PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2413178**	**Código del Programa SOFIA:**	**635604**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**6**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO	**1.2 Regional:**	REGIONAL RISARALDA
1.3 Nombre del proyecto:	ELABORACION DE UN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN, PREPARACION Y ANALISIS DE CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO PARA TIENDAS DE CAFÉ ESPECIAL EN RISARALDA		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIOS DE BARISMO		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	Centro Atención al Sector Agropecuario. Servicio Nacional de Aprendizaje "Sena" Regional Risaralda		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Calidad, Barismo, Café especial, Procesos , Fermentacion, Secado, Tostion, Catacion.		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	47	**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:**	46
			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

El creciente mercado de cafés especiales ha tomado gran fuerza en los últimos años, debido a que cada vez son más las personas interesadas en consumir bebidas de café diferenciado y de alta calidad. En Colombia la cifra de consumo de café especial ha crecido considerablemente en la última década, esto debido a que el consumidor se encuentra más informado y por ende más interesado en el tema, programas del gobierno como " Toma Café" y eventos como Expoespeciales" hacen que la cadena productiva del café especial tome valor y que los consumidores tengan acceso a cafés cada vez de mejor calidad. Sin embargo, muchos baristas no conocen la trazabilidad del café especial de sus tiendas y esto puede generar situaciones negativas para el negocio y para la reputación del café, generando problemas dado que si los baristas no están capacitados los procesos de producción de café, calidad, preparación de la bebida para extraer los mejores atributos del café, puede generar perdidas económicas para el establecimiento por insatisfacción del cliente. ¿Cómo mejorar la cadena de valor del café colombiano con los procesos de calidad para preparar bebidas a base café con factor diferencial? para responder a esta pregunta, se plantea crear un documento en

donde quede plasmado el proceso del café desde el cultivo, cuidando su calidad en cada proceso y generar preparaciones de café que llenen de experiencias satisfactorias el servicio de barismo en la barra y en la mesa. Fuente:www.federaciondecafeteros.org/algrano-fnc-es/index.php/comments/en_cinco_anos_el_consumo_interno_de_cafe_crecio_33
2.2 Justificación del proyecto
Colombia es conocido como el productor del mejor café suave del mundo, un país de tradición cafetera, y con el único Paisaje Cultural Cafetero patrimonio de la humanidad, con una creciente cifra de consumo de café especial, y un potencial de turismo cafetero , posicionado en los últimos años. Lo anterior, ha generado nuevos negocios de café especial, eventos que atrae el interés de importantes expositores como lo son: campeonatos regionales y nacionales de Barismo; sin embargo muchos baristas desconocen la procedencia de su café, y los procesos que estos tienen antes de llegar a su estación de trabajo, razón por la que se hace necesario necesario que el barista conozca los procesos de producción desde el cultivo, pasando por la recolección, nuevas tendencias de fermentación y secado, análisis de calidad, rendimientos, factores de conversión, tostión, catación y preparación de café especial para exaltar la calidad en taza y que el consumidor final realmente tenga una experiencia sensorial inolvidable, esto genera valor a la cadena de producción involucrando al productor, mejorar su calidad, e innovar en sus procesos para generar sostenibilidad en su empresa cafetera, y hacer del oficio del barista un proceso más riguroso y técnico. El Centro Atención Sector Agropecuario, a través de la Escuela Nacional de Calidad del Café se convierte en el escenario privilegiado para cualificar a los baristas frente al producto insignia de la región como lo es el café , mediante el programa en el nivel técnico en Servicios de Barismo.
2.3 Objetivo general
ELABORAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN ,PREPARACION Y ANALISIS DE CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO PARA ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL EN EL DEPARTAMENTO DE RISARALDA
2.4 Objetivos específicos
Realizar un diagnóstico sobre el tipo de bebidas de café que se preparan actualmente e identificación de la trazabilidad que tiene el producto. Diseñar un protocolo de proceso de café diferenciado abordando la producción, preparación y análisis de calidad del café especial. Socializar los protocolos de producción en finca, beneficio, laboratorio de calidad, tostión y preparación de cafés especiales diferenciados.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices, instructores, medianos y pequeños productores de café, establecimientos de café especial, tostadores, empresas turísticas de la región.
2.5.2 Impacto	
Social:	Aumento del consumo interno de cafés especiales como consecuencia del fortalecimiento del sector.
Económico:	Mejoramiento de la cadena de valor de los productos y servicios del café en su producción desde la finca hasta la mesa.
Ambiental:	Apropiación de procesos más amigables con el medio ambiente, por medio de la optimización de recursos en la producción.
Tecnológico:	Aplicación de las tecnologías ecológicas en la cadena productiva del café y eficiencia en los procesos.
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Cambio de la tendencia de consumo de cafés especiales diferenciados en las personas de la región ya que existe una cultura de consumo de café regular muy arraigada	

