1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA

1.1 Denominación del Programa:	SERVICIOS DE BARTENDER	
1.2. Código Programa:	635402	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 09/05/2014 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	586 horas
	Etapa Productiva:	440 horas
	Total:	1026 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	AUXILIAR	
1.8 Justificación	El programa de formación titulada en Servicios de Bartender se creó para dar respuesta a las necesidades de cualificación del personal vinculado o de capacitación de nuevos empleados para las empresas pertenecientes al sector gastronómico y turístico. Desarrollar proceso de formación al talento humano concordantes con los propósitos organizacionales facilita el cumplimiento de estándares de calidad y servicios que día a día se hacen más exigentes dadas las tendencias y crecimiento especializado del mercado, en los diferentes entornos. Las nuevas tendencias gastronómicas en el país se orientan a incrementar el consumo de cocteles, vino y café, por tanto, la presencia de personal capacitado en el desarrollo de procesos y protocolos propios de un Bartender resultan vitales para ofertar productos que satisfagan las necesidades del usuario y de una cultura gastronómica, que crece aceleradamente generando en el mercado la necesidad de consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Para una organización empresarial contar con un amplio portafolio de productos y un eficiente servicio resulta fundamental en tanto genera en el cliente una experiencia organoléptica de permanente recordación y valor agregado en su establecimiento, redundando finalmente en un mayor posicionamiento y reconocimiento competitivo. El programa ofrece las herramientas de formación profesional, metodologías de aprendizaje y acceso a las nuevas tecnologías de la información y la comunicación requeridas, en los contextos social, cultural y tecnológico basado en métodos y técnicas que potencialicen el librepensamiento, la capacidad crítica, solidaridad, adaptabilidad al cambio y emprendimiento del ciudadano, en el ámbito productivo, supliendo las necesidades del sector empresarial impactando positivamente en el desarrollo del país.	

1.9 Sectores a los que se asocia el programa	**Sector económico:**	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	

2.0 Estrategia metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6354	Bartender

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

PORTAFOLIO DE PRODUCTOS CON BEBIDAS MEZCLADAS
PORTAFOLIO DE BEBIDAS A BASE DE CAFE
PROTOCOLO DOCUMENTADO MARIAJE DE VINOS
PROTOCOLOS PARA EL SERVICIO DEL VINO

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Código del campo ocupacional	Ocupación
6354	Bartender

2.2 PERFIL PROFESIONAL

Código del campo ocupacional	Ocupación
6354	Bartender

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO

2.3.1 En lo laboral	PUEDE DESEMPEÑAR CARGOS EN EL AREA DE BEBIDAS Y SERVICIO EN DIFERENTES EMPRESAS DEL SECTOR TURISTICO, HOTELERO, DE EVENTOS Y DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
2.3.2 En lo empresarial	DESARROLLAR PROYECTOS PRODUCTIVOS PARA LA CREACION Y MONTAJE DE INICIATIVA EMPRESARIAL PROPIA EN EL AREA DE SERVICIO O PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS.
2.3.3 En el entorno social	PARTICIPAR EN PROYECTOS DE LA COMUNIDAD QUE REQUIERAN EL SERVICIO PROFESIONAL Y ASESORIA EN LA APLICACION DE PROTOCOLOS DE SERVICO Y MEZCLA DE BEBIDAS Y TECNICAS DE MARIDAJE.

2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	ACTUALIZACION CONSTANTE Y PERMANENTE EN LAS DIFERENTES AREAS DE ACTIVIDAD EN LAS QUE EJERCE SU TRABAJO: SERVICIO, PREPARACION DE BEBIDAS, COCTELERIA, MARIDAJE
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	SUGIERE ACCIONES PARA EL MEJORAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS Y OPERATIVAS DEL SECTOR.

2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

- EL EGRESADO DESARROLLA CAPACIDADES PARA ASESORAR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCION IDONEA DE VINOS O BEBIDAS ACORDES CON EL MENU SELECCIONADO, GARANTIZANDO LA MEZCLA O MARIDAJE PERFECTO.

- LA PREPARACION Y SERVICIO DE COCTELES, BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS ES PARTE DE SU QUEHACER PROFESIONAL, CARACTERIZADO POR LA APLICACION DE PRINCIPIOS ETICOS, DE CONVIVENCIA Y RESPETO POR EL OTRO Y POR EL ENTORNO.

- APOYAR LOS REQUERIMIENTOS DE LOGISTICA Y LIMPIEZA PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO HACEN PARTE DE SU QUEHACER.

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO

3.1 REQUERIMIENTOS

3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:

Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA		
Grado:	7		
Requiere Certificación académica (si/no)	SI		
Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	**Cuál?**	
		No. Horas	
3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	18 años		

3.1.3 Requisitos adicionales:	1. De acuerdo con lo establecido en la LEY 124 DE 1994 por la cual se prohíbe el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y se dictan otras disposiciones, la edad de ingreso se modifica para este programa. 2. En cumplimiento del Decreto Reglamentario 3075 de 1997 ninguna persona que manipule alimentos debe tener enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:
(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)

En cumplimiento del Decreto Reglamentario 3075 de 1997 ninguna persona que manipule alimentos debe tener enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS

La persona que ingrese al programa de formación en auxiliar en Servicios de Bartender, debe tener actitud para el trabajo colaborativo y en equipo. Debe ser na persona que asuma los deberes y derechos con sentido de la responsabilidad, que tenga habilidad de interactuar en función de principios y valores universales, que tenga la facilidad de comunicarse asertivamente en los espacios de formación y desempeño laboral. Creatividad para aportar en la resolución de problemas de carácter productivo y social. Contribuir con la preservación y conservación el medio ambiente. Ser tolerante, solidario y propositivo.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Identifico mis emociones ante personas o grupos que tienen intereses o gustos distintos a los míos y	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Reconozco que los derechos se basan en la igualdad de los seres humanos, aunque cada uno sea, se exp	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Reconozco que los seres vivos y el medio ambiente son un recurso único e irrepetible que merece mi r	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Promuevo el respeto a la vida, frente a riesgos como ignorar señales de tránsito, portar armas, cond	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Comprendo la importancia de los derechos sexuales y reproductivos y analizo sus implicaciones en mi	BÁSICA SECUNDARIA	7	3

Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Reflexiono sobre el uso del poder y la autoridad en mi entorno y expreso pacíficamente mi desacuerdo	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Identifico las necesidades y los puntos de vista de personas o grupos en una situación de conflicto,	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Reconozco el conflicto como una oportunidad para aprender y fortalecer nuestras relaciones. (Compete	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Conozco procesos y técnicas de mediación de conflictos. (Conocimientos).	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Asumo y promuevo comportamientos legales relacionados con el uso de los recursos tecnológicos.	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Participo en discusiones sobre el uso racional de algunos artefactos tecnológicos.	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Identifico diversos recursos energéticos y evalúo su impacto sobre el medio ambiente, así como las p	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Analizo las ventajas y desventajas de diversos procesos de transformación de los recursos naturales	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Indago sobre las posibles acciones que puedo realizar para preservar el ambiente, de acuerdo con nor	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Tecnologia Informatica	Tecnología y sociedad.	Me intereso por las tradiciones y valores de mi comunidad y participo en la gestión de iniciativas e	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo las tecnologías de la información y la comunicación, para apoyar mis procesos de aprendizaje	BÁSICA SECUNDARIA	7	5
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Analizo y aplico las normas de seguridad que se deben tener en cuenta para el uso de algunos artefac	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Establezco conjeturas sobre propiedades y relaciones de los números,	BÁSICA SECUNDARIA	7	3

			utilizando calculadoras o compu			
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Reconozco y generalizo propiedades de las relaciones entre números racionales (simétrica, transitiva	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Lenguaje	Comprensión e Interpretación Textual.	Establezco relaciones de semejanza y diferencia entre los diversos tipos de texto que he leído.	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Resuelvo y formulo problemas en contextos de medidas relativas y de variaciones en las medidas.	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Ingles	Conversación.	Inicio, mantengo y cierro una conversación sencilla sobre un tema conocido.	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Ingles	Conversación.	Hago propuestas a mis compañeros sobre qué hacer, dónde, cuándo o cómo.	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Ingles	Conversación.	Formulo preguntas sencillas sobre temas que me son familiares apoyándome en gestos y repetición.	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Ingles	Conversación.	Participo en situaciones comunicativas cotidianas tales como pedir favores, disculparme y agradecer.	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Ingles	Conversación.	Solicito explicaciones sobre situaciones puntuales en mi escuela, mi familia y mi entorno cercano.	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Ingles	Conversación.	Respondo con frases cortas a preguntas sencillas sobre temas que me son familiares.	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones con la historia y las culturas.	Identifico algunas situaciones que han generado conflictos en las organizaciones sociales (el uso de	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Ciencias Sociales	Relaciones con la historia y las culturas.	Describo características de la organización social, política o económica en algunas culturas y época	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Verifico diferentes métodos de separación de mezclas.	BÁSICA SECUNDARIA	7	3
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Tomo decisiones sobre alimentación y práctica de ejercicio que favorezcan mi	BÁSICA SECUNDARIA	7	1

			salud.			
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Cuido, respeto y exijo respeto por mi cuerpo y por los cambios corporales que estoy viviendo y que v	BÁSICA SECUNDARIA	7	4
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Me informo para participar en debates sobre temas de interés general en ciencias.	BÁSICA SECUNDARIA	7	2
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Escucho activamente a mis compañeros y compañeras, reconozco otros puntos de vista, los comparo con	BÁSICA SECUNDARIA	7	4

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE	
3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Bar - taller de formación para preparación y servicio de bebidas con alcohol, sin alcohol, a base de café y vino
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Mesón refrigerado de dos puertas, Maquina pequeña fabricadora de hielo en cubos Lavamanos de doble poceta para lavado de cristal, Nevera de bar, Muddler, Máquina de espreso 2 grupos, Molino de estación Máquina de café filtrado (goteo) Licuadora frapeadora Termos Apisonador de café Máquina granizadora Dispensador de espumas - sifón Mesa de trabajo con pozuelo Mesa de trabajo para estación Sifón de café Aeropress Prensa francesa Cafetera manual en vidrio Hervidor de agua
3.4.3 Software Especializado	N/A
3.4.4 Herramientas Especializadas	Jiggers Coctelera continental Mixing glasses Tins shaker Decanter para vino Wine keeper Licuadora frapeadora de altorque Vasos y copas en cristal Pro flow juice pourers Bandejas antideslizantes redondas Base para vino Hielera Mueble aparador Palas para hielo en acero inoxidable Pinzas en acero inoxidable Picahielos Botellas para flair Chantillera Jarras espumar 14onz y 20 onz Juego de espreso,capuccino y arte latte Copa irish coffe Vaso pilsner Bar caddy Cucharas de bar Punzón de arte latte
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	N/A
3.4.6 Muebles colaborativos	10 Mesas de trabajo 30 Sillas

3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Equipos de cómputo Video Beam LCD o televisor
3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:	Condiciones de aseo optimas Euipos y dotación correspondientea las normas e seguridad industrial, salud ocupacional y decreto 3075

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201048
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ASESORIA AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	276 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
02- ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA Y PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO CRITERIOS DE IDONEIDAD Y OPORTUNIDAD.
05- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA EL PROCESO DE VENTA Y POSVENTA DEL VINO, UTILIZANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
04- ASISTIR AL CLIENTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENDIENDO DE MANERA OPORTUNIDAD SUS INQUIETUDES, SUGERENCIAS Y REQUERIMIENTOS.
03- REALIZAR VENTA SUGESTIVA TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE PRODUCTO, LAS NORMAS DE INVENTARIOS, MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS.
01- ORGANIZAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA ASESORÍA AL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CLASIFICAR VINOS POR SUS CARACTERÍSTICAS.
CONOCER REGIONES VITIVINÍCOLAS.
ENTENDER LA CONCEPTUALIZACIÓN DE LOS VINOS BASADO EN SU HISTORIA Y EVOLUCIÓN
RECONOCER EL CONCEPTO DE ORIGEN EN VINOS
COMPRENDER LAS REGIONES SENSORIALES DE CATA DE VINOS.
LEER TÉCNICAMENTE EL CONTENIDO DE LAS ETIQUETAS DE LOS VINOS
ALMACENAR TÉCNICAMENTE VINOS.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA SELECCIÓN DEL MEJOR COMPLEMENTO VINÍCOLA Y GASTRONÓMICO.

SELECCIONAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA UNA BUENA ASESORÍA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VINOS.
SERVIR VINOS SIGUIENDO PROTOCOLO DE SERVICIO.
INTERPRETAR PROTOCOLOS DE SERVICIO DE VINOS.
RECONOCER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS, SERVICIOS Y HABILIDADES DIAGEO
DESCRIBIR EL CONCEPTO DE CEPAGE EN LA ASESORÍA DE VINOS.
DIFERENCIAR LOS DIVERSOS TIPOS DE CEPAS.
USAR TERMINOLOGÍA TÉCNICA EN LA ASESORÍA Y SELECCIÓN DE VINOS.
DIFERENCIAR LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS EN DONDE SE PRESTARA EL SERVICIO DE ASESORÍA DE VINOS.
RECONOCER SABORES SEGÚN OFERTA GASTRONÓMICA.
DESCRIBIR AL CLIENTE POTENCIAL CONSUMIDOR DE VINOS.
APLICAR ESTRATEGIAS DE VENTAS EN EL SERVICIO DE ASESORÍA DE VINOS.
DEFINIR LAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS DEL MERCADO.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

VINOS: HISTORIA , CULTURAS, EVOLUCIÓN, ETAPAS, CARACTERÍSTICAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: CONCEPTO, LEGISLACIÓN VIGENTE, CONTROL DE CALIDAD, CONSEJO REGULADOR.
CATA: CONCEPTO, TÉCNICA, SENSACIONES ORGANOLÉPTICAS.
ETIQUETAS: CONCEPTO, LECTURA, INTERPRETACIÓN.
ALMACENAMIENTO DE VINOS: TÉCNICAS, TEMPERATURAS, BODEGAS, CAVAS, NORMAS DE CONSERVACIÓN.
TERMINOLOGÍA VINÍCOLA: GLOSARIO ENOLÓGICO.
MARIDAJE: CONCEPTO, TIPOS.
MATERIAL PROFESIONAL PARA EL SERVICIO DE VINOS: CUIDADOS, MANEJO, MANIPULACIÓN, LIMPIEZA.
SERVICIO DE VINOS: PROTOCOLO, PRESENTACIÓN, DESCORCHE.
CEPAGE: CONCEPTO, VARIEDADES, CARACTERÍSTICAS.
PORTAFOLIO Y HABILIDADES DIAGEO: PRODUCTOS Y SERVICIOS.
FUNDAMENTOS EN ENOLOGÍA: ANTECEDENTES, CONCEPTO, VINICULTURA, VITICULTURA, PAÍSES, REGIONES.
TIPOS DE ESTABLECIMIENTO: BAR, RESTAURANTE BAR, RESTAURANTE, BAR INGLES,
COCINA BÁSICA: CONOCIMIENTOS BÁSICOS.
CLIENTE POTENCIAL DE VINOS: CARACTERÍSTICAS, ATENCIÓN, TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN.
VINOS: ESTRATEGIA DE VENTAS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS.
CONOCIMIENTO DEL MERCADO Y TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.
PROTOCOLOS DE SERVICIO DE VINOS: INTERPRETACIÓN DE TIPOS DE CLIENTES, ETIQUETA Y PROTOCOLO.
NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CLASIFICA LOS VINOS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS CON CREDIBILIDAD TÉCNICA.
EFECTUAR EL SERVICIO DEL VINO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, BPM Y SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
DEMUESTRA CONOCIMIENTO TÉCNICO EN LA ASESORÍA DE VINOS PARA EL MARIDAJE SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA COMUNICANDO CREDIBILIDAD TÉCNICA.
SELECCIONA ADECUADAMENTE LOS VINOS A SUGERIR POR DENOMINACIÓN DE ORIGEN SEGÚN EXISTENCIAS.
RECONOCE LA IMPORTANCIA DE LOS SABORES EN LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS PARA LA SUGERENCIA DE VINOS SEGÚN INGREDIENTES Y PREPARACIONES.
SELECCIONA LOS FORMATOS PARA EL REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.
UTILIZA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CON LOS CLIENTES Y USUARIOS DEL SERVICIO, DANDO RESPUESTA OPORTUNA Y EFICIENTE A SUS REQUERIMIENTOS.
DILIGENCIA FORMATOS REQUERIDOS ATENDIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ENÓLOGO O SOMMELIER O TECNÓLOGO O ADMINISTRADOR TURÍSTICO Y HOTELERO O ADMINISTRADOR DE EMPRESAS TURISTICAS

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

- 24 MESES DE EXPERIENCIA EN ÁREAS RELACIONADAS CON EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, HOTELES O CLUBES, SERVICIO AL CLIENTE, ASESORÍA Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- MÍNIMO 6 MESES DE EXPERIENCIA DOCENTE O EN PROCESOS DE FORMACION POR COMPETENCIAS

4.8.3 Competencias:

TRABAJAR INTERDISCIPLINARIAMENTE EN LA PLANEACIÓN EJECUCIÓN - EVALUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.
ORIENTAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PARA EL LOGRO DE LOS RESULTADOS MOTIVANDO LA ACTUACIÓN PROTAGÓNICA DE LOS APRENDICES.
PROPICIAR LA INTEGRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LOS APRENDICES EN EL PROCESO DE APRENDIZAJE CON RESPETO, HONESTIDAD, ACTITUD DE SERVICIO Y DISCIPLINA.
ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA.
INTEGRAR LAS NTIC DISPONIBLES EN TODOS LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201500
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	5 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.
ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.
IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE

ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.
ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.
DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.
GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.
GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.
RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA
REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.
INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Establecer relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad.
Analizar de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas.
Argumentar y acoger los criterios que contribuyen a la resolución de problemas
Proponer alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas
Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal
Abordar procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva en contextos sociales y productivos.
Armonizar los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo.
Identificar e integrar los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.
Vivenciar su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral y sustentable.
Facilitar los procesos de comunicación entre los miembros de la comunidad educativa.
Establecer procesos comunicativos asertivos que posibiliten la convivencia en los contextos social y productivo
Resolver conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establecer acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas.
Aportar elementos para la construcción colectiva del conocimiento
Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas.
Contribuir en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral.
Disponer los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantener limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas
Diligenciar la ficha antropométrica según las técnicas de valoración.
Registrar los resultados del test de acuerdo con los formatos establecidos.
Analizar los resultados del test de acuerdo con los baremos.
Interpretar métodos de entrenamiento físico según sistemas establecidos.
Definir los tiempos de aplicación de cada ejercicio según los resultados del test.
Determinar el número de series y repeticiones de cada ejercicio según el resultado del test.

Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento.
Interpretar las cargas de trabajo ergonómicas y psicosociales según la naturaleza del desempeño laboral
Determinar los ejercicios específicos para la prevención del riesgo ergonómico y psicosocial.
Seleccionar los elementos, materiales, equipos e implementos según el plan de acondicionamiento físico.
Aplicar el plan de acondicionamiento físico según el diagnóstico establecido.
Analizar las ventajas de la actividad física en la dimensión Biopsicosocial según su criterio.
Interpretar los beneficios que se adquieren para su rendimiento en el desempeño laboral.
Organizar actividades orientadas al desarrollo de programas recreodeportivos según las necesidades de su entorno.
Ejecutar e integrar acciones encaminadas a la promoción y participación en los eventos de acuerdo con las políticas de bienestar.
Identificar las técnicas de coordinación motriz fina y gruesa relacionadas para el desarrollo de las competencias definidas en su perfil ocupacional.
Seleccionar técnicas que le permitan potencializar su capacidad de reacción mental, y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza propia del entorno laboral.
Valorar las técnicas y procedimientos necesarios para lograr su desempeño psicomotriz de acuerdo con el área ocupacional.
Implementar las técnicas y procedimientos para lograr mayor productividad en su desempeño laboral.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

- Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología.
- Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones
- Conceptos de:
- Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad
- Alteridad
- Dignidad humana
- Derechos Humanos
- Principios y Valores éticos universales
- Normas de convivencia
- Constitución Política de Colombia
- Criticidad
- Pensamiento creativo
- Inteligencias múltiples
- Formulación y Resolución de problemas
- Procesos de Interpretación, Argumentación y Proposición.
- Objetividad-Subjetividad-Intersubjetividad
- Toma de decisiones

- Asertividad
- Lógica
- Coherencia
- Autonomía
- Desarrollo Humano Integral
- Motivación y Auto aprendizaje
- Trabajo en Equipo
- Racionalidad
- Inteligencia Emocional
- Entorno y Contexto
- Conocimiento de sí mismo
- Proyecto de Vida
- Resiliencia
- Comunicación: Concepto, proceso, componentes y funciones
- Comunicación Verbal
- Comunicación No Verbal Kinésica
- Comunicación No Verbal Proxémica
- Comunicación No Verbal Paralinguística
- Convivencia
- Empatía
- Resolución de Conflictos
- Conocimiento: Concepto, tipologías
- Conocimiento Científico
- Recurso renovables y no renovables
- Conceptos: Ecología, Medio Ambiente.
- Desarrollo Sostenible
- Normatividad Ambiental

· Utilización de Tecnologías más Limpias

· Problemáticas Urbanas

· Desarrollo a Escala Humana

Conceptos de público y privado
Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos.
Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, índices
Test: Definición, clases, características, aplicaciones.
· Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.

Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación.
Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación.
Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación.
Series: Definición, Aplicación, Clases
Repetición: Definición y aplicación
Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.
Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación.
Manejo.
Ergonomía: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares.
Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis
Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis.
Desempeño laboral: Definición, Duración, Cuidados, Clasificación.
Prevención de riesgos ocupacionales: Concepto, Beneficios.
Actividad física: definición ,características, componentes, ventajas
Biopsicosocial: definición, dimensión, aplicación, características. Desarrollo.
Beneficios: definición, características, clases, ventajas.
Rendimiento laboral: definición, aplicación, características, desarrollo, requerimientos.
Motricidad: definición, clasificación, aplicación, teorías, características, métodos, beneficios, desarrollo.
Programas deportivos: definición, clasificación, aplicación, estrategias de desarrollo, objetivos, clases, requerimientos, ventajas y desventajas.
Recreación: definición, clases, métodos, aplicaciones, estrategias, características.
Integrar: definición, métodos, beneficios, características.
Bienestar laboral: definición, clasificación, alcances, estrategias de desarrollo, cobertura, requerimientos.
Competencias laborales: definición, características, desarrollo y requerimient

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales.
Analiza de manera crítica las situaciones pertinentes que contribuyen a la resolución de problemas según los requerimientos de los contextos productivos y sociales.
Argumenta y acoge objetivamente los criterios que contribuyen a la resolución de problemas según requerimientos del proceso formativo en función de las demandas concretas de los contextos productivos y sociales.
Propone alternativas creativas, lógicas y coherentes que posibiliten la resolución de problemas según la demanda del contexto social y productivo.
Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo.
Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos.
Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia.
Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida.

Vivencia su proyecto de vida en el marco del Desarrollo Humano Integral según competencias ciudadanas.
Se comunica fácilmente con los miembros de la comunidad educativa según protocolos y normas de convivencia institucional.
Establece procesos comunicativos asertivos que posibilitan la convivencia en los contextos social y productivo de acuerdo con las competencias ciudadanas.
Resuelve conflictos mediante el uso de la racionalidad, la argumentación y la asertividad.
Establece acuerdos mediante el uso de procesos comunicativos, racionales y argumentados orientados hacia la resolución de problemas según normas y protocolos institucionales.
Aporta elementos en la construcción colectiva del conocimiento según la naturaleza del problema.
Optimiza los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas según normas institucionales.
Contribuye en el cuidado y uso de los elementos que integran su entorno formativo y laboral según normas institucionales.
Dispone los residuos teniendo en cuenta las normas de clasificación de los mismos.
Mantiene limpio y ordenado el lugar donde desarrolla sus actividades formativas y productivas según estándares de protección ambiental.
Aplica los test de condición física según técnicas de medición.
Selecciona los ejercicios para el plan de acondicionamiento físico de acuerdo con los métodos de entrenamiento físico.
Elabora el plan de acondicionamiento físico, según sistemas de entrenamiento físico
Diagnóstica los riesgos ergonómicos y psicosociales de su desempeño laboral según normas de salud ocupacional.
Selecciona las técnicas de cultura física para prevenir riesgos ergonómicos y psicosociales según naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Implementa técnicas de cultura física para la prevención de riesgos ergonómicos y psicosociales teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Valora el impacto de la cultura física en el mejoramiento de la calidad de vida y su efecto en el entorno familiar social y productivo teniendo en cuenta su proyecto de vida.
Implementa estrategias que le permitan liderar actividades físicas deportivas y culturales en contexto social y productivo teniendo en cuenta las competencias ciudadanas.
Participa en actividades que requieren coordinación motriz fina y gruesa de forma individual y grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del desempeño laboral.
Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

Para el desarrollo integral de esta competencia se requiere la participación de diferentes profesionales asociados a perfiles académicos relacionados con los resultados de aprendizajes específicos, así:

Opción 1: Certificación en formación basada en competencias laborales y/o en aprendizaje por proyectos o relacionadas.

Opción 2: Profesional que tenga competencias humanísticas y formación en Ciencias Humanas.

- Profesional educación física, recreación y deportes.
- Profesional ciencias de la salud ocupacional.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

Tener experiencia mínima en procesos de formación o actividades laborales de 2 años en el área de desarrollo humano con el enfoque basado en competencias laborales.

4.8.3 Competencias:

Gestionar procesos de desarrollo humano según las particularidades de los contextos sociales y productivos.
Interactuar idóneamente consigo mismo con los demás y con la naturaleza según los contextos sociales y productivos.
Promover el desarrollo de las actividades físicas que posibiliten el desempeño laboral seguro y eficaz, un estilo de vida saludable y el mejoramiento de la calidad de vida.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	999999999
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	440 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
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

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

4.8.3 Competencias:

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201015
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	SERVICIO DE BEBIDAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	310 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DENOMINACIÓN
01- REALIZAR EL MISE EN PLACE PARA LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.
05- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PRESENTACIÓN Y CANTIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS DE CONFORMIDAD CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA
04- 03 SERVIR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, OFRECIDAS DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
03- SERVIR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS A LOS CLIENTES, DE ACUERDO CON SU SOLICITUD Y DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.
06- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA DE FORMA CLARA, OPORTUNA Y HONESTA.
02- PREPARAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, RECETA ESTÁNDAR Y PRINCIPIOS DE RESPONSABILIDAD Y ÉTICA.

4.6 CONOCIMIENTOS
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO
DESCRIBIR LA FUNCIÓN DE MISE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGUIR PROTOCOLOS DE SERVICIO EN LA PREPARACIÓN BÁSICA DE BEBIDAS DEFINIR TÉRMINOS TÉCNICOS EN EL SERVICIO DEL BAR. UTILIZAR VOCABULARIO TÉCNICO EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MANEJAR INVENTARIOS PRODUCTOS INTERPRETAR PROCEDIMIENTOS PARA LA TOMA DE PEDIDOS EN EL SERVICIO DE BEBIDAS.

CLASIFICAR MATERIAL PROFESIONAL DE BAR.

ACATAR LAS NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

ASESORAR EN EL TIPO DE BEBIDAS APROPIADAS PARA CADA ALIMENTO, SEGÚN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

REALIZAR EL SERVICIO DE BEBIDAS, CUMPLIENDO CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

CLASIFICAR MATERIAS PRIMAS PARA LA OPERACIÓN

CLASIFICAR LAS BEBIDAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS, USO Y MOMENTO DE SERVICIO.

INTERPRETAR PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y PRODUCTOS.

ACATAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

INTERPRETAR FORMATOS PARA CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, REALIZANDO LA RESPECTIVA MEDICIÓN.

SELECCIONAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

ALISTAR ÁREAS PARA LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS, UTILIZANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

PREPARAR BEBIDAS BÁSICAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO.

APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS PARA LA

PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS, AGITADAS, CONSTRUIDAS, A BASE DE ESPRESSO CON O SIN ALCOHOL.

PREPARAR BEBIDAS MEZCLADAS CON Y SIN ALCOHOL, SEGÚN ESTÁNDARES INSTITUCIONALES.

CLASIFICAR RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS RESULTANTES DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

EMPLEAR TÉCNICAS DE PREPARACIÓN EN BEBIDAS SHEKEADAS, REFRESCADAS, LICUADAS Y DIRECTAS.

MANEJAR EL MATERIAL PROFESIONAL ADECUADO PARA CADA SERVICIO SEGÚN SU USO.

USAR TÉCNICAMENTE EQUIPOS DURANTE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE BAR.

CATALOGAR COCTELES POR TIPOS

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

TÉCNICAS DE BAR: MISE EN PLACE, CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, PROTOCOLOS DE SERVICIO

TERMINOLOGÍA DE BAR: GLOSARIO TÉCNICO.

TÉCNICAS EN ESTACIÓN DE CAFÉ: METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS DE SERVICIO

TERMINOLOGÍA DE BEBIDAS BASADAS EN ESPRESSO. CONOCIMIENTO BÁSICO DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ.

INVENTARIOS: MANEJO DE FORMATOS, (REQUISICIONES, FACTURAS, PEDIDOS, COMANDAS.)

PROCEDIMIENTOS: TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS, DEL SERVICIO DE BEBIDAS.

MATERIAL PROFESIONAL: CONOCIMIENTO, TIPOS, GRUPOS, MANIPULACIÓN, LIMPIEZA ALMACENAMIENTO, CUIDADOS BÁSICOS, USOS, Y MANEJOS DE LOS ELEMENTOS.

ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA: FECHAS DE VENCIMIENTO, LOTES, CONTROL DE INVENTARIOS, CLASIFICACIÓN POR GRUPOS.

BEBIDAS A BASE DE CAFÉ CON O SIN ALCOHOL: DESARROLLO CARTA CLÁSICA DE BEBIDAS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, PROPIEDADES,

ESTÁNDARES : INTERPRETACIÓN, NORMATIVIDAD,
TÉCNICAS BÁSICAS: INTERPRETACIÓN Y CONOCIMIENTO BÁSICO EN EQUIPOS, MOLIENDAS, MATERIAS PRIMAS, CARTA BÁSICA DE CAFÉ.

MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO: CONCEPTO Y ORGANIZACIÓN DE ACUERDO A PEDIDOS.

CONOCIMIENTO BÁSICO EN NORMAS DE HIGIENE, MANIPULACIÓN, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS.

PREPARACIONES BÁSICAS: CLASIFICAR BEBIDAS SHEKEADAS, MEZCLADAS, LICUADAS, FRÍAS O CALIENTES CON O SIN ALCOHOL A BASE DE ESPRESSO.

ESPECIFICACIONES DE MATERIA PRIMA: CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO CONSERVACIÓN, VERIFICACIÓN, USO, MANIPULACIÓN.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, CLASIFICACIÓN, PROPIEDADES Y USOS.

SERVICIO: OFERTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENCIÓN AL CLIENTE, NORMATIVIDAD.
ESTÁNDARES DE SERVICIO: INTERPRETACIÓN, NORMATIVIDAD.

NORMAS: HIGIENE, MANIPULACIÓN, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.
MANEJO DE RESIDUOS: CLASIFICACIÓN DE MATERIAL ORGÁNICO E INORGÁNICO.

COCTELERÍA: ANTECEDENTES, CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, NORMAS DE FORMULACIÓN, PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS MEZCLADAS, MANEJO DE MEZCLAS, MÉTODOS DE PREPARACIÓN, UNIDADES DE MEDIDA, EQUIVALENCIAS, CONVERSIÓN DE UNIDADES.

PORTAFOLIO Y HABILIDADES DIAGEO: PRODUCTOS Y SERVICIOS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SELECCIONA MATERIA PRIMA Y MATERIAL PROFESIONAL DESTINADO PARA LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA COMPAÑÍA.
REALIZA EL APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y CONTROL DE EXISTENCIAS EN

BAR RECIBIDA CONFORME A ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS.
INTERPRETA EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS PARA BRINDAR ATENCIÓN A CLIENTES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
PRESENTA Y OFERTA BEBIDAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS, PORTAFOLIO DE SERVICIO, NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN EN LA OPERACIÓN.
SUGIERE LA BEBIDA ALCOHÓLICA Y NO ALCOHÓLICA DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS.
EFECTÚA OPERACIONES DE EQUIVALENCIA Y UNIDADES DE MEDIDA EN LA PREPARACIÓN DE DE COCTELES Y BEBIDAS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.
EMPLEA LAS TÉCNICAS DE SERVICIO DE BAR TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
SELECCIONA BEBIDAS Y LICORES CUMPLIENDO ESTÁNDARES, PROTOCOLO.
CLASIFICA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
OPERA LOS EQUIPOS DE ACUERDO A INSTRUCCIONES TÉCNICAS Y USO RESPECTIVO ACATANDO NORMATIVIDAD VIGENTE EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL CON RESPONSABILIDAD.
REALIZA LA LIMPIEZA DE ÁREAS DEL BAR EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS SEGÚN PROGRAMA DE HIGIENIZACIÓN.
REPORTA NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS CON CLARIDAD Y VERACIDAD EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA.

ESTABLECE COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE EN EL SERVICIO DE BEBIDAS EN FORMA ASERTIVA EMPLEANDO LENGUAJE TÉCNICO SEGÚN PROTOCOLO DE SERVICIO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTA COMPETENCIA SE REQUIERE LA PARTICIPACIÓN DE DIFERENTES PROFESIONALES ASOCIADOS A PERFILES ACADÉMICOS RELACIONADOS CON LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECÍFICOS, ASÍ:
CERTIFICACIÓN EN FORMACIÓN BASADA EN COMPETENCIAS LABORALES Y/O EN APRENDIZAJE POR PROYECTOS O RELACIONADAS.
PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.
TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA.
TÉCNICO EN MESA Y BAR CON TITULACIÓN EN MANEJO Y ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

EXPERIENCIA MÍNIMA EN EL AREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE 24 MESES EN ESTABLECIMIENTOS: HOTELES, BARES, CLUBES

TENER EXPERIENCIA MÍNIMA DE 6 MESES EN PROCESOS DE FORMACIÓN CON ENFOQUE BASADO EN COMPETENCIAS LABORALES O DOCENCIA UNIVERSITARIA

4.8.3 Competencias:

TRABAJAR INTERDISCIPLINARIAMENTE EN LA PLANEACIÓN EJECUCIÓN - EVALUACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.
ORIENTAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE PARA EL LOGRO DE LOS RESULTADOS MOTIVANDO LA ACTUACIÓN PROTAGÓNICA DE LOS APRENDICES.
PROPICIAR LA INTEGRACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LOS APRENDICES EN EL PROCESO DE APRENDIZAJE CON RESPETO, HONESTIDAD, ACTITUD DE SERVICIO Y DISCIPLINA.
ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA.
INTEGRAR LAS NTIC DISPONIBLES EN TODOS LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.

