SOMOS LA U DE LA EMPLEABILIDAD

Bogotá D.C., 01 de septiembre de 2026

Señores
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos – Profesional G04
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA

Respetados señores, reciban un cordial saludo.

Me permito presentar la propuesta correspondiente a "*CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CAPACITACIÓN EXTERNA PARA ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DEL PIC 2026 EN LAS ÁREAS TEMÁTICAS ASIGNADAS*"

Quedamos en total disposición para realizar los ajustes necesarios de acuerdo con las necesidades específicas detectadas por ustedes.

Agradecemos el voto de confianza depositado en nuestra Institución y reiteramos el compromiso de aportar nuestro conocimiento en el logro de sus objetivos.

Cordialmente,

Diana Margarita Pérez Camacho
Rectora y Representante Legal
Fundación Universitaria Cafam – UNICAFAM

PROPUESTA TÉCNICA

PRESENTACIÓN

El dinamismo del sector turístico, gastronómico y de eventos exige la actualización permanente de los conocimientos técnicos y metodológicos de los instructores responsables de la formación del talento humano en estas áreas. La incorporación de nuevas tendencias, herramientas tecnológicas, metodologías innovadoras y enfoques sostenibles representa un factor determinante para fortalecer la calidad de los procesos de formación profesional y responder a las necesidades actuales del sector productivo.

En este contexto, se presenta la propuesta para el desarrollo del Programa de Actualización Técnica para Instructores de la Red de Hotelería, Turismo y Gastronomía del SENA, orientado al fortalecimiento de competencias en cuatro líneas estratégicas: interpretación del patrimonio y guianza turística, manejo de sistemas POS para restaurantes y bares, cocina contemporánea y técnicas de vanguardia, y diseño de eventos sostenibles.

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las competencias técnicas y metodológicas de los instructores de la Red de Hotelería, Turismo y Gastronomía del SENA mediante el desarrollo de procesos de actualización especializada en guianza turística, manejo de sistemas POS para restaurantes y bares, cocina contemporánea y técnicas de vanguardia, y diseño de eventos sostenibles, favoreciendo la incorporación de nuevas tendencias, herramientas y metodologías aplicadas en los procesos de formación profesional integral.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Actualizar los conocimientos técnicos de los instructores en tendencias, herramientas y metodologías aplicadas al sector turístico, gastronómico y de eventos.
2. Fortalecer las competencias prácticas mediante el desarrollo de actividades experienciales, laboratorios, salidas técnicas y ejercicios aplicados propios de cada línea de formación.
3. Promover la incorporación de los conocimientos adquiridos en los procesos de formación profesional integral, contribuyendo a la innovación y al mejoramiento de las prácticas pedagógicas desarrolladas por los instructores.

ALCANCE

La presente propuesta contempla el diseño, planeación y ejecución de cuatro líneas de formación especializada dirigidas a instructores de la Red de Hotelería, Turismo y Gastronomía del SENA, con una intensidad de cuarenta (40) horas presenciales por cada línea de formación.

Los procesos formativos se desarrollarán en la ciudad de Bogotá e integrarán actividades teóricas y prácticas, de acuerdo con la naturaleza de cada temática. El programa incluye el suministro de materiales e insumos requeridos para el desarrollo de las actividades, la realización de prácticas especializadas, salidas técnicas y el acceso a herramientas tecnológicas cuando aplique.

Cada proceso finalizará con una evaluación de conocimientos orientada a verificar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje previstos y la expedición del respectivo certificado de participación para quienes cumplan con los requisitos establecidos.

Las líneas de formación contempladas son:

Línea de formación	Intensidad	Participantes
Escritura de guiones turísticos teniendo en cuenta metodologías y técnicas de interpretación del patrimonio	40 horas	13
Manejo de programas de punto de venta (POS) para restaurantes y bares	40 horas	28
Nuevas técnicas y fortalecimiento de conocimientos, alineados con las tendencias e innovaciones que están transformando la cocina	52 horas	85
Diseño de Estrategias Sostenibles para Eventos Turísticos	40 horas	5

METODOLOGÍA

El programa se desarrollará bajo una metodología de aprendizaje experiencial, centrada en la actualización técnica, la aplicación práctica y la transferencia de conocimientos hacia los ambientes de formación. Esta metodología favorece la apropiación de nuevas herramientas y tendencias mediante experiencias de aprendizaje activas que fortalecen tanto las competencias técnicas como las capacidades pedagógicas de los instructores.

La estrategia metodológica comprende los siguientes componentes:

1. Actualización técnica: desarrollo de contenidos especializados con base en tendencias, normatividad, herramientas y buenas prácticas del sector.
2. Aprendizaje experiencial: resolución de casos, análisis de situaciones reales y ejercicios colaborativos que promuevan la aplicación de los conocimientos.
3. Prácticas especializadas: ejecución de actividades prácticas acordes

con cada línea de formación, incluyendo laboratorios gastronómicos, ejercicios de interpretación del patrimonio, reconocimiento de plataformas POS y visita técnica.