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Documento de diagnóstico sobre la trazabilidad del café y las bebidas de café especial en algunos establecimientos de la región. 2. Diseño de protocolo de proceso de café especial diferenciado diferenciado desde la finca hasta mesa siguiendo estándares internacionales, presentación y servicio 3. Diseño de protocolo de análisis de calidad del café especial diferenciado en cada etapa de su proceso. 4. Presentación de resultados (diagnósticos, diseños y protocolos) en público.

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?	NO
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	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	534055 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

		LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	
ANÁLISIS	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	534079 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
ANÁLISIS	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	550500 - 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.
ANÁLISIS	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	550579 - 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	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	550740 - 2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE 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	DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	550741 - 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	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534054 - 1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

		Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.	
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534058 - 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.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534059 - 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.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534060 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA. SABERES	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534061 - 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.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534072 - 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.	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	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534080 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el 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.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534081 - 2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.	260201062 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534082 - 3. BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO	260201062 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534086 - 2. DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	534087 - 1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	550499 - 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.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	550524 - 03 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	550738 - 4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCIÓN	DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	550739 - 3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534056 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

		CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534063 - 2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534066 - 1. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534071 - 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 PASADAS.	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	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534073 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS	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	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE	534074 - 05. COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN	240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS

	TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	LABORAL COTIDIANO.	CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534075 - 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	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	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534076 - 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.	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	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534089 - 4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534090 - 5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DE CONSUMO, NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS COMERCIALES DEL	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534091 - 3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	534092 - 1. MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
EJECUCIÓN	REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	550523 - 02 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
ETAPA PRÁCTICA	ETAPA PRÁCTICA	520897 - 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	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

		AUTOGESTIÓN	
EVALUACIÓN	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	534057 - 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.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
EVALUACIÓN	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	534062 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y REQUERIMIENTOS DEL	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
EVALUACIÓN	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	534085 - 4. APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO	
EVALUACIÓN	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	534088 - 3. VALIDAR LA IMPORTANCIA DE 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.
EVALUACIÓN	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	550498 - 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	SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y SERVICIO	550521 - 04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
PLANEACIÓN	REALIZAR UN DIAGNOSTICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL, SOBRE QUE TIPO DE BEBIDAS DE CAFÉ SE SIRVEN ACTUALMENTE Y QUE TRAZABILIDAD	534077 - 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.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
PLANEACIÓN	REALIZAR UN DIAGNOSTICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL, SOBRE QUE TIPO DE BEBIDAS DE CAFÉ SE SIRVEN ACTUALMENTE Y QUE TRAZABILIDAD	534084 - 1. PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.	260201062 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
PLANEACIÓN	REALIZAR UN DIAGNOSTICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL, SOBRE QUE TIPO DE BEBIDAS DE CAFÉ SE SIRVEN ACTUALMENTE Y QUE TRAZABILIDAD	550497 - 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	REALIZAR UN PLAN DE TRABAJO UBICANDO LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL ,	534078 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el 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.

	LOS CUALES SE PUEDA REALIZAR PLANES DE INNOVACION.		
PLANEACIÓN	REALIZAR UN PLAN DE TRABAJO UBICANDO LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL , CON LOS CUALES SE PUEDA REALIZAR PLANES DE INNOVACION.	534093 - 2. DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS.	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.
PLANEACIÓN	REALIZAR UN PLAN DE TRABAJO UBICANDO LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL , CON LOS CUALES SE PUEDA REALIZAR PLANES DE INNOVACION.	550522 - 01DENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	10	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

AMBIENTE DE APRENDIZAJE DOTADO CON 30 SILLAS TIPO UNIVERSITARIO, TABLERO EN ACRÍLICO, PROYECTOR, TELEVISOR, CONEXIÓN A INTERNET, ESCRITORIO. AMBIENTE PARA PROCESOS POSTCOSECHA DE CAFÉ, SECADO, TRILLA TOSTIÓN, Y EMPAQUE DE CAFÉ, LABORATORIO DE EVALUACIÓN FÍSICA Y SENSORIAL DEL CAFÉ, AMBIENTE DE BARISMO DOTADO CON MÁQUINAS ESPRESSO, MOLINOS, MÉTODOS DE PREPARACIÓN, MESAS Y SILLAS 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
DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	0.75									Materiales de papelería - fotocopias	100	€ 100	€ 10.000
DESARROLLAR LA INDUCCIÓN A LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TENIENDO EN CUENTA LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES.	0.75					Instructor	1	€ 2.864.250	€ 2.864.250				

DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	1.88									Insumos para barismo	1	€ 100.000	€ 100.000
DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	1.88									Café pergamino seco (arroba)	2	€ 230.000	€ 460.000
DISEÑAR UN PROTOCOLO DE PRODUCCION DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO DESDE EL CULTIVO, BENEFICIO, SECADO, TRILLA, TOTION ANALISIS FISICO, CATACION, PREPARACION Y SERVICIO.	1.88					Honorarios Instructores	1	€ 7.160.625	€ 7.160.625				
ETAPA PRÁCTICA	6					Honorarios Instructor seguimiento etapa productiva	1	€ 1.145.700	€ 1.145.700				
REALIZAR UN DIAGNOSTICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL, SOBRE QUE TIPO DE BEBIDAS DE CAFÉ SE SIRVEN ACTUALMENTE Y QUE TRAZABILIDAD TIENE EL CAFÉ.	1.25									Materiales de papelería - fotocopias	100	€ 100	€ 10.000
REALIZAR UN DIAGNOSTICO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CAFÉ ESPECIAL, SOBRE QUE TIPO DE BEBIDAS DE CAFÉ SE SIRVEN ACTUALMENTE Y QUE TRAZABILIDAD TIENE EL CAFÉ.	1.25					Honorarios Instructores	1	€ 4.773.750	€ 4.773.750				
REALIZAR UN PLAN DE TRABAJO UBICANDO LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL , CON LOS CUALES SE PUEDA	1.88									Café pergamino seco (arroba)	3	€ 690.000	€ 2.070.000

DE INNOVACION.													
REALIZAR UN PLAN DE TRABAJO UBICANDO LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, Y PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL , CON LOS CUALES SE PUEDA REALIZAR PLANES DE	1.88					Honorarios Instructores	1	€ 7.160.625	€ 7.160.625				
REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	1.88									Café pergamino seco (arroba)	15	€ 230.000	€ 3.450.000
REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	1.88									Insumos para barismo	1	€ 100.000	€ 100.000
REALIZAR UN PROTOCOLO DE ANALISIS DE CALIDAD DESDE EL CULTIVO HASTA LA MESA QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD DEL CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO.	1.88					Honorarios Instructores	1	€ 7.160.625	€ 7.160.625				
SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y	0.63									Café pergamino seco (arroba)	2	€ 230.000	€ 460.000
SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y	0.63									Insumos para barismo	1	€ 100.000	€ 100.000
SOCIALIZAR LOS PROTOCOLOS DE PRODUCCION Y CALIDAD DE CAFÉ ESPECIAL DIFERENCIADO, A PARTIR DE LA PREPARACION Y	0.63					Honorarios Instructores	1	€ 2.386.875	€ 2.386.875				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	€ 5.335.000	€ 5.335.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1	€ 31.505.760	€ 31.505.760	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 36.840.760	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
JENNY ALEJANDRA GARCIA	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO	REGIONAL RISARALDA
JORGE ORLANDO CALDERON	INSTRUCTOR ÉTICA	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO	REGIONAL RISARALDA
YOLANDA RIOS	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO	REGIONAL RISARALDA