# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ALFONSO TIBOCHA SACRISTAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

**FECHA INICIAL:** 01/04/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2903898 - GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ATENDER AL CLIENTE EN LOS REQUERIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

COORDINAR LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA.

IDENTIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ORGANIZACIONALES.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON ESTÁNDARES DE CALIDAD.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DEFINIR PROTOTIPOS DE PRODUCTOS SEGÚN OPORTUNIDADES DETECTADAS Y CONDICIONES TÉCNICAS Y FINANCIERAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | SUPERVISAR LOS SERVICIOS PRESTADOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR DESVIACIONES DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

PROGRAMAR FUNCIONES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

PROYECTAR GESTIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS PARA LOS SERVICIOS SEGÚN PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS.

REALIZAR INSPECCIONES DE CONTROL EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN DE TRABAJO ESTABLECIDO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15.90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2875435 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

3 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Resultado de Aprendizaje de la Inducción. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15.90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2902043 - GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ATENDER AL CLIENTE EN LOS REQUERIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COORDINAR LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA.

IDENTIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ORGANIZACIONALES.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON ESTÁNDARES DE CALIDAD.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DEFINIR PROTOTIPOS DE PRODUCTOS SEGÚN OPORTUNIDADES DETECTADAS Y CONDICIONES TÉCNICAS Y FINANCIERAS DE LA ORGANIZACIÓN.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | SUPERVISAR LOS SERVICIOS PRESTADOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR DESVIACIONES DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

PROGRAMAR FUNCIONES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

PROYECTAR GESTIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS PARA LOS SERVICIOS SEGÚN PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS.

REALIZAR INSPECCIONES DE CONTROL EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN DE TRABAJO ESTABLECIDO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15.90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2875382 - GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ADMINISTRAR LOS RECURSOS DEL ÁREA DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ATENDER AL CLIENTE EN LOS REQUERIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COORDINAR LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA.

IDENTIFICAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN Y/O SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.

PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ORGANIZACIONALES.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON ESTÁNDARES DE CALIDAD.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DEFINIR PROTOTIPOS DE PRODUCTOS SEGÚN OPORTUNIDADES DETECTADAS Y CONDICIONES TÉCNICAS Y FINANCIERAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ELABORAR EL PLAN DE COMPRAS SEGÚN NECESIDADES DE LA EMPRESA. |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON LA CATEGORÍA DE PRODUCTO, NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE CONSUMIDORES Y/O USUARIOS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | SUPERVISAR LOS SERVICIOS PRESTADOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

IDENTIFICAR DESVIACIONES DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

PROGRAMAR FUNCIONES DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

PROYECTAR GESTIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS PARA LOS SERVICIOS SEGÚN PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS.

REALIZAR INSPECCIONES DE CONTROL EN LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN DE TRABAJO ESTABLECIDO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15.80

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 63.50

## 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:** ALFONSO TIBOCHA SACRISTAN

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS