DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63540041	APLICACION DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS.
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 13/07/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ENOLOGÍA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS se creó para brindar al personal relacionado con los sectores gastronómico, hotelero y de alimentos y bebidas la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos básicos en el tema de enología; buscando profundizar los conocimientos relacionados con la procedencia de los vinos, su clasificación y su utilización y maridaje con las comidas. La gastronomía es uno de los atractivos más importantes en la elección del destino de los turistas y en la toma de decisiones de los viajeros. En consecuencia la necesidad de un marketing turístico gastronómico eficaz es evidente. (Kim et al., 2009). En este sentido, se requiere de personal calificado en el área de vinos, que nos permita dar respuesta al crecimiento de este sector económico. En todo el país se cuenta con demanda y potencial productivo para personal calificado en esta área. Comprender los orígenes del consumo del vino, sus cepas, cultivo, tipos de vino de acuerdo a su proceso de vivificación, servicio y la forma correcta de armonizar o maridar con la comida son algunas de las características formales de esta propuesta de formación complementaria.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
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 utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201048	ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Verificar existencia, calidad y rotación de vinos y licores teniendo en cuenta la oferta delestablecimiento.
Sugerir el vino o licor según propuesta gastronómica.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
REALIZAR SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y EL PROTOCOLO DE SERVICIO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA/ESTABLECIMIENTO
MANEJAR EL INVENTARIO DE EXISTENCIA DE VINOS Y LICORES TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
ASESORAR AL CLIENTE EN MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS SEGÚN PROTOCOLO Y PROPUESTA
RECONOCER LOS TIPOS DE VINO A PARTIR DE SU CEPA, ORIGEN Y PROCESO DE VIVIFICACIÓN

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE PROCESO DE VINIFICACIÓN
GEOGRAFÍA VINÍCOLA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN
TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DE VINOS
TÉCNICAS DE CATA DE VINOS
ETIQUETAS DE VINOS
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE VINOS
CONCEPTOS DE MANEJO DE INVENTARIOS. ROTACIÓN DE PRODUCTOS
CONOCIMIENTOS DE COCINA BÁSICA
TÉCNICAS Y TIPOS DE SERVICIO PARA VINOS
CONCEPTO DE MARIDAJE

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

CONCEPTUALIZAR LA CLASIFICACIÓN DE VINOS TENIENDO EN CUENTA LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS, PAÍS DE ORIGEN, REGIONES Y CEPAS.
RECONOCER LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL VINO SEGÚN TÉCNICA DE CATA.
COMPROBAR LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS DE ACUERDO CON EL ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.
CONTROLAR LAS EXISTENCIAS Y ROTACIÓN DE INVENTARIOS DE VINO DE ACUERDO CON EL ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.
BRINDAR INFORMACIÓN CONFORME A REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

INTERPRETAR PROTOCOLOS DE SERVICIO DEL VINO SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO
CONOCER Y APLICAR ESTRATEGIAS DE VENTAS
CONOCER EL MERCADO Y TENDENCIAS DE VINOS
CONOCER EL MERCADO Y TENDENCIAS GASTRONÓMICAS
CONOCER Y APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO ENFOCADO AL SERVICIO DE VINOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MANEJA INVENTARIO TENIENDO EN CUENTA LA CALIDAD Y ROTACIÓN DE VINOS Y LICORES
RECONOCE LOS VINOS SEGÚN CEPA, ORIGEN Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
ASESORA LA SELECCIÓN DE VINOS DE ACUERDO AL MENÚ DEL CLIENTE

REALIZA EL SERVICIO DE LOS VINOS TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO
CUMPLE CON LOS PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.
CUMPLE CON LA ATENCIÓN DEL CLIENTE SEGÚN EL ESTÁNDAR Y EL PROTOCOLO DE SERVICIO

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TÉCNICO EN MESA Y BAR CON FORMACIÓN EN SOMMELIER TECNÓLOGO EN GESTIÓN HOTELERA CON FORMACIÓN EN SOMMELIER PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA CON FORMACIÓN EN
Competencias mínimas	TRABAJO EN EQUIPO. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTOS. TRABAJO EN ALTIMETRÍA Y NIVELACIÓN DE TERRENOS PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
Experiencia laboral y/o especialización	TREINTA (30) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES VEINTICUATRO (24) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON ACTIVIDADES LABORALES EN EL ÁREA DE MESA, BAR Y ENOLOGÍA Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA O PEDAGOGÍA.

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	09/07/2015

Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	09/07/2015
Responsable del diseño	WILSON RAUL VALERO	INSTRUCTOR TÉCNICO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	13/07/2015
Responsable del diseño	JUAN SIMBAQUEBA	INSTRUCTOR TRANSVERSAL	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	13/07/2015
Responsable del diseño	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	13/07/2015
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	13/07/2015