GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACION PEDAGÓGICA

Fecha de Elaboración	oct-17	
Denominación del Programa de Formación	COCTELERÍA MODERNA SIN ALCOHOL	
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL	
Código y versión del Programa	63540001 V1	
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA	
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	NA	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Yuri Alexandra Baez**	**Cedeagro, Duitama. Boyaca.**

FASE DE PROYECTO(Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.	Identificar los estándares de servicio de mesa y bar de acuerdo a la normatividad vigente.	AA1: Efectuar el diagnóstico de las condiciones higiénico sanitarias y bases fundamentales para la ejecución del servicio de mesa y bar.	2	8	NA	Foro de discusión, cuestionario, trabajo de campo.	Ambiente - Virtual - LMS	Material de formacion 1: Estándares del servicio de mesa y bar de acuerdo con la normatividad vigente.	1	Maneja normas de seguridad, higiene y manipulación establecidas de acuerdo a la normatividad vigente.	Evidencia de conocimiento: Actividad 1 - Evidencia 1. Cuestionario, condiciones básicas de higiene y salud. Evidencia de producto: Actividad 1- Evidencia 2. Documento, lista de chequeo de condiciones básicas de higiene.	Se sugiere realizar encuentros en línea cuando se considere necesario
			Interpretar la receta estándar de acuerdo los procedimientos establecidos.	AA2: Identificar los conceptos básicos de la coctelería, los equipos, utensilios, procedimientos, lenguaje técnico y estándares para la elaboración de bebidas tipo cóctel.	2	8	NA	Foro de discusión, cuestionario, estructuras graficas.	Ambiente - Virtual - LMS	Material de formacion 2: Interpretación de la receta estándar para la exitosa elaboración de cócteles sin alcohol.	1	Establece las técnicas, procesos y métodos en las preparaciones básicas de bar, teniendo en cuenta las recetas estándar.	Evidencias de conocimiento: Actividad 2 - Evidencia 1. Cuestionario, receta estándar. Evidencias de producto: Actividad 2 - Evidencia 2. Documento, mapa conceptual coctelería sin alcohol.	Se sugiere realizar encuentros en línea cuando se considere necesario
			Realizar el mise en place o pre alistamiento de acuerdo a los procedimientos establecidos.	AA3: Aplicar los procedimientos estandarizados en la realización del alistamiento o "Mise en place" para la elaboración de bebidas tipo cóctel.	2	8	NA	Foro de discusión, cuestionario, trabajo de campo.	Ambiente - Virtual - LMS	Material de formacion 3: Selección de procesos de mice en place aplicados a la coctelería moderna sin alcohol.	1	Interpreta procesos de pre alistamiento e instructivos en la presentación, calidad y cantidad de las bebidas preparadas de acuerdo con la receta estándar y la solicitud del cliente.	Evidencias de conocimiento: Actividad 3 - Evidencia 1. Cuestionario, mice en place. Evidencias de producto Actividad 3 - Evidencia 2. Documento, cócteles alternativos.	Se sugiere realizar encuentros en línea cuando se considere necesario
			Decorar las bebidas a realizar de acuerdo a la solicitud del cliente.	AA4: Elaborar bebidas tipo cóctel según la receta estándar y bajo criterios de creatividad e innovación.	2	8	NA	Foro de discusión, cuestionario, trabajo de campo.	Ambiente - Virtual - LMS	Material de formacion 4: Análisis de elementos para la decoración de los cócteles sin alcohol.	1	Interpreta procesos de pre alistamiento e instructivos en la presentación, calidad y cantidad de las bebidas preparadas de acuerdo con la receta estándar y la solicitud del cliente.	Evidencias de conocimiento: Actividad 4 - Evidencia 1. Cuestionario, elementos. Evidencias de producto Actividad 4 - Evidencia 2. Documento, propuesta cóctel alternativo.	Se sugiere realizar encuentros en línea cuando se considere necesario