1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**3397790**	**Código del Programa SOFIA:**	**635604**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**1**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	**1.2 Regional:**	REGIONAL BOYACÁ
1.3 Nombre del proyecto:	IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES DE BARISMO RESPONDIENDO A LAS TENDENCIAS DEL CONSUMIDOR E IDENTIDAD CAFETERA REGIONAL EN BOYACÀ		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIOS DE BARISMO		

15

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

El Departamento de Boyacá cuenta con condiciones excepcionales para la producción de cafés de origen y cafés especiales, un sector cuya expansión ha sido acelerada en la última década. Este crecimiento está acompañado de una transformación en los perfiles y demandas del consumidor final, que ahora es más exigente en términos de calidad del café y del servicio ofrecido. El mercado y la industria cafetera requieren baristas profesionales capaces de transformar, procesar y comercializar el grano con altos estándares técnicos y de atención al cliente (Perfect Daily Grind, 2023; Nestlé Professional, 2024). El SENA ha respondido a esta necesidad formando baristas integrales que se especializan en la evaluación sensorial y las técnicas de preparación, capacitando expertos alineados con las tendencias mundiales del mercado (Perfect Daily Grind, 2024; La Tienda del Café, 2023).
Estas condiciones plantean un reto: cómo implementar un servicio profesional de barismo que responda no solo a las exigencias del mercado, sino que también incorpore y fortalezca la identidad cultural cafetera regional, aprovechando el potencial turístico y económico de Boyacá. Esta interrogante guía el presente estudio:
¿Cómo implementar el servicio profesional de barismo que responda a las tendencias actuales del mercado de café y a las oportunidades de identidad y turismo regional en Boyacá?
Referencias:
Perfect Daily Grind. (2023, septiembre 23). ¿Cómo han cambiado los consumidores de café de especialidad? https://perfectdailygrind.com/es/?p=24774
Nestlé Professional. (2024, octubre 27). 10 tendencias de consumo de café. https://www.nestleprofessional-latam.com/co/tendencias-e-ideas/tendencias-cafe
Perfect Daily Grind. (2024, mayo 9). El papel del barista está cambiando en el café de especialidad. https://perfectdailygrind.com/es/2024/05/09/papel-del-barista-cafe-de-especialidad/
La Tienda del Café. (2023, marzo 18). Estadísticas del consumo del café en Colombia 2023. https://latiendadelcafe.co/blogs/cafe-colombiano/estadisticas-del-consumo-del-cafe-en-colombia-2023

2.2 Justificación del proyecto

El mercado internacional de cafés especiales ha presentado un crecimiento sostenido, constituyéndose en una categoría que diferencia el café de alta calidad con precios premium que benefician directamente al caficultor y su comunidad (Federación Nacional de Cafeteros, 2023). Sin embargo, una parte importante de estos cafés especiales permanece en el mercado interno, donde aún se requiere una comercialización y preparación especializada para maximizar su valor.
Esta situación hace imprescindible mejorar la capacidad de formación y los servicios ofrecidos por baristas profesionales. La profesionalización del barismo contribuirá a fortalecer toda la cadena de valor del café, generando impacto económico, social y cultural, al crear empleo digno, mejorar la calidad de vida de los productores y promover la identidad cafetera regional (Perfect Daily Grind, 2022; Coyco Academia, 2024).
La etapa posconflicto ha impulsado planes estratégicos para la promoción de cafés especiales, en la búsqueda de valor agregado que combine tradición, innovación y experiencias únicas de consumo (Lavaive, 2024; Perfect Daily Grind, 2025). El nuevo consumidor posmoderno demanda productos y servicios experienciales que atiendan no solo al café como bebida, sino también al momento y a la vivencia asociada (Nestlé Professional, 2024; Perfect Daily Grind, 2023).
Colombia, como país productor y emergente consumidor, tiene un alto potencial turístico que todavía no aprovecha plenamente en la oferta de barismo profesional adaptado a estas nuevas demandas. La implementación de un modelo de servicio profesional innovador no solo fortalecerá el sector cafetero, sino que también posicionará a Boyacá como un referente regional en café y turismo (La Tienda del Café, 2023; Foro del Café, 2025).