4. Retroalimentación permanente: acompañamiento por parte de expertos durante el desarrollo de las actividades para fortalecer el proceso de aprendizaje.
5. Evaluación de conocimientos: aplicación de instrumentos teóricos y prácticos que permitan evidenciar la apropiación de los contenidos desarrollados durante la formación.

CONTENIDOS

1. Escritura de guiones turísticos teniendo en cuenta metodologías y técnicas de interpretación del patrimonio

Unidad temática	Horas	Temario
Módulo 1	6	1. Origen y desarrollo del concepto de interpretación: antecedentes, principios e historia. 2. Interpretación del patrimonio e interpretación ambiental. 3.Patrimonio como herencia de la humanidad.
Módulo 2	6	1. Búsqueda de experiencias significativas. 2. Perfil del turista (metodologías para perfilar el turista) 3. Identificar las motivaciones del turista para la creación de experiencias significativas. 4. Ética en la interpretación y en la conservación del patrimonio.

Módulo 3	8	1. Introducción al guionaje turístico y planificación de la interpretación. 2. Preguntas en cada etapa del proceso de planificación interpretativa. 3. Planteamiento estratégico, análisis interpretativo del patrimonio, experiencia del visitante y gestión de medios y productos. 4. Análisis interpretativo del patrimonio. 5. Las expresiones del Patrimonio, rasgos culturales y naturales. 7. Cómo se extrae la esencia del sitio. 8. Características de los temas interpretativos. 9. Técnicas interpretativas 10. Taller interpretativo: Asignación de recursos o atractivos turísticos para realización de plan interpretativo de los mismos.
Módulo 4	6	1. Fundamentos de la escritura creativa: Técnicas de desbloqueo y generación de ideas. 2. Creación de atmósferas: El uso de los cinco sentidos para describir el entorno. 3. Estructuras del Storytelling 4. Construcción de personajes: Humanización de figuras históricas y leyendas locales. 5. El gancho narrativo: Técnicas para captar la atención inmediata del visitante.
Módulo 5	6	1. Estructura técnica del guion: Mensaje Interpretativo, golpe, contragolpe, Diseño de paradas, transiciones, tiempos y recursos de apoyo. 2. Elocuencia y puesta en escena: El uso de la voz y el cuerpo como complemento al texto. 3. Cierre reflexivo: Redacción de mensajes finales que inviten a la conservación y el cambio.
Taller de Interpretación Territorial	8	Esta propuesta busca fortalecer las competencias del instructor mediante la visita a un atractivo turístico, donde cada participante realizará un recorrido de inmersión para identificar valores, flujos y narrativas. Tras la observación directa, los instructores aplicarán los principios de la interpretación para diseñar un guion propio, transformando datos técnicos en relatos significativos. El objetivo es que cada instructor logre estructurar una propuesta de guion que conecte al visitante emocionalmente con el patrimonio, superando la memorización de hechos. Esta metodología garantiza que el formador no solo domine el contenido, sino que gestione el significado, enriqueciendo la experiencia de formación en el programa de Guianza Turística
Total	**40**	**horas**

Número de instructores para capacitar: Trece (13)

Plazo de Ejecución: 5 días. Cuarenta (40) horas presenciales.
Competencia para Desarrollar: Escritura de guiones turísticos teniendo en cuenta metodologías y técnicas de interpretación del patrimonio. Metodología de la capacitación La metodología para aplicar debe ser experiencial y aplicada que combine fundamentación conceptual, análisis de casos, talleres prácticos y actividades colaborativas. Asimismo, debe incorporar estrategias de aprendizaje basado en retos y en escenarios patrimoniales donde los participantes puedan observar, analizar e interpretar los recursos turísticos para construir guiones interpretativos.
Evaluación del Aprendizaje: El proceso de evaluación se debe de desarrollar de manera progresiva a lo largo del curso, priorizando la participación activa y la aplicación de conocimientos en ejercicios prácticos y escenarios vinculados a la temática. Más que centrarse únicamente en componentes teóricos, la evaluación debe buscar reconocer la capacidad de los participantes para analizar problemáticas, interpretar contextos y construir propuestas sostenibles ajustadas a las dinámicas contemporáneas del sector.
Ambiente de formación:

- Aula con capacidad para los trece (13) participantes y el instructor, con adecuada iluminación, ventilación, condiciones de accesibilidad y mobiliario ergonómico.
- Instructor especializado con experiencia certificada en Guianza Turística.
- Mesas de trabajo que permitan la conformación de grupos para el desarrollo de talleres, análisis de casos y construcción colaborativa de guiones turísticos.
- Espacio que facilite la realización de dinámicas grupales, mesas de trabajo, simulaciones y socialización de propuestas de eventos turísticos sostenibles.
- Acceso a un entorno patrimonial (natural, cultural o urbano).

Equipos y recursos tecnológicos

- Equipo de cómputo para el instructor con acceso a internet y software de oficina.
- Video beam o pantalla de gran formato, computador, sistema de sonido, micrófono (cuando las condiciones del espacio lo requieran) y tablero acrílico o tablero digital con sus respectivos implementos. Recursos Didácticos -Material didáctico y de apoyo, como guías metodológicas, formatos para la construcción de guiones interpretativos, estudios de caso y recursos audiovisuales relacionados con la interpretación del patrimonio y el storytelling. - Disponibilidad de recursos audiovisuales de alta calidad que permitan realizar ejercicios prácticos de observación, interpretación y construcción de narrativas turísticas.

Condiciones Técnicas

- Disponibilidad de tomas eléctricas suficientes para los equipos de los participantes.
- Conectividad estable a internet de banda ancha para el desarrollo de actividades de consulta, investigación y acceso a recursos digitales

- Software licenciado y actualizado para las prácticas formativas.
- El proveedor será responsable de suministrar la totalidad de los materiales de formación, tanto físicos como digitales, necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo guías, ayudas didácticas, recursos audiovisuales, licencias, plataformas, insumos, equipos y demás elementos requeridos para el cumplimiento de los objetivos de la capacitación, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Perfiles Profesionales Sugeridos para la Formación

Profesional en Turismo, Guianza Turística, Antropología, Historia, Sociología o áreas afines con especialización en gestión del patrimonio o educación. Con trayectoria demostrable en la operación o guionaje turísticos, preferiblemente con experiencia en el diseño de productos de interpretación de patrimonio. Experiencia comprobada en construcción de guiones interpretativos.

Certificación: Unicafam será responsable de emitir y entregar, al finalizar la capacitación, un certificado de aprobación a cada instructor que cumpla con los requisitos de asistencia, participación y aprobación establecidos para la acción formativa. El certificado será expedido en papel membretado o en formato digital verificable, debidamente firmado, e incluir como mínimo: nombre completo del participante, nombre de la capacitación, intensidad horaria, modalidad de formación, fechas de realización, resultados de aprobación y datos de la entidad que lo expide, de conformidad con los criterios académicos definidos para la acción formativa.

2. Manejo de programas de punto de venta (POS) para restaurantes y bares

Unidad temática	Horas	Temario
Módulo 1. Introducción a la Tecnología en Restaurantes y bares	4	1. Importancia de la tecnología en mesa y bar 2. Transformación digital en restaurantes y bares. 3. Funciones del sistema POS. 4. Introducción a Zeus para restaurantes y bares. 5. Buenas prácticas tecnológicas en atención al cliente.
Módulo 2. Identificando otros sistemas para restaurantes*	4	1. Siigo POS Gastrobar: Sistema ampliamente utilizado en restaurantes, bares y cafeterías en Colombia. 2. Toteat: Software POS para restaurantes con presencia en Colombia y Latinoamérica. 3. Vendty: Plataforma POS usada por restaurantes y negocios gastronómicos colombianos.
Módulo 3. Manejo del Sistema (Zeus restaurantes) Apertura de eventos varios.	10	1. Apertura de eventos varios. 2. Registro del evento. 3. Creación de cargos. 4. Modificación y cancelación de cargos 5. División de cuentas. 6. Facturación y medios de pago. 7. Reportes básicos de ventas.

Módulo 4. Uso de Dispositivos Móviles	6	1. Tipos de herramientas tecnológicas para restaurantes. 2. Toma de pedidos. 3. Ventajas operativas. 4. Comunicación entre cocina, bar y salón. 5. Manejo básico de aplicaciones móviles de servicio.
Módulo 5. Atención al Cliente y Servicio Apoyado en Tecnología	6	1. Servicio al cliente en mesa y bar. 2. Protocolo de atención. 3. Manejo de quejas. 4. Comunicación efectiva. 5. Cómo la tecnología mejora la experiencia del cliente.
Módulo 6. Procesos de gestión (informes)	5	1. Reportes de ventas. 2. Interpretación sencilla de estadísticas. 3. Introducción al análisis de datos comerciales. 4. Lectura de reportes. 5. Análisis básico de ventas del día.
Módulo 7. Taller Integrador Final	5	1. Simulación completa de lo aprendido.
Total	**40**	**horas**

Nota: En la eventualidad de ser elegidos para capacitar a los instructores en este curso, se podría gestionar la realización de charlas complementarias sobre softwares adicionales, tales como Siigo, Toteat, Vendty u otros.

Número de instructores a capacitar: Veintiocho (28)
Plazo de Ejecución: 5 días. Cuarenta (40) horas presenciales
Competencia para Desarrollar: Manejo de programas de punto de venta (pos) para restaurantes y bares, optimizando el registro de pedidos, gestión de inventarios y control de pagos, asegurando la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente. Metodología de la capacitación La metodología para aplicar debe ser experiencial y aplicada que combine fundamentación conceptual, análisis de casos, talleres prácticos y actividades colaborativas. Asimismo, debe incorporar estrategias de aprendizaje basado en retos y visitas técnicas a escenarios del sector productivo, con el fin de fortalecer las competencias de los participantes en el diseño, planificación y gestión de eventos sostenibles, promoviendo la aplicación de soluciones innovadoras y responsables en contextos reales.
Evaluación del Aprendizaje: El proceso de evaluación se debe de desarrollar de manera progresiva a lo largo del curso, priorizando la participación activa y la aplicación de conocimientos en ejercicios prácticos y escenarios vinculados con el sector productivo. Más que centrarse únicamente en componentes teóricos, la evaluación debe buscar reconocer la capacidad de los participantes para analizar problemáticas, interpretar contextos y ajustarse a las dinámicas del sector.

Ambiente de formación:

- Aula de formación con capacidad para veintiocho (28) participantes y el formador.
- Espacio que facilite el desarrollo de ejercicios de prácticos simulados o real de mesa y bar.
- Área adecuada para prácticas de toma de pedidos y servicio al cliente.
- Acceso a un escenario real donde los instructores puedan aplicar los conceptos adquiridos.
- El ambiente deberá contar con el software de punto de venta (POS) objeto de la capacitación, instalado y configurado en cada equipo o con acceso a una plataforma en la nube, permitiendo la simulación de procesos operativos propios de restaurantes y bares, tales como:
    - Apertura y cierre de caja.
    - Creación y administración de productos, categorías y menús.
    - Registro y gestión de pedidos.
    - Facturación y diferentes medios de pago.
    - Manejo de mesas y comandas.
    - Control básico de inventarios.
    - Generación de reportes de ventas y cierres de turno.
- El proveedor deberá disponer de un instructor o facilitador con formación profesional en áreas como Gastronomía, Administración Hotelera y Turística, Administración de Empresas, Ingeniería de Sistemas, Ingeniería Industrial o disciplinas afines. - El proveedor deberá garantizar el personal de apoyo técnico necesario para la instalación, configuración y correcto funcionamiento del software y de los equipos tecnológicos durante el desarrollo de la capacitación, asegurando la continuidad de las actividades formativas sin interrupciones.
- El proveedor será responsable de suministrar la totalidad de los materiales de formación, tanto físicos como digitales, necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo guías, ayudas didácticas, recursos audiovisuales, licencias, plataformas, insumos, equipos y demás elementos requeridos para el cumplimiento de los objetivos de la capacitación, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Equipos y recursos tecnológicos

- Computadores o terminales con acceso al software Zeus para restaurantes y bares
- Video beam o pantalla de gran formato, computador, sistema de sonido, micrófono (cuando las condiciones del espacio lo requieran) y tablero acrílico o tablero digital con sus respectivos implementos.
- Sistema POS instalado y configurado para prácticas.
- Dispositivos móviles para simulación de toma de pedidos.
- Acceso a plataformas y herramientas digitales para análisis de datos.

- El ambiente deberá disponer de los dispositivos periféricos necesarios para la práctica, tales como impresora de comandas y/o facturas, lector de código de barras (cuando aplique), cajón monedero y datáfono o simulador de pago electrónico, garantizando condiciones similares a las de una operación real en establecimientos de alimentos y bebidas.

Recursos Didácticos

- Manuales de operación del sistema POS.
- Guías prácticas de servicio y atención al cliente.
- Talleres de simulación de ventas y análisis estadístico. - Material audiovisual y casos prácticos del sector gastronómico.

Perfiles Profesionales Sugeridos para la Formación

FORMACIÓN ACADÉMICA
Alternativa 1. Formación profesional en:
Profesional en Administración Turística.
Profesional en Administración Hotelera.
Profesional en Administración de Empresas
Alternativa 2. Formación Tecnológica en:
Tecnólogo en Gestión Hotelera.
Tecnólogo en Gestión Turística.
Tecnólogo en Gestión Empresarial.

2. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Acreditar cursos de formación complementaria relacionados con:
Formación tecno pedagógica.
Servicio y atención al cliente.
Parametrización y operación de sistemas POS utilizados en establecimientos hoteleros y/o gastronómicos.
Cursos relacionados con el servicio de alimentos y bebidas

3. EXPERIENCIA LABORAL

Acreditar mínimo tres (3) años de experiencia laboral en establecimientos gastronómicos y/o hoteleros.

4. EXPERIENCIA DOCENTE

Acreditar experiencia como docente, instructor, capacitador o formador en sistemas POS (Point of Sale) relacionada con procesos de capacitación, entrenamiento o transferencia de conocimientos para la operación, manejo, parametrización y/o administración de sistemas POS utilizados en hoteles, restaurantes, bares y demás establecimientos gastronómicos.

Certificación: Unicafam será responsable de emitir y entregar, al finalizar la capacitación, un certificado de aprobación a cada instructor que cumpla con los requisitos de asistencia, participación y aprobación establecidos para la acción formativa. El certificado será expedido en papel membretado o en formato digital verificable, debidamente firmado, e incluir como mínimo: nombre completo del participante, nombre de la capacitación, intensidad

horaria, modalidad de formación, fechas de realización, resultados de aprobación y datos de la entidad que lo expide, de conformidad con los criterios académicos definidos para la acción formativa.

3. Nuevas técnicas y fortalecimiento de conocimientos, alineados con las tendencias e innovaciones que están transformando la cocina

Unidad temática	Horas	Conocimientos
Fase teórica virtual	12	Introducción a la cocina molecular, fundamentos fisicoquímicos y seguridad alimentaria. Técnicas modernas de cocina molecular, uso de aditivos y equipos especializados.
Módulo 1. Cocina molecular I	8	Fundamentos, hidrocoloides, esferificaciones, espumas y aires (Introducción a la Cocina Molecular, Vanguardia, hidrocoloides y herramientas. Técnicas en elaboración de esferas, aires y espumas
Módulo 2. Cocina Molecular II	8	Texturas (Elaboración de tierras, purés y geles y diferentes aplicaciones de vanguardia en el desarrollo de nuevas texturas).
Módulo 3. Cocina Molecular III	8	Vanguardia (Cocina al vacío, sous vide, cocina en Crio. Uso de nitrógeno líquido en la cocina, nuevas tendencias).
Módulo 4. Repostería de Vanguardia	8	Elaboración de cremosos, compotas y rellenos de autor. Masas de alta complejidad: Quebradas y de doble cocción. Formulación de Biscuit y craquelados
Módulo 5. – Macarrons de especialidad y Postres Miméticos (Entremets)	8	Estructuración estética de postres modernos y tendencias globales
Total	**52**	**horas**

Número de instructores para capacitar: Ochenta y cinco (85)
Plazo de Ejecución: 5 días. Cuarenta (40) horas presenciales y doce (12) horas virtuales teóricas para un total de cincuenta y dos (52) horas.
Competencia para Desarrollar

- Actualización en nuevas técnicas y fortalecimiento de conocimientos, alineados con las tendencias e innovaciones que están transformando la cocina.
- Aplicar técnicas de cocina de vanguardia en procesos gastronómicos. - Elaborar productos de repostería contemporánea.
- Manejar adecuadamente equipos y aditivos especializados.
- Diseñar experiencias gastronómicas innovadoras.
- Transferir conocimientos técnicos mediante estrategias pedagógicas.

Metodología
La capacitación se desarrollará mediante una metodología teórico-práctica, participativa y experiencial, orientada al aprendizaje activo y a la actualización de competencias en cocina contemporánea. Se combinarán exposiciones magistrales, demostraciones técnicas, talleres prácticos, estudios de caso y ejercicios de aplicación, que permitan a los participantes conocer, practicar y

perfeccionar nuevas técnicas culinarias de acuerdo con las tendencias e innovaciones del sector gastronómico. Las actividades prácticas se realizarán en ambientes de formación especializados, favoreciendo el aprendizaje colaborativo, la resolución de problemas, la experimentación y la retroalimentación permanente por parte del facilitador. Como producto del proceso, los participantes elaborarán preparaciones aplicando las técnicas aprendidas y analizarán su posible incorporación a los programas de formación del SENA, promoviendo la transferencia del conocimiento a los procesos de formación profesional integral. Esta metodología busca fortalecer las competencias técnicas y pedagógicas de los instructores, contribuyendo a la actualización de sus prácticas de enseñanza y a la pertinencia de la formación frente a las tendencias actuales de la gastronomía.

Evaluación del Aprendizaje: La evaluación del aprendizaje se realizará de manera continua durante el desarrollo de la capacitación, mediante la valoración de los conocimientos adquiridos, la participación activa y el desempeño en las actividades teórico-prácticas. Se tendrán en cuenta, como mínimo, los siguientes criterios:

- Participación activa en las sesiones de formación.
- Aplicación adecuada de las técnicas culinarias desarrolladas durante la capacitación.
- Cumplimiento de las normas de higiene, inocuidad y seguridad alimentaria durante las prácticas.
- Calidad técnica de las preparaciones elaboradas, considerando criterios de presentación, textura, sabor, creatividad y aplicación de las tendencias e innovaciones abordadas.
- Desarrollo y aprobación de una actividad práctica integradora que evidencie la apropiación de los conocimientos y su posible transferencia a los procesos de formación del SENA.

Ambiente de formación:

- Ambiente de formación tipo cocina didáctica, dotado con estaciones de trabajo completamente equipadas.
- Instructor especializado con experiencia certificada en cocina contemporánea y formación de instructores.
- Equipos y utensilios de cocina necesarios para el desarrollo de las prácticas (equipos de cocina molecular, hornos, sifones, abatidores, batidoras, estufas, procesadores, equipos de precisión, termómetros digitales, balanzas de precisión y medidores de temperatura utensilios menores, entre otros).
- Materias primas e insumos de calidad requeridos para la elaboración de las preparaciones y la aplicación de las técnicas objeto de la capacitación. - Elementos de protección personal e implementos para el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene alimentaria.

Equipos y recursos tecnológicos

- Equipo de cómputo para el instructor con acceso a internet y software de oficina.
- Video beam o pantalla de gran formato, computador, sistema de sonido, micrófono (cuando las condiciones del espacio lo requieran) y tablero acrílico o tablero digital con sus respectivos implementos.
- Cámara fotográfica o dispositivo móvil para registrar las prácticas y productos elaborados (opcional).
- Se requiere que el proveedor disponga de una plataforma tecnológica para el desarrollo de sesiones virtuales sincrónicas, que facilite la interacción entre el facilitador y los participantes y el seguimiento del proceso de aprendizaje. La plataforma deberá permitir videoconferencias, compartir pantalla y recursos audiovisuales, chat, control de asistencia, grabación de las sesiones cuando la Entidad lo requiera, salas de trabajo y condiciones de estabilidad, seguridad y accesibilidad.

Recursos Didácticos

- Guías de aprendizaje y talleres prácticos.
- Fichas técnicas de recetas, técnicas culinarias y procedimientos. - Manuales, cartillas y material bibliográfico actualizado sobre cocina contemporánea, innovación gastronómica y tendencias del sector. - Presentaciones multimedia y material audiovisual para el desarrollo de los contenidos.
- Recetarios especializados y documentación técnica de las preparaciones desarrolladas.
- Estudios de caso y ejemplos de aplicación de técnicas innovadoras.
- Material digital de consulta (artículos, publicaciones especializadas y recursos en línea).
- Formatos para el seguimiento y evaluación de las actividades prácticas.
- Materias primas e insumos necesarios para el desarrollo de las prácticas culinarias.
- Material para la presentación, análisis sensorial y retroalimentación de las preparaciones elaboradas.

Condiciones Técnicas:

- La capacitación deberá ser impartida por un facilitador con formación y experiencia certificada en gastronomía, cocina contemporánea y formación de talento humano.
- El proceso formativo deberá desarrollarse mediante una metodología teórico-práctica que garantice la aplicación de las técnicas y tendencias abordadas.
- El proveedor será responsable de suministrar la totalidad de los materiales de formación, tanto físicos como digitales, necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo guías, ayudas didácticas, recursos audiovisuales, licencias, plataformas, insumos,

equipos y demás elementos requeridos para el cumplimiento de los objetivos de la capacitación, sin generar costos adicionales para la Entidad.

- La cocina o ambiente de formación deberá cumplir con las condiciones de seguridad, higiene, saneamiento e inocuidad alimentaria, de conformidad con la normatividad vigente.
- Las prácticas deberán realizarse en estaciones de trabajo adecuadamente dotadas, garantizando la participación activa de todos los asistentes.
- El material de apoyo y las guías de aprendizaje deberán entregarse en formato digital o físico y permanecer disponibles para consulta durante el desarrollo de la capacitación.
- El contratista deberá garantizar el correcto funcionamiento de los equipos tecnológicos y especializados utilizados durante la formación.
- La capacitación deberá promover la aplicación de técnicas e innovaciones gastronómicas alineadas con las tendencias actuales del sector y su transferencia a los procesos de formación profesional integral del SENA.
- Al finalizar la capacitación, el contratista deberá entregar el registro de asistencia, la evidencia del desarrollo de las actividades y los certificados de aprobación de los participantes que cumplan los requisitos establecidos.

Perfil sugerido del formador

El formador deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos: - Profesional en Gastronomía, Artes Culinarias, Cocina Profesional, Administración Gastronómica o áreas afines.

Especialización, diplomado o certificación en cocina contemporánea, cocina de vanguardia, innovación gastronómica o áreas relacionadas (deseable). - Experiencia mínima de tres (3) años en el sector gastronómico, aplicando técnicas contemporáneas e innovadoras de cocina.

Experiencia mínima de dos (2) años como facilitador, docente o instructor en procesos de formación dirigidos a adultos o formación profesional. Conocimiento y experiencia en la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas, tendencias gastronómicas, innovación, cocina molecular, cocción al vacío (sous vide), fermentaciones, nuevas tecnologías culinarias u otras técnicas de vanguardia, según el alcance de la capacitación.

Conocimiento y experiencia en la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas, tendencias gastronómicas, innovación, y repostería de vanguardia (para repostería)

Habilidades para el desarrollo de metodologías teórico-prácticas, aprendizaje experiencial y transferencia de conocimiento. - Competencias para el manejo de grupos, comunicación efectiva, trabajo colaborativo y evaluación del aprendizaje.

Certificación: Unicafam será responsable de emitir y entregar, al finalizar la capacitación, un certificado de aprobación a cada instructor que cumpla con los requisitos de asistencia, participación y aprobación establecidos para la acción formativa. El certificado será expedido en papel membretado o en formato digital verificable, debidamente firmado, e incluir como mínimo: nombre completo del participante, nombre de la capacitación, intensidad horaria, modalidad de formación, fechas de realización, resultados de aprobación y datos de la entidad que lo expide, de conformidad con los criterios académicos definidos para la acción formativa.

4. Diseño de estrategias sostenibles para eventos turísticos

Unidad temática	Horas	Conocimientos
Módulo 1. Fundamentos de sostenibilidad y tendencias en la industria de eventos	10	1. Conceptos de sostenibilidad aplicados a eventos. 2. Principios ESG (ambientales, sociales y de gobernanza). 3. Desarrollo sostenible y Agenda 2030. 4. Tendencias globales y contemporáneas en eventos sostenibles. 5. Turismo de reuniones sostenible. 6. Normatividad, certificaciones y estándares internacionales aplicados a eventos sostenibles. 7. Tipologías y tendencias de eventos sostenibles. 8. Buenas prácticas nacionales e internacionales en la industria de eventos.
Módulo 2. Planificación estratégica, talleres de logística sostenible y operación de eventos	10	1. Planificación estratégica de eventos sostenibles. 2. Gestión eficiente de recursos en eventos. 3. Economía circular aplicada a eventos. 4. Logística sostenible y cadena de suministro responsable. 5. Gestión de residuos y reducción de plásticos de un solo uso. 6. Gestión de proveedores sostenibles. 7. Movilidad y transporte sostenible aplicados a eventos. 8. Operación sostenible de eventos. 9. Buenas prácticas logísticas en eventos corporativos, culturales, turísticos y sociales.
Módulo 3. Taller de diseño de experiencias responsables e innovación en eventos	10	1. Diseño de experiencias sostenibles aplicadas a eventos. 2. Innovación y creatividad en la industria de eventos. 3. Eventos inteligentes y tecnología aplicada. 4. Accesibilidad e inclusión en eventos. 5. Experiencias inmersivas responsables. 6. Storytelling y diseño de experiencias para eventos. 7. Marketing sostenible y comunicación estratégica. 8. Tendencias en experiencias híbridas y digitales. 9. Relación entre eventos, territorio y patrimonio cultural.

Módulo 4. Taller Medición de impacto y estrategias aplicadas para eventos sostenibles	10	1. Indicadores de sostenibilidad aplicados a eventos. 2. Metodologías básicas de medición de impacto ambiental y social. Huella ambiental en eventos. 3. Evaluación de impactos económicos, sociales y territoriales. 4. Estrategias de mitigación y mejora continua. 5. Elaboración de diagnósticos y planes de sostenibilidad
Total	**40**	**horas**

Número de instructores a capacitar Cinco (5)
Plazo de Ejecución: Cuarenta (40) horas presenciales
Competencia para Desarrollar: Actualización de nuevas técnicas y en el reforzamiento de conocimientos, orientada hacia una formación alineada con los conceptos y tendencias que están transformando los eventos y su desarrollo. Metodología de la capacitación La metodología para aplicar debe ser experiencial y aplicada que combine fundamentación conceptual, análisis de casos, talleres prácticos y actividades colaborativas. Asimismo, debe incorporar estrategias de aprendizaje basado en retos y visitas técnicas a escenarios de la industria de los eventos sostenibles, con el fin de fortalecer las competencias de los participantes en el diseño, planificación y gestión de eventos sostenibles, promoviendo la aplicación de soluciones innovadoras y responsables en contextos reales.
Evaluación del Aprendizaje: El proceso de evaluación se debe de desarrollar de manera progresiva a lo largo del curso, priorizando la participación activa y la aplicación de conocimientos en ejercicios prácticos y escenarios vinculados con la industria de eventos. Más que centrarse únicamente en componentes teóricos, la evaluación debe buscar reconocer la capacidad de los participantes para analizar problemáticas, interpretar contextos y construir propuestas sostenibles ajustadas a las dinámicas contemporáneas del sector.

Ambiente de formación:

- Aula con capacidad para los cinco (5) participantes y el instructor, con adecuada iluminación, ventilación, condiciones de accesibilidad y mobiliario ergonómico.
- Instructor especializado con experiencia certificada en - Mesas de trabajo que permitan la conformación de grupos para el desarrollo de talleres, análisis de casos y construcción colaborativa.
- Espacio que facilite el desarrollo de ejercicios de presentación, retroalimentación y socialización de las propuestas elaboradas por los participantes.
- El proveedor deberá garantizar un escenario de aprendizaje práctico, correspondiente a un establecimiento o espacio destinado a la realización de eventos (centro de convenciones, hotel, recinto ferial,

centro cultural o escenario similar), en el que los participantes puedan observar y analizar la aplicación de estrategias de sostenibilidad en la planificación, organización y operación de eventos turísticos. El ambiente deberá facilitar el desarrollo de actividades de análisis, formulación de estrategias, estudio de casos, simulaciones y ejercicios prácticos orientados a la implementación de criterios de sostenibilidad ambiental, social, cultural y económica en eventos turísticos, garantizando condiciones adecuadas para el logro de los resultados de aprendizaje.

Equipos y recursos tecnológicos:

- Equipo de cómputo para el instructor.
- Video beam o pantalla interactiva de alta resolución.
- Sistema de audio.
- Conectividad estable a internet de banda ancha y software licenciado
- Tablero acrílico o tablero digital con sus respectivos implementos.
- Tomas eléctricas suficientes para la conexión de equipos.
- Equipo de cómputo para el instructor con acceso a internet
- Micrófono (cuando las condiciones del espacio lo requieran.

Recursos Didácticos

- Materiales y recursos didácticos que apoyen el aprendizaje, tales como guías metodológicas, formatos para la planeación de eventos, casos de estudio, herramientas para el análisis de sostenibilidad y recursos audiovisuales.
- Disponibilidad de recursos audiovisuales de alta calidad que permitan el desarrollo de ejercicios prácticos orientados a la formulación de estrategias de sostenibilidad, gestión ambiental, responsabilidad social, economía circular, accesibilidad, inclusión y articulación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) aplicados al sector turístico en los eventos.
- El proveedor será responsable de suministrar la totalidad de los materiales de formación, tanto físicos como digitales, necesarios para el desarrollo de las actividades teóricas y prácticas, incluyendo guías, ayudas didácticas, recursos audiovisuales, licencias, plataformas, insumos, equipos y demás elementos requeridos para el cumplimiento de los objetivos de la capacitación, sin generar costos adicionales para la Entidad.

Perfiles Profesionales Sugeridos para la Formación:

- Formación: Profesional en Hotelería y Turismo, Administración Turística, Ingeniería Ambiental, Ecología o Administración de Empresas.
- Experiencia: Demostrar experiencia al menos uno de los siguientes aspectos:
- Experiencia demostrable como conferencista en seminarios de turismo verde, docente de módulos de responsabilidad social en eventos o capacitador empresarial en prácticas sostenibles.

- Experiencia en diseño curricular, educación superior y formación en áreas relacionadas con turismo, sostenibilidad, eventos o gestión de proyectos.
- Especialista en gestión de eventos: profesional con trayectoria en planificación, operación y dirección de eventos corporativos, culturales, turísticos, sociales o académicos.
- Experto en sostenibilidad y eventos responsables: profesional con experiencia en sostenibilidad aplicada a eventos, economía circular, logística sostenible y estrategias ESG.
- Profesional en turismo y turismo de reuniones: experto en dinámicas del sector turístico, eventos, experiencias y desarrollo de destinos vinculados a la industria MICE.
- Especialista en innovación y diseño de experiencias: profesional con conocimientos en creatividad, storytelling, experiencia del asistente, eventos inmersivos e innovación aplicada al sector.
- Experto en logística y operación de eventos: profesional con experiencia en proveedores, montaje, movilidad, coordinación operativa y gestión eficiente de recursos en eventos.
- Especialista en medición de impacto y sostenibilidad: profesional con experiencia en indicadores, evaluación de impacto ambiental y social, diagnósticos de sostenibilidad y formulación de estrategias de mejora.
- Profesional en accesibilidad e inclusión: experto en diseño de eventos inclusivos, accesibilidad universal y estrategias de participación responsable en experiencias y eventos contemporáneos

Certificación: Unicafam será responsable de emitir y entregar, al finalizar la capacitación, un certificado de aprobación a cada instructor que cumpla con los requisitos de asistencia, participación y aprobación establecidos para la acción formativa. El certificado será expedido en papel membretado o en formato digital verificable, debidamente firmado, e incluir como mínimo: nombre completo del participante, nombre de la capacitación, intensidad horaria, modalidad de formación, fechas de realización, resultados de aprobación y datos de la entidad que lo expide, de conformidad con los criterios académicos definidos para la acción formativa.

Unicafam

VIGILADO MINEDUCACIÓN

PROPUESTA ECONÓMICA

Área de formación	Pax	Valor*	Tiempo de ejecución	Observaciones
Nuevas técnicas y fortalecimiento de conocimientos, alineados con las tendencias e innovaciones que están transformando la cocina**	85	$ 97.802.250,00	52 horas	La capacitación se desarrollará en tres (3) grupos, distribuyendo los 85 instructores de la siguiente manera: dos (2) grupos de 28 participantes y un (1) grupo de 29 participantes, para cubrir la totalidad de los instructores contemplados.
Escritura de guiones turísticos teniendo en cuenta metodologías y técnicas de interpretación del patrimonio	13	$ 15.045.000,00	40 horas	N/A
Manejo de programas de punto de venta (pos) para restaurantes y bares***	28	$ 29.342.000,00	40 horas	N/A
Diseño de Estrategias Sostenibles para Eventos Turísticos	5	$ 14.539.000,00	40 horas	N/A
		$ 157.000.000,00		

SOMOS LA U DE LA EMPLEABILIDAD

**** Nota: Instalaciones de la Fundación Universitaria Cafam.***

*****Nota: Los módulos 4 y 5, correspondientes al componente de Repostería de Vanguardia, se desarrollarán en las instalaciones de la Escuela de Pastelería, debido a que este espacio cuenta con la infraestructura, los equipos y las condiciones técnicas requeridas para el desarrollo de las actividades prácticas contempladas en el programa de formación.***

******Nota: La línea de formación Manejo de Sistemas de Punto de Venta (POS) para Restaurantes y Bares deberá desarrollarse en las instalaciones de UNICAFAM, dado que la institución cuenta con el software ZEUS instalado y plenamente operativo en sus ambientes de formación. Este sistema constituye la principal herramienta tecnológica para el desarrollo de las actividades prácticas, permitiendo a los participantes adquirir competencias en el manejo de procesos operativos y administrativos propios de establecimientos gastronómicos.***

POLÍTICA COMERCIAL

- La tarifa incluye: Desarrollo académico de contenidos mencionados, acompañamiento del experto para el desarrollo de este producto formativo.
- La tarifa no incluye: Elementos que no están contemplados dentro del alcance de la cotización. Por ejemplo, el transporte de los participantes al lugar de formación, materiales adicionales que no hagan parte de las actividades programadas, refrigerios, almuerzos o cualquier otro alimento o bebida durante las jornadas de capacitación, así como ayudas audiovisuales u otros requerimientos no previstos.
- De acuerdo con el artículo 92 de la ley 30 de 1992, la Fundación Universitaria Cafam-UNICAFAM no es responsable del Impuesto al Valor Agregado (IVA)