - 2. DETERMINAR LOS RECURSOS FÍSICOS PARA EL ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES SEGÚN PRONÓSTICOS OCUPACIÓN, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y PLAN ELABORADO.	260201072 - COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565503 - 6. ATENDER EN LENGUA INGLESA LOS SERVICIOS DE RECEPCIÓN HOTELERA EMPLEANDO ESTRUCTURAS GRAMATICALES Y	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		TÉCNICO PROPIOS DE ESTE IDIOMA.	
ANÁLISIS	3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565506 - 7. LEGALIZAR SALIDA DEL HUÉSPED CONFORME CON PROTOCOLOS DE SERVICIO, NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUISITOS LEGALES VIGENTES.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
EJECUCIÓN	6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	565510 - 1. ASESORAR LA PLANEACION DE EVENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, PROTOCOLOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EJECUCIÓN	6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	565511 - 2. ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS CONTRACTUALES Y CRITERIOS TÉCNICOS.	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EJECUCIÓN	6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	565553 - 5. PRESENTAR UN PROCESO PARA LA REALIZACIÓN DE UNA ACTIVIDAD EN SU QUEHACER LABORAL DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS DESDE SU PROGRAMA DE FORMACIÓN.	240202501 - 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
EJECUCIÓN	7. ESTABLECER PRECIO DE VENTA DEL SERVICIO.	565540 - 2. ESTABLECER PRECIOS DE VENTA PRODUCTOS Y SERVICIOS HOTELEROS DE ACUERDO CON LA VALORACIÓN DE COSTOS, MÉTODO Y MARGEN DE RENTABILIDAD.	210303025 - Calcular costos de operación de acuerdo con métodos
EJECUCIÓN	7. ESTABLECER PRECIO DE VENTA DEL SERVICIO.	565561 - 2. ESTRUCTURAR PLAN DE ACCIÓN PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD CON BASE EN LOS REQUISITOS NORMATIVOS.	220601043 - IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS
EJECUCIÓN	7. ESTABLECER PRECIO DE VENTA DEL SERVICIO.	565562 - 2. SELECCIONAR PROVEEDORES CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y POLÍTICAS.	210101071 - Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	554053 - 3. ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	554055 - 4. VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	554056 - 4. PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DEL CONTEXTO SEGÚN RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	554057 - 3. ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565508 - 4. EVALUAR LA PRODUCCIÓN Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON BASE EN LA PLANEACIÓN Y EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565509 - 3. COORDINAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON BASE EN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y	220601035 - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565542 - 3. CONTROLAR LOS COSTOS DEPARTAMENTALES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PORCENTAJES ESTABLECIDOS.	210303025 - Calcular costos de operación de acuerdo con métodos
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565551 - 6. EXPLICAR LAS FUNCIONES DE SU OCUPACIÓN LABORAL USANDO EXPRESIONES DE ACUERDO AL NIVEL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE FORMACIÓN.	240202501 - 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
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565560 - 3. EVALUAR LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD EN LOS SERVICIOS HOTELEROS CON BASE EN REQUISITOS NORMATIVOS Y CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA.	220601043 - IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	565563 - 3. GESTIONAR COMPRAS DE ACUERDO CON PLAN, PRESUPUESTO Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	210101071 - Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	627083 - 1. VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	627084 - 3. RECONOCER EL TRABAJO COMO UNO DE LOS ELEMENTOS PRIMORDIALES PARA LA MOVILIDAD SOCIAL Y LA TRANSFORMACIÓN VITAL.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	627085 - 4. PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS ORIENTADAS AL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACIÓN	8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	627086 - 2. PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
EVALUACIÓN	9. EJECUTAR EN EL MUNDO PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS ADQUIRIDOS EN EL PROCESO DE FORMACIÓN.	538250 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	558861 - 4. CONTROLAR LOS INVENTARIOS DE SUMINISTROS Y MATERIALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y PLAN DE TRABAJO.	260201072 - COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	558863 - 3. SUPERVISAR EL ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES SEGÚN PLAN DE TRABAJO, PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN.	260201072 - COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565501 - 8. VERIFICAR LA OPERACIÓN DEL ÁREA DE RECEPCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS, PROTOCOLOS Y NORMATIVA TÉCNICA.	260102013 - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565512 - 3. AUDITAR LA OPERACIÓN DIARIA DEL HOTEL CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y SISTEMA DE INFORMACIÓN.	210301098 - Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565554 - 3. DISCUTIR SOBRE POSIBLES SOLUCIONES A PROBLEMAS DENTRO DE UN RANGO VARIADO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES	240202501 - 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
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565555 - 2. CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565556 - 4. PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565557 - 1. DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	565558 - 3. APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554048 - 1. ANALIZAR LAS ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES (ATEL) DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y EL ENTORNO SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554049 - 3. REALIZAR SEGUIMIENTO Y ACOMPAÑAMIENTO AL DESARROLLO DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y SST, SEGÚN EL ÁREA DE DESEMPEÑO.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554050 - 2. IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES Y ENFERMEDADES DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554051 - 4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y EL CONTROL DE LA SST, DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE TRABAJO, COLABORATIVO, COOPERATIVO Y COORDINADO EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554052 - 2. CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554054 - 1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554058 - 1. ANALIZAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	554059 - 2. ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO A CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN.	240201064 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	555277 - 4. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PLANEADAS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y NORMATIVA.	210201042 - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	555279 - 2. APOYAR EL DESARROLLO DE LOS PLANES DE INDUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN DEL TALENTO HUMANO CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	210201042 - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565514 - 4. PRODUCIR INFORMACIÓN ESTADÍSTICA DEL HOTEL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	210301098 - Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565541 - 1. COSTEAR PRODUCTOS Y SERVICIOS HOTELEROS DE ACUERDO CON MÉTODO Y PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	210303025 - Calcular costos de operación de acuerdo con métodos



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565549 - 4. IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL USO DE EXPRESIONES, ESTRUCTURAS Y DESEMPEÑO SEGÚN LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMULADOS PARA EL PROGRAMA	240202501 - 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
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565559 - 1. INTERPRETAR LOS REQUISITOS NORMATIVOS PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD EN LOS SERVICIOS	220601043 - IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565564 - 1. PROYECTAR PLAN DE COMPRA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LAS ÁREAS, POLÍTICAS, PRESUPUESTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	210101071 - Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565566 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565567 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565568 - 3. EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
PLANEACIÓN	5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	565569 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	23	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30
-----------------------------------	----	---	----

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Para el desarrollo del proyecto formativo se requieren Ambientes Físicos de Aprendizaje que dispongan de por lo menos 20 mts² de área, óptima ventilación e iluminación y conexiones eléctricas de acuerdo con cada competencia (CIRCULAR 0143 DE 2018), así: 1. Aula 2. Taller de habitaciones, taller de recepción, producción y servicio de alimentos y bebidas; cada uno dotado según fichas técnicas, 3. Biblioteca y 4. Campo Deportivo.

Maquinaria y Equipo Especializado
N/A

Software especializado



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

Se requiere Software PMS (Property Management System) con las funcionalidades de: Reservas, Front Desk, Caja, Auditoria, Ama de llaves, Eventos y ventas, Informes y reportes, Parametrización de módulos- (configuración de servicios), Inventarios y Gestión de relación con clientes (CRM).

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y	2.94									Materiales de Formación - Talleres	1	\$ 2.200.000	\$ 2.200.000
4. SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y	2.94					Instructores Bilingüismo (96 horas), Química (48 horas), Coordinación Alojamiento (144 horas), Supervisión recepción (48 horas), Recaudo (96 horas)	432	\$ 24.000	\$ 10.368.000				
0. IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	0.33									Elementos de Papelería	1	\$ 60.000	\$ 60.000
0. IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE	0.33					Instructor Técnico y Transversal - Horas	48	\$ 24.000	\$ 1.152.000				
1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	2.94									Materiales de Formación	1	\$ 120.000	\$ 120.000
1. CARACTERIZAR LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALOJAMIENTO.	2.94					Instructores Tic (48 horas), Bilingüismo Clave y Técnico (96 horas), Razonamiento matemático (48 horas), Coordinación alojamiento (96 horas), Supervisión recepción hotelera (96 horas)	384	\$ 24.000	\$ 9.216.000				
2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	3.27									Materiales de Formación	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2. ESTABLECER PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	3.27					Instructores: Bilingüismo Clave (96 horas), Recaudo de caja (144 horas), Supervisión recepción hotelera (240 horas)	480	\$ 24.000	\$ 11.520.000				
3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	2.95									Materiales de Formación	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000
3. DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.	2.95					PROFESIONAL Instructores Supervisión de servicios (192 horas), Coordinación alojamiento (48 horas), Talento Humano (96 horas), Ética (48 horas), Comunicación (48 horas), Bilingüismo Técnico (144 horas)	432	\$ 24.000	\$ 10.368.000				
5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	2.95									Materiales de Formación	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000
5. ANALIZAR LA RENTABILIDAD DE LA OPERACIÓN.	2.95					Instructores Culturafísica(48horas), Investigación(24horas), Emprendimiento(48horas), Costos(48horas), Valores(48horas), TTHH(48horas), Compras(48horas), SST(48horas), Biling(48horas), Calid(48horas)	432	\$ 24.000	\$ 10.368.000				
6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.63									Materiales Talleres Cocina	1	\$ 15.000.000	\$ 15.000.000
6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.63									MaterialesTalleres Servicio de A&B y Eventos	1	\$ 1.300.000	\$ 1.300.000
6. DISPONER EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.63					Instructores Bilingüismo (48 horas), Servicio de	240	\$ 24.000	\$ 5.760.000				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

						A&B (96 horas), Cocina (96 horas)							
7. ESTABLECER PRECIO DE VENTA DEL SERVICIO.	1.31									Materiales de Formación	1	\$ 120.000	\$ 120.000
7. ESTABLECER PRECIO DE VENTA DEL SERVICIO.	1.31					Instructores Costos (48 horas), Compras (48 horas), Calidad (96 horas)	192	\$ 24.000	\$ 4.608.000				
8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	3.27									MaterialesTalleres Servicio de A&B	1	\$ 1.800.000	\$ 1.800.000
8. EVALUAR LOS RESULTADOS DE LA OPERACIÓN.	3.27					Instructores Investigación(24horas), Emprendimiento (24horas), Dechostrabajo(48horas), Biling(48horas), Compras (48horas), Costos(48horas), SupervisiónA&B (192 horas)	480	\$ 24.000	\$ 11.520.000				
9. EJECUTAR EN EL MUNDO PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS ADQUIRIDOS EN EL PROCESO DE	6									Materiales de Formación	1	\$ 120.000	\$ 120.000
9. EJECUTAR EN EL MUNDO PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS ADQUIRIDOS EN EL PROCESO DE	6					Instructor seguimiento a etapa productiva (864 horas)	864	\$ 24.000	\$ 20.736.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
---------	----------	----------------	-------------	---



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

Materiales de Formación	1	\$ 25.900.000	\$ 25.900.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	3.984	\$ 24.000	\$ 95.616.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	\$ 121.516.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
MARTHA ISABEL RINCON	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
CAROLINA CARDENAS	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
DIANA MILENA MEJIA	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS	REGIONAL SANTANDER
YOLANDA BERNAL	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	REGIONAL TOLIMA