PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2098462**	**Código del Programa SOFIA:**	**635301**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**188**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
1.3 Nombre del proyecto:	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)			
1.7 Palabras claves de búsqueda:	SERVICIO, PROTOCOLOS, SECTOR HORECA, BAR, RESTAURANTE		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	**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:**	49
			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

¿Cómo implementar buenas prácticas de servicio y protocolos que respondan a las tendencias y necesidades del sector HORECA?

2.2 Justificación del proyecto

El sector de Hoteles, Restaurantes y Cafes, que recibe el nombre abreviado de HORECA ha venido creciendo en el país de una forma vertiginosa. Establecimientos que ofrecen servicios alrededor de los alimentos y bebidas se han venido constituyendo en un importante motor de la economía del país y eje de desarrollo para muchas regiones.

En este sentido se hace necesario propender por el conocimiento y mejora de los procesos de calidad en el servicio, lo cual repercute determinantemente en la productividad de las empresas del sector HORECA, dominada principalmente por pequeños establecimientos que venden al año 35 billones de pesos y generan más de un millón de empleos según la Revista Dinero (DINERO, 2018). Esta mejora se garantiza mediante la gestión del talento humano que fortalezca sus habilidades en técnicas de servicio, atención personalizada y servicios experienciales que respondan a la necesidad de capacitación o preparación de los prestadores de servicios. Por otro lado, el crecimiento ha generado que una gran variedad de dichos establecimientos no cuentan con procesos técnicos de servicio y mejora continua.

En este contexto se evidencian oportunidades, que permitirán la generación de empleos, emprendimientos y desarrollo local y regional desde el fortalecimiento de los restaurantes, los bares, los cafés y otros establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas. Se espera con ello generar valor agregado en los eslabones de la cadena productiva del turismo, especialmente en los destinos gastronómicos y culturales.

2.3 Objetivo general
Implementar un modelo de servicio que responda a las tendencias del sector HORECA desde una perspectiva experiencial y personalizada.

2.4 Objetivos específicos
1 Diagnosticar el estado actual del sector HORECA, reconociendo las tendencias y oportunidades del mercado local, regional y nacional. 2 Elaborar protocolos para un modelo de servicio que responda a los contextos sociales, econónimos y productivos del país con perspectiva diferencial 3 Aplicar protocolos de servicio en los diferentes contextos, aprovechando el potencial social, económico y productivo de la región. 4 Valorar la aplicación de los protocolos de servicio identificando oportunidades de mejora.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices con aspiraciones de empleabilidad o emprendimiento, Empresarios del sector HORECA, SENA, Clusters de turismo y gastronomía, Usuarios de servicios de Alimentos y Bebidas.
2.5.2 Impacto	
Social:	Generación de empleo, mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores del sector HORECA 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 HORECA, Incremento en los índices de empleabilidad del sector, Optimización en el uso de los recursos relacionados con la operación de los establecimientos del sector.
Ambiental:	Uso racional y eficiente de los recursos asociados con el servicio de alimentos y bebidas. Mejora en el manejo de los residuos generados en el marco del servicio de alimentos y bebidas.
Tecnológico:	Implementación de nuevos y mejores procesos y procedimientos operativos en el servicios de alimentos y bebidas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
* Insumos y materiales de formación insuficientes para la ejecucíón 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 y producción de alimentos y bebidas. * Falta de motivación para la implementación de modelos de servicio en los establecimientos del sector HORECA./Realizar proyección y sensibilización empresarial del programa y sus aportes al crecimiento del sector.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Egresados formados para el servicio en restaurantes y bares, según las necesidades y tendencias del sector.

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?	NO
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
1. DIAGNÓSTICO	0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	593290 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593229 - 1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE	593232 - 3 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 48	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

	CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	HORAS / 1 CRÉDITO	
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593283 - 1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS /	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593287 - 1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593288 - 2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593295 - 1 IDENTIFICAR 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.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593296 - 4 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.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593297 - 3 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.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593298 - 2 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.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593308 - 1 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

1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593312 - 2 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
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593233 - 1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593247 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593248 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593249 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593250 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593285 - 2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593303 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS	593304 - 3 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

	ALIMENTOS Y BEBIDAS.	SOCIAL.	
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593305 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593306 - 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.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593284 - 3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593286 - 3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593307 - 3 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN 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 LENGUAS.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593309 - 5 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	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 LENGUAS.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y	593311 - 6 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.	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

	PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		
2. EJECUCIÓN	4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	593231 - 2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	593234 - 2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE. 96 HORAS/ 2 CRÉDITOS	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593228 - 4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593251 - 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.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593252 - 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.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593253 - 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.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593254 - 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.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS	593289 - 4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

	GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.		
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593230 - 3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593239 - 1 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593240 - 3 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593241 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593242 - 2 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593291 - 4 APLICAR 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593292 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593293 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y	593294 - 1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS,

	BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593299 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593300 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593301 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593302 - 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.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593310 - 4 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
3. VALORACIÓN	7. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	591796 - 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

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	5	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Los establecidos en el programa de formación

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
0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	0.32									Papelería	1	€ 30.000	€ 30.000
0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	0.32					Horas Instructor Técnico -Instructor Transversal	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79									PAPELERIA	1	€ 50.000	€ 50.000
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79					Instructor Matemáticas	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79					Instructor Bilingüismo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES	1.79					Horas Instructores Tecnicos A&B	168	€ 22.500	€ 3.780.000				

Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL													
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14									Elementos e insumos de limpieza y desinfección	1	€ 200.000	€ 200.000
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14									papeleria	1	€ 50.000	€ 50.000
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructor Etica	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructores Tecnicos A&B	72	€ 22.500	€ 1.620.000				
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructor Habitos de vida saludable	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79									Elementos e insumos de limpieza y desinfección	1	€ 200.000	€ 200.000
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS	1.79									Papeleria	1	€ 50.000	€ 50.000

ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.													
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79									Estándares de formación Coctelería	1	€ 2.100.000	€ 2.100.000
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79					Instructores Tecnicos A&B	144	€ 22.500	€ 3.240.000				
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79					Instructor Bilingüismo	120	€ 22.500	€ 2.700.000				
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									Estándares de formación Talleres Servicio de A&B	1	€ 2.000.000	€ 2.000.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									PAPELERIA	1	€ 80.000	€ 80.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									Estándares de formación Talleres Enología	1	€ 2.100.000	€ 2.100.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN	1.3					Instructores Tecnicos A&B	192	€ 22.500	€ 4.320.000				

LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS													
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3									Estándares de formación Talleres Barismo	1	€ 1.800.000	€ 1.800.000
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Tecnico A&B	96	€ 22.500	€ 2.160.000				
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Emprendimiento	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Bilingüismo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46									Papeleria	1	€ 80.000	€ 80.000
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Comunicación	48	€ 22.500	€ 1.080.000				

6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Derechos Fundamentales de Trabajo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Tecnico A&B	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Bilinguismo	24	€ 22.500	€ 540.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Proteccion Ambienta y SST	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
7. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	5.87									Horas instructor seguimineto etapa productiva	864	€ 22.500	€ 19.440.000

4. Rubros presupuestales

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

Materiales de Formación	1	€ 8.740.000	€ 8.740.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2.208	€ 22.500	€ 49.680.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 58.420.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DIANA MARCELA MORA	ASESORA DE RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO	DIRECCION GENERAL	DIRECCIÓN GENERAL
MARTHA ISABEL RINCON	GESTOR DE RED- ASESORÍA METODOLÓGICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
JUAN BAUDILIO SIMBAQUEBA	ASESOR PEDAGÓGICO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
ERIKA MARCELA ROJAS	INSTRUCTORA TÉCNICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
ESTEBAN RODRIGUEZ	INSTRUCTOR	No existe información	REGIONAL TOLIMA