Referencias:
Federación Nacional de Cafeteros. (2023). Informe del gerente 2023. https://federaciondecafeteros.org/app/uploads/2023/11/IG-92-CNC-DIGITAL.pdf
Lavaive. (2024, noviembre 3). Cómo está cambiando el consumo de café en 2024. https://lavaive.com/como-esta-cambiando-el-consumo-de-cafe-en-2024/

Coyco Academia. (2024). Tendencias de barismo para 2024: eleva tu café a un nuevo nivel. https://coycoacademia.com/tendencias-de-barismo-para-2024-eleva-tu-cafe-a-un-nuevo-nivel/
Perfect Daily Grind. (2022, abril 20). Impacto e importancia del barista en el consumo de cafés especiales. https://perfectdailygrind.com/es/2022/04/20/impacto-barista-en-consumo-de-cafes-especiales/
Foro del Café. (2025, abril 9). Mercado del café. https://forumdelcafe.com/category/mercado-del-cafe/

2.3 Objetivo general

Implementar servicios profesionales que respondan a las nuevas tendencias del consumidor de café, la identidad cultural cafetera y el potencial turístico regional.

2.4 Objetivos específicos
1. Diagnosticar la preparación y servicios de los negocios del café, aprovechando los retos y oportunidades del mercado 2. Elaborar protocolos para el servicio profesional de Barismo de acuerdo a las nuevas tendencias de producción y consumo. 3. Aplicar protocolos de servicio profesional de Barismo en los diferentes contextos, aprovechando el potencial turístico. 4. Proponer portafolio de productos y servicios innovadores para el desarrollo de las tiendas de Café de la regional, para ofrecerle al cliente una mejor calidad del producto final.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices con aspiraciones de empleabilidad o emprendimiento en fincas productoras de café con servicio turístico; Empresarios del sector HORECA, empresarios con tiendas de café en los diferentes contextos y empresarios de la cadena de valor del café (exportadores, tostadores, comercializadores).
2.5.2 Impacto	
Social:	Generación de empleo, mejoramiento de la calidad de vida de los caficultores, reconocimiento social y cultural además desarrollo de identidad nacional.
Económico:	Mejoramiento de la cadena de valor del café, con apertura de nuevos productos y/o servicios
Ambiental:	Generación de conciencia de conservación y apropiación de los recursos naturales asociados a la producción de café
Tecnológico:	Actualización con respecto a las dinámicas del mercado mundial del café, tendencias del mercado y características del cliente de la era de la posmodernidad

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
* Falta de herramientas o ambientes de aprendizaje para la ejecución de los procesos formativos. * Cambio de las tendencias de consumo en las cafeterías durante los días laborales por trabajo hibrido, generando la producción de cafés especiales en casa. * Falta de motivación para la implementación del modelo de servicio en los sectores comerciales

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
1. Documento con caracterización de la preparación y servicio en los negocios café. 2. Manual de producción y servicios. 3. Presentación de la aplicación procesos de preparación y servicio de bebidas a base de café. 4. Portafolio de productos y servicios para una tienda de café.

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
1. DIAGNÓSTICO	1.1 CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS 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.
1. DIAGNÓSTICO	1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL	534063 - 2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
1. DIAGNÓSTICO	1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL	534066 - 1. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

	OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL TURÍSTICO LOCAL		
1. DIAGNÓSTICO	1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL	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 LENGUAS.
1. DIAGNÓSTICO	1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL	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
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	534054 - 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.

1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	534055 - 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.
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	534056 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

		LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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.
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	534093 - 2. DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE	270405038 - PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS

		SEGURIDAD ESTABLECIDOS.	
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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.
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	550739 - 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	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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.
1. DIAGNÓSTICO	1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE	534061 - 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.

	CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y TURISTICO)	SOCIAL.	
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	534062 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.	270405036 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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 LENGUAS.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.

2.EJECUCIÓN	2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	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
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	534085 - 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.
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	534086 - 2. DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

		LA COMUNICACIÓN.	
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	534087 - 1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	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.
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	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
2.EJECUCIÓN	2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	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
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS	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

	(EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	LABORAL COTIDIANO.	CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
2.EJECUCIÓN	2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL Y	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.
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE BARISMO	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
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE BARISMO	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.
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE BARISMO	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.
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE	534079 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

		trabajo.	
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE	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.
3. CONTROL	3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE BARISMO	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
4.ETAPA PRODUCTIVA	4.1 EJECUTAR EN EL MUNDO PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS ADQUIRIDOS EN EL PROCESO DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE LA EMPRESA	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 METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 formación especializado disponible con herramientas tecnológicas, elementos, herramientas, equipos y materiales de formación idóneos para el desarrollo de actividades propias de la producción, transformación, distribución y comercialización de productos y servicios provenientes del Café. Capacidad aproximada de 30 personas con sus respectivas sillas y mesas, televisor LED para proyección, tablero acrílico. Área bajo condiciones controladas de humedad, temperatura (aire acondicionado) recomendados por las normas SCAA (Specialty Coffee Association of America). Con área de limpieza, iluminación, conexiones eléctricas a 110 - 220 voltios, punto de agua potable conectada a filtro de celulosa y carbón activado.

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
1.1 CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES	0.3					Horas Instructor Técnico, Transversal y Claves	48	€ 28.750	€ 1.380.000				
1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE	1.61									Libra de Café de Especialidad Tostado	60	€ 40.000	€ 2.400.000

LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL TURÍSTICO										en Grano para espresso Origen Boyacá			
1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL TURÍSTICO	1.61									Libra de Café en Almendra, Calidad Supremo Origen Boyacá	20	€ 25.000	€ 500.000
1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL TURÍSTICO	1.61									Libra de Café en Pergamino Seco de Especialidad Origen Boyacá	30	€ 20.000	€ 600.000
1.2 CARACTERIZAR EL NEGOCIO DEL CAFÉ DESDE LA EVOLUCIÓN HISTORICA, MOTIVACIÓN DE CONSUMO, TENDENCIAS DEL MERCADO, OPORTUNIDADES, SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN Y EL POTENCIAL TURÍSTICO	1.61					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	258	€ 28.750	€ 7.417.500				
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Paquete de Pitillo Cuchara x 200 Unidades	1	€ 60.000	€ 60.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Paquete Gorro Oruga Desechable x 100 unidades	2	€ 25.000	€ 50.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y	1.38									Tarro de Jabón Liquido Antibacterial x 500 ml	1	€ 70.000	€ 70.000

PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ													
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Rollo de Paños Reutilizables por 70 Unidades	1	€ 75.000	€ 75.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Filtro de Papel para Método Chemex x 100 Unidades	2	€ 50.000	€ 100.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Paquete de Tapabocas N95 x 100 Unidades	1	€ 60.000	€ 60.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Paquete de Guantes de Nitrilo de Color Negro Talla M x 100 Unidades	1	€ 45.000	€ 45.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Tarro de Café Instantáneo x 500 Unidades	2	€ 30.000	€ 60.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Filtro de Papel para Maquina BUNN x 100 Unidades	2	€ 105.000	€ 210.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Rollo de Pelicula Transparentes	1	€ 37.000	€ 37.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Filtro de Papel para Método Aeropress x 100 Unidades	2	€ 60.000	€ 120.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Rollo de Toallas de papel de Mano	3	€ 36.000	€ 108.000

1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Filtro de Papel para Método V60 x 100 Unidades	2	€ 70.000	€ 140.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38									Paquete de Guantes de Nitrilo de Color Negro Talla L x 100 Unidades	1	€ 45.000	€ 45.000
1.3 RECONOCER LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE CAFÉ	1.38					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	222	€ 28.750	€ 6.382.500				
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Ron Blanco de 750 ml	2	€ 55.000	€ 110.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Tequila Silver de 750 ml	2	€ 130.000	€ 260.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Cognac Frances de 750 ml	2	€ 450.000	€ 900.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL,	1.61									Ron Oscuro de 750 ml	2	€ 65.000	€ 130.000

