PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2716471**	**Código del Programa SOFIA:**	**633410**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**0**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS OPERATIVAS, MEJORANDO LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD DE LOS SERVICIOS EN LOS ALOJAMIENTOS RURALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	OPERACION DE ALOJAMIENTOS RURALES		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	20		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, instituciones educativas articuladas con la educación media		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Hoteles, Alojamientos rurales, servicios, estándares, normatividad, protocolos de servicio, operativo, alimentos y bebidas		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	45	**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:**	23
			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:	22

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El sector turístico del Departamento de Córdoba ha desarrollado los procesos operativos de forma empírica, al dar respuesta al crecimiento repentino que se generó en el sector, desconociendo los procedimientos requeridos en la operación de los establecimientos de alojamiento.

¿De qué manera, la aplicación de protocolos en las áreas operativas mejora la calidad y productividad de los servicios en los alojamientos rurales?

2.2 Justificación del proyecto
El turismo en el Departamento de Córdoba es un sector de la economía que viene presentando un notable crecimiento, donde los prestadores de servicios turísticos, como hoteles y alojamientos rurales son principalmente micro, pequeñas y medianas empresas, caracterizados por ser empresas de tipo familiar con vinculación de personal no capacitado para la realización de los trabajos operativos y falta de aplicación de estándares de calidad en la prestación de los servicios de alojamiento. Para lograr la productividad en este sector, el gobierno departamental contempla dentro del Plan de Desarrollo actual, mejorar la prestación de los servicios de alojamiento y la renovación de la oferta existente, que incorpore las buenas prácticas y vincule a los empresarios del sector en procesos de mejora continua a través de la aplicación de protocolos a los procesos operativos de forma técnica; por lo tanto, con este proyecto se pretende, optimizar la operación y el buen desempeño del personal, en los diferentes establecimientos que operan las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas
2.3 Objetivo general
Implementar protocolos en las áreas operativas, mejorando la calidad y productividad de los servicios en los alojamientos rurales en el departamento Córdoba
2.4 Objetivos específicos
Identificar los procesos operativos establecidos para alojamientos rurales según normas técnicas sectoriales hoteleras y decretos vigentes. Definir los protocolos en las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas de acuerdo a normatividad vigente. "Aplicar los protocolos para las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas según estándares establecidos. " Realizar seguimiento a la implementación de los protocolos en las áreas operativas del establecimiento teniendo en cuenta normatividad vigente.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices de Técnico en Operación de Alojamientos Rurales del centro de Comercio, Industria y Turismo.
2.5.2 Impacto	
Social:	Las familias y comunidad que se desempeñan en este sector.
Económico:	Fortalecimiento del sector con la incrementación de ingresos y generación de empleos.
Ambiental:	Contribución en la construcción de una cultura de sostenibilidad que ayude a la conservación del medio ambiente.
Tecnológico:	Emplear nuevas tecnologías aplicadas a los procesos asociados a la prestación del servicio.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
"Dificultad por el bajo nivel de escolaridad de las comunidades rurales y de los empleados vinculados en los alojamientos rurales. " Alternativas de solución : Sensibilizar al empresario en la importancia de la aplicación de protocolos en la prestación de servicios con niveles de calidad. Capacitación de la comunidad vinculada en la prestación de los servicios en los alojamientos rurales.
2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Procesos operativos para el área de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas del establecimiento. Protocolos de las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas de acuerdo a normatividad vigente. Aplicación de los protocolos establecidos para la operación de alojamientos rurales en espacios reales de aprendizaje.

Informes de la implementación de los protocolos en las áreas de reservas, recepción, habitaciones y alimentos y bebidas.	
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

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	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451535 - COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451539 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE	451541 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON

	RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451543 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451545 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451547 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451549 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451550 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451912 - 2- PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DE LA EMPRESA, DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y LA DISPONIBILIDAD DE HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO	451913 - 6- ELABORAR INFORMES Y REPORTES DEL ÁREA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.

	NORMATIVIDAD VIGENTE.		
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451914 - 1- CARACTERIZAR LOS CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE SERVICIO.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451915 - 5- ATENDER Y REGISTRAR EN INGLÉS Y ESPAÑOL, LAS SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES REFERIDAS CON LA ATENCIÓN DE USUARIOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451916 - 3- ELABORAR RESERVAS DE HABITACIONES DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451917 - 4- REALIZAR EL REGISTRO DE LOS HUÉSPEDES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO TARIFAS, NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUISITOS LEGALES VIGENTES.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
ANÁLISIS	CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.	451918 - 7- VERIFICAR LOS CORRECTIVOS APLICADOS AL SERVICIO DE ACUERDO CON LAS NOVEDADES PRESENTADAS.	260201013 - BRINDAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS CONFORME A MANUALES EXISTENTES.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451410 - ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451534 - LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451540 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451542 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451546 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451906 - 6- REPORTAR NOVEDADES REGISTRADAS EN LAS OPERACIONES REALIZADAS EN CAJA Y REMISIÓN DE FONDOS, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451907 - 2- REALIZA OPERACIONES DE CAMBIO DE DIVISAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS LEGALES VIGENTES.	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451908 - 3- EFECTUAR EL COBRO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, ASUMIENDO PRINCIPIOS ÉTICOS Y APLICANDO PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451909 - 4- REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451910 - 1-INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EJECUCIÓN	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE APRENDIZAJE.	451911 - 5- REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.	260201024 - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451531 - COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE	451533 - REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

	RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS	451537 - 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	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451924 - 4- CONTROLAR INVENTARIO DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451925 - 3- CONTROLAR COSTOS PARA IDENTIFICAR LAS CAUSAS DE LAS DESVIACIONES DE RENTABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451926 - 5- APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO A DESVIACIONES O INCONSISTENCIAS REGISTRADAS EN LOS PROCESOS DE INVENTARIO.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451927 - 2- ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE CONSERVACIÓN Y PRESERVACIÓN REQUERIDOS PARA CADA TIPO DE PRODUCTO	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EVALUACIÓN	ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y	451928 - 1-PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN, SIGUIENDO LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD.	260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451532 - ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451536 - COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO	240201501 - COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451538 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451544 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451548 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451551 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451919 - 4- ELABORAR REPORTES DE NOVEDADES DE PERSONAL SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO ESTABLECIDO	260201014 - COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451920 - 2- CLASIFICAR SUMINISTROS REQUERIDOS PARA ARREGLO DE HABITACIONES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	260201014 - COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451921 - 3- ALMACENAR SUMINISTROS UTILIZANDO FICHAS TÉCNICAS DE ACUERDO CON GRUPOS DE INVENTARIO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD	260201014 - COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.
PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451922 - 1- CARACTERIZAR LAS REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROTOCOLOS DEL SERVICIO Y POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN	260201014 - COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.

PLANEACIÓN	ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	451923 - 5- PROYECTAR ACTIVIDADES PARA ESTRUCTURAR PLAN DE CONTINGENCIA SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.	260201014 - COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	6	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido
Alojamientos, ambientes de aprendizaje dotado de elementos para el desarrollo de actividades para el servicio.

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
CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN	0.6	Equipos de computo, televisor, cable HDMI, cable VGA.	10	€ 2.000.000	€ 20.000.000								
CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN	0.6									Marcadores Almohadilla. resmas de papel	30	€ 5.000	€ 150.000
CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN	0.6					ADMINISTRADOR HOTELERO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				

CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN	0.6					SICÓLOGO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
CARACTERIZAR LOS PROCESOS OPERATIVOS PARA EL ÁREA DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL ESTABLECIMIENTO SEGÚN	0.6					PROFESIONAL EN LENGUAS MODERNAS	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE	0.8	Equipos de computo.	20	€ 2.000.000	€ 40.000.000								
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE	0.8									Kit Implementos de aseo	10	€ 800.000	€ 8.000.000
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE	0.8					SICÓLOGO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE	0.8					ADMINISTRADOR HOTELERO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS PARA LA OPERACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES EN ESPACIOS REALES DE	0.8					PROFESIONAL EN LENGUAS MODERNAS	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS	0.6	Equipos de computo, televisor, cable HDMI, cable VGA	10	€ 2.000.000	€ 20.000.000								

ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS	0.6					PROFESIONAL EN LENGUAS MODERNAS	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS	0.6					ADMINISTRADOR HOTELERO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ELABORAR INFORMES DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS EN LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS	0.6					PROFESIONAL EN DEPORTES	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD	0.6	Equipos de computo, televisor, cable HDMI, cable VGA	10	€ 2.000.000	€ 20.000.000								
ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD	0.6					PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD	0.6					PROFESIONAL EN LENGUAS MODERNAS	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				
ESTABLECER LOS PROTOCOLOS DE LAS ÁREAS DE RESERVAS, RECEPCIÓN, HABITACIONES Y ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD	0.6					ADMINISTRADOR HOTELERO	1	€ 35.000.000	€ 35.000.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	10	€ 2.000.000	€ 20.000.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Materiales de Formación	35	€ 123.456	€ 4.320.960	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	6	€ 35.000.000	€ 210.000.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 234.320.960	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ANDREA CAROLINA VALBUENA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
JORGE IVAN DELGADO	HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO DE TECNOLOGIAS	REGIONAL VALLE
LUIS ANGEL HERNANDEZ	HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
LINA MARCELA TREJOS	HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
JORGE ALBERTO OSPINA	COCINA Y GASTRONOMÍA	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
LUZ AMPARO ACOSTA	PEDAGOGÍA	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
ISABEL CRISTINA AGUDELO	HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO	REGIONAL QUINDÍO
VIVIANA MARIA JARAMILLO	HOTELERÍA Y TURISMO	CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES	REGIONAL VALLE
CLAUDIA PATRICIA SOTO	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y	REGIONAL CÓRDOBA

		DE CORDOBA	
DULEY CRISTINA MEZA	INSTRUCTORA DE PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	REGIONAL CÓRDOBA