



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	3302761	Código del Programa SOFIA:	635604	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	1
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA			1.2 Regional:	REGIONAL TOLIMA		
1.3 Nombre del proyecto:	DESARROLLO DE PROCESOS DE MANIPULACIÓN, ANALISIS DE CALIDAD DE CAFÉ, PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y SERVICIO CON EL PROGRAMA TECNICO EN SERVICIOS DE BARISMO EN CALG SENA ESPINAL AÑO 2025						
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)	SENA						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	calidad Barismo Catación Cafés especiales						
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

En los últimos 9 años el consumo interno de cafés especiales en Colombia se ha visto aumentado, gracias a programas como "toma café" de la Federación nacional de cafeteros. Este incremento se ve favorecido por el interés que los consumidores vienen desarrollando entorno a un mayor conocimiento de las características del café y sean más exigentes en temas de calidad de los productos y de la experiencia. Cuando en las tiendas de café del país y la ciudad los baristas no conocen los atributos o la calidad del café que están preparando, no ofrecen un servicio completo como lo espera el cliente, se genera insatisfacción, pérdida de oportunidades para el negocio, compromiso de la imagen de los establecimientos y hasta el mismo interés por el café. Hay desaprovechamiento de las cualidades organolépticas, no se tiene una estandarización en las preparaciones poniendo en riesgo a las empresas y el empleo. Entonces, ¿Cómo mejorar la experiencia de los consumidores regionales de café, a partir del conocimiento de atributos y procesos de preparación del café?



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.2 Justificación del proyecto

En la era de la posmodernidad se han definido nuevas tendencias del mercado, las cuales proyectan un nuevo consumidor de café más exigente, que busca productos y servicios experienciales, además de momentos y vivencias. Colombia es un país productor de café que se está volviendo consumidor, con un alto potencial turístico y reconocimiento mundial de este producto; sin embargo, hace falta la implementación de protocolos de calidad y servicio respondan a estas necesidades, ofreciendo servicios alrededor del grano y fortaleciendo la identidad cultural cafetera.

Los jóvenes del milenio (entre 18 y 34 años) en Estados Unidos lideran el consumo fuera de casa, se consideran expertos en la comida y en café. Esto es una oportunidad para que los eduquemos, para invitarlos a conocer el origen (Millennials y el Consumo de Café, David Piza); esta tendencia también se está dando en los consumidores nacionales y locales, razón por la cual se hace necesario tener tiendas de café y baristas más preparados para este tipo de consumidores.

En este contexto se hace necesario la existencia de un programa de formación donde se puedan adquirir conocimientos de los protocolos de calidad, preparación y servicio de bebidas a base de café para ofrecer al mercado laboral personal con capacidades y habilidades dentro del campo extenso de la cadena del café.

2.3 Objetivo general

Desarrollar procesos de manipulación, análisis, caracterización, evaluación de calidad de café, preparación de bebidas y servicio en el desarrollo del programa Servicios de Barismo en el CALG Sena Espinal año 2025

2.4 Objetivos específicos

Realizar diagnóstico del servicio, la calidad y la preparación de bebidas a base de café en las tiendas de café

Diseñar y ejecutar un protocolo de servicio, calidad de café, preparación de bebidas a base de café, para tiendas de cafés

Realizar la caracterización del café, preparación y evaluación de bebidas de café y el servicio

Transferir al sector productivo el conocimiento teórico práctico adquirido por medio de la aplicación de las competencias adquiridas.

Caracterizar el café según su calidad física, criterios de uso y necesidades comerciales.

2.5 Alcance

2.5.1 Beneficiarios del proyecto

"Aprendices y Empresarios con tiendas de café.

2.5.2 Impacto

Social: Generación de empleo y sostenibilidad en el mercado de tiendas de café por mejoramiento de los procesos

Económico: Mejoramiento de la cadena de valor del café, con apertura de nuevos productos y/o servicios

Ambiental: Generación de conciencia de conservación y la protección 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. La alternativa sería buscar convenios con otros centros de formación, federación de cafetero para poder realizar los talleres prácticos con los aprendices

Falta disposición de los propietarios, baristas y consumidores de tiendas de cafés especiales. La solución sería sensibilizar a todas las personas con el fin de concientizarlos sobre la calidad del café.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

2.5.4. Productos o resultados del proyecto

ANALISIS: Documento de diagnóstico sobre el servicio, calidad y la preparación del café

PLANEAR: Diseño de protocolos de: 1) servicio, calidad y preparación del café 2) manipulación, evaluación de calidad de café, preparación de bebidas y servicio en café. 3) Documento con los protocolos para análisis de la calidad del café, preparación de bebidas a base de café y servicio aplicable en tiendas de café.

EJECUCION: Evaluación del café, preparación de bebidas y el servicio

EVALUACION: Presentación pública de resultados.

ETAPA PRACTICA: Demostrar conocimiento y desempeño en los procesos de manipulación, análisis de calidad, preparación de bebidas de café y su servicio.

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
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	534054 - 1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.	
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	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.
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	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
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	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
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE 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
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	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
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	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.
ANALISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	550522 - 01IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales,



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		MATEMÁTICOS.	sociales y personales.
ANÁLISIS	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	550740 - 2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APOORTE 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	DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	550741 - 1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APOORTE 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.
ANÁLISIS	INDUCCIÓN	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.
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TÉCNICA PREPARACIÓN	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.
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TÉCNICA PREPARACIÓN	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	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TÉCNICA PREPARACIÓN	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.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	534074 - 05. 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
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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.
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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.
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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.
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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
EJECUCIÓN	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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	CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	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	PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE	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	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



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		PASADAS.	
ETAPA PRACTICA	REALIZAR ETAPA PRACTICA APLICANDO PROCEDIMIENTOS, PROCESOS Y TECNICAS RELACIONADAS CON EL DESEMPEÑO EN EL ENTORNO LABORAL.	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
EVALUACIÓN	EVALUAR SENSORIALMENTE CAFÉS SIGUIENDO LOS PROTOCOS DE LA SCAA, LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DOCUMENTAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD DEL CAFÉ Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE	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.
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	534056 - 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.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE 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.
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO 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
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE 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.
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE 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
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	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	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO	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
EVALUACIÓN	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE 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	VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE	550521 - 04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales,



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

	CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	CONTEXTOS.	sociales y personales.
PLANEACIÓN	DETERMINAR ESTRATEGIAS DE SOLUCIÓN DE MEJORAS DEL SERVICIO, CALIDAD DE CAFES Y	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	534087 - 1. INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

		SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.
PLANEACIÓN	PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO REALIZADO	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.

3.5 Organización del proyecto

3.5.1 No. Instructores requeridos	6	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30
-----------------------------------	---	---	----

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Ambiente de formación con equipos de preparación de café, equipos de análisis de calidad de café, televisor.



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	2									CAFÉ TOSTADO EN GRANO (Kg)	36	€ 18.000	€ 648.000
CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	2					Horas de formacion de Instructor de Etica	40	€ 26.000	€ 1.040.000				
CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	2					Horas de formacion Instructor tecnico en Barismo	160	€ 26.000	€ 4.160.000				
CARACTERIZAR LA CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES DE CAFÉ PARA DETERMINAR SU TECNICA PREPARACIÓN	2					Horas de formacion profesional de Instructor de Ingles	60	€ 26.000	€ 1.560.000				
DETERMINAR ESTRATEGIAS DE SOLUCIÓN DE MEJORAS DEL SERVICIO, CALIDAD DE CAFES Y BEBIDAS	1									MATERIA PRIMA CAFE PERGAMINO KILOGRAMOS	30	€ 18.000	€ 540.000
DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	2	computadores	5	€ 1.600.000	€ 8.000.000								
DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	2									Cafe pergamino seco presentacion Kilogramos	12	€ 200.000	€ 2.400.000
DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	2					Horas de Instructor de Ingles	60	€ 26.000	€ 1.560.000				
DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	2					Horas de formacion de Instructor técnico en Barismo	240	€ 26.000	€ 6.240.000				
DIAGNOSTICAR EL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA	2					Horas de formacion de Instructor de	60	€ 26.000	€ 1.560.000				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ						Seguridad y salud en el trabajo							
EVALUAR SENSORIALMENTE CAFÉS SIGUIENDO LOS PROTOCOS DE LA SCAA, LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DOCUMENTAR LOS ANALISIS DE CALIDAD DEL CAFÉ Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE	1					Instructor para la formación para el trabajo	3357000	€ 2	€ 6.714.000				
INDUCCIÓN	0.25					Horas Instructor FPI	40	€ 26.000	€ 1.040.000				
PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO	2	TELEVISOR	1	€ 1.200.000	€ 1.200.000								
PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO	2									QUIMICOS	6	€ 100.000	€ 600.000
PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO	2					Horas de formacion Instructor de cultura física	36	€ 26.000	€ 936.000				
PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO	2					Horas de formacion Instructor de Ingles	60	€ 26.000	€ 1.560.000				
PLANEAR EL SERVICIO DE LAS TIENDAS DE CAFES SEGÚN EL DIAGNOSTICO	2					Horas de formacion Instructor tecnico en Barismo	120	€ 26.000	€ 3.120.000				
PREPARAR BEBIDAS A BASE DE CAFE	1					Instructor para la formación para el trabajo	3357000	€ 1	€ 3.357.000				
REALIZAR ETAPA PRACTICA APLICANDO PROCEDIMIENTOS, PROCESOS Y TECNICAS RELACIONADAS CON EL DESEMPEÑO EN EL ENTORNO LABORAL.	6					Horas de formacion Instructor tecnico en Barismo, seguimiento a etapa productiva	360	€ 16.562	€ 5.962.320				
VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	2									LECHE LIQUIDA BOLSAS DE LITRO	50	€ 3.900	€ 195.000
VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO	2					Horas de formacion Instructor de Comunicacion	36	€ 20.986	€ 755.496				



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

BARISMO												
VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	2					Horas de formacion profesional de Instructor de Ingles	45	€ 20.986	€ 944.370			
VALORAR LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROTOCOLOS EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFE Y SERVICIO DE BARISMO	2					Horas de formacion Instructor tecnico en Barismo	249	€ 16.562	€ 4.123.938			

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Equipos	1	€ 30.000.000	€ 30.000.000	COMPRA MAQUINARIA EQUIPO
Herramientas	5	€ 1.000.000	€ 5.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Materiales de Formación	10	€ 200.000	€ 2.000.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	1.300	€ 26.000	€ 33.800.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
Total:			€ 70.800.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
NATALIA GAMEZ	INSTRUCTOR TECNICO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA



Modelo de Mejora

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Procedimiento Ejecución de la Formación

PROYECTO FORMATIVO

ANDRES FELIPE HOYOS	INSTRUCTOR TECNICO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
DIEGO ALEJANDRO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA
LINDA ROCIO RODRIGUEZ	INSTRUCTOR TECNICO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA	REGIONAL TOLIMA

