



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 18 de Julio 2024

Señor (a)

David Alberto Ortega Mejía

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5852628

Coordinador Académico

Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba

Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5852628 del año 2024

Lisdeidy Alendra González, identificado con la cédula de ciudadanía No. 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 **TREINTA Y DOS MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$32.345.085)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) por el mes de febrero de 2024 por valor de **UN MILLÓN CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTOS OCHENTA M/CTE (\$1.155.180)** b) nueve (9) pagos por el mes de marzo a noviembre de 2024 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE (\$3.465.545)**.

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de **AHORROS No. 67852258664 del banco Bancolombia**, cuyo titular es la contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema



de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024.

OBJETO:

CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Obligaciones Específicas

:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planeación y ejecuto el proceso de formación titulada del programa en las fichas: ficha 2877834 de Servicio de restaurante y bar. Ficha 2926685 de servicios de Alojamiento Ficha 2994854 de auxiliar en servicio de Bartender complementario de Mesa y Bar ficha 3021972 restaurante mula lorica se proyecta el inicio del complementario de etiqueta y protocolo ficha 3020268	Anexo 1. Las asistencias y fotos de la formación ficha 2877834 de restaurante y bar. Anexo 2. Las asistencias y fotos de los aprendices en formación en servicio de alojamiento ficha 2926685 Anexo 3. Las asistencias y fotos de los aprendices en formación en auxiliar en servicio de Bartender ficha 2994854 Anexo 4 Las asistencias y fotos de los aprendices en formación de complementario de básico en mesa y bar restaurante la mula lorica



2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se inició con la actualización de las guías de aprendizaje para la competencia asesorar al cliente en la selección del vino o licor del programa auxiliar en servicio de Bartender Ficha: 2994854 En el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices	Anexo 5. Actualización de la guía #1 del programa de auxiliar en servicio de Bartender Ficha: 2994854 Anexo 6. Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor David ortega a su correo Sena
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Realice la creación de la ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices del programa de auxiliar en servicio de barterder ficha: 2994854 en Sofía plus. Creación de ruta, asociación de aprendices a la ruta de actividades y evaluación de juicios del complementario básico de mesa y bar ficha 3021972 creación de ruta de aprendizaje y asociación de aprendices del complementario etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa ficha 3020268 Juicios evaluativos del complementario básico de mesa y bar ficha 2983525 y preparación de cocteles ficha 2968558	Anexo 7. Pantallazo del creación y asociación de aprendices a la ruta de servicio de Bartender ficha 2994854 Anexo 8. Pantallazo de creación de ruta de aprendizaje, asociación del complementario básico de mesa y bar (LA MULA) ficha 3021972 Anexo 9. Pantallazo de creación de ruta de aprendizaje y asociación del complementario etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa ficha 3020268 Anexo 10. Pantallazo de los juicios evaluativos del complementario básico de mesa y bar ficha 2983525 Anexo 11. Pantallazo de los juicios evaluativos del



			complementario preparación de cocteles ficha 2968558
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Me reuní con el coordinador y los compañeros para la semana de alistamiento Recibí pedido de material de formación el cual se le dio entrada a almacén y está en el ambiente de formación guardado en gabinetes con llave	Anexo 12. Fotos del alistamiento y asistencia Anexo 13. PDF del acta, planeación y actualización de guías #2 programa auxiliar bartender. Anexo 14. Fotos del pedido guardado en la nevera y gabinete recibido por almacén
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica porque todas las fichas están en etapa electiva actualmente	Las fichas se encuentran en etapa electivas y no han terminado su formación
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se han presentado novedades de deserción	No hay novedades por ningún aprendiz a desertado hasta la fecha
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Aun no se han presentado novedades durante las formación con los aprendices	No se ha presentado novedad durante la formación que he impartido
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	se presentan proyecto de modernización y dotación del ambiente de formación con tres cotizaciones, la receta estándar y la justificación	Anexo 15. Pantallazo del correo donde se radico el proyecto con pedido cotizaciones y la justificación.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica	Estoy a la espera respuesta del proyecto de	Anexo 16. Pantallazo



	y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	modernización y dotación del ambiente de formación con tres cotizaciones, la receta estándar y la justificación	del archivo del pedido para el proyecto de modernización y dotación, en el drive compartido con el supervisor
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual de acuerdo a lo solicitado por correo	no tengo documentos pendientes
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se ha presentado ninguna anomalía en las formaciones con los aprendices y me planificación de las guías de actividades	No se radicarón documentos ya que no se presentó ninguna novedad
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No se han presentado anomalías en el contrato sigue ejecución	No se radicarón documentos ya que no se presentó ninguna novedad del contrato
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Realice los reportes de eventos de los meses junio y julio así como la agenda para los viáticos en la fechas solicitadas	Anexo 17. Pantallazo del registro de horas en Sofía para el mes de julio y agenda para viáticos que se envió diligenciado y al correo del supervisor correo daortegam@sena.edu.co
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Debido a mi reciente llegada a la ciudad estoy en un estudio de la oferta turística empezando a conocer los establecimientos.	Está en estudio las posibles visitas proyectadas para la fecha de terminación de las tituladas



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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	38424	Lorica	14 de junio 2024	29 de junio 2024

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y pago de aportes a seguridad social planilla No 4550231887 correspondiente al mes de mayo expedido por Bancoomeva. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (109) folios

Cordialmente,

Firma

Lisdeidy Alcendra

González Contratista

C.C. No. 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico

Recibí a satisfacción:

Firma



David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato N° CO1.PCCNTR.5852628 de 2024
Coordinador Académico

Anexo 1.

Las asistencias 20 y 27 de junio y 11 de julio, el 4 de julio semana de alistamiento y fotos de la formación ficha 2877834 de restaurante y bar.



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
---	---	--

Nombre del Curso: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR		
FICHA No. 2877834		
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident. 22712435
FECHA: 20/06/2024	HORARIO: 6:00 am a 2:00 pm	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BLANDON VILLADA	SERGIO IVAN	CC 1042062743	
02	BUELVAS GULFO	ISABELLA	CC 1007822260	
03	CASARRUBIA PÉTRO	LUZ ELENA	CC 1067955671	Luz Elena C.
04	CONTRERAS KALI	AMILKAR	CC 1067963968	
05	DÍAZ GONZÁLEZ	YERALDIN DE JESUS	CC 1067900937	Yeraldin Díaz G.
06	DONADO DÍAZ	YISSELA	CC 1067858131	Yissela Donado
07	DORIA MONTES	FRANKLIN ANDRES	CC 1073816201	Franklin Doria
08	ENAMORADO BÓHORQUEZ	CIELO MARIA	CC 1064966812	
09	ESPINOSA MORELO	JUAN MARCOS	CC 1062427979	Juan Espinosa
10	FLÓREZ VELASQUEZ	LAURA VALENTINA	CC 1067856308	Laura Flores V.
11	GÓMEZ ARGEL	XIMENA	CC 1003192466	Ximena Gomez
12	GÓMEZ SANCHEZ	ASTRID CAROLINA	CC 1067965894	
13	GONZALEZ PLAZA	LUIS ENRIQUE	CC 1003005232	
14	HERNANDEZ ENAMORADO	MIRNA RAQUEL	CC 1063279124	
15	JULIO OROZCO	JULIA MARIA	CC 50912337	
16	LAMBRANO GONZALEZ	LUIS EDUARDO	CC 1062427698	
17	MORA BLANQUISSETT	YENIFER	CC 1062957295	Yenifer Mora Blanquisset
18	MORA GÓMEZ	YAREYLIS YARET	CC 1003398510	Yarelys Mora
19	MORENO BETTIN	MARIA VALENTINA	CC 1064984904	Valentina Moreno
20	OLIVA NEGRETE	JEFRIT ANTONIO	CC 1067960883	
21	PAYARES PENA	LUIS EDUARDO	CC 1003049830	Luis Eduardo
22	RANGEL DÍAZ	ANDREA CAROLINA	CC 1063278640	Andrea Rangel
23	ROMERO SANCHEZ	MAITE	CC 1062959159	Maite Romero
24	SALAZAR SALGADO	MELISA ANDREA	CC 1003060787	Melisa Salazar
25	SIBAJA REGINO	ANDRÉS FELIPE	CC 1068576544	Andrés Sibaja
26	VELASQUEZ ORTEGA	ANDRÉS FELIPE	CC 1067875741	Andrés Velásquez
27	VELÁSQUEZ VALENCIA	SAED JOSÉ	CC 1138075812	
28	YANEZ YANES	CLARA INES	CC 1003431325	Clara Yanez
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			
FICHA No. 2877834			
Municipio: MONTERÍA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº Doc. Ident.	22712435
FECHA:	27/06/2024	HORARIO:	6:00 am a 2:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BLANDON VILLADA	SERGIO IVAN	CC 1042062743	
02	BUELVAS GULFO	ISABELLA	CC 1007822280	
03	CASARRUBIA PETRO	LUZ ELENA	CC 1067955671	Luz Elena C.
04	CONTRERAS KALI	AMILKAR	CC 1067963968	
05	DIAZ GONZALEZ	YERALDIN DE JESUS	CC 1067900937	Yeraldin Diaz G.
06	DONADO DIAZ	YISSELA	CC 1067858131	Yissela Donado
07	DORIA MONTES	FRANKLIN ANDRES	CC 1073816201	Franklin Doria
08	ENAMORADO BOHORQUEZ	CIELO MARIA	CC 1064986812	
09	ESPINOSA MORELO	JUAN MARCOS	CC 1062427879	Juan Espinosa
10	FLOREZ VELASQUEZ	LAURA VALENTINA	CC 1067856308	Laura Florez V.
11	GÓMEZ ARGEL	XIMENA	CC 1003192466	
12	GÓMEZ SANCHEZ	ASTRID CAROLINA	CC 1067965894	
13	GONZALEZ PLAZA	LUIS ENRIQUE	CC 1003005232	LE
14	HERNANDEZ ENAMORADO	MIRNA RAQUEL	CC 1063279124	
15	JULIO OROZCO	JULIA MARIA	CC 50912337	
16	LAMBRANO GONZALEZ	LUIS EDUARDO	CC 1062427698	
17	MORA BLANQUISETT	YENIFER	CC 1062957295	Yenifer Mora Blanchissett
18	MORA GOMEZ	YAREYLIS YARET	CC 1003398510	
19	MORENO BETTIN	MARIA VALENTINA	CC 1064984904	Valentina
20	OLIVA NEGRETE	JEFRIT ANTONIO	CC 1067960883	
21	PAYARES PEÑA	LUIS EDUARDO	CC 1003049830	Luis Payares
22	RANGEL DIAZ	ANDREA CAROLINA	CC 1063278640	Andrea Rangel
23	ROMERO SANCHEZ	MAITE	CC 1062959159	Maite Romero Sanchez
24	SALAZAR SALGADO	MELISA ANDREA	CC 1003060787	Melisa Salazar S.
25	SIBAJA REGINO	ANDRES FELIPE	CC 1068576544	Andres Sibaja
26	VELASQUEZ ORTEGA	ANDRES FELIPE	CC 1067875741	Andres Velasquez O.
27	VELASQUEZ VALENCIA	SAED JOSE	CC 1138075812	
28	YANEZ YANES	CLARA INES	CC 1003431325	Clara Yanez
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
---	---	--

Nombre del Curso: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			
FICHA No. 2877834		Lugar: CCIT	
Municipio: MONTERIA		Nº. Doc. Ident. 22712435	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ			
FECHA:	11/07/2024	HORARIO:	6:00 am a 2:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BLANDON VILLADA	SERGIO IVAN	CC 1042062743	
02	BUELVAS GULFO	ISABELLA	CC 1007822260	
03	CASARRUBIA PETRO	LUZ ELENA	CC 1087955671	Luz Elena C.
04	CONTRERAS KALI	AMILKAR	CC 1057963968	
05	DIAZ GONZALEZ	YERALDIN DE JESUS	CC 1057900937	
06	DONADO DIAZ	YISSELA	CC 1067858131	Yissela Donado
07	DORIA MONTES	FRANKLIN ANDRES	CC 1073816201	
08	ENAMORADO BOHORQUEZ	CIELO MARIA	CC 1064986812	
09	ESPINOSA MORELO	JUAN MARCOS	CC 1062427979	Juan Espinosa
10	FLOREZ VELASQUEZ	LAURA VALENTINA	CC 1067856308	Laura Florez V.
11	GOMEZ ARGEL	XIMENA	CC 1003192466	Ximena Gomez Argel
12	GOMEZ SANCHEZ	ASTRID CAROLINA	CC 1067965894	
13	GONZALEZ PLAZA	LUIS ENRIQUE	CC 1003005232	
14	HERNANDEZ ENAMORADO	MIRNA RAQUEL	CC 1063279124	
15	JULIO OROZCO	JULIA MARIA	CC 50912337	Julia
16	LAMBRANO GONZALEZ	LUIS EDUARDO	CC 1062427698	
17	MORA BLANQUISETT	YENIFER	CC 1062957295	Yenifer Mora Blanquissett
18	MORA GOMEZ	YAREYLIS YARET	CC 1003398510	
19	MORENO BETTIN	MARIA VALENTINA	CC 1064984904	Valentina Moreno
20	OLIVA NEGRETE	JEFRIT ANTONIO	CC 1067960883	
21	PAYARES PEÑA	LUIS EDUARDO	CC 1003049830	Luis Payares Peña
22	RANGEL DIAZ	ANDREA CAROLINA	CC 1063278640	Andrea Rangel
23	ROMERO SANCHEZ	MAITE	CC 1062959159	Maite Romero
24	SALAZAR SALGADO	MELISA ANDREA	CC 1003050787	
25	SIBAJA REGINO	ANDRES FELIPE	CC 1068576544	Andres Sibaja
26	VELASQUEZ ORTEGA	ANDRES FELIPE	CC 1067875741	Andres Velasquez O.
27	VELASQUEZ VALENCIA	SAED JOSE	CC 1138075812	
28	YANEZ YANES	CLARA INES	CC 1003431325	
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 









Anexo 2.

Las asistencias 18 y 25 junio y el 9 y 16 julio teniendo el 2 de julio alistamiento y fotos de los aprendices en formación en servicio de alojamiento ficha 2926685

Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		
Nombre del Curso: SERVICIO DE ALOJAMIENTO				
FICHA No: 2926685				
Municipio: MONTERÍA		Lugar: CCIT		
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.: 22712435		
FECHA: 18/06/2024		HORARIO: 4:00 pm a 10:00 pm		
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALEANO HERNANDEZ	MARIA VICTORIA	1001029687	Maria Galeano H.
02	BELLO ARGEL	LUZ ELENA	1003002960	
03	ARGEL MADERA	SAYDITH ELENA	1003049543	Saydith Argel M.
04	MOLINA MOLINA	LUISA MILEY	1018228161	
05	GONZALEZ CONTRERAS	ONALVIS	1027943247	Onalvis González
06	BENITEZ MEZA	YULIANIS	1041975631	Yulianis Benítez
07	COGOLLO ESPITIA	SOFIA MARIA	1062431050	Sofia Cogollo Espitia
08	VARGAS ALVAREZ	ERIC ELIAS	1062962839	
09	PESTANA LINARES	CAROLINA ANDREA	1067853221	
10	ARTEAGA CUADRADO	JAIRINA VANESA	1067869495	Jairina Arteaga
11	SOTELO FABRA	YULIETH PAOLA	1067913860	
12	MARTINEZ MARTINEZ	LINDA MARCELA	1067948431	Linda M. M.
13	CARCAMO BALLESTEROS	IVANNA	1068416509	
14	CHARRASQUIEL MARTÍNEZ	YULISA	1068576524	Yulisa
15	MANJARRES MURILLO	KAREN YULIETH	1071430056	
16	BORJA MENDOZA	ESTHER MARIA	50902128	Esther Borja
17	GONZALEZ CAMACHO	GENESIS GABRIELA	5503969	Genesis Gonzalez
18	TEHERAN DALES	GABRIELA	1013263438	Gabriela
19	DURANGO CERVANTES	MARIA JOSE	1062434786	Maria Jose Durango
20	DIAZ YANEZ	AIDYS	1062436829	Aidy
21	AGAMEZ NARVAEZ	JOSE FERNAN	1062962472	Jose Agamez
22	ESPITIA RUIZ	YEANDRI SOFIA	1062964934	Yeandri
23	JARAMILLO TOVAR	SALOME	1063649322	
24	RICARDO PÉREZ	JULIETH CATALINA	1067865536	Julieth
25	OROZCO RAMOS	YESID ANDRES	1067869025	Yesid Orozco
26	REYES PADILLA	KAREN DAYANA	1067871494	Karen Reyes
27	BERRIO GARCIA	OSCAR ANDRES	1073979972	Oscar A. Berrio
28	GALEANO OSPINA	BREINER	1137977273	Breiner Galeano
29	JIMENEZ HOYOS	VANESSA FERNANDA	1148437158	Vanessa Jimenez
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
	Nombre del Curso: SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
	FICHA No. 2026085	
	Municipio: MONTERIA	Lugar: CCIT
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	IP, Doc. Ident. 22712435	FECHA: 25/06/2014
HORARIO: 4:00 pm a 5:00 pm		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALEANO HERNANDEZ	MARIA VICTORIA	1001029687	Maria Galeano H.
02	BELLO ARGEL	LUZ ELENA	1003002960	Luz Elena Bello Argel
03	ARGEL MADERA	SAYDITH ELENA	1003049543	Saydith Argel M.
04	MOLINA MOLINA	LUISA MILEY	1018228161	Luisa Molina
05	GONZALEZ CONTRERAS	ONALVIS	1027943247	Onalvis González
06	BENÍTEZ MEZA	YULIANIS	1041975631	Yulianis Benítez
07	COGOLLO ESPITIA	SOFIA MARIA	1062431050	Sofia Cogollo E.
08	VARGAS ALVAREZ	ERIC ELIAS	1062962839	
09	PESTANA LINARES	CAROLINA ANDREA	1067853221	
10	ARTEAGA CUADRADO	JAIRINA VANESA	1067869495	Jairina Arteaga
11	SOTELO FABRA	YULIETH PAOLA	1067913860	Yulieth Sotelo
12	MARTINEZ MARTINEZ	LINDA MARCELA	1067948431	Linda Martinez
13	CARCAMO BALLESTEROS	IVANNA	1068416509	Ivanna Carcamo
14	CHARRASQUEL MARTÍNEZ	YULISA	1068576524	Yulisa Charraquel
15	MANJARRES MURILLO	KAREN YULIETH	1071430056	Karen Manjares
16	BORJA MENDOZA	ESTHER MARIA	50902128	Esther Borja
17	GONZALEZ CAMACHO	GENESIS GABRIELA	5503969	Genesis Gonzalez
18	TEHERAN DALES	GABRIELA	1013263438	Gabriela Teheran
19	DURANGO CERVANTES	MARIA JOSE	1062434786	Maria Durango
20	DIAZ YANEZ	ADYDYS	1062436829	Adydis Diaz
21	AGAMEZ NARVAEZ	JOSE FERNAN	1062962472	Jose Agamez
22	ESPITIA RUIZ	YEANDRI SOFIA	1062964934	Yeandri Espitia
23	JARAMILLO TOVAR	SALOME	1063649322	Salome Jaramillo
24	RICARDO PÉREZ	JULIETH CATALINA	1067865536	Julieth Ricardo
25	OROZCO RAMOS	YESID ANDRES	1067869025	Yesid Orozco
26	REYES PADILLA	KAREN DAYANA	1067871494	Karen Reyes
27	BERKIO GARCIA	OSCAR ANDRES	1073979972	Oscar Berkio
28	GALEANO OSPINA	BREINER	1137977273	Breiner Galeano
29	JIMENEZ HOYOS	VANESSA FERNANDA	1148437158	Vanessa Jimenez
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: SERVICIO DE ALOJAMIENTO			
FICHA No 2926685			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident. 22712435	
FECHA:	9/07/2024	HORARIO:	4:00 pm - 10:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALEANO HERNANDEZ	MARIA VICTORIA	1001029687	
02	BELLO ARGEL	LUZ ELENA	1003002960	Las Mús Bello A.
03	ARGEL MADERA	SAYDITH ELENA	1003049543	Saydith Argel H.
04	MOLINA MOLINA	LUISA MILEY	1018228161	
05	GONZALEZ CONTRERAS	ONALVIS	1027943247	Onalvis González
06	BENITEZ MEZA	YULIANIS	1041975631	Yulianis Benítez
07	COGOLLO ESPITIA	SOFIA MARIA	1062431050	Sofia Cogollo E.
08	VARGAS ALVAREZ	ERIC ELIAS	1062962839	
09	PESTANA LINARES	CAROLINA ANDREA	1067853221	Carolina Pestana Linares
10	ARTEAGA CUADRADO	JAIRINA VANESA	1067869495	Jairina Arteaga
11	SOTELO FABRA	YULIETH PAOLA	1067913860	
12	MARTINEZ MARTINEZ	LINDA MARCELA	1067948431	Linda Martínez Martínez
13	CARCAMO BALLESTEROS	IVANNA	1068416509	Ivanina Carcamo
14	CHARRASQUIEL MARTÍNEZ	YULISA	1068576524	Yulisa
15	MANJARRES MURILLO	KAREN YULIETH	1071430056	Karen Manjarres
16	BORJA MENDOZA	ESTHER MARIA	50902128	Esther Borja
17	GONZALEZ CAMACHO	GENESIS GABRIELA	5503969	Genesis Gonzalez?
18	TEHERAN DALES	GABRIELA	1013263438	Gabriela
19	DURANGO CERVANTES	MARIA JOSE	1062434786	Maria Durango
20	DIAZ YANEZ	AIDYS	1062436829	Aidys Diaz
21	AGAMEZ NARVAEZ	JOSE FERNAN	1062962472	Jose Fernan
22	ESPITIA RUIZ	YEANDRI SOFIA	1062964934	Yeandri
23	JARAMILLO TOVAR	SALOME	1063649322	Salomé
24	RICARDO PÉREZ	JULIETH CATALINA	1067865536	Julieth
25	OROZCO RAMOS	YESID ANDRES	1067869025	Yesid Orozco
26	REYES PADILLA	KAREN DAYANA	1067871494	Karen Reyes
27	BERRIO GARCIA	OSCAR ANDRES	1073979972	
28	GALEANO OSPINA	BREINER	1137977273	Breiner Galeano
29	JIMENEZ HOYOS	VANESSA FERNANDA	1148437158	Vanessa Jimenez
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: SERVICIO DE ALOJAMIENTO			
FICHA No: 2926685			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident. 22712435	
FECHA:	16/07/2024	HORARIO:	4:00 pm - 10:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DCC. IDENT.	FIRMAS
01	GALEANO HERNANDEZ	MARIA VICTORIA	1001029687	
02	BELLO ARGEL	LUZ ELENA	1003002960	Luz Elena Bello
03	ARGEL MADERA	SAYDITH ELENA	1003049543	Saydith Argel H.
04	MOLINA MOLINA	LUISA MILEY	1018228161	
05	GONZALEZ CONTRERAS	ONALVIS	1027943247	Onalvis Gonzalez
06	BENITEZ MEZA	YULIANIS	1041975631	Yulianis Benitez
07	COGOLLO ESPITIA	SOFIA MARIA	1062431050	Sofia Cogollo E.
08	VARGAS ALVAREZ	ERIC ELIAS	1062962839	
09	PESTANA LINARES	CAROLINA ANDREA	1067853221	Carolina Pestana Linares
10	ARTEAGA CUADRADO	JAIRINA VANESA	1067869495	Jairina Arteaga
11	SOTELO FABRA	YULIETH PAOLA	1067913860	
12	MARTINEZ MARTINEZ	LINDA MARCELA	1067948431	Linda Martinez
13	CARCAMO BALLESTEROS	IVANNA	1068416509	Ivanina Carcamo
14	CHARRASQUEL MARTINEZ	YULISA	1068576524	Yulisa
15	MANJARRES MURILLO	KAREN YULIETH	1071430056	Karen Manjarrés
16	BORJA MENDOZA	ESTHER MARIA	50902128	Esther Borja
17	GONZALEZ CAMACHO	GENESIS GABRIELA	5503969	Genesis Gonzalez
18	TEHERAN DALES	GABRIELA	1013263438	Gabriela
19	DURANGO CERVANTES	MARIA JOSE	1062434786	Maria Durango
20	DIAZ YANEZ	AIDYS	1062436829	Aidys Diaz
21	AGAMEZ NARVAEZ	JOSE FERNAN	1062962472	Jose Fernan
22	ESPITIA RUIZ	YEANDRI SOFIA	1062964934	Yeandri Espitia
23	JARAMILLO TOVAR	SALOME	1063649322	Salome
24	RICARDO PÉREZ	JULIETH CATALINA	1067865536	Julieth
25	OROZCO RAMOS	YESID ANDRES	1067869025	Yesid Orozco
26	REYES PADILLA	KAREN DAYANA	1067871494	Karen Reyes
27	BERRIO GARCIA	OSCAR ANDRES	1073979972	
28	GALEANO OSPINA	BREINER	1137977273	Breiner Galeano
29	JIMENEZ HOYOS	VANESSA FERNANDA	1148437158	Vanessa Jimenez
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR







Anexo 3.

Las asistencias 17, 19, 24, 26 junio y 3, 8, 10 y 17 de junio y fotos de los aprendices en formación en auxiliar en servicio de Bartender ficha 2994854, con este grupo se tubo clase la semana de alistamiento por orden del coordinador por solo tienen 3 meses de electiva y para no perder clase.

 Sistema de Gestión de la Calidad		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
Nombre del Curso: <u>Auxiliar Servicio Bartender</u>			
FICHA No: <u>2994854</u>			
Municipio: <u>Montecristo</u>		Lugar: <u>CCIT</u>	
Instructor: <u>Lisandra Alejandra González</u>		Nº. Doc. Ident: <u>22712435</u>	
FECHA: <u>17/06/2024</u>	HORARIO: <u>12:00 p.m. a 4:00 p.m.</u>		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gutierrez Mejia	Pedro	1117974950	<i>[Firma]</i>
02	García Villadiego	Sebastian	1031029403	<i>[Firma]</i>
03	Martínez Trujillo	Seledis	1063726320	<i>[Firma]</i>
04	Pardo González	Juliana Paola	1067951611	<i>[Firma]</i>
05	Pardo Salinas	David Rayo	910440011	<i>[Firma]</i>
06	Doria Hinos	Elizabeth	1067435216	<i>[Firma]</i>
07	Tenorio Lobo	Sergio Andres	1067246530	<i>[Firma]</i>
08	Fernando Lora	Juan José	1003007881	<i>[Firma]</i>
09	Perez Alvarado	Johan David	1007658602	<i>[Firma]</i>
10	Perez Escobedo	Pedro Luis	1075824681	<i>[Firma]</i>
11	Doria Morales	Silvia Angel	1068422500	<i>[Firma]</i>
12	Vidal Aquino	Kathryn	1007369561	<i>[Firma]</i>
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: *[Firma]*



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: <u>Servicio de Porteador</u>	
FICHA No. <u>2994854</u>	
Municipio: <u>Montevideo</u>	Lugar: <u>CCIT</u>
Instructor: <u>Indira Alcandía González</u>	Nº. Doc. Ident. <u>22717435</u>
FECHA: <u>19/06/2024</u>	HORARIO: <u>12:00 pm a 3:00 pm</u>

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Guevara matia	Feder	113494938	Feder
02	Quirós Villodiego	Sebastián	103012985	Sebastián G.
03	Vidal Arquemedo	Kathia	1009364561	Kathy Vidal
04	Martínez Trujillo	Verónica	1060726320	Verónica
05	Pardo BONIAU	Julianth	10099801	Julianth Pardo
06	Deu R. Lopez	Enchis	1000940021	Enchis
07	Doria Huelos	Elizabeth	1062435216	Elizabeth
08	Tenorio Lobo	Sergio Andres	1067840590	Sergio Tenorio
09	Fajardo Lopez	Juan José	7003007159	Juan Fajardo
10	Rivero Arburudo	John David	1001565610	John David
11	Lopez Cantillo	Pedro Luis	1075829600	Pedro Lopez
12	Doria Morales	Silvia Angel	7068329500	Silvia D.
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR [Firma]



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: <u>Servicio de Bostendo</u>	
FICHA No. <u>2994854</u>	
Municipio: <u>Montesía</u>	Lugar: <u>CCIT</u>
Instructor: <u>Lisdeidy Alencastro Gonzalez</u>	Nº. Doc. Ident. <u>22712435</u>
FECHA: <u>24/ junio/ 2024</u>	HORARIO: <u>12:00 m a 8:00 pm</u>

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Vidal Aguinaldo	Juan Carlos	10036168	Juan Vidal
02	Vidal Aguinaldo	Katinka	1007360161	Katinka Vidal
03	Mendoza Perez	Maira Alejandra	1067890863	Maira
04	Penilla Diaz	Ana maria	1067816313	Ana Paduina
05	Martinez Trujillo	Yekidis	1063226320	Yekidis
06	Guerra Villalobos	Sebastian	106302958	Sebastian
07	Leorio Lobo	Cergio Andres	1067840570	Sergio Tenorio
08	Fajardo Lopez	Juan José	1003007859	Juan Fajardo
09	Aliz Agala	Ana Sofia	1133498097	Ana Sofia
10	Doria Hoyos	Elizabeth	1062435216	Elizabeth D.
11	Doria Morales	Silvia Angel	1062423500	Silvia D.
12	Leorio Salinas	Servis Estuani	1000790021	Servis Leorio
13	Pardo Gonzalez	Juceth Paola	10695165	Juceth Pardo
14	Lopez Camillo	Paula Liz	1072879667	Paula Lopez
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: Auxiliar Servicio de Bortender	
FICHA No. 2994854	
Municipio: Montería	Lugar: CCTI
Instructor: Lindsey Alejandra Gonzalez	Nº. Doc. Ident. 22712435
FECHA: 26/ junio / 2024	HORARIO: 12:00 m a 3:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Padilla Dora	Lina Marcela	106784633	Lina Padilla
02	Hernandez Trujillo	Yacledis	1063726320	Yacledis
03	Fernando Lopez	Juan Jose	7003007859	Juan Fajardo
04	Doria Hoyos	Elizabeth	106243524	Elizabeth
05	Tenorio Lobo	Bergio Andres	1007840570	Bergio Tenorio
06	Ortiz Ayala	Ana Sofia	1133798097	Ana Ortiz
07	Perez Antunez	Johan David	1007558610	Johan
08	Garcia Villalobos	Sebastian	1003002983	Sebastian
09	Doria Morales	Silvia Angel	1068427500	Silvia D.
10	Guevara Mejia	Feder	113414458	Feder
11	Marcela Pérez	Maria Alejandra	1067890863	Maria Alejandra
12	Vidal Arquimedo	Juan Ramon	1007367168	Juan
13	Vidal Arquimedo	Katiuska	1007369561	Katiuska
14	David Reyes	Estivenis	1000900021	David Reyes
15	Lopez Cantillo	Rafael Luis	1075829661	Rafael Lopez
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: AUXILIAR EN SERVICIO DE BARTENDER			
FICHA No. 2994854			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	3/07/2024	HORARIO:	12:00 Ma 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MONTOYA LOPEZ	GUSTAVO ADOLFO	CC 1112762595	
02	PEREZ ARGUMEDO	JOHAN DAVID	CC 1007565610	
03	PETRO GONZALEZ	JULIETH PAOLA	CC 1067951615	
04	SILVA BRUNAL	AMELITH	CC 1067843851	
05	LOPEZ CANTILLO	PEDRO LUIS	CC 1073829668	
06	VIDAL ARGUMEDO	KATIUSKA	CC 1007369561	
07	GUEVARA MEJIA	FEDER	CC 1137974958	
08	HERNANDEZ TORREGLOZA	AIDA LUZ	CC 50983451	
09	DORIA MORALES	SILVIO ANGEL	CC 1068427500	
10	FILIPPO REGINO	BLEIDYS YANUARIS	CC 1067878598	
11	REYES SALINAS	DEIVI ESTIVEN	CC 1000960021	
12	DORIA HOYOS	ELIZABETH	CC 1062435216	
13	ORTIZ AYALA	ANA SOFÍA	CC 1133798097	
14	GUERRA VILLADIEGO	SEBASTIAN	CC 1003002983	
15	MARTINEZ TRUJILLO	YERLEDYS ESTHER	CC 1063726320	
16	MENDOZA PEREZ	MAIRA ALEJANDRA	CC 1067890863	
17	MONTES JIMENEZ	MIGUEL ANDRES	CC 1003400959	
18	PADILLA DIAZ	LINA MARCELA	CC 1067846313	
19	ESPITIA LAGARES	JORGE ANTONIO	CC 1067911134	
20	TENORIO LOBO	SERGIO ANDRES	CC 1067840570	
21	VIDAL ARGUMEDO	KIARA KARINA	CC 1007369568	
22	PACHECO OSPINO	STIVEN DAVID	CC 1137975843	
23	VALASQUEZ RAMIREZ	YOEL JOSE	CC 1064980446	
24	FAJARDO LOPEZ	JUAN JOSE	CC 1003001850	
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____



	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: AUXILIAR EN SERVICIO DE BARTENDER			
FICHA No. 2994854			
Municipio: MONTERÍA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	8/07/2024	HORARIO:	12:00 M a 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MONTÓYA LOPEZ	GUSTAVO ADOLFO	CC 1112762595	
02	PEREZ ARGUMEDO	JOHAN DAVID	CC 1007565610	
03	PETRO GONZALEZ	JULIETH PAOLA	CC 1067951615	Julieth Petro Gonzalez
04	SILVA BRUNAL	AMELITH	CC 1067843851	Amelith Silva B.
05	LOPEZ CANTILLO	PEDRO LUIS	CC 1073829688	Pedro Lopez
06	VIDAL ARGUMEDO	KATIUSKA	CC 1007369561	
07	GUEVARA MEJIA	FEDER	CC 1137974958	Feder
08	HERNANDEZ TORREGLOZA	AIDA LUZ	CC 50983451	
09	DORIA MORALES	SILVIO ANGEL	CC 1068427500	Silvio D.
10	FILIPPO REGINO	BLEIDYS YANUARIS	CC 1067878598	
11	REYES SALINAS	DEIVI ESTIVEN	CC 1000990021	Deivi Reyes Salinas
12	DORIA HOYOS	ELIZABETH	CC 1062435216	Elizabeth Doria H.
13	ORTIZ AYALA	ANA SOFÍA	CC 1133798097	Ana Sofia Ortiz Ayala
14	GUERRA VILLADIEGO	SEBASTIAN	CC 1003002983	Sebastian Guerra
15	MARTINEZ TRUJILLO	YERLEDYS ESTHER	CC 1063726320	Yerledys Martinez
16	MENDOZA PEREZ	MAIRA ALEJANDRA	CC 1067890883	Maira Mendoza Perez
17	MONTES JIMENEZ	MIGUEL ANDRES	CC 1003400959	
18	PADILLA DIAZ	LINA MARCELA	CC 1067846313	Lina Padilla Diaz
19	ESPITIA LAGARES	JORGE ANTONIO	CC 1067911134	
20	TENORIO LOBO	SERGIO ANDRES	CC 1067840570	Sergio Tenorio
21	VIDAL ARGUMEDO	KIARA KARINA	CC 1007369568	
22	PACHECO OSPINO	STIVEN DAVID	CC 1137975843	
23	VALASQUEZ RAMIREZ	YOEL JOSE	CC 1064980446	
24	FAJARDO LOPEZ	JUAN JOSE	CC 1003001859	Juan Fajardo
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	
---	--	--

Nombre del Curso: AUXILIAR EN SERVICIO DE BARTENDER	
FICHA No. 2994854	
Municipio: MONTERIA	Lugar: CCIT
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Nº. Doc. Ident. 22712435
FECHA: 10/07/2024	HORARIO: 12:00 M a 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MONTOYA LOPEZ	GUSTAVO ADOLFO	CC 1112762595	
02	PEREZ ARGUMEDO	JOHAN DAVID	CC 1007565610	
03	PETRO GONZALEZ	JULIETH PAOLA	CC 1067951615	Julieth Petro
04	SILVA BRUNAL	AMELITH	CC 1067843851	Amelith S B
05	LOPEZ CANTILLO	PEDRO LUIS	CC 1073629668	Pedro Lopez
06	VIDAL ARGUMEDO	KATIUSKA	CC 1007369561	
07	GUEVARA MEJIA	FEDER	CC 1137974958	Feder
08	HERNANDEZ TORREGLOZA	AIDA LUZ	CC 50983451	
09	DORIA MORALES	SILVIO ANGEL	CC 1068427500	Silvio D.
10	FILIPPO REGINO	BLEIDYS YANUARIS	CC 1067878598	
11	REYES SALINAS	DEIVI ESTIVEN	CC 1000990021	
12	DORIA HOYOS	ELIZABETH	CC 1062435216	Elizabeth Doria
13	ORTIZ AYALA	ANA SOFIA	CC 1133798097	Ana Sofia Ortiz
14	GUERRA VILLADIEGO	SEBASTIAN	CC 1003002983	Sebastian G.
15	MARTINEZ TRUJILLO	YERLEDYS ESTHER	CC 1063726320	Yerledys Martinez
16	MENDOZA PEREZ	MAIRA ALEJANDRA	CC 1067890863	Maira Mendoza Perez
17	MONTES JIMENEZ	MIGUEL ANDRES	CC 1003400959	
18	PADILLA DIAZ	LINA MARCELA	CC 1067846313	Lina Padilla Diaz
19	ESPITIA LAGARES	JORGE ANTONIO	CC 1067911134	
20	TENORIO LOBO	SERGIO ANDRES	CC 1067840570	Sergio Tenorio
21	VIDAL ARGUMEDO	KIARA KARINA	CC 1007369568	
22	PACHECO OSPINO	STIVEN DAVID	CC 1137975843	
23	VALASQUEZ RAMIREZ	YOEL JOSE	CC 1064980446	
24	FAJARDO LOPEZ	JUAN JOSE	CC 1003001859	Juan Jose Fajardo
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: AUXILIAR EN SERVICIO DE BARTENDER			
FICHA No. 2994854			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident. 22712435	
FECHA:	17/07/2024	HORARIO:	12:00 M a 8:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MONTAÑA LOPEZ	GUSTAVO ADOLFO	CC 1112762596	
02	PEREZ ARGUMEDO	JOHAN DAVID	CC 1007565510	
03	PETRO GONZALEZ	JULIETH PAOLA	CC 1067951615	
04	SILVA BRUNAL	AMELITH	CC 1067843851	
05	LOPEZ CANTILLO	PEDRO LUIS	CC 1073829668	
06	VIDAL ARGUMEDO	KATIUSKA	CC 1007369561	
07	GUEVARA MEJIA	FEDER	CC 1137974958	
08	HERNANDEZ TORREGLOZA	AIDA LUZ	CC 50983451	
09	DORIA MORALES	SILVIO ANGEL	CC 1068427500	
10	FILIPPO REGINO	BLEIDYS YANUARIS	CC 1067878598	
11	REYES SALINAS	DEIVI ESTIVEN	CC 1000990021	
12	DORIA HOYOS	ELIZABETH	CC 1062435216	
13	ORTIZ AYALA	ANA SOFIA	CC 1133798097	
14	GUERRA VILLADIEGO	SEBASTIAN	CC 1003002983	
15	MARTINEZ TRUJILLO	YERLEDYS ESTHER	CC 1063726320	
16	MENDOZA PEREZ	MAIRA ALEJANDRA	CC 1067890863	
17	MONTES JIMENEZ	MIGUEL ANDRES	CC 1003400859	
18	PADILLA DIAZ	LINA MARCELA	CC 1067846313	
19	ESPITIA LAGARES	JORGE ANTONIO	CC 1067911134	
20	TENORIO LOBO	SERGIO ANDRES	CC 1067840570	
21	VIDAL ARGUMEDO	KIARA KARINA	CC 1007369568	
22	PACHECO OSPINO	STIVEN DAVID	CC 1137975843	
23	VALASQUEZ RAMIREZ	YOEL JOSE	CC 1064980448	
24	FAJARDO LOPEZ	JUAN JOSE	CC 1003001859	
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR 















Anexo 4

Las asistencias 14, 21, 28 y 29 de junio y 5 y 12 de julio de 2024 y fotos de los aprendices en formación de complementario de básico en mesa y bar restaurante la mula lórica

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.				
Nombre del Curso: <u>Basico mesay bar</u>				
FICHA No: <u>3039972</u>				
Municipio: <u>Lorica</u>		Lugar: <u>Restaurante la mula</u>		
Instructor: <u>Isabely Alencar Gonzalez</u>		Nº. Doc. Ident: <u>22712435</u>		
FECHA: <u>14 - junio - 2024</u>		HORARIO: <u>8:00 am a 4:00 pm</u>		
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Epifania Escobar	Marinibel	1064986917	<i>[Firma]</i>
02	Luzmila Valencia	Sebastián Arday	1062433381	<i>[Firma]</i>
03	Maria Nieves	Maria Iul	1062431502	<i>[Firma]</i>
04	Mª Alejandra Lopez Arango		1003433598	<i>[Firma]</i>
05	Carlaes Martinez	wendy cabrales	1007504995	wendy cabrale
06	peret Izopella	DESSIE	1062425229	DESSIE FERRER
07				
08	Diaz Mora	LPZ Lpcela	1065011393	Liz Diaz M.
09	ballescas Herenz	Carlos mara	1062432303	Carlos mara
10	Martinez Martinez	Maria jose	1003433336	Maria Jose Martinez
11	Perquelen Ruiz	Valentina	1003398400	Valentina R.
12	Ydranny Garrido	Ydranny	246203	Ydranny G
13	Diaz pardo	pardo	1003335479	Diaz pardo
14				
15	mercado cavalia	Jonathan	1138027703	<i>[Firma]</i>
16	Alfonso Gomez	Carolina Suarez	1067094466	<i>[Firma]</i>
17	Valeria Florez	Maria Nelia	1003049797	Maria Nelia
18	Hernandez Vertel	Maria Alejandra	106486642	Alejandra
19	Fuentes Arredondo	Lina Esthela	1067163540	Lina
20	Barrios Vinas	Sibastian	1062961438	<i>[Firma]</i>
21	Lopez Sarmiento	Carlos Alberto	1065431506	<i>[Firma]</i>
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: *[Firma]*



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: <u>Basico mesa y Bora</u>			
FICHA No. <u>3021972</u>		Lugar: <u>Restaurante la mula</u>	
Municipio: <u>Loxio</u>	Nº. Doc. Ident. <u>22712435</u>		
Instructor: <u>Lisdeidy Alejandra Gonzalez</u>	FECHA: <u>21/06/2024</u> HORA: <u>8:00 am a 4:00 pm</u>		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DIC. IDENT.	FIRMAS
01	Marques Doriv	Bowis Zux	30668253	
02	Calles Montoya	Martha	106311041	Martha C
03	Dora Proffo	Jose Smith	779340033	Jorge Juvia
04	Leidysa Suarez	Chedis	110144936	Catt
05	Alonso Torres	Jose David	28971778	Jose
06	Ally Ramirez Tapia	Sally Haripn.	106313214	Sally
07	Hernandez Solana	Rafael Eduardo	1.063.460.782	Rafael
08	Rodriguez Jimenez	Manuel Alejandro	1007379289	Manuel Rodriguez
09	Trilce Bonilla	Trilce	50688883	Trilce
10	Quintero Esquivel	Freddy A Jesus	74078265	Freddy
11	Esquivel	Esquivel		
12	Osorio Astorga	Andrés David	1063140598	Andrés
13	Pico Muñoz	Alver Jose	1063768033	Alver
14	Rodriguez Martinez	Carolina Milena	30657098	Carolina
15	Andrés Arturo Wani	Andrés Arturo	1063103662	Andrés
16	Andrés Arturo Wani	Andrés Arturo	100304848	Andrés
17	Andrés Arturo Wani	Andrés Arturo	1063135300	Andrés
18	Andrés Arturo Wani	Andrés Arturo	1063147000	Andrés
19	Martinez Arteaga	Marcel alcamen	5136381	Marcel
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: BASICO DE MESA Y BAR	
FICHA No. 3021972	
Municipio: LÓRICA	Lugar: RESTAURANTE LA MULA
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Nº. Doc. Ident. 22712435
FECHA: 28 - junio - 2024	HORARIO: 8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALINDO VILLEGAS	DANEIS DE	CC 33336748	<i>Daneis Galindo</i>
02	DIAZ CONTRERAS	SHIRLEY ESTHER	CC 1063147080	<i>Shirley Diaz Contreras</i>
03	GUERRERO ESPITALET	FREDDY DE JESUS	CC 78078265	
04	MARTINEZ ARTEAGA	MARLI DEL CARMEN	CC 55306381	<i>Martinez</i>
05	CALLEJAS MONTOYA	MARTHA LILIANA	CC 1063181041	
*06	BALLESTEROS RAMOS	NEIRA LUZ	CC 1063142958	
07	HERNANDEZ SALEME	RAFAEL EDUARDO	CC 1063160724	<i>Rafael</i>
08	LUNA OLIVERA	ANDRES ARTURO	CC 1043963662	<i>Andres Luna</i>
09	BARRIOS NARVAEZ	IRIS LUZ	CC 50988023	<i>Iris Barrios</i>
*10	BOLAÑO JULIO	FREDY ANTONIO	CC 6894595	
11	RODRIGUEZ MARTINEZ	SANDRA MILENA	CC 30659098	<i>Sandra Rodriguez</i>
12	CUADRADO LOPEZ	VANESSA ALEXANDRA	CC 1003072541	<i>Vanessa Cuadrado</i>
13	MARQUEZ DORIA	BONYS ZUX	CC 30668253	<i>Bony Marquez</i>
14	RAMIRES ESPITIA	SUELLY MARIAN	CC 1020817214	<i>Suely Ramires</i>
15	JURADO DORIA	MAIRYS JUDITH	CC 1007932994	<i>Miris Jurado</i>
16	PEDROZA GALEANO	LUIS FERNANDO	CC 1003064848	<i>Luis Pedroza</i>
17	PIÑERES SABALZA	LINA MARGARITA	CC 1063155540	<i>Lina Pinares</i>
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba	
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: BASICO DE MESA Y BAR			
FICHA No. 3021972			
Municipio: LORICA		Lugar: RESTAURANTE LA MULA	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident. 22712435	
FECHA:	29 - junio - 2024	HORARIO:	8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALINDO VILLEGAS	DANEIS DE	CC 33336746	<i>[Signature]</i>
02	DIAZ CONTRERAS	SHIRLEY ESTHER	CC 1063147080	<i>[Signature]</i>
03	GUERRERO ESPITALET	FREDDY DE JESUS	CC 78078265	<i>[Signature]</i>
04	MARTINEZ ARTEAGA	MARLI DEL CARMEN	CC 55306381	<i>[Signature]</i>
05	CALLEJAS MONTOYA	MARTHA LILIANA	CC 1063181041	<i>[Signature]</i>
06	BALLESTEROS RAMOS	NEIRA LUZ	CC 1063142958	<i>[Signature]</i>
07	HERNANDEZ SALEME	RAFAEL EDUARDO	CC 1063160724	<i>[Signature]</i>
08	LUNA OLIVERA	ANDRES ARTURO	CC 1043963882	<i>[Signature]</i>
09	BARRIOS NARVAEZ	IRIS LUZ	CC 50988023	<i>[Signature]</i>
10	BOLAÑO JULIO	FREDY ANTONIO	CC 6894595	<i>[Signature]</i>
11	RODRIGUEZ MARTINEZ	SANDRA MILENA	CC 30659098	<i>[Signature]</i>
12	CUADRADO LOPEZ	VANESSA ALEXANDRA	CC 1003072541	<i>[Signature]</i>
13	MARQUEZ DORIA	BONYS ZUX	CC 30668253	<i>[Signature]</i>
14	RAMIRES ESPITIA	SUELLY MARIAN	CC 1020817214	<i>[Signature]</i>
15	JURADO DORIA	MAIRYS JUDITH	CC 1007932994	<i>[Signature]</i>
16	PEDROZA GALEANO	LUIS FERNANDO	CC 1003064848	<i>[Signature]</i>
17	PIÑERES SABALZA	LINA MARGARITA	CC 1063155540	<i>[Signature]</i>
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR *[Signature]*



	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA	
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.	

Nombre del Curso: BASICO DE MESA Y BAR	
FICHA No. 3021972	
Municipio: LORICA	Lugar: RESTAURANTE LA MULA
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ	Nº. Doc. Ident. 22712435
FECHA: 5/07/2024	HORARIO: 8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALINDO VILLEGAS	DANEIS DE	CC 33336746	Daneis Galindo
02	DIAZ CONTRERAS	SHIRLEY ESTHER	CC 1063147080	Shirley Diaz Contreras
03	GUERRERO ESPITALET	FREDDY DE JESUS	CC 78078265	
04	MARTINEZ ARTEAGA	MARLI DEL CARMEN	CC 55306381	Marlys Arteaga
05	CALLEJAS MONTOYA	MARTHA LILIANA	CC 1063181041	
06	BALLESTEROS RAMOS	NEIRA LUZ	CC 1063142958	
07	HERNANDEZ SALEME	RAFAEL EDUARDO	CC 1063160724	Rafael
08	LUNA OLIVERA	ANDRES ARTURO	CC 1043983662	
09	BARRIOS NARVAEZ	IRIS LUZ	CC 50988023	
10	BOLAÑO JULIO	FREDY ANTONIO	CC 6894595	
11	RODRIGUEZ MARTINEZ	SANDRA MILENA	CC 30659098	Sandra Rodriguez
12	CUADRADO LOPEZ	VANESSA ALEXANDRA	CC 1003072541	Vanessa Cuadrado
13	MARQUEZ DORIA	BONYS ZUX	CC 30668253	
14	RAMIRES ESPITIA	SUELLY MARIAN	CC 1020817214	Suely Ramires
15	JURADO DORIA	MAIRYS JUDITH	CC 1007932994	Mairys Jurado
16	PEDROZA GALEANO	LUIS FERNANDO	CC 1003064848	
17	PIÑERES SABALZA	LINA MARGARITA	CC 1063155540	Lina Piñeres
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR



 Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
	CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA		
	FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.		

Nombre del Curso: BASICO DE MESA Y BAR			
FICHA No. 3021972			
Municipio: LÓRICA		Lugar: RESTAURANTE LA MULA	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	12/07/2024	HORARIO:	8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	GALINDO VILLEGAS	DANEIS DE	CC 33336746	<i>Dany S. Galindo</i>
02	DIAZ CONTRERAS	SHIRLEY ESTHER	CC 1063147080	<i>Shirley Diaz Contreras</i>
03	GUERRERO ESPITALET	FREDDY DE JESUS	CC 78078265	
04	MARTINEZ ARTEAGA	MARLI DEL CARMEN	CC 55306381	<i>Marly S. Arteaga</i>
05	CALLEJAS MONTOYA	MARTHA LILIANA	CC 1063181041	
06	BALLESTEROS RAMOS	NEIRA LUZ	CC 1063142958	
07	HERNANDEZ SALEME	RAFAEL EDUARDO	CC 1063160724	<i>Rafael S.</i>
08	LUNA OLIVERA	ANDRES ARTURO	CC 1043963662	
09	BARRIOS NARVAEZ	IRIS LUZ	CC 50988023	
10	BOLAÑO JULIO	FREDY ANTONIO	CC 6894595	
11	RODRIGUEZ MARTINEZ	SANDRA MILENA	CC 30659098	<i>Sandra Rodriguez</i>
12	CUADRADO LOPEZ	VANESSA ALEXANDRA	CC 1003072541	<i>Vanessa Cuadrado</i>
13	MARQUEZ DORIA	BONYS ZUX	CC 30668253	
14	RAMIREZ ESPITIA	SUELLY MARIAN	CC 1020817214	<i>Suely Ramirez F.</i>
15	JURADO DORIA	MAIRYS JUDITH	CC 1007932994	<i>Mairys Jurado</i>
16	PEDROZA GALEANO	LUIS FERNANDO	CC 1003064848	
17	PIÑERES SABALZA	LINA MARGARITA	CC 1063155540	<i>Lina Piñeres</i>
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				

FIRMA DEL INSTRUCTOR















Anexo 5.

Actualización de la guía del programa de auxiliar en servicio de Bartender Ficha: 2994854



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Auxliar de Servicios de Bartender
- Código del Programa de Formación: 635402
- Nombre del Proyecto Formativo: Preparación de bebidas con y sin alcohol aplicando buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente
- Fase del Proyecto: Alistamiento
- Actividad de Proyecto Formativo: Realizar el alistamiento para la preparacion de bebidas alcoholicas y no alcoholicas
- Competencia:

Asesorar al cliente en la selección del vino o licor según propuesta gastronómica

- Resultados de Aprendizaje:
- 01- organizar el material profesional para la asesoría al cliente según protocolos de
- 02- asesorar al cliente en la selección del vino según propuesta gastronómica y protocolos de servicio, aplicando criterios de idoneidad y oportunidad.
- 03- realizar venta sugestiva teniendo en cuenta la rotación de producto, las normas de inventarios, materia prima y almacenamiento de bebidas.
- 04- asistir al cliente durante la prestación del servicio de alimentos y bebidas, atendiendo de manera oportunidad sus inquietudes, sugerencias y requerimientos.
- 05- reportar novedades y no conformidades surgidas en la el proceso de venta y posventa del vino, utilizando los formatos establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía Aprendizaje: 240 horas



2. PRESENTACIÓN

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de reflexión inicial:

Atender las inconformidades presentadas en servicio por los clientes de acuerdo con el sistema de gestión de calidad. (Resultado de Aprendizaje: Efectuar la venta de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios y necesidades del cliente.)

Describa en su cuaderno un hecho o experiencia en el que se haya sentido insatisfecho por haber recibido un mal producto o servicio, y analice: Calidad, precio, atención al cliente, entrega a tiempo, presentación del producto o servicio.

Responda las siguientes preguntas:

- a) ¿Presentó su inconformidad?
- b) ¿Cómo manifestó su inconformidad?
- c) ¿Recibió respuesta a su inconformidad?
- d) ¿Quedó satisfecho con la respuesta recibida?

Comparta sus respuestas en sesión de formación a su instructor y compañeros.

Ambiente requerido: aula o biblioteca.



Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario de preguntas presonales

Materiales de formación: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables.

Material de apoyo: <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2020/08/que-es-la-gestion-de-la-calidad/>

Duración de la actividad: 16 horas. (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).

3.2. ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE:

3.2.1. Describa en la Figura, las habilidades y actitudes que debe tener un Bartender para destacarse en el ejercicio de su labor y efectuar la proyección de ventas.

Habilidades y actitudes del Bartender





Nota. Adaptado de Joven caucásica mujer blanca barman, por Rastudio, s.f., 123RF https://es.123rf.com/photo_95858518_joven-cauc%C3%A1sica-mujer-blanca-barman-de-pie-en-el-mostrador-del-bar-y-hacer-un-c%C3%B3ctel-con-la-ayuda-del-equ.html

3.2.2. Actividad de aprendizaje: Historia del Bar

Lea los siguientes referentes:

- Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería 2ª edición, páginas 78 a 80. En Sistema de Bibliotecas SENA, en <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5635920&query=manual+y+procedimientos+en+bar+y+mesa#>
- UF0256: Control de la actividad económica del bar y cafetería, páginas 11ª a la 20. En Sistema de Bibliotecas SENA, en <https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=5758740&query=Bar+y+cafeteria%3A+Manual+profesional>
- El origen de los bares. El Bartender.com [Blog], en <https://www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/>

Realicen, en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas y de manera creativa, un rompecabezas en el cual represente en orden cronológico los acontecimientos con mayor relevancia de la historia del bar hasta llegar a lo que hoy conocemos.

Comparta con sus compañeros de ficha mediante la dinámica que su instructor indique.

3.2.3. Actividad de aprendizaje: clasificación, los tipos y las características de los bares

Elaboren, con base en las lecturas y en grupos de trabajo colaborativo de máximo 3 personas, un friso con la clasificación, los tipos y las características de los bares

Sustente el friso según la asignación de su instructor y espere realimentación.

Realice la visita virtual a los siguientes bares:

- Cabrera RESTO-BAR, en <http://360.panorapp.com/cabrera>



- Vive la Experiencia PULLMANTUR en 360°, en <https://miguelrosan360.es/recorridos-virtuales-en-3d-para-hoteles-y-resorts/>
- MSC MUSICA, en <https://www.msccruceros.es/cruceros/barcos/msc-musica>

Resuelva lo siguiente:

Clasifique los bares visitados y justifique su apreciación.

Nombre las áreas de bar, observadas en cada caso.

Liste el material profesional de servicio de bar que logró identificar y aquel que crea se requiere para prestar el servicio en cada bar visitado.

Comparta sus hallazgos en sesión de formación y participe en la discusión orientada por su instructor para unificar criterios y conceptos técnicos referentes al bar, tipos, áreas, función y brigada.

3.2.4. Actividad de aprendizaje: distrubucion del Bar

Elabore el plano de un bar y con ayuda de las imágenes del Anexo 26 El Bar, recree la distribución de las áreas, la brigada, los elementos y los equipos que lo integran.

Recuerde incluir la descripción de cada elemento que coloque indicando nombre, función e importancia.

Presente su producto al instructor y compañeros.

3.2.5. Actividad de aprendizaje: brigada de servicio de Bar



Distribuya los cargos de la brigada de servicio de Bar explicando las responsabilidades y funciones de cada uno.

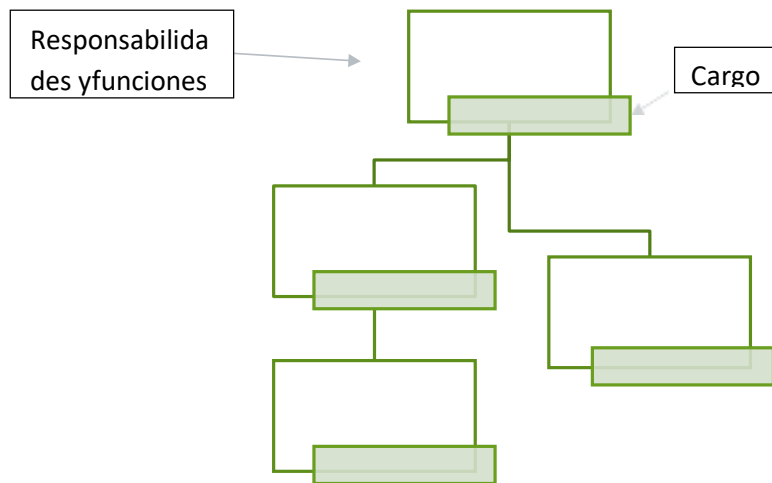


Figura Organigrama del bar

3.2.6. Actividad de aprendizaje: Brigada de servicio de un establecimiento de Alimentos y Bebidas

Identificar los recursos y brigada de servicio de acuerdo con tipo de bar (Resultado de Aprendizaje: : Efectuar la venta de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios y necesidades del cliente.)

- Lea el siguiente artículo LA LEY SECA Y SUS CONSECUENCIAS: UN EXPERIMENTO NOBLE QUE FRACASÓ, en http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html

Mencione los conceptos y sucesos que se originaron y/o evolucionaron entorno al bar y a raíz de lo descrito en la lectura. Realice otras consultas para complementar sus conocimientos.

Socialice y comparta sus apreciaciones al respecto.

Estrategias o técnicas didácticas activas: cuestionario, taller, investigación y mapa conceptual

Materiales de formación: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables.

Material de apoyo: http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-23_217-la-ley-seca-y-sus-consecuencias-un-experimento-noble-qu.html



Duración de la actividad: 80 horas. (65 de acompañamiento directo del instructor y 15 trabajo autónomo).

3.3. Actividades de apropiación

3.3.2. Actividad de aprendizaje: Normatividad

Defina que es la calidad de acuerdo con la norma ISO 9001 que se encuentra en el ISO 9001: Satisfacción del cliente, disponible en <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2014/12/iso-9001-satisfaccion-cliente/> y en la imagen siguiente:

Figura 14 Principios de calidad



Nota. Tomado de kaizenpathrd.com. (2024, March 8). Principios Básicos De Calidad: Fundamentos Para Una Gestión Efectiva. Kaizenpathrd.com. <https://kaizenpathrd.com/principios-basicos-de-calidad-fundamentos-para-una-gestion-efectiva/>

Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Estrategias o técnicas didácticas activas: investigación la calidad de acuerdo con la norma ISO 9001



Materiales de formación: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables.

Material de apoyo: disponible en <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2014/12/iso-9001-satisfaccion-cliente/>

Duración de la actividad: 16 horas. (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).

3.3.3. Actividad de aprendizaje: Gestion de calidad

Consulte ejemplos de sistemas de gestion de calidad en empresas del sector gastronómico y participe en una mesa redonda acerca de la importancia del SGC para lograr la satisfacción del cliente y las metas de ventas.

Participe en la charla magistral orientada por su instructor acerca de la calidad en el servicio a los clientes

Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Estrategias o técnicas didácticas activas: mesa redonda acerca de la importancia del SGC

Materiales de formación: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables.

Material de apoyo: Aldea, V. (2023, March 29). ¿Qué es la gestión de calidad en un restaurante? Su importancia + Cómo implementarla. Combohr.com; Combo. <https://combohr.com/es/blog/gestion-de-calidad-en-restaurantes-como-implementarla>

Duración de la actividad: 40 horas. (10 de acompañamiento directo del instructor y 6 trabajo autónomo).

3.3.4. Actividad de aprendizaje: Bebidas Alcoholicas

- Reflexione sobre las siguientes preguntas:
 - a. ¿A qué edad consumió su primera bebida alcohólica?
 - b. ¿Se ha visto afectado por el consumo de alcohol en su entorno familiar o personal?
 - c. ¿Cuáles han sido las consecuencias de un consumo excesivo de alcohol?
 - d. ¿Por qué motivo ha consumido bebidas alcohólicas?
 - e. ¿En qué tipo de establecimiento ha adquirido bebidas alcohólicas?



- f. ¿Le han puesto condiciones o restricciones para la compra de bebidas alcohólicas?
¿Cuáles?

3.3.5. Actividad de aprendizaje: Bebidas Alcoholicas y sus consecuencias

- Observe y lea el siguiente material:

VCCP - Binge drinking ad female version. En <https://youtu.be/uZtwRqRyENO>

It's not the drinking, it's how we're drinking. En <https://youtu.be/WCXUZE-mdjY>

Binge Boy - 'Know your Limits' anti-binge drinking campaign. En

https://youtu.be/LNIQ79mkG_A

Consumo Responsable de Alcohol. En <https://youtu.be/itwmBGdg6-M>

Si va a tomar no maneje, entregue las llaves (La Tengo Viva). En

<https://youtu.be/pbJ8jGp1rUw>

ESTRATEGIA NACIONAL DE RESPUESTA INTEGRAL FRENTE AL CONSUMO DE ALCOHOL EN COLOMBIA. En

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf>

Compañías de licores serán obligadas a promover consumo responsable. En

<https://www.elespectador.com/noticias/politica/companias-de-licores-seran-obligadas-a-promover-consumo-responsable/>

Políticas para el Control del Consumo de Bebidas Alcohólicas. En

<https://encolombia.com/derecho/decretos/minsalud/po>

Figura 25

Infografía daños por el alcohol



Nota. Tomado de Daños por el alcohol por Angarita F. y Delgado A., 2017, Periódico 15

<https://www.periodico15.com/propuesta-de-ley-seria-una-alternativa-positiva-para-evitar-el-consumo-de-alcoholen-menores-de-21-anos/>.

3.3.6. Actividad de aprendizaje: Responsabilidad del Bartender

Participe en el conversatorio orientado por su instructor en cuanto al impacto que tiene el consumo excesivo de bebidas alcohólicas en el desarrollo personal, familiar, social y laboral y analicen las estrategias de promoción del consumo responsable de bebidas alcohólicas para un bar y la responsabilidad del Bartender.

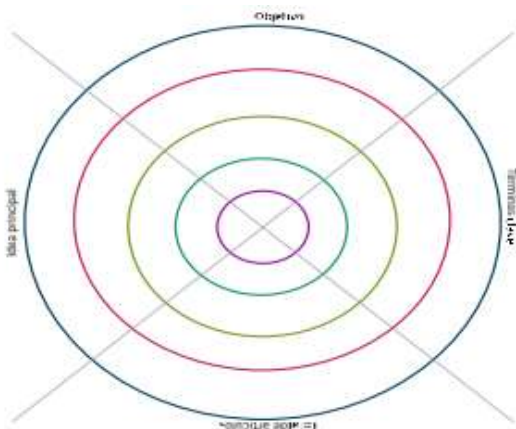
3.3.7. Actividad de aprendizaje: legislación

Organice con sus compañeros, equipos de trabajo de igual número de participantes (3 o 4) y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica Puzzle (equipos base equipos de expertos), posteriormente lean las siguientes normas de acuerdo con la asignación del instructor:

- a. Ley 30 de 1986, artículos del 14 al 19
- b. Ley 124 de 1994, artículos del 1 al 5
- c. Ley 1801 de 2016, artículos 34 y 38
- d. Decreto 120 de 2010, artículos del 1 y 2
- e. Decreto 120 de 2010, artículos 6 al 10
- f. Decreto 120 de 2010, artículos 12 al 16
- g. Decreto 120 de 2010, artículos 17 a 23
- h. Otra normativa local



Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que haya un representante de cada equipo de expertos, socialicen los aspectos relevantes de las lecturas y diligencien la matriz que se muestra en la Figura 26, tengan en cuenta que cada nivel corresponde a una norma y deberán alimentar todas las secciones. Para ello utilice pliegos del papel de su preferencia.



Entre todos construyan una campaña para prevenir el consumo de alcohol en los jóvenes de su centro de formación. Incluyan un Eslogan, carteles y avisos alusivos y otros que consideren. Pueden apoyarse con el personal del área de bienestar al aprendiz para diseñarla y/o divulgarla.

3.3.8. Actividad de aprendizaje; Mise en Place y estándares

Observe las siguientes fotos y responda las preguntas a continuación:

Bar Sol

Precio al público Gin tonic \$18.000



Nota. Tomado de ¿Por qué el Gin Tonic sigue estando de moda?, por Excelencias Gourmet, 2019, excelenciasgourmet.com <https://cutt.ly/CfGBxgY>

Bar Luna

Precio al público Gin Tonic \$6.000



Nota. Tomado de Gin Tonic, por Suprema, s.f., suprema.com.mx <https://cutt.ly/ufGBnmi>

- ¿Qué diferencias identifica en los dos cocteles? Lístelas.
- ¿Cuáles son las actividades que desarrollo el Bartender para obtener a estos cocteles?



- c. ¿Cuánto tiempo tardo en los momentos antes, durante y después de la preparación de la bebida?
- d. Describa que situaciones suceden dentro de la barra para obtener el coctel.
- e. ¿A qué atribuye la diferencia de precios?
- f. ¿Qué variables influyen para determinar el precio final de un cóctel?
- g. ¿Qué garantiza que el cliente A y el cliente B obtengan el mismo cóctel con las mismas características?
- h. ¿Por qué la presentación del cóctel es diferente en las imágenes propuestas?
- i. ¿Cuáles son las materias primas utilizadas en este coctel? Lístelas.
- j. ¿Qué características deben cumplir las materias primas que incluyó en la lista?

Socialice sus respuestas en el ambiente de formación con su instructor.

3.3.9. Actividad de aprendizaje; Estación de Trabajo

Lea el artículo HABILIDADES ESENCIALES DEL BAR: PREPARA TU ESTACIÓN DE TRABAJO, en DIAGEO BAR ACADEMY, en

https://www.diageobaracademy.com/es_LAC/news/tips/habilidades-esenciales-del-barprepara-tu-estacion-de-trabajo-/

Elaboren, en parejas y con base en la lectura, una historieta que muestre el paso a paso del antes, el durante y el después del área de trabajo de bar y de las actividades que desarrollo

3.3.10. Actividad de aprendizaje; Estación de Trabajo

Desarrolle las actividades propuestas por el instructor para el Taller cerrado 7- Alistamiento del área de preparación y servicio y acondicionamiento de la materia prima para el servicio del bar.

Efectúe las técnicas de Garnish y decoración según las orientaciones del instructor.

Recuerde elaborar la bitácora de taller.

3.3.11. Actividad de aprendizaje; Estación de Trabajo

Elabore un speech flicbook acerca de las técnicas de Garnish y decoración vistas en el taller, tenga en cuenta que cada ficha debe tener la descripción que se muestra en la Figura



3.3.12. Actividad de aprendizaje; Mise en place

Demuestre las habilidades adquiridas en cuanto a la mise en place para servicio de bar en el Taller de Evidencia propuesto por su instructor.

3.3.13. Actividad de aprendizaje; historia del vino

Realiza un ensayo donde esponga un resumen de los sucesos que usted considere mas relevantes para la historia del vino que sean útiles en la actualidad.

3.3.14. Actividad de aprendizaje; países vinicultores

Realice una infografía con los mejores vino del país seleccionado por el instructor en grupos de tres integrantes y resalte sus cualidades según las condiciones geográficas o de denominación.

Socialicen la campaña con otros grupos del centro de formación y recolecten evidencias al respecto. (Registro fotográfico, videos, listados de asistencia).

3.3.15. Actividad de aprendizaje; elaboración del vino

En una infografía detalla los pasos de la elaboración del vino blanco, vino tinto, vino rosado y vino espumoso teniendo en cuenta las diferencia entre cada proceso.

3.3.16. Actividad de aprendizaje; carta de vinos

Realizar un carta vino según la propuesta gastronómica o cocina del establecimiento teniendo en cuenta la ubicación geográfica, la cepa y el origen

Sutentar explicando las características del vino y el maridaje según la cocina del establecimiento.



3.3.17. Actividad de aprendizaje; establecimiento de A&B

Desarrolle los siguientes puntos y comparta sus respuestas en el foro organizado por el instructor en la plataforma o en el ambiente de formación:

- a. ¿Qué le atrae de un establecimiento de Alimentos y Bebidas para elegirlo?
- b. Cuando entra a un establecimiento de Alimentos y Bebidas, ¿qué le permite decidir si come o no come allí?
- c. Con base en su experiencia, ¿qué elementos cree usted facilitan el trabajo de los meseros y hace rápido y efectivo el servicio?
- d. Relate una situación donde el mesero no le prestó un buen servicio. Tenga en cuenta que ésta se puede generar por la disponibilidad de platos, la falta de materiales de servicio o la actitud del personal. Entre otras.
- e. Relate una situación en la cual se haya sentido bien atendido en un establecimiento de alimentos y bebidas. Describa qué características observó en el salón, en el material profesional de servicio y en los meseros.

Tiempo requerido: 96 horas (80 de acompañamiento directo del instructor y 16 trabajo autónomo).

Ambiente requerido: aula-biblioteca.

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

3.4. Actividades de Transferencia el Conocimiento:

3.4.1. Actividad de aprendizaje: Recepción, Atención y Manejo de PQRSD en establecimientos de A&B

Visite los siguientes enlaces y lea los conceptos Inconformidad, Petición, Queja, Reclamo, sugerencia y felicitación.

- Peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y denuncias (PQRSD), disponible en <https://www.mintic.gov.co/portal/inicio/Atencion-y-Servicio-a-la-Ciudadania/Peticiones-quejas-reclamos-sugerencias-solicitudes-de-informacion-publica-y-denuncias-PQRSD/>
- PETICIONES, QUEJAS, RECLAMOS, SUGERENCIAS Y DENUNCIAS, disponible en <https://www.archivogeneral.gov.co/servicios/PQRSD>



- TRÁMITE PQR, disponible en <https://www.segurosdelestado.com/pages/contactenos/1>.

Participe en la sesión magistral acerca de la Recepción, Atención y Manejo de PQRSF en establecimientos de A&B, así como medios o canales y formatos relacionados orientada por su instructor.

Conforme grupos de trabajo colaborativo según lo indique el instructor y desarrollen lo siguiente:

Un caso para un establecimiento de alimentos y bebidas asignado por su instructor, de entre los siguientes:

- Grupo 1 - Petición en un bar
- Grupo 2 - Queja en un restaurante temático
- Grupo 3 - Reclamo en un servicio de banquetes
- Grupo 4 - Sugerencia en un café
- Grupo 5 - Felicitación en un evento

Diseñe un formato para registro y atención de PQRSF

Proponga el procedimiento de gestión de PQRSF

Presente el caso a sus compañeros para que los demás den respuesta a los PQRSF y planteen soluciones a los casos presentados de acuerdo con lo visto en formación. Su instructor hará realimentación necesaria.

3.4.2. **Actividad de aprendizaje: Atención al cliente**

Participe en la simulación atendiendo al cliente en un restaurante de menú definido y establecido por el instructor de acuerdo al rol asignado, para ello organicen grupos de trabajo colaborativo en parejas.

Los roles son:

- Mesero: Atiende al cliente implementando caracterización del cliente, habilidades y técnicas de comunicación, técnicas de fidelización y manejo de PQRSF.
- Cliente: Personifique el tipo de cliente asignado por su instructor

Nota: Cada uno de los aprendices debe desempeñar el rol de mesero y de cliente con un tiempo aproximado de 5 a 7 minutos.

Atienda y aplique la realimentación dada por el instructor.



Evidencia: Juego de Roles interacción con el cliente en establecimientos de A&B.

Tiempo requerido: 32 horas (26 de acompañamiento directo del instructor y 6 trabajo autónomo).

Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrrables.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1. Evidencia de conocimiento: Mise en place, tipos de servicio, proyección de ventas.	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	Identificar los materiales, insumos, elementos, equipo y maquinaria que forman parte del servicio de bar	Producto: Texto argumentativo : prealistamiento del bar	Conoce e identifica el Mise en place para servicio de bar, los tipos de servicio necesarios para una excelente proyección de ventas.	Lecturas e investigación
2. Evidencia de Desempeño: Mise en place para servicio de bar.	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	Alistamiento y adecuación del bar	Producto: Texto narrativo: bebidas Alcoholicas	Efectúa el alistamiento de áreas de preparación, servicio y material profesional de acuerdo con órdenes de	Observación directa/Lista de cotejo



				<p>producción y proyección de ventas.</p> <p>Elabora requisición de materia prima e insumos y material profesional de servicio según procedimiento o técnico.</p>	
<p>3. Evidencias de Producto: Juego de Roles interacción con el cliente en establecimientos de A&B.</p>	<p>SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL</p>	<p>Atención y servicio al cliente en la barra</p>	<p>Producto: Socialización escrita responsabilidad del bar</p>	<p>Interactúa con los clientes según necesidades y técnicas de comunicación efectiva.</p> <p>Ejecuta estrategias de acuerdo con órdenes de producción y proyección de ventas.</p>	<p>Observación directa/Lista de cotejo</p>

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividades de Reflexión Inicial: Constituye el primer momento, esto es “antes de aprender”. Es promover concienciación en el Aprendiz, fomentar la importancia de que sea este quien descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va a lograr esclarecer con el estudio y desarrollo de



las actividades propuestas. Estas permiten el análisis, la meditación y la crítica constructiva de la realidad. Estas dinámicas reflexivas enriquecen el quehacer pedagógico, fortalecen la práctica formativa y generan metacognición en el

aprendiz. A través de este momento pedagógico el instructor despierta, dirige, motiva y orienta una acción determinada, que sirve para generar interés o expectativa, porque estimulan y direccionan los comportamientos de los aprendices frente a una actividad concreta.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: Constituye el primer momento, esto es “antes de aprender”. La característica esencial es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas con el fin de promover tanto la evaluación auto diagnóstica como la metacognición y que puede orientarse por medio de diversas las técnicas tales como preguntas, lluvia de ideas, socialización de experiencias, intercambio de métodos y formas de hacer las cosas, actividades de observación. Estas actividades facilitan y promueven una práctica guiada para comprobar la comprensión de los conceptos y procedimientos apprehendidos y transferencia de los mismos.

Actividades de Apropiación: Es propia del segundo momento del aprendizaje, “mientras aprendo”, aquí se inicia y cuyo propósito es el de desarrollar capacidades para la elaboración de marcos conceptuales, la construcción y apropiación de los saberes inherentes a las competencias específicas, básicas y transversales.

Estas actividades se enfocan hacia la Construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, valores. Son actividades que pretende diseñar y desarrollar el proceso de formación a partir de la toma de conciencia, por parte del aprendiz y del instructor, de las estructuras o los marcos conceptuales con los cuales integran las experiencias técnicas, científicas y culturales en el interior de los esquemas mentales que le dan sentido a lo vivenciado, a lo experimentado, a lo manipulado. Permiten desarrollar capacidades para la construcción y apropiación de los saberes de acuerdo con los aportes de expertos, de la comunidad científica y académica.

Actividades de Transferencia de Conocimiento: Este momento alude al “después de aprender” el cual busca que los aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en la fase anterior a contextos reales, de acuerdo con lo planteado en la Situación Problemática definida en el primer momento. El propósito es que los aprendices transfieran el 100% de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las funciones productivas, lo que daría como resultado la calidad de los desempeños y como de la gestión de la FPI.



Cadena de Valor: herramienta que ayuda a determinar las actividades que se llevan a cabo dentro de la empresa y agregan valor al producto o servicio, con la finalidad de brindar la máxima calidad de servicio y producto al cliente, y crear una ventaja competitiva en el mercado.

Evidencia de aprendizaje: Manifestación del aprendizaje, que refiere a la comprobación de lo que “sabe”, “sabe hacer” y “es” el aprendiz. Pueden ser de conocimiento y de desempeño, de las cuales se pueden inferir los logros de aprendizaje y establecer el desarrollo o no de las competencias.

Evidencia de conocimiento: Son las evidencias de conceptos, teorías, principios, e información importante que el aprendiz aplica para lograr resultados de aprendizaje que utilizará en su desempeño laboral. Las pruebas de conocimiento complementan las evidencias de desempeño y de producto referenciadas en el programa de formación.

Evidencia de desempeño: Pruebas del saber hacer, relativas a cómo el Aprendiz ejecuta (proceso) una actividad y al resultado obtenido (producto). Permite obtener información directa, de mejor calidad y más confiable, sobre la forma como el Aprendiz desarrolla el proceso técnico o tecnológico para, así, poder identificar las competencias que posee y las que aún debe desarrollar. Las evidencias de desempeño pueden ser tanto reales como simuladas

Evidencia de producto: El aprendiz demuestra que sabe ejecutar una función productiva, en condiciones del criterio de desempeño, de acuerdo a manuales, instructivos, procedimientos u otros documentos, que aportan información que permita tener un referente para verificar las características que debe reunir el producto.

Gastronomía: es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Lista de chequeo o cotejo: Es un instrumento estructurado que registra la ausencia o presencia de un determinado rasgo, conducta o secuencia de acciones. La escala se caracteriza por ser dicotómica, es decir, que acepta solo dos alternativas: sí, no; lo logra, no lo logra; presente, ausente; entre otros. Debe contener aquellos conocimientos, procedimientos y actitudes que el aprendiz debe desarrollar.

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida.

Proceso de formación: Actividades de Aprendizaje y Evaluación, tanto presenciales como desescolarizadas (virtuales), que se desarrollan de manera articulada y con la incorporación de diversas fuentes de conocimiento, con el fin de que el Aprendiz desarrolle, como mínimo, las competencias definidas para el programa de formación.



Restaurante: establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo

Resultado de aprendizaje: Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Asesoría en la selección de A&B

Capítulo II del Título I, de la Ley 1558 de 2012, “por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 y la Ley 1101 de 2006 y se dictan otras disposiciones”, Congreso de la Republica, Bogotá, Colombia, 10 de julio de 2012.

Capítulo II del Título VIII - de los derechos y obligaciones de los usuarios, Ley 300 de 1996 “por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones”, Congreso de la Republica, Bogotá, Colombia, 30 de Julio de 1996.

Capítulo 4 La estructura del sector turístico (pp. 141-181). En <http://biblioteca.sena.edu.co/>

Casanueva Rocha, Cristóbal & Gallego Águeda, María Ángeles. (2016) Empresas y organizaciones turísticas (3a. ed.). Editorial Difusora Larousse - Ediciones Pirámide.

Escuela de Organización Industrial. Wiki EOI de documentación docente. Turismo. Capítulo 3 Cadena de valor y modelos de negocio en turismo. En <https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo>.

Fernández Menéndez, M. A., & Motto López, M. (2014). UF0259 - Servicio y atención al cliente en restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

González Montero, F. J. (2014). Servicio y atención al cliente en restaurante: Normas de servicio, protocolos de comunicación y técnicas de venta. Vigo, España: Ideas propias Editorial S.L. Guerrero González, P. E., & Mendoza, J. R. (2014). Sistemas y estructura de la industria turística.

En Introducción al turismo (pp. 60-96). Grupo Editorial Patria.

Ministerios de Comercio, Industria y Turismo. (2010). METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS.

Morales Caraballo, M. G. (2018). Servicios de información turística. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.



Pérez de las Heras, Mónica (2004), Capítulo III: Los tres pilares de la Sostenibilidad Turística (p.

49). “Manual del turismo sostenible: cómo conseguir un turismo social, económico y ambientalmente responsable”. Ediciones Mundi-Prensa, 2004

Revista Semana, (diciembre 2019), “Próximo destino, Abu Dabi. Aquí hay varias razones para viajar”
Revista Semana. Recuperado el 28 de septiembre de 2020 de <https://www.semana.com/contenidos-editoriales/emiratos-arabes-unidos-de-otro-mundo/articulo/que-hacer-en-abu-dabi-la-capital-de-emiratos-arabes-unidos/645581>

Rendón, M.L. Turismo, conceptualización y enfoque de sistema – Modulo I.

Sancho, A., Buhalis, D., Gallego, J., Mata, J., Navarro, S., Osorio, E., Pedro, A., Ramos, S., & Ruiz, P. (s. f.). Introducción al Turismo.

SENA. (s. f.). TURISMO: HISTORIA- MORFOLOGÍA- TIPOLOGÍA. SENA. (s. f.). CARACTERIZACIÓN DE USUARIOS

SENA. (s. f.). Sistema Turístico

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Mario Diaz Regino	Instructores técnicos	Centro de Comercio industria y turismo	12/06/2024

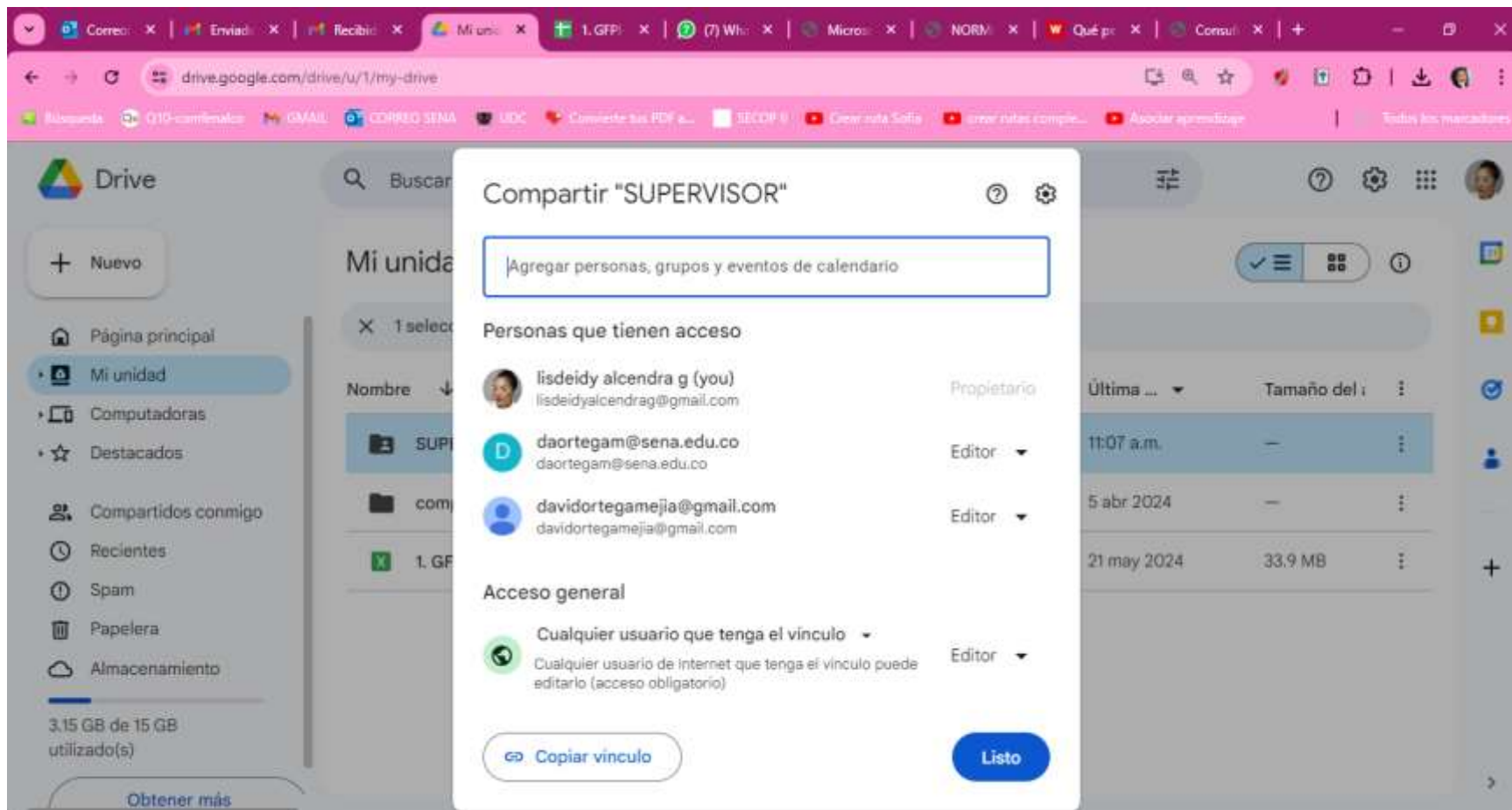
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	Instructores técnicos	Centro de Comercio industria y turismo	4/07/2024	Actualización



Anexo 6.
Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor David ortega a su correo Sena





Anexo 7.

Pantallazo del creación y asociación de aprendices a la ruta de servicio de Bartender ficha 2994854

The screenshot displays the SofiaPlus web application interface. The browser address bar shows the URL `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The user is logged in as LISDEIDY ALCENDRA. The left sidebar contains a menu with options such as "Diseño Curricular", "Ejecución de la Formación", "Administrar Ruta de Aprendizaje", "Consultar Ruta del Aprendiz", "Generar Excel de Planeación Pedagógica", "Generar PDF de Proyecto Formativo", "Gestion de la Ruta de Aprendizaje", "Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje", "Evaluar Ruta de Aprendizaje", "Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo", "Listar Aprendices Asociados a Ruta", "Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo", "Reconocimiento de Aprendizajes Previos", and "Reportes". The main content area is titled "Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje". It features a search section with two input fields: "Ficha de caracterización*" containing "2994854 - SERVICIOS DE BARTENDER" and "Ruta de Aprendizaje*" containing "RUTA BARTENDER 2994854". Below these fields is a button labeled "Consultar Aprendices". A green message box at the bottom of the main area states: "La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA BARTENDER 2994854. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta". The footer of the application indicates "SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198".



Anexo 8.

Pantallazo de creación de ruta de aprendizaje y asociación del complementario básico de mesa y bar (LA MULA) ficha 3021972

Equipo desarrollo curricular

Desarrollo Curricular

Gestión de Actividades de Aprendizaje

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Gestión de Proyectos

Reportes

Ejecución de la Formación

Reportes

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* BÁSICO DE MESA Y BAR Consultar

Ficha de Caracterización* FICHA 3021972 (BÁSICO DE MESA Y BAR) Consultar

Competencias del Programa de Formación

- ☒ REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA
 - ☒ MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO A LOS REQUISITOS
 - ☒ SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS
 - ☒ ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje

Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación

Actividad de aprendizaje	Opción
PREPARACION DE COCTELES SIN ALCOHOL	
MESA Y BAR VILLA DEL MARQUEZ 2	

SOFIA Plus Version 5.0.60 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +a198



Browser tabs: (16) WhatsApp, Correo: Lisdeidy, Recibidos (41), Mi unidad - Google, ACTIVIDADES-C, Sofia plus, (174) Asociar ap.

Address bar: No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Search bar: Búsqueda, Q10-comfenalco, GMAIL, CORREO SENA, UDC, Convierte tus PDF a..., SECOP II, Crear ruta Sofia, crear rutas comple..., Todos los marcadores

Instructor: [Dropdown]

Design Curricular [Dropdown]

Execution of the Formation [Dropdown]

Administrar Ruta de Aprendizaje [Dropdown]

Consultar Ruta del Aprendizaje

Generar Excel de Planeación Pedagógica

Generar PDF de Proyecto Formativo

Gestion de la Ruta de Aprendizaje [Dropdown]

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje

Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo

Listar Aprendizces Asociados a Ruta

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3021972 - BASICO DE MESA Y BAR

Ruta de Aprendizaje* RUTA 3021972 BASICO MESA Y BAR

Consultar Aprendizces

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 17 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3021972 BASICO MESA Y BAR. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

¡Soy Eval!

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a198;



Anexo 9.

Pantallazo de creación de ruta de aprendizaje y asociación del complementario etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa ficha 3020268

The screenshot displays the SENA Sofia Plus web application interface. The browser's address bar shows the URL `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The left sidebar contains a navigation menu with the following items: **Equipo desarrollo curricular**, **Desarrollo Curricular** (with a sub-item **Gestión de Actividades de Aprendizaje**), **Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades**, **Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades** (highlighted), **Gestión de Proyectos**, **Reportes**, **Ejecución de la Formación**, and **Reportes**.

The main content area is titled **Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades**. It features two input fields for selection: **Programa de Formación*** (set to **ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA**) and **Ficha de Caracterización*** (set to **FICHA 3020268 (ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA)**). Each field has a **Consultar** button.

Below these fields, the **Competencias del Programa de Formación** are listed with checkboxes: ☒ **SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES**, ☒ **PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y**, ☒ **COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE**, ☒ **COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES**, and ☒ **SERVIR A LOS CLIENTES APLICANDO NORMAS DE**.

To the right, the **Filtrar Actividad de Aprendizaje** section includes an **Actividad Aprendizaje** search box and a **Consultar** button. Below this, a table titled **Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación** lists the following activities: **REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO**, **REALIZAR PROCESOS DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD**, **SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD**, **REALIZAR MONTAJE DE MESA CON ETIQUETA**, and **SERVIR A LOS CLIENTES APLICANDO NORMAS DE ETIQUETA Y**. Each activity has a corresponding icon in the right margin.

The footer of the application states: **SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a198;**



Screenshot of the Sofia Plus web application interface. The browser address bar shows the URL: `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The user is logged in as LISDEIDY.

Left Sidebar (Menu):

- Instructor
- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
 - Administrar Ruta de Aprendizaje
 - Consultar Ruta del Aprendizaje
 - Generar Excel de Planeación Pedagógica
 - Generar PDF de Proyecto Formativo
 - Gestión de la Ruta de Aprendizaje
 - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
 - Evaluar Ruta de Aprendizaje

Main Content Area:

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3020268 - ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

Ruta de Aprendizaje: RUTA 3020268 ETIQUETA Y PROTOCOLO

Consultar Aprendiz

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje RUTA 3020268 ETIQUETA Y PROTOCOLO. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - --a198



Anexo 10.

Pantallazo de los juicios evaluativos del complementario básico de mesa y bar ficha 2983525

Reporte de Juicios mesa y bar- BARTENDER [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ¿Qué desea hacer?

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Modificar

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación								
1	Fecha del	13/06/2024						
2	Ficha de	2983525						
3	Código:	66210168						
4	Versión:	1						
5	Denominación:	BÁSICO DE MESA Y BAR						
6	Estado de la Ficha	TERMINADA POR FECHA						
7	Fecha Inicio:	06/05/2024						
8	Fecha Fin:	29/05/2024						
9	Modalidad de	PRESENCIAL						
10	Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA						
11	Centro de	9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA						
12								
Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registre el ju
CC	1000990021	DEMESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226635 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1000990021	DEMESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1000990021	DEMESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGUN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226635 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGUN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003400353	MIGUEL ANDRES	MONTES JIMENEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226635 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003400353	MIGUEL ANDRES	MONTES JIMENEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226727 - MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003400353	MIGUEL ANDRES	MONTES JIMENEZ	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226729 - ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGUN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI
CC	1003500024	DAVID SALA	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3430 - REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EQUIVALENTE AL ACOMPAÑAMIENTO DEL INVOLUCRAMIENTO	226635 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS	APROBADO	CC 22712435 - LISDEIDY ALCENDI

Hoja 1

Listo

jueves, 18 de julio de 2024



Anexo 11.

Pantallazo de los juicios evaluativos del complementario, preparación de cocteles ficha 2968558

Reporte de Juicios de Evaluación

ArchivoInicioInsertarDiseño de páginaFórmulasDatosRevisarVista¿Qué desea hacer?

PortapapelesFuenteAlineaciónNúmeroEstilosCeldasModificar

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación								
1	Fecha del Reporte: 17/06/2024							
2	Ficha de: 2968558							
3	Código: 83540002							
4	Versión: 1							
5	Denominación: PREPARACION DE COCTELES							
6	Estado de la Ficha: TERMINADA POR FECHA							
7	Fecha Inicio: 18/04/2024							
8	Fecha Fin: 07/06/2024							
9	Modalidad de: PRESENCIAL							
10	Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA							
11	Centro de: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA							
12								
13	Tipo	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de
14	CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS	APROBADO
15	CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERIA DE	APROBADO
16	CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS	APROBADO
17	CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO
18	CC	1003046803	ANGY	NARVAEZ VARGAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS	APROBADO
19	CC	1003046803	ANGY	NARVAEZ VARGAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERIA DE	APROBADO
20	CC	1003046803	ANGY	NARVAEZ VARGAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS	APROBADO
21	CC	1003046803	ANGY	NARVAEZ VARGAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO
22	CC	1003721317	DANIELA JOSEFA	PEREZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS	APROBADO

Hoja

Lista



Fotos del alistamiento y asistencia

[illegible]

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

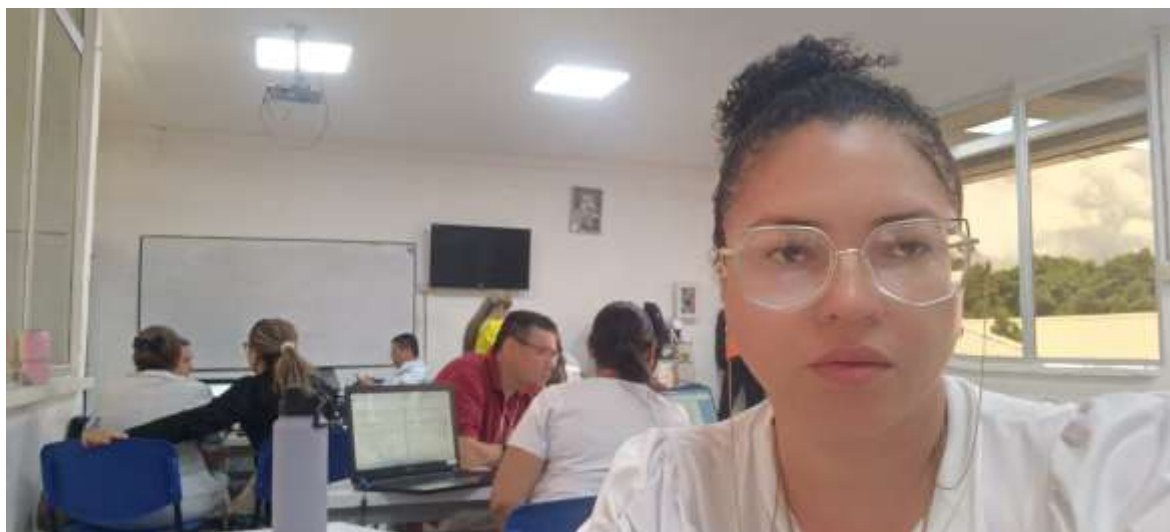




REGISTRO DE ASISTENCIA / 994 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2021

Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLAZA	CONVENIO	OTRO ASIST.	EXPERIENCIA / EMPRESA	CONVENIO ELECTRÓNICO	TIPO DE CURSOS	ACTIVIDAD EDUCATIVA	FORMALIZACIÓN
1	Yessy DAE	15 77442		X		SENA	plataforma web	2021-07-09	S	
2	Yessy DAE	15 77442	✓			CCFT	plataforma web	2021-07-09		
3	Yessy DAE	15 77442		X		CEJA	plataforma web	2021-07-09		
4	Yessy DAE	15 77442		X		CCFT	plataforma web	2021-07-09		

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legalmente.









Anexo 13.

PDF del acta, planeación y actualización de guías #2 programa auxiliar bartender.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2024

[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



ACTA No.																					
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Evaluación del desarrollo del programa de formación Auxiliar en Servicio de Bartender ficha 2823943																					
CIUDAD Y FECHA:	2 – 07 - 2024	HORA INICIO: 8:00	HORA FIN: 12:00																		
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente A202	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Centro de Comercio, Industria y Turismo																			
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludo y propósito de la reunión por parte del instructor representante del área. 2. Novedades de aprendices presentadas en las fichas durante la etapa lectiva 3. Índice de deserción y retención en el programa de formación 5. Análisis de las competencias del programa de formación 6. Observaciones para mejoras del diseño curricular 7. Varios 8. Cierre																					
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Evaluar la ejecución del programa de formación en las fichas Auxiliar en Servicio de Bartender ficha 2823943 que finalizó la etapa en el segundo trimestre del 2024.																					
DESARROLLO DE LA REUNIÓN																					
<p>1. Se inició la reunión con el saludo del instructor Mario Díaz del área de Auxiliar en Servicio de Bartender, el cual hace una introducción del objetivo de la reunión y las acciones a realizar durante la jornada.</p> <p>El instructor responsable del área da a conocer el número de fichas que finalizaron en el etapa primer y segundo trimestre del 2024, del programa Auxiliar en Servicio de Bartender ficha 2823943 al equipo ejecutor.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Código</th><th>Versión</th><th>Programa</th><th>Nivel</th><th>Ficha</th><th>Fecha fin</th></tr></thead><tbody><tr><td>226245</td><td>1</td><td>Servicio de Bartender</td><td>Auxiliar</td><td>2823943</td><td>01/05/2024</td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></tbody></table>				Código	Versión	Programa	Nivel	Ficha	Fecha fin	226245	1	Servicio de Bartender	Auxiliar	2823943	01/05/2024						
Código	Versión	Programa	Nivel	Ficha	Fecha fin																
226245	1	Servicio de Bartender	Auxiliar	2823943	01/05/2024																
<p>2. Los equipos ejecutores de cada ficha del programa de Auxiliar en Servicio de Bartender ficha 2823943 presentan las novedades de los aprendices durante la etapa lectiva.</p>																					



Programa: Auxiliar en Servicio de Bartender

Ficha: 2823943

Documento de identidad	Nombre	Apellido	Novedad

3. Índice de deserción y retención (incluye retiros voluntarios, aplazamientos y deserciones)

Fichas		Desertados - Novedades							
Código	Cantidad Matriculados	Desertados		Retirados		Cancelados		Otros (Aplazados – Traslado)	
		Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%	Cant.	%
2823943	30	0		2	6,67	0		0	93,33

Porcentaje de retención: 93,33%

Nota:

4. Análisis de pertinencia del programa (Contexto – dinámica ocupacional, entre otros).

Las empresas del sector han reconocido la importancia de los aprendices SENA, en etapa productiva en el área de Auxiliar en Servicio de Bartender en el Trabajo para apoyar los procesos de Servicio de Alimentos y Bebidas, en las empresas del sector requieren tener oportunamente los reportes ante el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

El SENA, contribuye al sector económico del país en las diferentes estructuras con aprendices responsables y con altos estándares de formación acorde con las necesidades del sector, con conocimientos basados en el desarrollo de estructuras curriculares actualizadas según los cambios legislativos nacionales y de las normas internacionales de calidad.

Realizar un comparativo de la justificación con los planes de gobierno regionales.

Proyección del egresado en la región (Informes de relaciones corporativas y la APE)

5. Análisis de las competencias técnicas del programa de formación

Competencia	Duración	Observaciones
260201048 - ASESORIA AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR	276 horas	Se
240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA	5 horas	



NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL			
999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	440 horas		
260201015 - SERVICIO DE BEBIDAS	310 ras		
<p>6. Observaciones para mejoras del diseño curricular</p> <p>El diseño curricular está acorde a las necesidades del sector en el departamento de Córdoba y el contexto colombiano. Se recomienda Actualizar algunas competencias con base a la legislación actual y los procesos definidos por el ministerio en evaluación de estándares del Servicio de Alimentos y Bebidas para las empresas del sector.</p> <p>7. Varios</p> <p>Para la ejecución del programa código 635402 versión 1, se implementó el proyecto formativo del programa Auxiliar en Servicio de Bartender, el cual fue desarrollado acorde con los tiempos estipulado en la planeación pedagógica y guías de aprendizaje. Todas las actividades de aprendizaje descritas en las guías fueron ejecutadas por los aprendices</p>			
CONCLUSIONES			
El programa está acorde a las necesidades del sector productivo en el departamento de Córdoba y el contexto colombiano.			
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Desde el Equipo Pedagógico del Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, se revisarán las actas emitidas por el Equipo Ejecutor de la formación, con el fin de ser aprobada y proyectada para radicación a la		Equipo Pedagógico de centro	



Dirección General por parte del Subdirector de centro.				
ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
<p>De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.</p>				
ANEXOS				





Instrucciones (*Favor eliminar, no imprimir*)

Generalidades:

- ✓ Quién(es) lo diligencian: El formato de Acta debe ser diligenciado por la(s) persona(s), o el área responsable de la actividad, o en su defecto por la(s) persona(s) que citan a la reunión.
- ✓ Cuando se diligencia: El acta debe ser diligenciada durante el desarrollo de reuniones y comités, donde se tomen decisiones, cumplimiento de objetivos, seguimientos, se establezcan compromisos, entre otros, Esta debe ser firmada y comunicada a los participantes en el menor tiempo posible.
- ✓ Frecuencia de diligenciamiento: N/A pues se diligencia cada vez que se desarrolla una reunión de trabajo y se deban registrar las actividades, acciones y decisiones tomadas.
- ✓ Qué trámite surte el formato una vez diligenciado: El formato una vez diligenciado debe surtir los efectos relacionados con el proceso o procedimiento de las áreas, y posteriormente pasar a conformar sus respectivos expedientes.
- ✓ Si se requiere imprimir (en lo posible no): Se debe imprimir en caso de que se trate de un documento que haga parte de un expediente del área, salvo que se gestione como un documento electrónico en los sistemas de información adecuados que cumplan los requisitos de documento electrónico y permita la conformación de los expedientes electrónicos o híbridos.
- ✓ Quién lo guarda: Las actas deben ser guardadas en sus respectivos expedientes.
- ✓ Otros, según se considere necesario.
- ✓ Previo al inicio de la reunión se debe diligenciar los espacios de información básica como lo son: nombre del comité o de la reunión, ciudad y fecha, lugar o enlace, Dirección, Regional, Centro de formación, agendas o puntos para desarrollar y objetivos de la reunión.



Campo del formato	Instrucción	Tener en cuenta
SOLICITAR PERMISO PARA GRABAR LAS REUNIONES	Se debe solicitar permiso para grabar las reuniones Especialmente para las reuniones virtuales donde no se puede incluir la firma de estos participantes. La aprobación se puede registrar en la columna junto a la firma.	
ACTA No.	Se inicia un consecutivo por vigencia, iniciando desde N° 1 hasta N° veces.	Se archiva en orden cronológico, del más antiguo al más reciente
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:	Verificar si el comité convocado esta creado por acto administrativo para registrar su nombre o en su defecto nombrar colocar la temática a desarrollar.	
CIUDAD Y FECHA:	Registre el nombre de la ciudad y el día en que se celebra la reunión.	
HORA INICIO /HORA FIN	Registre la hora de inicio de la reunión y la hora de finalización	
DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO	Registre el nombre del lugar en el que se celebra la reunión.	
LUGAR Y/O ENLACE	Registre el lugar donde se lleva a cabo la reunión y el enlace si se trata de una reunión virtual y/o si la reunión fue grabada registre el enlace de la grabación. Puede registrar el lugar y el enlace al tiempo si se trata de una reunión con participación presencial y virtual al tiempo.	Solicitar permiso para grabar las reuniones
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR	Listar las temáticas centrales del comité o de la reunión.	Si es un comité incluir un punto relacionado con la verificación de quorum
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:	Iniciando con un verbo en infinitivo indicar el propósito o finalidad de la reunión	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	Realizar descripción del desarrollo de la reunión conforme con la agenda o los puntos a desarrollar.	Si es un comité es importante verificar el quorum indicando los roles que desempeña cada uno.
CONCLUSIONES	Resumen de las decisiones y aspectos más importantes tratados.	



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS	Se registran las actividades y/o decisiones asignadas, las fechas de cumplimiento y se incluye la firma de aceptación.	Realice revisión compromisos anteriores
ASISTENTES y APROBACIÓN DE DECISIONES	Dependiendo del tipo de reunión presencial o virtual la firma se puede realizar de forma digita o manuscrita	
APRUEBA (SI/NO)	Si o no aprueba el acta	
OBSERVACIÓN	Escriba las consideraciones pertinentes frente a la aprobación del acta	
FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	Si la reunión es presencial firme el documento (manuscrita) si es virtual lo podrá hacer con firma electrónica o digital	
ANEXOS	Aquellos archivos como imágenes, documentos Excel, documento PDF, entre otros, que se visualizaron en la reunión y sirven de apoyo para el acta	Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.
LA INFORMACIÓN DE ESTE DOCUMENTO SE DEBE CLASIFICAR COMO		
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES		
DATO PERSONAL:	Cualquier información vinculada o que pueda asociarse a una o varias personas naturales determinadas o determinables	
ENCARGADO DEL TRATAMIENTO:	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, realice el Tratamiento de datos personales por cuenta del responsable del Tratamiento	
RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, decida sobre la base de datos y/o el Tratamiento de los datos	
TITULAR	Persona natural cuyos datos personales sean objeto de Tratamiento	
TRATAMIENTO	Cualquier operación o conjunto de operaciones sobre datos personales, tales como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión	



FINALIDAD	La utilización de los datos debe sujetarse a una finalidad legítima de acuerdo con la Constitución y la ley. La finalidad de la utilización de los datos debe ser informada al titular de la información previa o concomitantemente con el otorgamiento de la autorización, cuando ella sea necesaria o en general siempre que el titular solicite información al respecto	
-----------	--	--



Versión: 04

Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	3-jul-24
Denominación del Programa de Formación	AUXILIAR DE SERVICIO DE BARTENDER
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	635402
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL APLICANDO BUENAS
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1681206
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	<div>Nombres y Apellidos Lisdeidy Alcendra GonzalezRegional y Centro de formación Regional Cordoba Centro de comercio industria y turismo</div> <div>Nombres y ApellidosRegional y Centro de formación</div> <div>Nombres y ApellidosRegional y Centro de formación</div> <div>Nombres y ApellidosRegional y Centro de formación</div>

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
INDUCCION	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478384 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.				IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.			Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? -plan de mejora	Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
INDUCCION	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478387 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	Relaciones interpersonales: Conceptos, tipología. · Sociedad y Cultura: Concepto, relaciones · Conceptos de: · Libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad · Alteridad	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. Identificar e inteasar los elementos de su	Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justicia, respeto, responsabilidad, tolerancia 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.	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.			Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? -plan de mejora personal	Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	

INDUCCION	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478391 - GESTIONAR LA INFORMACION DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION DISPONIBLES.	Dignidad humana Derechos Humanos Principios y Valores éticos universales Normas de convivencia Constitución Política de Colombia Críticidad 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 Paralingüística Convivencia Empatía Resolución de Conflictos Conocimiento: Concepto, tipologías Conocimiento Científico Recurso renovables y no renovable	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.	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	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL.	40	8	Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? - plan de mejora personal Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso Estrategia orientada a conocer y comprender	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
INDUCCION	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478393 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGIA DE FORMACION, DE ACUERDO CON LA DINAMICA ORGANIZACIONAL				IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL.			Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? - plan de mejora personal Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso Estrategia orientada a conocer y comprender	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
INDUCCION	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478395 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCION DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.				IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL.			Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? - plan de mejora personal Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso Estrategia orientada a conocer y comprender	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478394 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.				IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL.			Producto: Texto argumentativo: dinámica organizacional e importancia del SENA Producto: Texto narrativo: fundamentos de la FPI Producto: Socialización escrita ¿Qué puedo llegar a SER? - plan de mejora personal Interpretación competencias del programa de formación y perfil de egreso Estrategia orientada a conocer y comprender	M 106 Mesa y bar	Cuaderno, hojas, lápices, esferos, computador con conectividad	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCION DEL VINO O LICOR SEGUN PROPUESTA GASTRONOMICA.	478483 - 01- ORGANIZAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA ASESORIA AL CLIENTE SEGUN PROTOCOLOS DE SERVICIOS	MATERIAL PROFESIONAL PARA EL SERVICIO DE VINOS: CUIDADOS, MANEJO, MANIPULACION, LIMPIEZA MATERIAL PROFESIONAL PARA EL SERVICIO DE VINOS: CUIDADOS, MANEJO, MANIPULACION, LIMPIEZA	DEFINIR LAS TENDENCIAS GASTRONOMICAS DEL MERCADO. DEFINIR LAS TENDENCIAS GASTRONOMICAS DEL MERCADO. DEFINIR LAS TENDENCIAS GASTRONOMICAS DEL MERCADO.	DEMUESTRA CONOCIMIENTO TECNICO EN LA ASESORIA DE VINOS PARA EL MARIDAJE SEGUN PROPUESTA GASTRONOMICA COMUNICANDO CREDIBILIDAD TECNICA	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	478484 - 01.- REALIZAR EL MISE EN PLACE PARA LA PREPARACION Y EL SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	DESCRIBIR LA FUNCION DE MISE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS CLASIFICAR MATERIAL PROFESIONAL DE BAR CLASIFICAR MATERIAL PROFESIONAL DE BAR CLASIFICAR MATERIAL PROFESIONAL DE BAR MANEJAR EL MATERIAL PROFESIONAL ADECUADO PARA CADA SERVICIO SEGUN SU USO.	TÉCNICAS DE BAR: MISE EN PLACE, CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS, PROTOCOLOS DE SERVICIO TERMINOLOGIA DE BAR: GLOSARIO TECNICO. MATERIAL PROFESIONAL: CONOCIMIENTO, TIPOS, GRUPOS, MANIPULACION, LIMPIEZA ALMACENAMIENTO, CUIDADOS BÁSICOS, USOS, Y MANEJOS DE LOS ELEMENTOS. MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO: CONCEPTO Y ORGANIZACION DE ACUERDO A PEDIDOS	SELECCIONA MATERIA PRIMA Y MATERIAL PROFESIONAL DESTINADO PARA LA PREPARACION Y SERVICIO DE BEBIDAS, SEGUN ESPECIFICACIONES DE LA COMPAÑIA. REALIZA EL APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA Y CONTROL DE EXISTENCIAS EN BAR RECIBIDA CONFORME A ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas		40	8	Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	478489 - 02- PREPARAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE, RECETA ESTANDAR Y PRINCIPIOS DE RESPONSABILIDAD	PREPARAR BEBIDAS MEZCLADAS CON Y SIN ALCOHOL, SEGUN ESTANDARES INSTITUCIONALES. CLASIFICAR RESIDUOS ORGANICOS E INORGANICOS RESULTANTES DE LA OPERACION DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. EMPLEAR TECNICAS DE PREPARACION EN BEBIDAS SHEKEADAS, REFRESCADAS, LICUADAS Y DIRECTAS.	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.	EMPLEA LAS TÉCNICAS DE SERVICIO DE BAR TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. SELECCIONA BEBIDAS Y LICORES CUMPLIENDO ESTÁNDARES, PROTOCOLO. CLASIFICA LOS RESIDUOS ORGANICOS E INORGANICOS SEGUN PARAMETROS 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 SEGUN PROGRAMA DE	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller de preparacion			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCION DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478383 - APLICAR TECNICAS DE CULTURA FISICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESION CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGUN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL AREA OCUPACIONAL			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.	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL.			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento Charla etapa productiva y opciones Organizador del conocimiento: evaluación del proceso de aprendizaje Ejercicio de	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		

PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478385 - ASUMIR RESPONSABILMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	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 Conceptos: Ecología, Medio Ambiente. Utilización de Tecnologías más Limpias	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. 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.	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 Diagnostica 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. Aplica técnicas y procedimientos orientados al perfeccionamiento de la psicomotricidad frente a los requerimientos de su desempeño laboral.	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.					Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Charla etapa productiva y opciones Organizador del conocimiento: evaluación del proceso de aprendizaje Ejercicio de indagación: certificación y cadena de formación Navegación autónoma por plataformas tecnológicas del SENA Texto narrativo (cuento): fundamentos de la FPI, enfoque por competencias y metodologías de formación. Análisis de texto y resolución preguntas: dignidad y vida	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478386 - ASUMIR RESPONSABILMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	· Lógica · Coherencia · Autonomía · Desarrollo Humano Integral · Motivación y Auto aprendizaje · Trabajo en Equipo · Racionalidad Conceptos: Ecología, Medio Ambiente. Utilización de Tecnologías más Limpias			IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	40	8		Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento			M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478390 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	· Problemáticas Urbanas · Desarrollo a Escala Humana · Desarrollo Sostenible · Normatividad Ambiental Utilización de Tecnologías más Limpias · Problemáticas Urbanas · Desarrollo a Escala Humana			IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.				Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento			M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	478392 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.				IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.				Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Elaboración autobiografía Reflexión principios y valores personales Ejercicio autoconocimiento : potencialidades y limitaciones/dimensiones humanas	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez		
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	478479 - 02- ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA Y PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO CRITERIOS DE IDONEIDAD Y OPORTUNIDAD.	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. 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.	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	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller		80	16		Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	478481 - 04- ASISTIR AL CLIENTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENDIENDO DE MANERA OPORTUNIDAD SUS INQUIETUDES, SUGERENCIAS Y REQUERIMIENTOS.	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.	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.	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.	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller		80	16		Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	478486 - 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.	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.	TERMINOLOGÍA DE BEBIDAS BASADAS EN ESPRESSO. CONOCIMIENTO BÁSICO DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ. 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	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.	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller		45	8		Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	

PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	478487 - 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.	ALISTAR ÁREAS PARA LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS, UTILIZANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.	INVENTARIOS: MANEJO DE FORMATOS, (REQUISICIONES, FACTURAS, PEDIDOS, COMANDAS.) PROCEDIMIENTOS: TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS, DEL SERVICIO DE BEBIDAS.	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.	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller	45	8	Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIA	478388 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACION, CON BASE EN LA POLITICA INSTITUCIONAL.	Conceptos de público y privado Ficha antropométrica: definición, características, clasificación, aplicaciones, tipos. Técnicas de valoración: definición, tipos, características , selección, aplicación, formulas, baremos, indices Test: Definición, clases, características, aplicaciones. Formatos: Clases, Características, Técnicas de diligenciamiento.	Establecer los tiempos de pausas de acuerdo a los métodos de entrenamiento. Interpretar las cargas de trabajo ergonomicas 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.	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.	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIA	478389 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	Baremos: Definición, Clases, Características, Interpretación. Métodos de entrenamiento físico: Definiciones, Clasificación, Características y Aplicación. Sistemas: Definición, características, aplicación, clasificación. Series: Definición, Características, Clases Repetición: Definición y aplicación Ejercicio: Definición, Clases, Tiempos de aplicación, Condición, Características, Beneficios.	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.	Implementa estrategias que le permitan desarrollar 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, grupal teniendo en cuenta la naturaleza y complejidad del idesempeño laboral.	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	40	8	Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIA	478396 - 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.	Cargas de trabajo: Definición, Función, Aplicación, Riesgos, Clasificación. Manejo. Ergonomia: Definición, Función, Clasificación, Limitantes, Beneficios, Estándares. Riesgo ergonómico: Definición, características, manejo, medición, análisis Riesgo Psicosocial: Definición, Características, Manejo, Medición, Análisis	Identificar las técnicas de comunicación 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 motivar sus destrezas motoras.		IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	478480 - 05- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA EL PROCESO DE VENTA Y POSVENTA DEL VINO, UTILIZANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS	SERVIR VINOS SIGUIENDO PROTOCOLO DE SERVICIO. INTERPRETAR PROTOCOLOS DE SERVICIO DE VINOS. RECONOCER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS, SERVICIOS Y HABILIDADES DIA GEO	SERVICIO DE VINOS: PROTOCOLO, PRESENTACIÓN, DESCORCHE. CEPAGE: CONCEPTO, VARIEDADES, CARACTERÍSTICAS.	SELECCIONA LOS FORMATOS PARA EL REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. UTILIZA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA CON LOS CLIENTES	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	478482 - 03- REALIZAR VENTA SUGESTIVA AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL PRODUCTO, LAS NORMAS DE INVENTARIOS, MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS	RECONOCER SABORES SEGÚN OFERTA GASTRONÓMICA. DESCRIBIR AL CLIENTE POTENCIAL CONSUMIDOR DE VINOS. APLICAR ESTRATEGIAS DE VENTAS EN EL SERVICIO DE ASESORÍA DE VINOS.	PORTAFOLIO Y HABILIDADES DIA GEO: PRODUCTOS Y SERVICIOS. FUNDAMENTOS EN ENOLOGÍA: ANTECEDENTES, CONCEPTO, VINICULTURA, VITICULTURA, PAÍSES, REGIONES.	Y USUARIOS DEL SERVICIO, DANDO RESPUESTA OPORTUNA Y EFICIENTE A SUS REQUERIMIENTOS. DILIGENCIA FORMATOS REQUERIDOS ATENDIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller	40	8	Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	478485 - 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	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.	PORTAFOLIO Y HABILIDADES DIA GEO: PRODUCTOS Y SERVICIOS. FUNDAMENTOS EN ENOLOGÍA: ANTECEDENTES, CONCEPTO, VINICULTURA, VITICULTURA, PAÍSES, REGIONES.	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	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	478488 - 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	RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA SELECCIÓN DEL MEJOR COMPLEMENTO VINÍCOLA Y GASTRONÓMICO.	PROTOSCOLOS DE SERVICIO DE VINOS: INTERPRETACIÓN DE TIPOS DE CLIENTES, ETIQUETA Y PROTOCOLO. NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO	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.	Análisis de Casos Videos Lecturas clase magistral Resolución de casos Tablas Fichas , taller			Evidencia de conocimientos: cuestionario identificación de los materiales para el servicio según la propuesta gastronomica del establecimiento	Talleres, prácticas, trabajo de Campo, Simulacion	M 106 Mesa y bar	computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco, Anexos	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	
ETAPA PRÁCTICA	PARTICIPAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BARTENDER	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	478382 - 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	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	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	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	aplicación de la teoria a la practica	440		evidencias fotografica y por la entregas de bitacoras	practicas en establecimiento gastronomico	establecimiento	materiales disponibles para el servicio en el lugar gastronomico	instructor encargado	



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Auxiliar de Servicios de Bartender
- Código del Programa de Formación: 635402
- Nombre del Proyecto: Realizar el alistamiento para la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Actividad de Proyecto: Realizar el alistamiento para la preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
- Fase del Proyecto: Alistamiento y Preparación
- Competencia:

Servicio de bebidas

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Servir bebidas a base de café, cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas, ofrecidas de conformidad con el protocolo establecido por la empresa.
- Realizar el mise en place para la preparación y el servicio de bebidas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normas de manipulación de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos de presentación y cantidad de los productos preparados de conformidad con los estándares de calidad.
- Duración de la guía: 155 Horas

2. PRESENTACIÓN

El café se constituye en uno de los productos que en la actualidad ocupa renglones muy importantes en la economía tanto de países productores como de consumidores, debido a la alta demanda que tiene a nivel global. Desde hace algunos años a nivel mundial y relativamente recientemente a nivel de nuestro país, los mercados de cafés especiales han venido tomando un auge importante en la medida en que quienes producen café pretenden destacar en él un aspecto diferencial que haga que la gente distinga en su producto atributos que a su vez ocasionen el efecto de pagar mucho más por él, teniendo presente que encuentre en esa taza o en ese grano, cualidades que nunca se podrían identificar en un café comercial convencional.

Se hace entonces necesario dar a conocer la evolución histórica del café, su incidencia en el desarrollo de nuestro país y como interactúa el entorno con la institucionalidad cafetera. A su vez, es importante contemplar en esta competencia, las características botánicas y los diversos sistemas de producción.



Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

Cómo actividad previa de enseñanza aprendizaje se realiza una contextualización previa relacionada con la calidad física del café y su importancia en la producción de cafés especiales. Se propone una actividad autodiagnóstica de enseñanza – aprendizaje, con el fin de establecer los conocimientos previos que tienen los aprendices con respecto al tema de la calidad física del grano.

Mediante el empleo del Instrumento de evaluación para identificar defectos, se determina el conocimiento que los aprendices tienen frente a este tema tan trascendente y significativo para la calidad en taza.

Ambiente Requerido: Laboratorio de cafés especiales

Material de apoyo: <https://www.bonka.es/como-preparar-cafe/cafetera-express>

Materiales: Equipos de laboratorio de café, café verde, café pergamino, café con defectos o pasilla.

Duración de la actividad: 55 horas. (45 de acompañamiento directo del instructor y 10 trabajo autónomo).

Descripción de la(s) Actividad(es):

Previo explicación magistral del instructor acerca de la calidad física y los factores que la determinan, se subdivide el grupo en pequeños grupos de aprendices y se les entrega a cada subgrupo una muestra de café en verde. Se pide que realicen una valoración sensorial del mismo, verificando su apariencia general, textura y olor. Posteriormente, se evalúa la apropiación del conocimiento, solicitando que los defectos que presenta la muestra, sean clasificados en los grupos 1 y 2 y que así mismo, se establezca la posible causa raíz del defecto y la estrategia de mitigación del mismo que debe sugerirse al caficultor, para minimizar el impacto en taza.

Estrategias o técnicas didácticas activas: taller práctico de preparación

Materiales de formación: Equipos de laboratorio de café, computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores borrables.

Material de apoyo: <https://perfectdailygrind.com/es/2018/02/23/aspectos-basicos-del-barismo-como-hacer-un-espresso-en-14-pasos/>



Duración de la actividad: 100 horas. (80 de acompañamiento directo del instructor y 20 trabajo autónomo).

Ambiente Requerido: Laboratorio de cafés especiales

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Teniendo en cuenta los criterios de evaluación propuestos en el diseño para este resultado en específico, mediante la técnica de estudio de caso, se plantea una situación en la cual el aprendiz evalúe una situación propuesta, en la que se le encomienda verificar la calidad del café de un beneficio determinado en algún municipio cafecultor de nuestro departamento. El aprendiz, tiene el deber de clasificar el café, determinar Factor de Rendimiento y realizar las recomendaciones pertinentes al cafecultor, con el fin de garantizar taza limpia y que el café garantice el perfil del Café de Colombia, que es reconocido en todo el mundo

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Evidencias de Desempeño: Actividad práctica de Estudio de Caso para la selección de un café y su determinación de factor Evidencias de Producto: Clasificación de los defectos en grupos, para determinar el factor	Preguntas de conocimiento Reconoce los organismos de la institucionalidad cafetera y su rol en la cadena productiva. Clasifica el café de acuerdo con las características de origen, proceso de beneficio, sellos y calidad física. Relaciona la calidad del café con las características y tendencias de los mercados. Expone la importancia del café en el desarrollo del país según hechos históricos y culturales.	Cuestionario escrito Mapa conceptual Estudio de caso Juego de roles



de rendimiento y establecer el porcentaje de café excelso.		Estudio de caso/Lista de cotejo
--	--	---------------------------------

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Café tostado y molido: producto obtenido de la torrefacción del café verde y posterior molienda

Café Especial: Es un café que tiene atributos diferenciadores, por encima de los estándares de calidad, pueden ser reconocidos en sabor, gusto, fragancia y/o aroma, bajo los términos de las Asociaciones de Calidad de Cafés, tienen un puntaje superior a 85 puntos en una escala de 100. Para ser reconocidos como especiales es imprescindible que exista un mercado que valore y pague un precio superior por su calidad.

Cosecha Cafetera: Recolección de los frutos maduros del café

Café Pergamino: Producto obtenido luego del beneficio del grano listo para ser almacenado y comercializado

Café Verde: Producto obtenido luego de trillar el pergamino y que queda listo para ser tostado.

Café tostado en grano: producto obtenido de la torrefacción del café verde.

Defectos de Primer Grupo: Son aquellos que afectan taza

Defectos de Segundo Grupo: Son aquellos que en principio no causan afectación de taza, pero dependiendo del número de granos presentes en una muestra, podrían llegar a causar afectación, con base en el tipo de defecto.

Pergamino: Capa exterior que protege el grano almendra o verde

Café Verde o Almendra: Materia prima para la producción de café tostado

Factor de Rendimiento: Kilogramos de Café Pergamino Seco necesarios para obtener un saco de 70 kilogramos de café excelso.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

MAYORGA, Irma Milena. Vademecum Del Tostador Colombiano. Aspectos De Calidad Del Café Para La Industria Torrefactora Nacional.

www.cafedecombia.com www.troad.com

www.cw-usa.com www.realcoffee.co.uk

www.cofeehopper.com www.espresso101.com

7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Mario Diaz Regino	Instructores técnicos	Centro de comercio industria y turismo	12/06/2024

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	mario fernado diaz regino	Instructores tecnicos	Centro de comercio industria y turismo		12/06/2024



Anexo 14.

Fotos del pedido guardado en la nevera y gabinete se dio entrada a almacén









Anexo 15.

Pantallazo del correo donde se radico el proyecto con pedido cotizaciones y la justificación.

The screenshot displays an Outlook web interface. The browser's address bar shows the URL: `outlook.office.com/mail/id/AAQkADQ0MmFIYzNmLTkyMjUtNGQyYy04YmJmLTNhNzA5MmI3NWNIzQAQALp7Oqrkok9vmEWYfVJUI%2Bc...`. The email is from David Alberto Ortega Mejia. The subject is "PROYECTO SERVICIO RESTAURANTE Y BAR PARA RADICAR". The email body contains the following text:

Buenos días Jesús.

Te comparto el proyecto de Servicio y Restaurante y Bar el cual también debemos radicar.

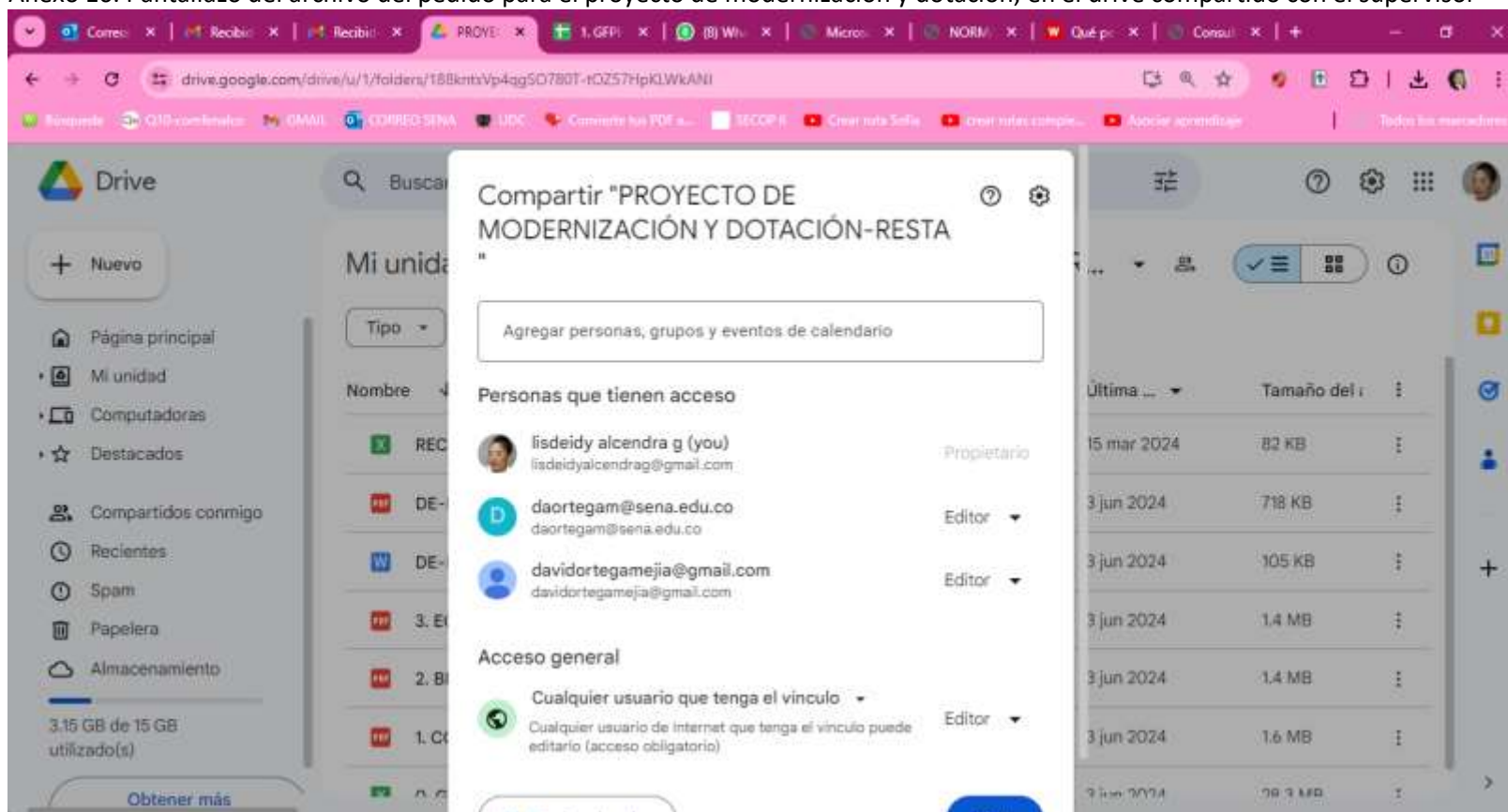
Te agradezco tu gestión.

David Alberto Ortega Mejia
Centro de Comercio, Industrias y Turismo de Córdoba -
Instructor GIC
dortiga@sena.edu.co
PBX: (+57) 601 3461500 Ext:
Avenida circunvalar calle 24 y 27
@SENA #SENAeduco www.sena.edu.co

The interface also shows a list of folders on the left, including "Bandeja de entrada", "Elementos enviados", "Borradores", and "Archivos". The email is marked as "Leído / No leído" and "Para mí".



Anexo 16. Pantallazo del archivo del pedido para el proyecto de modernización y dotación, en el drive compartido con el supervisor





Anexo 17. Pantallazo del registro de horas en Sofía para el mes de julio

Screenshot of the SENA Sofia Plus web application interface showing the 'Ejecución de la Formación' (Formation Execution) section.

The interface includes a sidebar menu with the following items:

- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
 - Gestion Ambientes
 - Consultar Fichas Instructor
 - Consultar horas programadas
 - Diagramar Horario Instructor
 - Reporte de Instructores por Ficha
 - Reporte Ejecución Horas Instructor
 - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula
- Planeación de la Formación

The main content area displays the following information:

NIS: 9645604
Nombre del Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ
Tipo Documento: CC
Número de Documento: 22712435
Responsabilidad: IMPARTIR FORMACION PROFECIONAL INTEGRAL

Fecha Inicial: 01/06/2024
Fecha Final: 31/07/2024

Buttons: Consultar Horario

Horario

Vista del Horario: Mensual

Legend:

- ☐ Tiempo Disponible
- ☒ Evento Asignado
- ☐ Evento Seleccionado

Calendar view showing dates from 27/05/24 to 01/06/24.

Footer: SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a198;



WhatsApp | Correos Listados Alcendra Gori | Recibidos (42) - ltsdeyalcend | Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Búsqueda Q10-contenidos GMAIL CORREO SENA UDC Convierte tu PDF a... SECOP II Crear ruta Sofia crear rutas comple... Asociar aprendizaje Todos los marcadores

Diagramar horario instructor

	01/07/24	02/07/24	03/07/24	04/07/24	05/07/24	06/07/24
Reporte de Instructores por Ficha	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 16:00: Disponible	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 06:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
Reporte Ejecución Horas Instructor	11:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	16:00 - 17:59: (2926685)MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL ESTABLECIMIENTO	12:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	06:00 - 13:59: (2877834)SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS ESTANDARES TECNICOS	08:00 - 16:00: (3021972)BASICO DE MESA Y BAR	07/07/24
Solicitar Eventos	08/07/24	09/07/24	10/07/24	11/07/24	12/07/24	13/07/24
Gestión de Tiempos	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 16:00: Disponible	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 06:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
LMS	11:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	16:00 - 17:59: (2926685)MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL ESTABLECIMIENTO	12:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	06:00 - 13:59: (2877834)SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS ESTANDARES TECNICOS	08:00 - 16:00: (3021972)BASICO DE MESA Y BAR	14/07/24
Matrícula	15/07/24	16/07/24	17/07/24	18/07/24	19/07/24	20/07/24
Planeación de la Formación	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 16:00: Disponible	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
Reportes	11:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	16:00 - 17:59: (2926685)MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL ESTABLECIMIENTO	12:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	06:00 - 16:00: (3020268)ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA	08:00 - 16:00: (3021972)BASICO DE MESA Y BAR	21/07/24
SGS	22/07/24	23/07/24	24/07/24	25/07/24	26/07/24	27/07/24
	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 16:00: Disponible	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 08:00: Disponible	00:15 - 23:45: Disponible
	11:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	16:00 - 17:59: (2926685)MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL ESTABLECIMIENTO	12:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	06:00 - 16:00: (3020268)ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA	08:00 - 16:00: (3021972)BASICO DE MESA Y BAR	28/07/24
	29/07/24	30/07/24	31/07/24	01/08/24	02/08/24	03/08/24
	00:15 - 12:00: Disponible	00:15 - 16:00: Disponible	00:15 - 12:00: Disponible			04/08/24
	11:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS	16:00 - 17:59: (2926685)MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL ESTABLECIMIENTO	12:00 - 20:00: (2994854)PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEHAF Y CON LA NATURALEZA EN LOS			

Anterior | Siguiente

SOFIA Plus Versión 9.0.00 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - v.9180



outlook.office.com/mail/id/AAQkADQ0MmFIYzNmLTkyMjUtNGQyYy04YmJmLTNhNzA5MmI3NWNiZQAQACP1b578eU2ynR7msmEJzJM%...

Todas las carpe... De: David Alberto Ortega Mejia

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo

Favoritos

- Bandeja de entra... 11
- Elementos enviados
- Borradores 5
- Agregar favorito

Carpetas

- Bandeja de entra... 11
- Borradores 5
- Elementos enviados
- Elementos elim... 195
- Correo no deseado 2
- Archivo
- Notas
- Historial de convers...

Todo Correo Archivos Teams

Todos los resultados

- David Alberto Ortega Mejia solicitud de limpieza p... Vie 12/07 Estimado Jose... Bandeja de ...
- David Alberto Ortega Mejia AGENDAS ECONOMI... Mié 10/07 Buen día Alba... AGENDA MERL... +3
- David Alberto Ortega Mejia REPORTE DEL AMBIE... Lun 08/07 Buenas tardes... Bandeja de ...
- David Alberto Ortega Mejia CITACIÓN ALUSTAMIE... Lun 01/07 Buen día, Envi... Bandeja de ... GPFI-F-134Plan... +5
- David Alberto Ortega Mejia CITACION FORMAL A... Lun 01/07

David Alberto Ortega Mejia

Para: Alba Lucia Lengua Galeano

CC: Eduardo Andres Plaza Molina; Mario Fernando Diaz Regino; y 3 más

Mié 10/07/2024 21:36

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 08/07/2034 21:36

AGENDA MERLYS - AGOSTO... 613 KB

AGENDA JENNIFFER - AGOST... 270 KB

AGENDA LISDEIDY- -agosto... 587 KB

AGENDA MARIO DIAZ - AGO... 271 KB

4 archivos adjuntos (2 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Buen día Alba.

Hago envío de agendas para atender la estrategia ECONOMIA POPULAR del mes de AGOSTO.

David Alberto Ortega Mejia

Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba - Instructor G18
daortegam@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500 Ext:
Avenida circunvalar calle 24 y 27

f t y m