PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico en Servicio de Restaurante y Bar**
- Código del Programa de Formación: **635301**
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.**
- Fase del Proyecto: **Ejecución**
- Actividad de Proyecto: **Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.**
- Competencia:
  - ✓ **Preparación de Bebidas**
  - ✓ **Manipulación de Alimentos**
  - ✓ **Interacción en Lengua Inglesa**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ **Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente.**
  - ✓ **Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.**
  - ✓ **Comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.**
  - ✓ **Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.**
  - ✓ **Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.**
- Duración de la Guía: **264 horas**

2. PRESENTACIÓN

Al desarrollar esta guía usted tendrá una visión completa del bar y estará en capacidad de entender su funcionamiento, dominar los aspectos técnicos de la preparación y el servicio de bebidas mezcladas, identificar los residuos generados por la operación del establecimiento, definir alternativas para su disposición y aprovechamiento, aplicar planes de saneamiento y

manejo de plagas. Del mismo modo, desarrollará habilidades que le permitan responder a los requerimientos del cliente empleando vocabulario básico y específico de su área ocupacional en lengua inglesa.

Para conseguir los resultados propuestos es importante el 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.

Figura 1
#Frases #Carl Jung #Cocteleria



Nota: Tomado de frases Carl Jung, por Copas Con Estilo, s.f., Pinterest (https://www.pinterest.es/pin/552535448006534981/)

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

1. Observe los videos:
   How Bad is this Bartender? COULD THIS BE YOUR BAR?, disponible en https://youtu.be/G45BiiwF49g
   How to Lose a Cocktail Competition Part 5, disponible en https://youtu.be/imfXD97eMl4

Identifique en los videos, y describa aquellos hechos o actos relacionados con los siguientes aspectos y justifique si son correctos o no:

- Manipulación de alimentos.

- Comunicación en lengua inglesa.
- Mise en place o alistamiento del bar.
- Preparación y servicio de bebidas.

Socialice el punto anterior y proponga soluciones a las situaciones evidenciadas en sesión de formación con sus compañeros e instructor.

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

1. Lea el artículo *PERSPECTIVAS DE LA INDUSTRIA PARA EL PRÓXIMO AÑO*, disponible en https://www.diageobaracademy.com/es_ES/tendencias-inspiracion/bar-life/bar-life articulos/perspectivas-de-la-industria-para-el-proximo-ano/ y construya un mapa mental del rol y expectativas de los bares en la industria del turismo teniendo en cuenta la situación actual del sector.

Presente y socialice a sus compañeros e instructor.

2. Responda, con base en su experiencia y conocimientos, las siguientes preguntas:
   a. ¿Qué tipo de residuos se generan en un establecimiento de A&B?
   b. ¿Cómo se clasifican los residuos en un establecimiento de A&B?
   c. ¿Qué tipo de vectores de contaminación son los más usuales en el establecimiento?
   d. ¿Cuáles son las técnicas de preparación de bebidas mezcladas?
   e. ¿Cuál es la diferencia entre la fermentación y la destilación?
   f. Exprese en lengua inglesa la preparación de un cóctel de su preferencia. g. Explique su motivación para desempeñarse como bartender en lengua inglesa.

Comparta sus respuestas en el momento en que el instructor lo solicite.

ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN Y TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS

Actividad de Aprendizaje 1: Clasificar bebidas de acuerdo con los procesos de fabricación. (Resultado de Aprendizaje: Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente)

1. Realice una lista de los tipos de bebidas que conoce o cree se encuentran en un establecimiento de Alimentos y Bebidas, mencione mínimo 20.

Clasifique las bebidas de la lista realizada según su criterio

Responda las siguientes preguntas:

a. ¿Qué características de las bebidas tuvo en cuenta para clasificarlas?
b. ¿Cuál es el país o región de origen de las bebidas en la lista?
c. ¿Cuál es el protocolo de servicio de una bebida de su lista?
d. ¿Cuáles son las materias primas con las que se fabrican las bebidas de su lista?

Socialice sus respuestas a sus compañeros e instructor en el ambiente de formación.

2. Defina la palabra **Bebida** a partir de su conocimiento y posteriormente consulte la definición en un diccionario y compárelas.

Participe en el conversatorio, orientado por su instructor en sesión de formación, donde se abordarán:

a. El origen y los tipos de bebidas
b. Alcohol, procesos de obtención y sus características
c. Historia de las bebidas alcohólicas
d. Procesos de obtención de las bebidas alcoholicas
e. Clasificación de las bebidas alcoholicas (según Anexo 1 *Tabla de Rendimiento de Bebidas*)

Defina en qué consiste la fermentación y la destilación y responda ¿cómo influyen estos procesos en la clasificación de las bebidas alcohólicas?

3. Participe en el Taller Cerrado 1-*Reconocimiento de las bebidas alcohólicas de un bar*, con la información suministrada por su instructor diligencie el Anexo 2 *Tabla de Reconocimiento de Bebidas* y complete la información faltante mediante consulta de otras fuentes.

Presente los resultados a sus compañeros e instructor para realimentación.

4. Diseñe una carta de bebidas a partir del listado entregado por su instructor. Tenga en cuenta clasificación, uso y servicio de las mismas.

Presente su carta a sus compañeros e instructor para realimentación.

Tiempo requerido: 16 horas (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula y taller.
Materiales: computador, proyector, sonido, Anexo 1 y 2, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 2: Analizar la evolución de la coctelería a partir de los aportes de los principales representantes y la naturaleza del cóctel. (Resultado de Aprendizaje: Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente)

1. Responda las siguientes preguntas:
   a. ¿Sabe usted que es una bebida mezclada? Explique en qué consiste.
   b. ¿Cómo define la coctelería?
   c. ¿Por qué a la persona que prepara cócteles se le conoce como bartender y no como coctelero?
   d. ¿Cuál es el origen de la coctelería?
   e. ¿Qué importancia tiene la IBA en la coctelería?
   f. Haga un listado de los elementos que componen un coctel.

Socialice sus respuestas en sesión de formación.

2. Lea la información presentada en los siguientes enlaces:
   Pioneros: bartenders más importantes de la historia, disponible en https://www.cocinayvino.com/destacado/bartenders-importantes-historia/,
   Orígenes e historia de la coctelería, disponible en https://www.bonviveur.es/the-food street-journal/origenes-e-historia-de-la-cocteleria
   Manual práctico de cafetería y bar, páginas 251 a 253, disponible en https://link.gale.com/apps/doc/CX2190400014/GVRL?u=sena&sid=GVRL&xid=02f432 ff
   Coctelería, página 8, disponible en https://elibro net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/62013?page=8

Realice una línea de tiempo acerca de la historia de la coctelería donde se especifique: fechas con los principales referentes o representantes, así como los principales hechos e innovaciones que influyeron en su desarrollo y concluya desarrollando el concepto de coctelería de acuerdo a lo leído.

Socialice su línea de tiempo y concepto con sus compañeros e instructor.

3. Observe y escuche atentamente el video *"Historia de los cócteles por Pernod Ricard",* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=GIYIr9hXYNo, solicite el apoyo de su instructor de interacción en lengua inglesa para interpretar la información contenida. (El

instructor técnico indicará al instructor transversal el momento en que se requiere de su apoyo).

Construya cinco preguntas con sus respuestas con base en el video de acuerdo a la asignación de su instructor:

- Grupo 1: Siglo XVII y XVIII al 1834
- Grupo 2: 1862 - 1904
- Grupo 3: 1908 – 1934
- Grupo 4: 1953 – 1995
- Grupo 5: 1995 – 2015

Entregue las preguntas en fichas bibliográficas y participe en el juego "concéntrese" acerca de la historia del cóctel dirigido por su instructor.

4. Consulte la información acerca de la estructura y componentes de un cóctel, así como las características que aporta a la bebida cada uno de ellos, en los siguientes enlaces: Anexo 3 *Curso Superior Bartender Profesional,* páginas 19 y 20
   ESTRUCTURA DE UN COCKTAIL, disponible en https://www.thealchemistclub.es/estructura-de-un-cocktail/.
   Los tres componentes del cóctel/cocktail, disponible en https://www.elbartender.com/los-tres-componentes-del-coctel-cocktail/.
   COMPOSICIÓN DEL COCTEL, disponible en https://romerococteleria.wordpress.com/2016/08/17/composicion-del-coctel/

Construya una infografía acerca de la estructura de un cóctel y preséntela a su instructor.

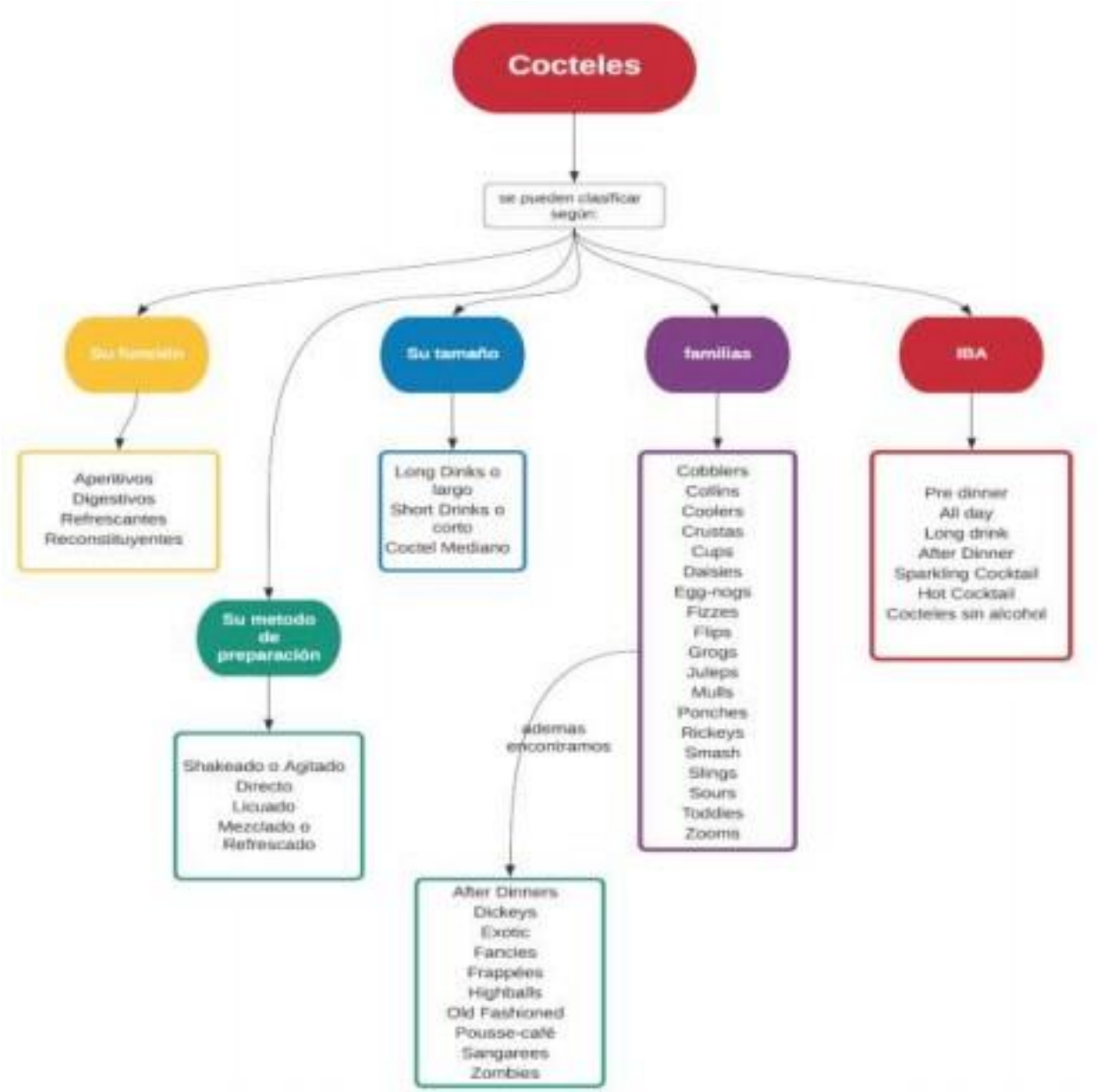
Tiempo requerido: 16 horas (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: Aula.
Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 3: Comprender la preparación de cocteles de acuerdo con técnicas, formulación y clasificación. (Resultado de Aprendizaje: Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente)

