PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 19 de Diciembre 2023

Señor (a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.5280602/2023**
Cargo del supervisor: **Coordinador Programas Especiales**
Ciudad: **Barranquilla**

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes diciembre del año 2023

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5280602 del año 2023

Ricardo Cantillo Ruz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72178203 de Barranquilla (Atlántico), en mi calidad de Contratista del **SENA**, en la **COORDINACIÒN DE PROGRAMAS ESPECIALES** de atención a poblaciones Vulnerables, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de DOCE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE ($12.540.000,), COP incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Un pago correspondiente al mes de agosto, por valor de DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($2.185.000). B) Tres pagos iguales correspondiente a Septiembre, Octubre y Noviembre, por valor un valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($2.850.000). C) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre, por valor de UN MILLON CIENTO CINCO MIL PESOS M/CTE ($1.805.000).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General,

Plazo: Desde el 08 de Agosto del 2023 hasta el 19 de Diciembre del 2023, sin exceder la presente vigencia presupuestal.

OBJETO:
8-9302-222 Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA para el Programa Formación COCINA BÁSICA NIVEL 1

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro	Impartir formación Fichas: 2892385, 2892386.	Reporte horas Sofia, territorio. Del 01 al 19 diciembre del 2023 Actualización de datos del instructor, envío de documento SIIF y póliza de cumplimiento
2	2. entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Disponible para los aprendices en la carpeta de documentos generales del programa en la plataforma LMS	
3	3. hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Alistamiento de la información requerida para el desarrollo curricular del programa disponible en la plataforma LMS para cada ficha y verificada por el equipo técnico pedagógico del centro.	Envió de la información solicitada relacionadas con la obligación asignada. de los diferentes grupos de formación.
4	4. Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas	Se realizó la evaluación de juicios evaluativos de las competencias correspondiente a los grupos	Aplicativo SENA SOFIA PLUS.
5	5.Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Implementación y registro de las actividades.	Aplicativo SECOP y Si contratista
6	6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado	Se realiza seguimiento a la formación de las fichas signadas.	Informe de seguimiento a la formación.

	seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva		

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 4525351770** de la planilla, operador **Soi** y período **diciembre del 2023** (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

Firma
Ricardo Cantillo Ruz
Contratista
C.C. No. 72178203

Recibí a satisfacción:

Firma
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.5280602/2023
Cargo Coordinador Programas Especiales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RICARDO CANTILLO RUZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 19/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892385 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892386 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: RICARDO CANTILLO RUZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5280602.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Ricardo Cantillo Ruz

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 72178203

OBJETO DEL CONTRATO: 8-9302-222 Instructor: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En POBLACIÓN DESPLAZADA POR LA VIOLENCIA para el Programa Formación COCINA BÁSICA NIVEL 1.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro. 2. Entregar al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo. 3. Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados. 4. Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas 5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad. 6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Barranquilla

PLAZO DE EJECUCIÓN: Cuatro meses (04) y doce (12) días.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **8 DE AGOSTO DE 2023**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **19 DE DICIEMBRE DE 2023**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 19/04/2024

VALOR DEL CONTRATO: $ 12.540.000

SUPERVISOR: GABIS DE JESUS AMAYA TORRES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C 6763555

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

Valor Total del Contrato	$ 12.540.000
Valor Ejecutado	$ 12.540.000
Saldo Pendiente Para Cancelar al Contratista	$0.
Saldo Para Liberar	$ 0.

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, FUERON ENTREGADAS POR PARTE DE LA COORDINACIÓN 13 FICHAS DISTRIBUIDAS EN CADA MES DURANTE LOS CUATRO MESES (04) Y DOCE (12) DÍAS DE DURACIÓN DEL CONTRATO, PARA LA REALIZACIÓN DE LA FORMACIÓN DE COCINA BÁSICA NIVEL 1 A GRUPOS DE POBLACIONES DESPLAZADAS Y OTROS PROGRAMAS, TENIENDO EN CUENTA LA GUÍA DE APRENDIZAJE SENA. ASÍ MISMO, REALIZAR SEGUIMIENTO Y LA EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA EN EL APLICATIVO SOFIA PLUS.

No DE FICHA	PERIODO	PROGRAMA	ENTIDAD ASOCIADA A LA FORMACIÓN	POBLACIÓN IMPACTADA
2829769	8/08/2023 30/08/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2829768	10/08/2023 31/08/2023	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS	Alcaldía de Repelón	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2847355	5/09/2023 28/09/2023	COCINA BÁSICA	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2847354	4/09/2023 27/09/2023	PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS	Alcaldía de Usiacurí	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2847395	8/09/2023 14/10/2023	ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA (MAYOR DE 18 AÑOS)	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados

2868519	3/10/2023 31/10/2023	ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA (MAYOR DE 18 AÑOS)	Alcaldía de puerto Colombia	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2868523	4/10/2023 30/10/2023	COCTELERIA TROPICAL	Alcaldía de SANTA LUCIA	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2847395	08/09/2023 14/10/2023	ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA (MAYOR DE 18 AÑOS)	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2892382	7/11/2023 29/11/2023	PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2892384	3/11/2023 30/11/2023	PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2892385	1/12/2023 11/12/2023	COCINA BÁSICA	Alcaldía de soledad	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados
2892386	12/12/2023 19/12/2023	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	Alcaldía de Malambo	Madres Cabeza de Hogar – Jóvenes Vulnerables – Desplazados

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Previa revisión de las obligaciones que constituyen el objeto del contrato se determina que: el proveedor cumplió con llevar los documentos y evidencias de acuerdo con los parámetros establecidos y Registrar en los aplicativos del SENA lo relacionado con el proceso formativo durante
el proceso de ejecución del contrato. Frente a la presentación de informes mensuales, cuenta de cobro y pago de la Seguridad Social, todo fue recibido dentro de los tiempos establecidos y conforme a la normatividad aplicable al tema.
Se destaca su compromiso e idoneidad en el cumplimiento de todas las obligaciones pactadas

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



SUPERVISOR: GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C 6763555

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RICARDO CANTILLO RUZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 08/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 19/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892382 - PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892385 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2847355 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2868519 - ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2847354 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2829769 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892386 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2829768 - PREPARACION COMIDAS RÁPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2868523 - COCTELERIA TROPICAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS.SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2892384 - PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR ALIMENTOS, SEGÚN EL DECRETO 3075 DE 1997, PARA MANTENER LOS ALIMENTOS EN FORMA INOCUA, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997) Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER LOS RESIDUOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ESTABLECER LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS NECESARIOS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.

PROPONER INNOVACIONES EN LOS PRODUCTOS SEGÚN LAS TENDENCIAS DEL MERCADO Y LOGRANDO MEJOR APROVECHAMIENTOS DE LOS RECURSOS.

REALIZAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN DEL MENÚ, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

SERVIR Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA DE UN PLATO DE FORMA ADECUADA E HIGIÉNICA DE ACUERDO A LO DETERMINADO EN LAS RECETAS ESTÁNDAR PARA LA ELABORACIÓN DE SALSAS BÁSICAS, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LO DETERMINADO POR EL DECRETO (SEGÚN DECRETO 3075 DE 1997).

TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES

UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2847395 - ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 518,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
08/08/2023	16/08/2023	OTROS	15,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	15,00

INSTRUCTOR: RICARDO CANTILLO RUZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS