EVIDENCIA 1.1

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN FICHA 2983557

1	**FICHA:**	**NIVEL:**	**PROGRAMA DE FORMACIÓN:**				**CÓDIGO:**	**VERSIÓN:**		
3	2983557	TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR				635301	1		
5	**AMBIENTE:**		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**				**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**	
7	MIXOLOGIA		MILLER GIOVANNY SANCHEZ POLANIA							
28	1:30 PM	2:00 PM							1	
29	2:00 PM	2:30 PM	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. **CLAUDIA MONDRAGON**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**			
30	2:30 PM	3:00 PM								
31	3:00 PM	3:30 PM								
32	3:30 PM	4:00 PM								
33	4:00 PM	4:30 PM								
34	4:30 PM	5:00 PM								
35	5:00 PM	5:30 PM								
36	5:30 PM	6:00 PM							2	
37	6:00 PM	6:30 PM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. **SUSSY LEZAMA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**			
38	6:30 PM	7:00 PM								
39	7:00 PM	7:30 PM								
40	7:30 PM	8:00 PM								
41	8:00 PM	8:30 PM								
42	8:30 PM	9:00 PM								
43	9:00 PM	9:30 PM								

RTE Y BAR 2875973 | RTE Y BAR 2925181 AM | RTE Y BAR 2983557 PM | RTE Y BAR 2994290-AM | ...

45						
46	**Competencia**	**Resultado de Aprendizaje**	**Horas**	**Instructor**		
48	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE. 96 HORAS/ 2 CRÉDITOS	64	**EDUAR MEJIA**		
		1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A				

EVIDENCIA 1.2

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN FICHA 2994290

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.	1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	64	**JUAN ALEJANDRO GUARIN**
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	60	**EDUAR MARIO MEJIA**
	- 1 DISPONER EL SERVICIO DE		

CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**						
HORA		**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.**JUAN ALEJANDRO GUARIN**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **JOSE FABIAN VALENCIA**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA**. EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.**CARLOS ALBERTO GUERRERO**		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							

EVIDENCIA 1.3

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN FICHA 2875973

2875973	TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR				635301	1	
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**				**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
TALLER RESTAURANTE		JUAN ALEJANDRO GUARIN						
HORA		**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	
7:00 AM	7:30 AM	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**CESAR TORRES**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Brindar informacion turistica)**JUAN DAVID MEJIA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (Brindar informacion turistica)**JUAN DAVID MEJIA**		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM			APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA			
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							

RTE Y BAR 2875973 | RTE Y BAR 2925181 AM | RTE Y BAR 2983557 PM | RTE Y BAR 2994290-AM

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor		
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/1 CRÉDITO	60	**EDUAR MEJIA**		

EVIDENCIA 1.4

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN FICHA 2925181

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:
2925181	TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR	635301
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**
TALLER BARISMO		JUAN ALEJANDRO GUARIN	15/04/2024
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**	

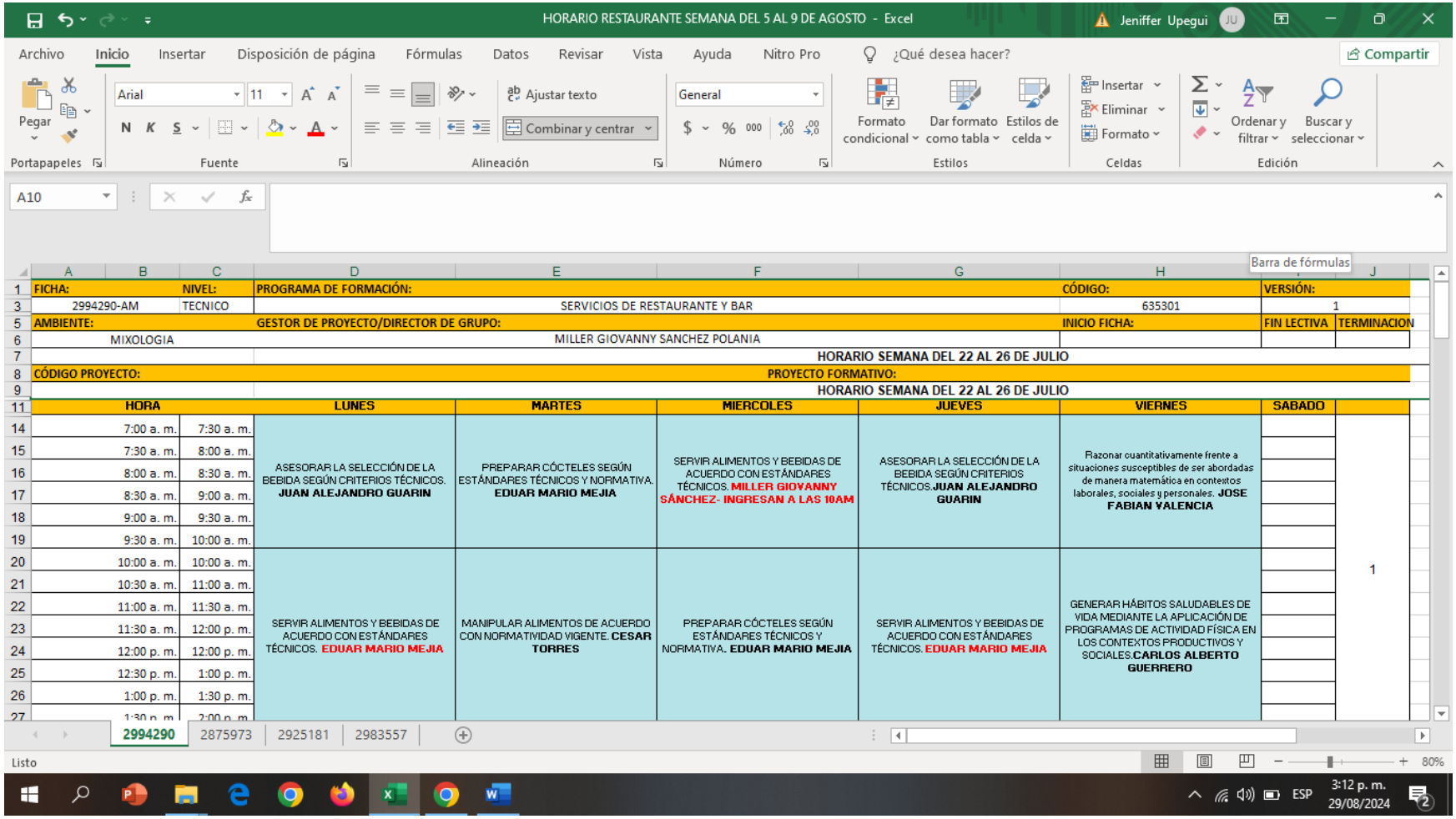
HORARIO SEMANA DEL 22 AL 26 DE JULIO

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
7:00 a. m.	7:30 a. m.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**
7:30 a. m.	8:00 a. m.					
8:00 a. m.	8:30 a. m.					
8:30 a. m.	9:00 a. m.					
9:00 a. m.	9:30 a. m.					
9:30 a. m.	10:00 a. m.					
10:00 a. m.	10:00 a. m.	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.**CLAUDIA MONDRAGON**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **DIANA ISABEL PERDOMO**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.**JOSE FABIAN YALENCIA**	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.**JESSICA ALDANA**
10:30 a. m.	11:00 a. m.					
11:00 a. m.	11:30 a. m.					
11:30 a. m.	12:00 p. m.					
12:00 p. m.	12:00 p. m.					
12:30 p. m.	1:00 p. m.					

2994290 | 2875973 | **2925181** | 2983557

EVIDENCIA 1.4

CRONOGRAMA DE FORMACIÓN FICHA 2994290



HORARIO RESTAURANTE SEMANA DEL 5 AL 9 DE AGOSTO - Excel

FICHA:		NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:				CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2994290-AM		TECNICO	SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR				635301	1	
AMBIENTE:			GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:				INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERMINACION
MIXOLOGIA			MILLER GIOVANNY SANCHEZ POLANIA						
			HORARIO SEMANA DEL 22 AL 26 DE JULIO						
CÓDIGO PROYECTO:			PROYECTO FORMATIVO:						
			HORARIO SEMANA DEL 22 AL 26 DE JULIO						
HORA			LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
7:00 a. m.	7:30 a. m.		ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. **JUAN ALEJANDRO GUARIN**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ- INGRESAN A LAS 10AM**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS.**JUAN ALEJANDRO GUARIN**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **JOSE FABIAN VALENCIA**		
7:30 a. m.	8:00 a. m.								
8:00 a. m.	8:30 a. m.								
8:30 a. m.	9:00 a. m.								
9:00 a. m.	9:30 a. m.								
9:30 a. m.	10:00 a. m.								
10:00 a. m.	10:00 a. m.		SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.**CARLOS ALBERTO GUERRERO**		1
10:30 a. m.	11:00 a. m.								
11:00 a. m.	11:30 a. m.								
11:30 a. m.	12:00 p. m.								
12:00 p. m.	12:00 p. m.								
12:30 p. m.	1:00 p. m.								
1:00 p. m.	1:30 p. m.								
1:30 p. m.	2:00 p. m.								

Hojas: 2994290 | 2875973 | 2925181 | 2983557

Listo

ESP 3:12 p. m. 29/08/2024