TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/05/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2110709 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2109603 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2110707 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2110689 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2109599 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2110708 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2110688 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2109604 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 220,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS