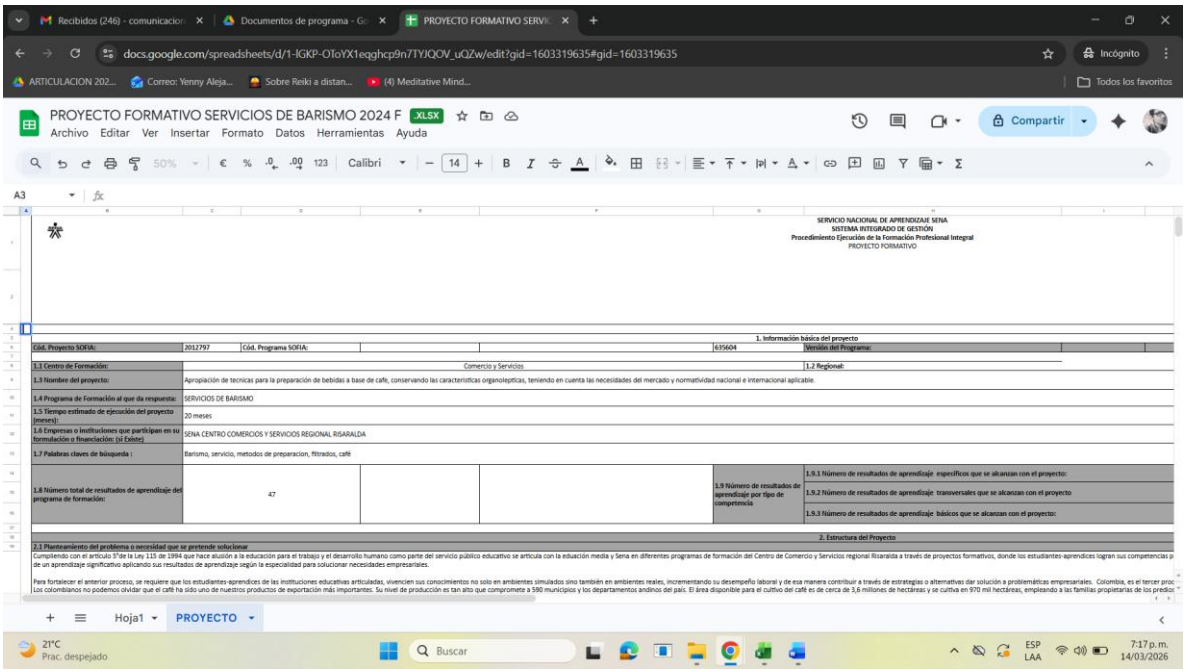


PROYECTO FORMATIVO SERVICIOS DE BARISMO 2024 F .XLSX

docs.google.com/spreadsheets/d/1-IGKP-OToYX1eqghcp9n7TYJQOV_uQZw/edit?gid=1603319635#gid=1603319635

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Cód. Proyecto SOFIA:	2012797	Cód. Programa SOFIA:			635604	Versión del Programa:	
1.1 Centro de Formación:	Comercio y Servicios					1.2 Regional:	
1.3 Nombre del proyecto:	Apropiación de tecnicas para la preparación de bebidas a base de cafe, conservando las caracteristicas organolepticas, teniendo en cuenta las necesidades del mercado y normatividad nacional e internacional aplicable.						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIOS DE BARISMO						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	20 meses						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA CENTRO COMERCIOS Y SERVICIOS REGIONAL RISARALDA						
1.7 Palabras claves de búsqueda :	Barismo, servicio, metodos de preparacion, filtrados, café						
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:	
						1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto	
						1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	

2. Estructura del Proyecto

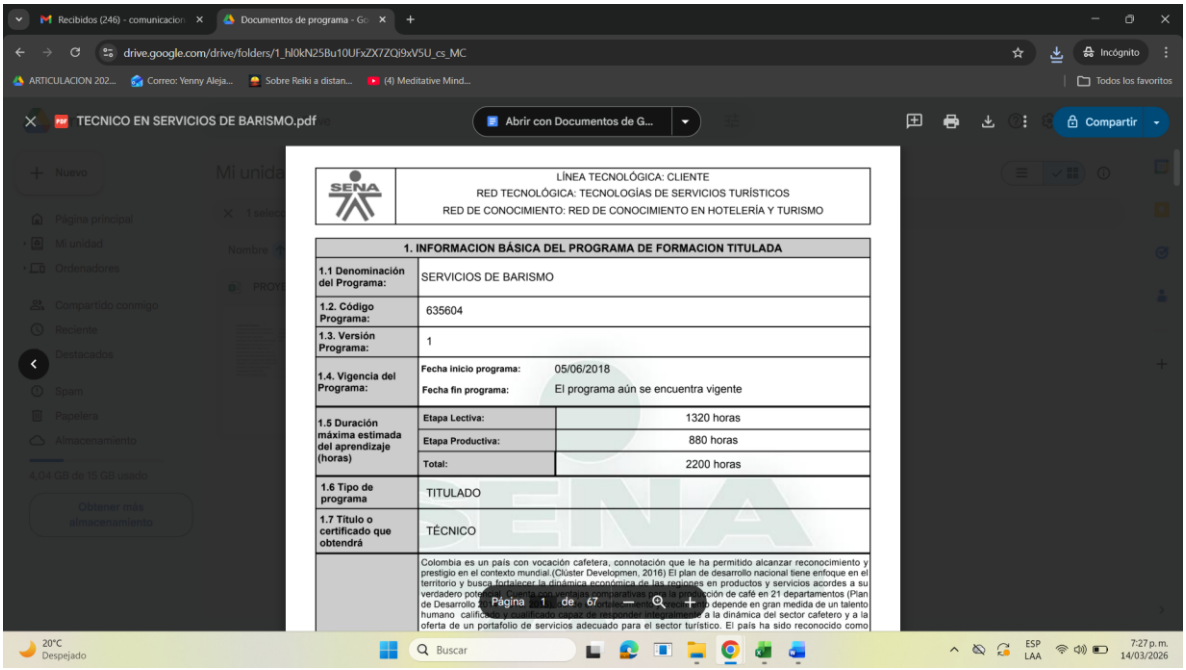
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Cumpliendo con el artículo 5°de la Ley 115 de 1994 que hace alusión a la educación para el trabajo y el desarrollo humano como parte del servicio público educativo se articula con la eduación media y Sena en diferentes programas de formación del Centro de Comercio y Servicios regional Risaralda a través de proyectos formativos, donde los estudiantes aprendices logran sus competencias p de un aprendizaje significativo aplicando sus resultados de aprendizaje según la especialidad para solucionar necesidades empresariales.

Para fortalecer el anterior proceso, se requiere que los estudiantes-aprendices de las instituciones educativas articuladas, vivencien sus conocimientos no solo en ambientes simulados sino también en ambientes reales, incrementando su desempeño laboral y de esa manera contribuir a través de estrategias o alternativas dar solución a problemáticas empresariales. Colombia, es el tercer proc Los colombianos no podemos olvidar que el café ha sido uno de nuestros productos de exportación más importantes. Su nivel de producción es tan alto que compromete a 590 municipios y los departamentos andinos del país. El área disponible para el cultivo del café es de cerca de 3,6 millones de hectáreas y se cultiva en 970 mil hectáreas, empleando a las familias propietarias de los predios

Hoja1 PROYECTO

21°C Prac. despejado — Buscar — ESP LAA — 7:17 p. m. 14/03/2026



drive.google.com/drive/folders/1_hl0kN25Bu10UFxZX7ZQi9xV5U_cs_MC

TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO.pdf — Abrir con Documentos de G... — Compartir

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	SERVICIOS DE BARISMO	
1.2. Código Programa:	635604	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	05/06/2018
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1320 horas
	Etapa Productiva:	880 horas
	Total:	2200 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Titulo o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	Colombia es un país con vocación cafetera, connotación que le ha permitido alcanzar reconocimiento y prestigio en el contexto mundial (Clúster Development, 2016) El plan de desarrollo nacional tiene enfoque en el territorio y busca fortalecer la dinámica económica de las regiones en productos y servicios acordes a su verdadero poten[illegible] ción de café en 21 departamentos (Plan de Desarrollo [illegible] depende en gran medida de un talento humano calific[illegible] a la dinámica del sector cafetero y a la oferta de un portafolio de servicios adecuado para el sector turístico. El país ha sido reconocido como	

Página 1 de 67

20°C Despejado — Buscar — ESP LAA — 7:27 p. m. 14/03/2026

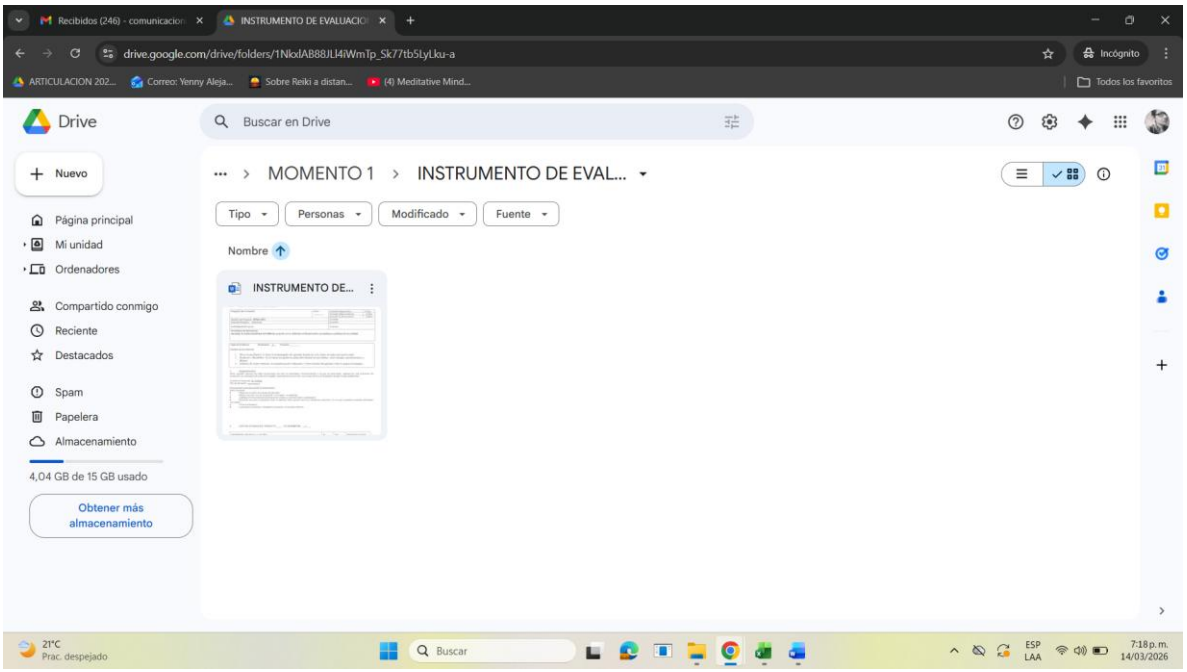
Plan de Trabajo Concertado INDUCCIÓN 3433608 .XLSX

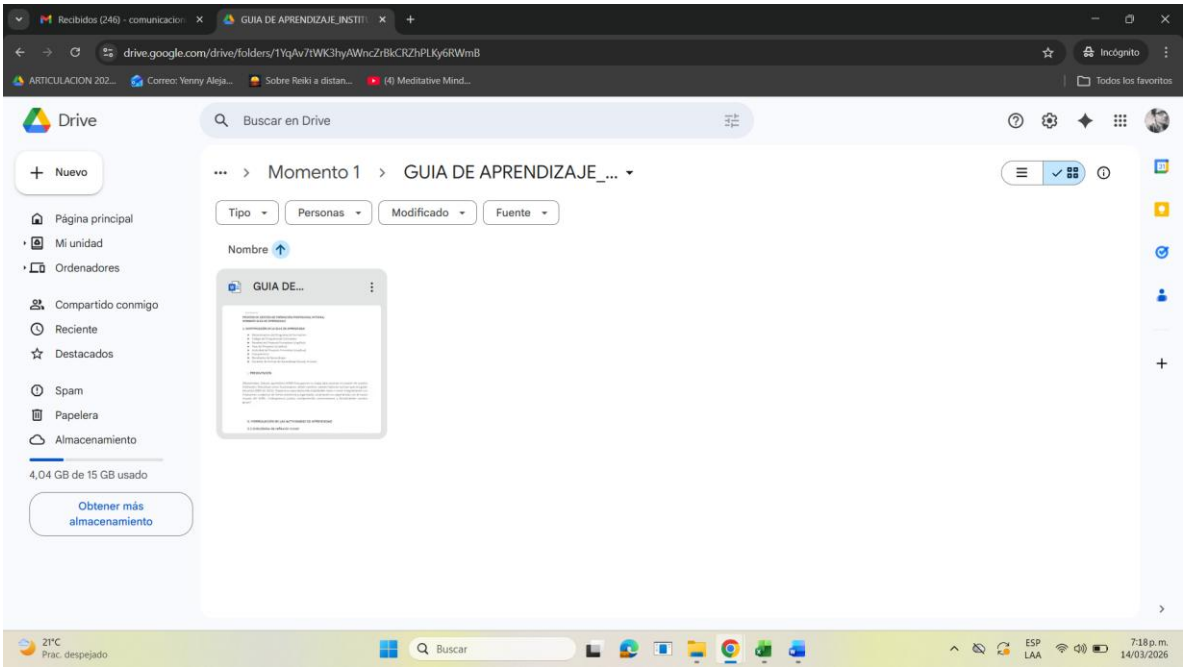
1	Apropiar características de la gestión organizacional del SENA en el contexto de la misión institucional de acuerdo con su rol, proyecto de vida y desarrollo profesional.	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	... chequeo	X	3	26
			2. MOMENTO 2: Establecer diferencia entre autonomía e independencia a partir de casos reales, mediante un producto en formato video emulando un set de noticias	x	3	26
			3. MOMENTO 3: Grabar videio o realizar método expositivo de la socialización de los elementos de la Ruta de Aprendizaje	x	4	26
			4. MOMENTO 4: Socializar evidencias de comprensión del reglamento del Aprendiz a traves de cuestionario	X	4	26

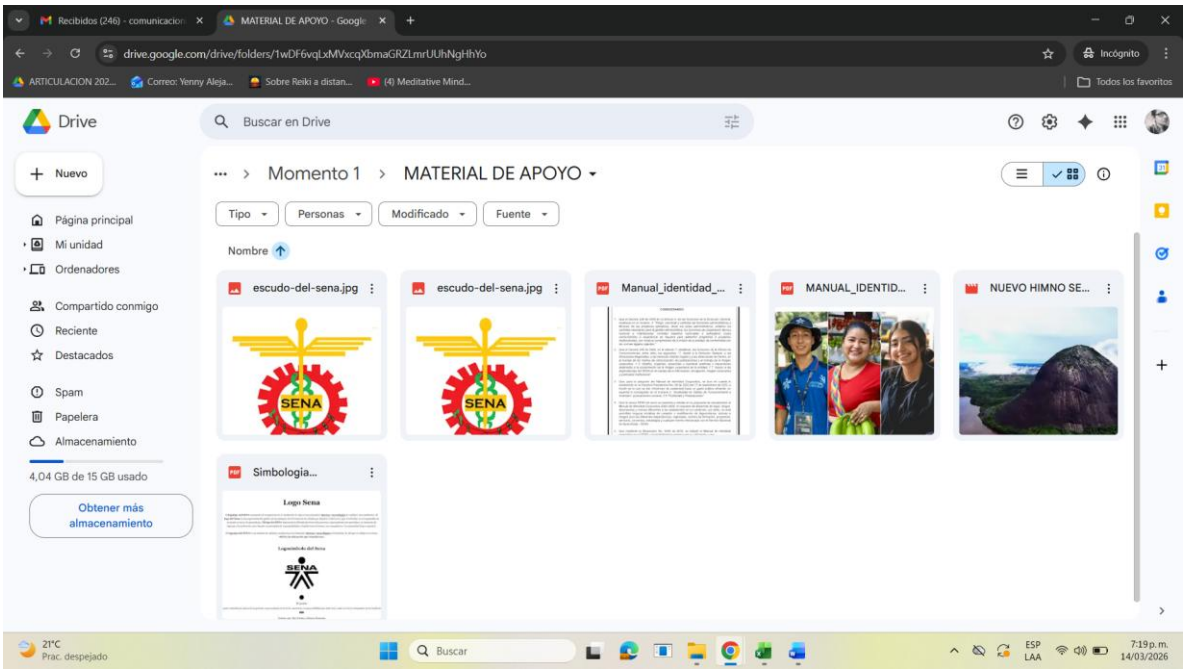
RUCTOR: | INICIO : 1 3 26 | TERMINACION: 15 4 26

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE			1		2		3		4		FIRMA
N°	NOMBRE DEL APRENDIZ/ENTREGO		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	OSORIO MURILLO	DIEGO ANDRES	x								
2	FERNANDEZ OSORIO	YEIMY YERALDIN	x								
3	MONTOYA HIGUITA	SAMANTHA	x								
4	ZAPATA MARTINEZ	MELANY	x								
5	CALDERON GRAJALES	YERALDIN	x								
6	OROZCO TORO	THOMAS	x								
7	OSORIO GALLEGO	SANTIAGO	x								
	LEAL NOA	DARLY ALEJANDRA	x								

2 CONCERTACION


Recibidos (246) - comunicacion
INSTRUMENTO DE EVALUACIO
drive.google.com/drive/folders/1NlodAB88JLl4iWmTp_Sk77tb5LyLku-a
Incógnito
ARTICULACION 202...
Correo: Yenny Aleja...
Sobre Reiki a distan...
(4) Meditative Mind...
Todos los favoritos
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
MOMENTO 1 › INSTRUMENTO DE EVAL...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
INSTRUMENTO DE...
Página principal
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
4,04 GB de 15 GB usado
Obtener más almacenamiento
21°C
Prac. despejado
Buscar
ESP
LAA
7:18 p. m.
14/03/2026


Recibidos (246) - comunicacion
GUIA DE APRENDIZAJE_INSTIT
drive.google.com/drive/folders/1YqAv7tWK3hyAWncZrBkCRZhPLKy6RWmB
Incógnito
ARTICULACION 202...
Correo: Yenny Aleja...
Sobre Reiki a distan...
(4) Meditative Mind...
Todos los favoritos
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Momento 1 › GUIA DE APRENDIZAJE_...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
GUIA DE...
Página principal
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
4,04 GB de 15 GB usado
Obtener más almacenamiento
21°C
Prac. despejado
Buscar
ESP
LAA
7:18 p. m.
14/03/2026


Recibidos (246) - comunicacion
MATERIAL DE APOYO - Google
drive.google.com/drive/folders/1wDF6vqLxMVxcqXbmaGRZLmrUUhNgHhYo
Incógnito
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Ordenadores
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
4,04 GB de 15 GB usado
Obtener más almacenamiento
Momento 1
MATERIAL DE APOYO
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
escudo-del-sena.jpg
escudo-del-sena.jpg
Manual_identidad_...
MANUAL_IDENTID...
NUEVO HIMNO SE...
Simbologia...
Logo Sena
21°C
Prac. despejado
Buscar
ESP
LAA
7:19 p. m.
14/03/2026