TURISTICO)													
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Vodka de 750 ml	2	€ 105.000	€ 210.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Brandy de 750 ml	2	€ 60.000	€ 120.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Whiskey Irlandes de 750 ml	2	€ 150.000	€ 300.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61									Ginebra de 750 ml	2	€ 125.000	€ 250.000
2.1 INTERPRETAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ EN LOS DIFERENTES TIPOS DE SERVICIO Y CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO,	1.61					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	258	€ 28.750	€ 7.417.500				
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE	1.42									Tarro de Helado de Vainilla x 500 Gramos	4	€ 60.000	€ 240.000

DEL CAFÉ													
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Botella de Granadina Sirope x 750 ml	2	€ 25.000	€ 50.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Tarro de Leche Condensada x 500 Gramos	2	€ 17.000	€ 34.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Tarro de Miel de Abejas x 500 Gramos	2	€ 45.000	€ 90.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Tarro de Cerezas Marrasquino con Tallo x 500 Gramos	2	€ 50.000	€ 100.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Tarro de Crema de Coco x 500 Gramos	1	€ 38.000	€ 38.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Salsa de Chocolate x 500 Gramos	2	€ 19.000	€ 38.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Paquete de Servilletas x 500 Unidades	6	€ 5.500	€ 33.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Bolsa de Crema de Leche Maxilitro	2	€ 27.000	€ 54.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42									Bolsa de Leche Liquida Maxilitro	60	€ 8.000	€ 480.000
2.2 PLANTEAR SERVICIO PROFESIONALES EN BARISMO EN LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ	1.42					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	228	€ 28.750	€ 6.555.000				
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL,	0.97									Licor Campari de 750 ml	2	€ 180.000	€ 360.000

COMERCIAL, EMPRESARIAL Y TURISTICO													
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Cointreau de 750 ml	2	€ 185.000	€ 370.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Destilado Cachaza de 750 ml	1	€ 107.000	€ 107.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Triple Sec de 750 ml	2	€ 65.000	€ 130.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Crema de Café	2	€ 65.000	€ 130.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Crema de Cacao de 750 ml	2	€ 45.000	€ 90.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Crema de Menta de 750 ml	2	€ 75.000	€ 150.000

2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Destilado Pisco de 750 ml	1	€ 152.000	€ 152.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Champagne Frances de 750 ml	2	€ 160.000	€ 320.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Curazao Azul de 750 ml	2	€ 71.000	€ 142.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Amaretto Disarono de 750 ml	2	€ 150.000	€ 300.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Licor Baileys de 750 ml	3	€ 75.000	€ 225.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL	0.97									Destilado Aguardiente de 750 ml	3	€ 55.000	€ 165.000
2.3 IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE	0.97					Horas instructor Técnico, Transversal y	156	€ 28.750	€ 4.485.000				

SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS (EXPERIENCIAL, ESTANDARIZADO, COMERCIAL, EMPRESARIAL						Clave.							
3.1 EVALUAR PROPUESTA DE SERVICIOS PROFESIONALES DE	0.93					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	150	€ 28.750	€ 4.312.500				
4.1 EJECUTAR EN EL MUNDO PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS ADQUIRIDOS EN EL PROCESO DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE	1					Horas instructor Técnico, Transversal y Clave.	160	€ 28.750	€ 4.600.000				

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Materiales de Formación	1	€ 10.758.000	€ 10.758.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1.480	€ 28.750	€ 42.550.000	CONTRATACION INSTRUCTORES
		Total:	€ 53.308.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DENNY ALEJANDRO CESPEDES	INSTRUCTOR DE PEDAGOGIA	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ

DORIS CECILIA CHAVES	INSTRUCTOR	CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	REGIONAL BOYACÁ
JHAIVER FRANCISCO GONZALEZ	INSTRUCTOR	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO	REGIONAL NORTE DE SANTANDER