4.9 MATERIALES DE FORMACIÓN

Tipo Material	Descripción del Material	Codificación ORIONS	Unidades	Cantidad
Consumible	WHISKY GLENFIDDICH	232907	UNIDAD	2
Consumible	GINGER ALE * 2,5 LITRO	232414	UNIDAD	2
Consumible	LICOR - CACHAZA PIRASSUNUNGA * 700 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	LICOR DE CEREZA CONVIER * 750 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	VINO NORTON TORRONTES	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO J.P.CHENET MERLOT-	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO VIÑA TARRAPACA GRAN RESERVA SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	CAFÉ LIOFILIZADO POR 500 GR	231774	KILOGRAMO	1
Consumible	VINO BORGOÑA TINTO MACON VILLAGES * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO VIÑA MAIPO (RESERVA) CHARDONAY	232484	UNIDAD	2
Consumible	TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	236407	UNIDAD	2
Consumible	CERVEZA CLUB COLOMBIA	232417	UNIDAD	2
Consumible	GINEBRA GORDONS * 750 ML	232481	UNIDAD	2
Consumible	VINO CAVA FREIZENET *750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	QUESO PROVOLONE X 500 GR	235562	LIBRA	1
Consumible	COLBON BOTELLA 500 ML	240851	LITRO	1
Consumible	COLORES CAJA X 24 UN COLOR VARIOS-SURTIDA MATERIAL	236154	UNIDAD	96
Consumible	APERITIVO LICOR DE CAFÉ - REMY BOLS	235582	UNIDAD	2

Consumible	VINO BLANCO SECO TALACASTO * 700 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO LATE HARVEST RESERVA * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO LAZO SAUVINON * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO MARIA CODORNIU - BRUT	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CODORNIU PINOT NOIR ROSE-BRUT	232484	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CAMPARI * 750 ML	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO RUFFINO CHANTI	232484	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY JAMESON * 750 ML	232480	UNIDAD	2
Consumible	VINO MARTIN CADAX ALBARIÑO * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO MORANDE (RESERVA) SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	LECHE ENTERA POR LITRO	235560	LITRO	30
Consumible	VINO VIÑA MAIPO (RESERVA) SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CABERNET LAZO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ORVIETO CLASSICO *750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO PUEBLO DEL SOL GRAN RESERVA TANNAT ROBLE	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ROSE MAIPO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	CAFÉ EN GRANO	233987	KILOGRAMO	8
Consumible	CARTULINA CONSUMO GRAMAJE 170 TAMAÑO 70 X 100 UNIDAD DE MEDIDA PLIEGO COLOR SURTIDO	234322	UNIDAD	24
Consumible	APERITIVO CREMA DE CAFÉ - COLOMA	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO JP CHENET * 200 ML	232484	UNIDAD	2

Consumible	VINO VIÑA MAIPO CABERNET SOUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ESPAÑOL JEREZ TIO PEPE * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	ACEITE OLIVA FRASCO * 500 CC	234079	UNIDAD	1
Consumible	TEQUILA PLATA JOSE CUERVO ESPECIAL	236407	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO HIPTNOTIC	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO SECO TALACASTO * 700 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY BUCHANNAS	238898	UNIDAD	2
Consumible	VODKA BOLS * 700 ML	232482	UNIDAD	2
Consumible	CERVEZA IMPORTADA HEINEKEN * 355 ML	232417	UNIDAD	2
Consumible	CREMA DE LECHE POR LT	235555	UNIDAD	2
Consumible	CANELA EN ASTILLAS POR 250 G	233970	KILOGRAMO	1
Consumible	VINO CASA SILVA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	BRETAÑA FRIOPACK BOTELLA * 10 ONZAS	232414	UNIDAD	2
Consumible	GOTAS AMARGAS FRASCO * 160 GRAMOS	233999	UNIDAD	2
Consumible	CREMA DE WHISKY BAILEYS * 750 ML	235588	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO DUBONET	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO DE MANZANA ALICANTE	232484	UNIDAD	2
Consumible	QUESO MOZARELLA X 250 GR	235571	LIBRA	1
Consumible	VINO JABALI GARNACHA TINTO * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO J.P. CHENET BLANCO de BLANCO	232484	UNIDAD	2

Consumible	CRAYOLAS CAJA X 10 UN TAMAÑO GIGANTE UNIDAD DE MEDIDA CAJA COLOR N.A.	234331	UNIDAD	50
Consumible	WHISKY JACK DANIELS * 750 ML	238906	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY SELLO ROJO	238907	UNIDAD	2
Consumible	APEROTIVO DE CACAO BOLS * 700 ML	235582	UNIDAD	2
Consumible	RON SANTA FE	235582	UNIDAD	4
Consumible	VINO MALBEC NORTO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO TANNAT ARIANO *750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO WHITE ZINFANDEL* 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	GRANADINA FRASCO * 1000 CC	243289	UNIDAD	2
Consumible	VINO ROSE ZINFANDEL 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	CREMA DE MENTA BOLS * 700 ML	235588	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CONVIER VERMOUTH ROJO DULCE	235582	UNIDAD	2
Consumible	QUESO BRIE CAJA x 135 GR	231727	LIBRA	1
Consumible	UVA VERDE	235526	LIBRA	2
Consumible	APERITIVO MARTINI ROSSO	235582	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CREMA DE CACAO - BOLS	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO DE BOURGOGNE- MACON	232484	UNIDAD	2
Consumible	PAPEL CLASE PERIODICO COLOR TAMAÑO 70 X 100	232180	UNIDAD	100
Consumible	RON VIEJO DE CALDAS	234206	UNIDAD	2
Consumible	VINO BORGOÑA BLANCO MACON VILLAGES * 750 ML	232484	UNIDAD	2

Consumible	VINO SAUVIGNON GATO NEGRO * 375 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	RON PISCO DEMONIO DE LOS	235580	UNIDAD	2
Consumible	TEQUILA JOSE CUERVO * 750 CM3	235581	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY SELLO NEGRO	238907	UNIDAD	2
Consumible	AMAERETO 750 C.C.	235582	UNIDAD	2
Consumible	LICOR DRAMBUIE * 750 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	VINO GRAFFIGNA	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO J.P.CHENET CABERNET-SYRAH	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO TARRAPACA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	AGUA POR BOTELLA	232484	UNIDAD	30
Consumible	SALSA DE CHOCOLATE POR TARROS DE 300gr	272391	UNIDAD	4
Consumible	CREMA DE WHISKY POR 750 C.C.	232484	LITRO	1
Consumible	WHISKY POR 750.C.C	232484	LITRO	1
Consumible	AZUCAR MORENA POR KIL	231767	KILOGRAMO	1
Consumible	CAFÉ MOLIDO	233988	KILOGRAMO	3
Consumible	CLAVOS DE OLOR POR 250 GR	233971	KILOGRAMO	1
Consumible	VINO CASA SILVA GRAN RESERVA CARMENERE	232484	UNIDAD	2
Consumible	CHAMPAÑA MOUNT HAUBAN BRUT * 750 ML	235587	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CONVIER VERMOUTH EXTRA SECO	235582	UNIDAD	2
Consumible	RON AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	235580	UNIDAD	2

Consumible	GALLETA SODA TIPO CRACKERS *320 GRAMOS	233997	UNIDAD	4
Consumible	PAPEL OFICIO BLANCO 75 gr	231858	UNIDAD	500
Consumible	VINO GALEANO MARTIN CODAX * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ZINFANDEL FOUDERS STATES * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	APEROTIVO TRIPLE SEC CONVIER * 750 ML	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO SANTA RITA 120 SOUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	RON BACARDI AÑEJO	235582	UNIDAD	2
Consumible	CAJA DE AROMATICAS	233997	UNIDAD	1
Consumible	CANELA EN POLVO POR 250 G	231768	UNIDAD	1
Consumible	VINO ALIWEN RESERVA SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO TORRONTES NORTO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ALIWEN RESERVA CHARDONAY	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CASA SILVA (GRAN RESERVA) SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY CLAN MAC GREGOR	232480	UNIDAD	2
Consumible	LICOR - KIRSCH ETTER * 700 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	LICOR CHARTREUSE * 700 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	MANZANA VERDE	235526	LIBRA	1
Consumible	LICOR RICARD * 700 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	VINO FRONTERA SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	AGUARDIENTE ANISADO. POR 750 C.C	235582	UNIDAD	2

Consumible	COGÑAC REMY MARTIN VSOP * 750 ML	232491	UNIDAD	2
Consumible	RON AGUARDIENTE NECTAR LICOR ANISADO CLUB	235580	UNIDAD	2
Consumible	VODKA ABSOLUT * 750 ML	232482	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY RED LABEL* 750 ML	232480	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CAPUCCINO - SAN MARINO	235582	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CONVIER CREMA DE	235582	UNIDAD	2
Consumible	LICOR DE MORA CONVIER * 750 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	VINO NIGHT TRAIN EXPRESS	232484	UNIDAD	2
Consumible	LECHE CONDENSADA POT LT	234001	LITRO	2
Consumible	VINO TINTO GATO NEGRO * 375 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ALIWEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON CARMENERE	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CASA SILVA SOUVIGNON GRIS	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO OPORTO * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO CONVIER CREMA DE MENTA	235582	UNIDAD	2
Consumible	LICOR - GRAN MARNIER * 700 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	RON AGUARDIENTE NECTAR	235580	UNIDAD	2
Consumible	WHISKY POR 750.C.C	232480	UNIDAD	2
Consumible	CREMA DE CASSIS BOLS * 700 ML	235588	UNIDAD	2
Consumible	FRESAS	233599	LIBRA	2
Consumible	APERITIVO DUBONET * 750 CM 3	235582	UNIDAD	2

Consumible	VINO ESPUMOSO MAIPO BRUT * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	QUESO BRIE CAJA x 135 GR	231717	LIBRA	1
Consumible	VINO EXPRESIONES RESERVA	232484	UNIDAD	2
Consumible	BRANDY SAINT REMY * 700 ML	232476	UNIDAD	2
Consumible	RON HAVANA CLUB * 750 ML	231636	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO MARTINI BIANCO	235582	UNIDAD	2
Consumible	VINO TEMPRANILLO ALTOZANO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CASA SILVA (GRAN RESERVA) CHARDONAY	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO ALIWEN RESERVA UNDURRAGA CHARDONAY	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO BONARDA NORTO * 750 CM3	232484	UNIDAD	2
Consumible	VINO CASA SILVA (RESERVA) SAUVIGNON	232484	UNIDAD	2
Consumible	GINGER ALE * 2,5 LITRO	232414	UNIDAD	4
Consumible	JUGO TOMATE FRASCO * 215 ml.	234000	UNIDAD	2
Consumible	QUESO TILSIT X 500 GR	231727	LIBRA	1
Consumible	APERITIVO JEREZ TIO PEPE	235582	UNIDAD	2
Consumible	APERITIVO MALIBU CARIBBEAN - CREMA DE COCO	235582	UNIDAD	2
Consumible	LICOR DE FRAMBUESA CONVIER * 750 ML	238864	UNIDAD	2
Consumible	QUESO CAMEMBERT CAJA x 120 GR	231719	LIBRA	1
Consumible	VINO JEREZ ARANDA CREAM * 750 ML	232484	UNIDAD	2
Consumible	CERVEZA BUDWEISER	232417	UNIDAD	10

Consumible	RON BLANCO BACARDI * 750 CM3	231636	UNIDAD	2

4.10 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS PARA LA COMPETENCIA DE FORMACIÓN

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Autor	DIANA MORA CASTAÑEDA	APROBAR ANALISIS	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/04/2014
Autor	LUZ MARINA ARDILA BARRAGAN	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	null. REGIONAL CAUCA	30/04/2014
Autor	LIBIA GIOVANA JIMENEZ VARGAS	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	09/05/2014
Aprobación	DIANA MORA CASTAÑEDA		DIRECCION GENERAL.	30/04/2014

CONTROL DE CAMBIOS

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA