TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YORLANY MELINA CHAVES CACERES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2936867 - EMPRENDEDOR GASTRONOMÍA RURAL ALTERNATIVA

• 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

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIO DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR ESTABLECIDAS EN LA

ELABORAR EL LISTADO DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCION, SIGUIENDO LOS CRITEERIOS DE CALIDAD PARA EL ASEGURAMEINTO DEL PRODUCTO FINAL

• 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

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTIPULADOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEACUERDO CON LOS REQUEIRIMIENTOS DEL SERVICIO LOGRANDO ASI LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2914476 - EMPRENDEDOR GASTRONOMÍA RURAL ALTERNATIVA

• 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

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIO DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR ESTABLECIDAS EN LA

ELABORAR EL LISTADO DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCION, SIGUIENDO LOS CRITEERIOS DE CALIDAD PARA EL ASEGURAMEINTO DEL PRODUCTO FINAL

• 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

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTIPULADOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEACUERDO CON LOS REQUEIRIMIENTOS DEL SERVICIO LOGRANDO ASI LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2921773 - EMPRENDEDOR EN PRESTACION DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS RURALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROPONER MECANISMOS DE ARTICULACIÓN CON ACTORES DE LA CADENA DE VALOR EN TURISMO CONSIDERANDO OPORTUNIDADES DEL ENTORNO Y FORTALEZAS DE LA INICIATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2935349 - EMPRENDEDOR EN PRESTACION DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS RURALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROPONER MECANISMOS DE ARTICULACIÓN CON ACTORES DE LA CADENA DE VALOR EN TURISMO CONSIDERANDO OPORTUNIDADES DEL ENTORNO Y FORTALEZAS DE LA INICIATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2921331 - EMPRENDEDOR EN PRESTACION DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS RURALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR LOS RECURSOS PARA EL SERVICIO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DEL ESTABLECIMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROPONER MECANISMOS DE ARTICULACIÓN CON ACTORES DE LA CADENA DE VALOR EN TURISMO CONSIDERANDO OPORTUNIDADES DEL ENTORNO Y FORTALEZAS DE LA INICIATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2914550 - EMPRENDEDOR GASTRONOMÍA RURAL ALTERNATIVA

• 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

CONTROLAR MATERIAS PRIMAS E INVENTARIO DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR ESTABLECIDAS EN LA

ELABORAR EL LISTADO DE MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS, CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCION, SIGUIENDO LOS CRITEERIOS DE CALIDAD PARA EL ASEGURAMEINTO DEL PRODUCTO FINAL

• 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

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTIPULADOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEACUERDO CON LOS REQUEIRIMIENTOS DEL SERVICIO LOGRANDO ASI LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: YORLANY MELINA CHAVES CACERES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA