MES	PROGRAMA	FICHA	HORARIO	DIAS DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORAS	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE	ACTIVIDAD DE
AGOSTO	Técnico en Barismo	3E+06	13:00 - 18:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	25	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y órdenes de servicio	PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO	Prestar servicio al usuario de acuerdo a requerimientos	Brindar servicios de acuerdo a requerimientos y protocolos
	Técnico en Barismo	3E+06	13:00 - 18:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	20	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y órdenes de servicio	PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.	REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES	Brinda información turística y de ritar de interes al ciente
	Técnico en Barismo	3E+06	07:00 - 13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	24	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y órdenes de servicio	PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.	REALIZAR EL DIAGNOSTICO DEL SERVICIO, LA CALIDAD Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN LAS TIENDAS DE CAFES ESPECIALES	Brinda información turística y de ritar de interes al ciente
	Técnico en Restaurante y Bar	3E+06	18:00 - 22:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	40	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Caracterizar los establecimientos gastronómicos según tipología y categorías.	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.	Caracterizar los establecimientos gastronómicos según tipología y categorías.
	Técnico en Restaurante y Bar	3E+06	07:00 - 13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	18	ASESORIA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Brindar información turística del destino según el contexto local	Identificar los tipos de turistas de acuerdo con las motivaciones y las tendencias de viaje.	Apropiar los mecanismos de regulación del turismo a partir de análisis de la Superestructura del sector.
	SEGUIMIENTOS	3E+06	07:00 - 13:00	L M M J V S 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 13 14 15 16 17 19 20 21 22 23 24 26 27 28 29 30 31	POPAYAN	30	Seguimiento al aprendiz en etapa productiva	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	REALIZAR ACOMPAÑAMIENTO A LOS APRENDICES EN SU ETAPA PRODUCTIVA	Resultados etapa práctica
	TOTAL HORAS AGOSTO					157				