NOMBRE DEL INSTRUCTOR: Angel Muñoz Ortíz
CÉDULA: 10.696.396
CORREO ELECTRÓNICO: amunoz693@misena.edu.co
NÚMERO CELULAR: 3114343131

MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO /AMBIENTE	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
DICIEMBRE	1. TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO	2679512	18:00 A 22:00	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	Popayán Ambiente Kaffa	28	MANIPULACIÓN Y USOS DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES COMERCIALES.	REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES DE LA CIUDAD DE	Talleres cerrados de recepción del café, talleres cerrados de almacenamiento del café, talleres cerrados de catación de café - talleres cerrados sobre limpieza de equipos - entre otros.
	2. Cocteleria Básica	2675545	08:00 A 16:00	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	Popayán Ambiente Kaffa	8	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Cocteleria Básica	Elaborar recetas cumpliendo procedimientos técnicos
	3. Cocteleria Básica	2691431	08:00 a 18:00	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	Popayán Ambiente Kaffa	40	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Cocteleria Básica	Elaborar recetas cumpliendo procedimientos técnicos
	1. TÉCNICO EN SERVICIOS	2679512	18:00 A 22:00	L M M J V S D 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18	Popayán Ambiente Kaffa	40	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE	RAP 4: Implementar acciones de RAP 1: Reconocer los diferentes tipos de	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE	Elaborar bebidas de café con estandares internacionales

B R E	DE BARISMO		22:00	19	20	21					Ambiente Kaffa		ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONAL	materias primas, equipos RAP 2: Verificar las condición físicas y	ESPRESSO TÉCNICAFÉ	internacionales vigentes
	5. EDT Actualización técnica preparaciones navideñas	EN CREACIÓN	08:00 A 16:00	L	M	M	J	V	S	D	Popayán Ambiente Kaffa	8	EDT Actualización écnica preparacione navideñas	1. producto de decoración con motivos navideños 2. productos de repostería como rollo suizo, paneton y pandebono	Evento de divulgación técnologica	Se desarrolla el taller con formación teórica y practica en el tema de panadería y pastelería, en la cocina del centro de comercio y servicios
							1	2	3	4						
				5	6	7	8	9	10	11						
				12	13	14	15	16	17	18						
				19	20	21										
	6. EDT Actualización técnica preparaciones navideñas	EN CREACIÓN	08:00 A 16:00				1	2	3	4	Popayán Ambiente Kaffa	8	EDT Actualización y fundamentación del servicio de vinos	Tipos de uva Procesos de almacenamiento y elaboración del vino Maridaje Servicio y Protocolo	Evento de divulgación técnologica	Se desarrolla el taller con formación teórica y practica en el tema de panadería y pastelería, en la cocina del centro de comercio y servicios
				5	6	7	8	9	10	11						
				12	13	14	15	16	17	18						
				19	20	21										
TOTAL HORAS												**132**				