1. Observe el siguiente gráfico acerca de la clasificación de cócteles:

Figura 2

Mapa clasificación de los cocteles



Nota: Este mapa conceptual resume la clasificación de la coctelería de acuerdo a diversas características, teniendo en cuenta las más utilizadas y reconocidas.

Consulte los conceptos y características de cada clasificación de cocteles de acuerdo con la asignación del instructor, en grupos de trabajo colaborativo. Tenga en cuenta el Anexo 4-*Coctelería*.

Exponga la consulta efectuada a sus compañeros e instructor y realimente.

Participe en el Taller Cerrado 2 -*Simulación técnicas de preparación de cócteles.*

2. Participe en la charla magistral acerca de formulación de cócteles orientada por su instructor, tenga en cuenta los siguientes referentes:

Calcular el grado de alcohol de un cóctel, disponible en https://www.thealchemistclub.es/calcular-el-grado-de-alcohol-de-un-coctel/

Cálculo de la graduación alcohólica de un cóctel, disponible en https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/07/21/calculo-de-la-graduacion-alcoholica de-un-coctel

Cómo calcular la cantidad de alcohol de una bebida, disponible en https://comohacerpara.com/calcular-cantidad-alcohol-bebida-13c.html

COMO MEDIR GRADOS DE ALCOHOL EN LOS COCTELES, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=X6piY1zlwKQ

Resuelva el siguiente ejercicio con la ayuda de su instructor:

Tabla 1
Cóctel Margarita

Cóctel Margarita



Ingredientes:

Tequila (40%) 3.5 cl.

Triple sec (25%) ⅔ oz

Zumo de limón

(0%) 35 ml

Seleccione dos cócteles que tengan mínimo tres alcoholes y calcule la graduación alcohólica con base en la página web de la IBA. (tenga en cuenta la tabla de bebidas realizada en el taller de reconocimiento de bebidas de bar)

Presente sus cocteles con graduación alcohólica a su instructor para realimentación.

3. Conforme 5 grupos de trabajo colaborativo y realicen lo siguiente:

a. Respondan ¿Qué es una tendencia en la coctelería?. Para ello consulte el articulo *Cocktelería. Tendencias internacionales,* disponible en http://terroaristas.com/2013/05/31/cockteleria-tendencias-internacionales/

b. Realicen una infografía que incluya concepto, materias primas, equipos y herramientas utilizadas, técnicas usadas y bebidas más importantes de las siguientes tendencias de la coctelería asignada por su instructor:

Coctelería Tiki: Consulte *¿Qué es la coctelería tiki?*, disponible en https://www.cocteleria.com.mx/blog/que-es-la-cocteleria-tiki/

Coctelería Molecular: Consulte ¿Qué es la Coctelería Molecular?, disponible en, https://elbartender.net/que-es-la-cocteleria-molecular/ y *Mixología molecular*, disponible en https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/mixologia molecular/#:~:text=La%20mixolog%C3%ADa%20molecular%20es%20una,cocteler%C3%ADa%20a%20su%20nivel%20molecular.

Mixología: Consulte ¿Qué es un Mixólogo? ¿Qué Hace un Mixólogo? Cursos de Coctelería, disponible en https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/que-es-un-mixologo/ Flair bartending: Consulte ¿Qué es el Flair Bartending?, disponible en https://elbartender.net/que-es-el-flair-bartending/ y el video *QUE ES EL FLAIR BARTENDING,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=aZdAlm2l4jc

Ahumados: Consulte en *TENDENCIA DE LA COCTELERÍA. COCTELES AHUMADOS EN COLOMBIA – III*, disponible en http://nuevamixologiacolombiana.blogspot.com/2017/01/tendencia-de-la cocteleria-cocteles_22.html

Presente y explique su infografía a sus compañeros e instructor.

4. Resuelva el cuestionario conceptos de bebidas y cocteles entregado por su instructor

Evidencia: Cuestionario *conceptos de bebidas y cocteles*, resuelto.

Tiempo requerido: 16 horas (12 de acompañamiento directo del instructor y 4 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: aula y taller.
Materiales: Anexo 4, computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 4: Preparar cocteles de acuerdo con el requerimiento, la técnica y los métodos. (Resultado de Aprendizaje: Elaborar bebidas conforme a procedimientos técnicos y requerimientos del cliente)

1. Analice la siguiente infografía:

Figura 3
Decálogo del Bartender



Redacte una reflexión acerca de lo que considera le hace falta para cumplir a cabalidad con el decálogo del Bartender.

2. Participe en la charla magistral orientada por su instructor acerca de los talleres cerrados a realizar, así como el diligenciamiento del Anexo 5-*Formato Ficha Técnica Cóctel.*

Descargue y presente el Anexo 5-*Formato Ficha Técnica Cóctel* de acuerdo con la asignación dada por el instructor para el desarrollo de cada taller y evidenciar sus conocimientos.

3. Participe en los siguientes talleres cerrados:

- Taller cerrado 3-*Preparación de cócteles Pre-Dinner*
- Taller cerrado 4-*Preparación de cócteles All Day*
- Taller cerrado 5-*Preparación de cócteles Long Drink*
- Taller cerrado 6-*Preparación de cócteles After Dinner*
- Taller cerrado 7-*Preparación de cócteles All day y Sangrías*
- Taller cerrado 8-*Preparación de cócteles Long Drink 2*
- Taller cerrado 9-*Preparación de cócteles Sparkling*
- Taller cerrado 10-*Preparación de cócteles Limonadas y cócteles Tendencias*

Preparar cocteles implica tambien:
- Presentar y ofrecer portafolio de servicios
- Interpretar receta estándar
- Optimizar la materia prima

- Operar equipos y utensilios de bar
- Dosificar los ingredientes para bebidas mezcladas – Aplicar técnicas y estándares en la preparación de bebidas – Calcular la graduación alcohólica de los cócteles – Servir y decorar bebidas – Presentar la bebida al cliente

Prepare el coctel asignado, para ello tenga en cuenta los parámetros descritos en la lista de verificación de desempeño. Su instructor realimentará su desempeño para observar su mejoramiento en cada preparación y evidenciar su aprendizaje.

Evidencia: Lista de verificación de desempeño en preparación de Cócteles
Evidencia: Ficha técnica de los cócteles preparados en cada sesión de formación

Tiempo requerido: 48 horas (38 de acompañamiento directo del instructor y 10 de trabajo autónomo).
Ambiente requerido: Taller bar.

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

Actividad de Aprendizaje 5: Disponer los residuos generados en el ámbito productivo y social de acuerdo con plan de saneamiento y normatividad sanitaria. (Resultado de Aprendizaje: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento)

1. Participar en la dinámica “Coloca la basura en su lugar” dirigida por el instructor, siguiendo estas indicaciones:

   El instructor entregará a cada aprendiz una tira de papel con el nombre o imagen de un residuo o desecho, posteriormente se escoge aleatoriamente el aprendiz quien deberá nombrar el residuo o desecho y ubicarlo en una sola caneca (Figura 4) según su criterio. Seguido de esto quien se encuentre a la izquierda del aprendiz que inició; repetirá la acción de su compañero y ubicará en la caneca según el residuo o desecho.

Figura 4
Canecas de Reciclaje

Nota. Tomado de *Canecasdereciclaje.com,* (2020), encontrado en https://canecasdereciclaje.com/noticias/reciclaje-blog/conozca-el-nuevo-codigo-de-colores-para-reciclar-a-partir del-1-de-enero-de-2021/

Participe de la plática informativa orientada por el instructor donde se analizarán los residuos mencionados, así como los daños que ocasionan. Tenga en cuenta las figuras 5 y 6.

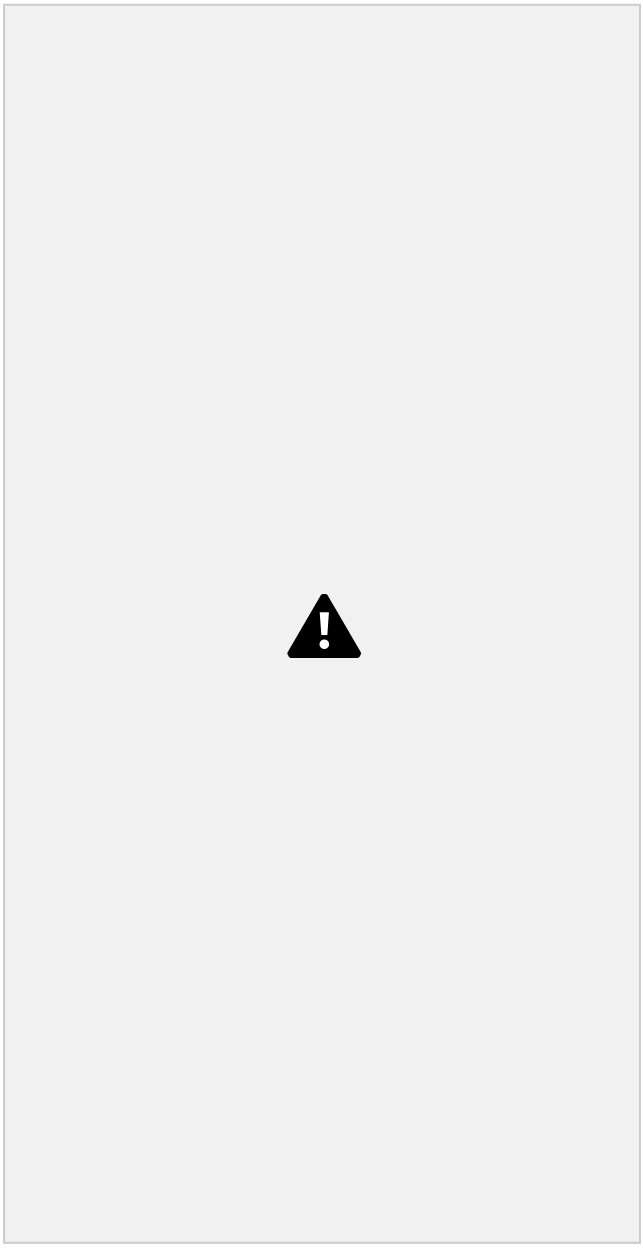
Figura 5

Cadena de Reciclado

Nota. Tomado de HC Recycle S.A *Facebook*, (2013), disponible en https://www.facebook.com/HC-Recycle-SA375771562546244/photos/411781135611953

Figura 6

Duración de los Residuos



Nota. *Duración de los Residuos*, (2020), Deisy Liliana Corzo

2. Lea los siguientes documentos:

Gestión integral de Residuos o Desechos Peligrosos - Bases Conceptuales, disponible en http://ambientebogota.gov.co/c/document_library/get_file?uuid=d91edd59-c789-447f-8656-a812f1029f8f&groupId=10157.

MANEJO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS GENERADOS EN LAS VIVIENDAS, disponible en http://ambientebogota.gov.co/c/document_library/get_file?uuid=ce1c3988-7569-4214-98c6-ed93252f8edc&groupId=55387.

Mi Cartilla - Guía práctica para el manejo de residuos sólidos, disponible en https://issuu.com/uaesp/docs/micartilla

Defina los siguientes conceptos con base en las lecturas:

a. Desecho
b. Residuo
c. Residuo Sólido
d. Residuo Peligroso
e. Residuos No Peligrosos f. Clasificación de Residuos g. Residuo Aprovechable, características, tipo de residuo
h. Residuo No aprovechable, características, tipo de residuos i. Sistemas de recolección selectiva j. Las cuatro R
k. Rechazar y Reducir
l. Reutilizar
m. Reciclar
n. Beneficios de Reciclar
o. Marco Regulatorio

Participe en la actividad lúdica “Caracol de los residuos” dirigida por el instructor, donde se relacionan los conceptos anteriores con el manejo de residuos sólidos:

El juego consiste en un caracol que tiene enumeradas diferentes estaciones con colores que representan los diferentes retos que deberán realizar:
Rojo: Preguntas, Anexo 6-*Preguntas Caracol de los residuos*
Azul: Retos (referente al tema y propuesto por el instructor)
Amarillo: Preguntas abiertas de aplicabilidad (Solicitada por el instructor) Cada Aprendiz deberá escoger un compañero el cual hará el papel de ficha; además las parejas tendrán la posibilidad de lanzar el dado y correr los espacios según lo siguiente:
1, 2, 3, 5 avanzan según la cantidad que es
4 y 6 se restan 2

Se termina el juego cuando una de las parejas llegue a la meta



Figura 7
Caracol de los residuos



3. Observe el video *03 Manejo de Residuos*, disponible en https://youtu.be/zd_dGz56VNs

Participe en la sesión de formación sobre *Simbología y Etiquetado en el manejo de Residuos*, orientado por el instructor y complete la tabla

Tabla 2
Simbología y etiquetado en manejo de residuos

SIMBOLOGÍA	DEFINICIÓN	APLICACIÓN-EJEMPLO





Presente y socialice con su instructor y compañeros la tabla totalmente diligenciada.

4. Participe en la sesión de formación sobre Las Tres R en el manejo de Residuos, orientada por su instructor.

Realice la actividad descrita en la figura 7 siguiendo las indicaciones de su instructor.

Figura 8

Actividad ciclo de reciclaje



Presente el ciclo de reciclar o reutilizar a sus compañeros e instructor. Reciba realimentación.

5. Realice un video donde clasifique adecuadamente los residuos que se obtienen en su casa, de acuerdo con lo apropiado en la formación. Denomínelo “Disposición y Clasificación de Residuos – nombre completo”

Presente el video “Disposición y Clasificación de Residuos – nombre completo” en el espacio creado por su instructor para este fin.

6. Lea el documento *Plagas: ¿Qué son? Tipos de Plagas y ¿Cómo combatirlas?*, disponible en https://www.ecologiahoy.com/plagas

Elabore un mapa mental de acuerdo a los temas de la lectura, que incluya:

a. Tipos de plagas
b. cómo combatirlas
c. Daños ocasionados por las plagas
d. Métodos de Acción de los insecticidas

Presente el mapa mental a su instructor y compañeros para realimentación

7. Lea el MANUAL PARA EL CONTROL INTEGRAL DE ROEDORES, disponible en: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SA/manual integral-de-roedores.pdf.

Participe en la charla informativa dirigida por su instructor acerca del control de plagas y el plan de saneamiento. Complete con orientación del instructor la tabla 3

Tabla 3

Control de plagas

PLAGA y ROEDORES	DESCRIPCIÓN / IMPORTANCIA	ENFERMEDADES	HÁBITOS	MÉTODO DE CONTROL
1. Cucaracha				

2. Pulgas

3. Arañas				
4. Hormigas				
5. Mosquitos 0 Zancudos				
6. Ratón				

7. Paloma				
8. Moscas				

Presente el cuadro diligenciado y realice ajustes de ser necesario.

8. Elabore una cartilla informativa y didáctica acerca del manejo de residuos y el control de plagas y roedores en establecimientos de alimentos y bebidas, que incluya:

- Cuáles son los residuos resultantes de la actividad del establecimiento de A&B
- Como se pueden almacenar los residuos del establecimiento de A&B
- Como se pueden aplicar las 3 R en ese tipo de residuos
- Que cuidados se deben tener en el manejo de los residuos del establecimiento de A&B
- Que son insectos y roedores
- Cómo y de qué viven
- Que enfermedades transmiten
- Que se puede hacer para manejarlos
- Que cuidados se deben realizar cuando se aplican métodos de control de plagas
- Que practicas se aplican para evitar la contaminación por plagas

Entregue como evidencia la cartilla de manejo de residuos y de control de plagas y roedores de acuerdo a lo solicitado por el Instructor

Evidencia: Presentación y socialización de la cartilla de manejo de residuos y control de plagas y roedores.

Tiempo requerido: 48 horas (40 de acompañamiento directo del instructor y 8 trabajo autónomo).
Ambiente requerido: Aula.
Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 6: Participa en diálogos en el contexto laboral para indicar funciones y labores propias de un cargo usando vocabulario y expresiones básicas en inglés. (Resultado de Aprendizaje: Comunicarse de manera sencilla en inglés de forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano)

1. Seleccione un personaje favorito (deportista, actor o cantante) y explique las actividades que realiza dicho personaje dentro de su rutina diaria en español

Presente su personaje, así como la rutina del mismo en español e inglés a sus compañeros e instructor a través de mesa redonda.

Responda en la mesa redonda lo siguiente:

a. ¿Por qué es importante comunicarse en lengua inglesa en la profesión que está estudiando?
b. ¿Como diferencia dentro de una conversación una acción que está ocurriendo en el momento y una que es recurrente?
c. ¿Qué actividades realiza en su vida diaria? Mencione 2 y expréselas en lengua inglesa d. ¿Qué actividades está realizando en este momento? Mencione 2 y expréselas en lengua inglesa

2. Observe y escuche el video *Historia de los cócteles por Pernod Ricard*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=GIYIr9hXYNo, tome nota de la información contenida, haga pausas al video y escúchelo tantas veces como lo considere.

Participe en la lluvia de ideas liderada por su instructor y exprese lo que entendió acerca de la información del video.



Registre en su bitácora en idioma español la información suministrada por su instructor con relación al video anterior. Conserve este registro ya que la información será utilizada en la **Competencia Preparación de Bebidas.**

3. Observe con atención el vídeo *The present simple tense, disponible en* http://www.youtube.com/watch?v=DcyyKtmFMiQ.

Atienda la explicación complementaria que hace su instructor sobre el video visto anteriormente y aclaración de posibles dudas.

Observe y escuche atentamente el video *Las rutinas diarias en inglés/Daily routines,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=sAW4EH25Eew, tome nota de los verbos que se mencionan. Vea el video cuantas veces considere necesario.

Preste atención a la explicación del instructor sobre el video visto anteriormente y complemente más rutinas.

Desarrolle las actividades propuestas en los siguientes sitios web:

• *Daily routines,* disponible en http://www.mes-games.com/dailyroutines.php • ESL photo dictionary vocabulary – Everyday Actions Memory Games disponible en http://www.eflnet.com/vocab/dictionary/everydaymemorygame.php

Participe del juego de memoria llamado "Routine Challenge" dirigido por su instructor. Para ello:

Conforme grupo de trabajo colaborativo con 10 aprendices, luego formen círculo con sus compañeros, el instructor selecciona un aprendiz para que diga una actividad que hace a diario en inglés; el aprendiz ubicado al lado derecho del anterior debe decir su rutina más la rutina de él y así sucesivamente. Recuerde hacer uso del vocabulario aprendido previamente. Su instructor corrige pronunciación y gramática.

4. Observe el video *English conversation - Present Simple | Present Simple Conversation* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=6xnu1895PBk y tome nota en su bitácora de las acciones que identifique.

Preste atención a la realimentación dada por su instructor acerca del video anterior y del vocabulario visto.



Observe el video *Short Story to understand time - Daily routine–English,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=bbVOltiyX20 y elabore un escrito indicando las actividades que la niña realiza durante el día, con el fin de afianzar la regla de la tercera persona en presente simple.

5. Haga una lista de 50 verbos en inglés con las acciones más utilizadas en el quehacer diario de un mesero en un establecimiento gastronómico (restaurante, bar y café). Presente a su instructor para verificación y luego con todos sus compañeros construyan un único listado.

Elabore fichas visuales con las acciones del listado anterior, en octavos de cartulina.

Seleccione una ficha al azar, preséntela, construya una oración en inglés y dígala a sus compañeros en voz alta. Su instructor realimenta y corrige pronunciación y gramática de ser necesario.

6. Retome el video *The present simple tense,* disponible en http://www.youtube.com/watch?v=DcyyKtmFM y preste atención a cómo se estructuran las preguntas en presente simple.

Participe de la clase magistral orientada por su instructor acerca de la estructura gramatical de las preguntas en presente simple (Do/Does) en inglés.

Realice 20 preguntas con Do/Does, usando las rutinas aprendidas y preséntelas a su instructor para corregir posibles errores de redacción.

Forme pareja con un compañero aprendiz y participen de la actividad preguntas y respuestas. El aprendiz “A” pregunta en inglés y el aprendiz “B” da la respuesta en inglés y viceversa. El instructor supervisa y corrige esta actividad.

Atienda la realimentación sobre las preguntas y respuestas de do/does que hace el instructor.

7. Observe el video *Adverbs of frequency | Everyday Activities | Easy English Conversation*

Practice | ESL, disponible en http://www.youtube.com/watch?v=mRh6oDnRWKs, acerca de los principales adverbios de frecuencia.



Preste atención a la explicación del instructor en la que complementa la información vista en el video con varios ejemplos en inglés, al igual que agrega otros adverbios de frecuencia de uso común.

Participe en el juego en línea *Adverbs of frequency*, disponible en http://learnenglishkids.britishcouncil.org/en/grammar-games/adverbs-frequency , donde se ponen a prueba sus conocimientos.

8. Observe el video *Mr Bean (Present continuous) YouTube*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=0aUJBR7oZeg y realice una lista en inglés de las acciones que hace el personaje.

Atienda la charla magistral de su instructor acerca de la estructura gramatical del presente continuo en las oraciones afirmativas, interrogativas y negativas. Haciendo uso de la lista de verbos desarrollada anteriormente.

Refuerce sus conocimientos, observando el video *Present Continuous tense,* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=Ay2D8chFBKw&index=4&list=PL31D7CB49ABAAB4DB

Desarrolle y practique los ejercicios de *Present Continuos*, disponibles en https://agendaweb.org/verbs/present-continuous/index.html, participe de las correcciones y realimentación del instructor de los ejercicios desarrollados anteriormente.

Escriba 10 preguntas usando la estructura explicada anteriormente. Preséntelas al instructor para revisión y correcciones.

Haga las preguntas a un compañero de clase y atienda a las respuestas de él. Atienda las correcciones de pronunciación y gramática dadas por el instructor. Luego intercambien roles.

9. Observe el video *Present Simple or Present Continuos?*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=PRQv7GkOId0 y establezca la diferencia entre el

presente simple y el progresivo, así como el momento adecuado de utilización.

Atienda la explicación de su instructor acerca del video visto anteriormente.

Desarrolle los ejercicios del Anexo 7 Perfect-English-Grammar.com *Present Simple or Present Continuous?* en su bitácora, luego preséntelos a su instructor para correcciones.



Conforme equipo de trabajo colaborativo con otro aprendiz (parejas), elabore un diálogo en idioma inglés en el que se describa una situación real en un restaurante, bar, café, hotel o club. Ponga en práctica el uso del presente simple y el presente progresivo. Presenten a su instructor para revisión y correcciones.

Hagan una representación teatral y presenten su diálogo oral a sus compañeros. El instructor realiza realimentación y correcciones de pronunciación.

10. Conforme parejas de trabajo colaborativo, donde uno de los aprendices será el empleado antiguo y el otro simulará ser un nuevo trabajador. Para ello, desarrollen un guion donde uno de los aprendices capacita a su nuevo compañero en las funciones y rutina de trabajo propias, así como las recomendaciones de salud y seguridad en el trabajo del cargo asignado por su instructor. (cargos posibles: capitán de meseros, mesero, maître, bartender, cajero, hostess, barista, sommelier, auxiliar de mesero)

El guion debe cumplir con:

Contenido: dialogo o parlamento que corresponde a cada personaje en lengua inglesa.
Detalles técnicos: funciones y rutinas de trabajo, así como, recomendaciones de salud y seguridad en el trabajo acordes al cargo.
Duración de la representación: de 5 a 7 minutos.

Presente a su instructor el guion para realimentación y correcciones.

Ejecute la representación del guion en sesión de formación como evidencia de aprendizaje.

Evidencia: Orientación en lengua inglesa acerca de las rutinas de trabajo y recomendaciones de salud y seguridad

Tiempo requerido: 48 horas (40 de acompañamiento directo del instructor y 8 de trabajo

autónomo).
Ambiente requerido: Aula.
Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 7: Sostiene diálogos para la atención de usuarios usando vocabulario, así como expresiones básicas y formales en inglés (Resultado de Aprendizaje: Poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita)

1. Observe los siguientes videos:
   Ed Debevic's Chicago - Rudest Waiter Ever, disponible en https://youtu.be/KJpwF7Nc3dk
   HABLANDO INGLES, disponible en https://youtu.be/AIDGsmRglDQ

Participe en el conversatorio en sesión de formación respondiendo en lengua inglesa mediante frases cortas a los siguientes interrogantes de acuerdo con las situaciones vistas en los videos:
a. ¿Por qué la mesera es grosera al comunicarse con los clientes?
b. ¿Cómo cree que la mesera puede ser más educada y cordial?
c. Cuente una experiencia o situación donde haya recibido o le hayan solicitado información en lengua inglesa. que sucedió y como resolvió la situación.
d. Cuente una experiencia o situación donde haya dado o recibido un trato inadecuado o maleducado. ¿por qué sucedió la situación? y cómo se resolvió la situación? e. ¿Cuáles son las expresiones de cortesía que conoce en inglés? mencione 2.

2. Observe el video *Learn Sports Names for Kids | Video Flash Cards | Kindergarten, Preschool & ESL | Fun Kids English*, disponible en https://youtu.be/yGJ0MoYXmZA

Preste atención a la charla magistral acerca de los deportes en inglés, orientada por su instructor.

Participe de la actividad propuesta por su instructor en la que se relacionan los deportes más importantes con los meses y estaciones del año.

3. Observe atentamente los vídeos
   Can/Can´t – Simple Skits, disponible en http://www.youtube.com/watch?v=oCAZMW4jMX8
   Puede y No se puede//verbos de acción 7/11:"¿QUÉ PUEDE HACER" Diversión Inglés

gramática, disponible en http://www.youtube.com/watch?v=a91oTyA0Qg8

Seleccione tres animales de los que observó en el video y coméntele al aprendiz que está a su lado, acerca de las habilidades y las cosas que no pueden hacer estos tres animales.

Preste atención a la explicación dada por su instructor frente al tema y acerca de la excepción de la tercera persona del singular.



Escriba 20 oraciones con las habilidades y/o prácticas deportivas que usted puede y no puede hacer, luego pase al frente del ambiente de formación y cuéntele a los compañeros e instructor sobre lo que puede y no puede hacer. El instructor realiza realimentación.

Participe en la práctica oral dirigida por su instructor, quien efectúa preguntas referentes al tema de habilidades y cada aprendiz debe dar respuesta.

4. Atienda la explicación del instructor acerca de las expresiones Would, Would like (para invitaciones) y Would like some (para ofrecer enfatizando el servicio en restaurantes) y los ejemplos que esté ilustra de manera oral y escrita.

Observe el video *Would you Play with a Dinosaur? | Kids Songs | by Little Angel*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=iQqTXGMjKPE.

Escriba 5 preguntas con cada expresión would, would you like e intercámbielas con la persona que está al lado suyo para corregirlas, luego realice las preguntas de forma oral. Su instructor supervisa y corrige.

Observe el video *[Order] May I take your order? I'd like a pizza. (At the Restaurant) - Easy English Dialogue*, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=IWMMkp35d6Y para visualizar el uso de I´d (I would) en el servicio a la mesa en un restaurante.

Conforme parejas de trabajo colaborativo con un compañero, construyan un diálogo (mesero–cliente) donde se pregunte al cliente que desea comer y él responde lo que le gusta comer y preséntenlo a sus compañeros e instructor, quien hace las respectivas correcciones de pronunciación.

Observe los videos:

WHAT WOULD YOU LIKE? | LEARNING ENGLISH for KIDS | INGLÉS para NIÑOS, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=fq7a6TT2PpE (Uso del What would you like). *Would you like some...? Offering Food (yes, please) | Mark Kulek – ESL*, disponible en

https://www.youtube.com/watch?v=i5YQVC6-5MM. (uso de would you like some enfocado a ofrecer en restaurantes).

Conforme parejas de trabajo colaborativo con un compañero, construyan preguntas con Would you like some…. (Simulando ofrecimientos de comidas y bebidas en un establecimiento de A&B). Presente a su instructor para correcciones gramaticales. Finalmente socialicen sus preguntas con sus compañeros e instructor, quien hace realimentación de pronunciación.



5. Conformen 4 grupos de trabajo colaborativo distribuidos por su instructor, realicen un listado en idioma inglés de las materias primas utilizadas en la elaboración de los alimentos y bebidas que se ofrecen en el Anexo 8 *Carta Restaurante Isla Morada* utilizada en la Guía 1 competencia **Preparación de Bebidas**.

Consulten el Anexo 9 *Manual Operativo del Sector Gastronómico* e identifiquen el origen, características físicas, temporada de cosecha y usos del grupo de alimentos asignados (frutas, verduras, tubérculos y cereales).

Determinen las restricciones alimenticias que pueden tener los comensales al momento de seleccionar sus alimentos y realicen un listado con las expresiones y vocabulario encontrados en idioma inglés. Tenga en cuenta: Anexo 10 *FOOD RESTRICTIONS AND ALLERGIES*, Lo visto acerca de alergénicos en la competencia **Manipulación de alimentos**, guía 1.

Presenten un alimento seleccionado por su instructor en idioma inglés en sesión de formación y reciba la realimentación del instructor.

6. Conforme grupo de trabajo colaborativo con otro aprendiz (parejas) y participe en un diálogo de acuerdo con las siguientes instrucciones:
   Roles: un aprendiz será mesero y otro un comensal.
   Situación: orientación en la selección de alimentos y bebidas teniendo en cuenta que el cliente indica restricciones alimenticias.
   Duración: 3 a 5 minutos
   Nota: Los aprendices intercambiaran roles para evaluar el aprendizaje de cada uno.

Presenten su dialogo según lo indicado por el instructor.

Evidencia: Orientación en la selección de A&B en idioma inglés utilizando verbos modales de forma oral teniendo en cuenta restricciones alimenticias del cliente.

Tiempo requerido: 24 horas (16 de acompañamiento directo del instructor y 8 de trabajo autónomo).

Ambiente requerido: Aula.

Materiales: Anexo 10, computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

Actividad de Aprendizaje 8: Ofrecer productos y servicios en lengua inglesa utilizando las estructuras gramaticales, expresiones de cortesía y vocabulario. (Resultado de Aprendizaje: Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como experiencias pasadas)

1. Observe las siguientes imágenes:

Figura 9

Places in the hospitality industry

Nota: imágenes tomadas el 9 de diciembre de 2020 de https://www.gettyimages.com.mx/detail/foto/pueblito-paisa town-square-in-medellin-imagen-libre-de-derechos/968366242, https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/90/Plaza_del_Mercado_de_Santurce_02.jpg , https://co.pinterest.com/pin/427560558347444551/ y http://www.businessworld.in/article/Malls-Hotels-and Restaurants-to-Open-by-Monday/05-06-2020-194328/

Responda en lengua inglesa lo siguiente:

- Diga el nombre de los lugares presentados en las imágenes
- Mencione 2 lugares que se encuentran dentro de los presentados en las imágenes.
- Diga 5 productos que se pueden comprar o adquirir en los lugares observados.

Preséntelo al instructor



2. Preste atención a la explicación y ejemplos del instructor sobre el verbo modal Should y su uso para hacer recomendaciones, gustos y preferencias

Escriba 30 oraciones afirmativas, negativas e interrogativas usando el verbo modal should.

Conforme una pareja, compartan las oraciones elaboradas de forma oral en idioma inglés, presente a su instructor para correcciones y ajuste lo que sea necesario.

3. Retome uno de los planos de los establecimientos gastronómicos elaborados en la Guía 1 y redacte un escrito en inglés donde describa las áreas de cada establecimiento. Presente a su instructor el escrito para correcciones gramaticales y de pronunciación.

Realice un video de 3 minutos aproximadamente, donde explique de manera oral y en lengua inglesa las áreas del establecimiento gastronómico identificadas en el plano. Comparta el video a través del foro habilitado para tal fin, en la plataforma disponible.

Participe en el foro de discusión, dando su apreciación en lengua inglesa acerca del video de 3 compañeros aprendices y atienda las correcciones dadas por el instructor.

4. Escuche con atención, tome nota de las palabras que entienda y repita en voz alta, con el fin de desarrollar la habilidad de comprensión auditiva y pronunciación, el podcast *General Listening Quiz "SIGHTSEEING TOURS AROUND TOWN"* disponible en http://www.esl lab.com/travel/travelrd1.htm. Desarrolle los ejercicios de comprensión que se encuentran a continuación del podcast.

Observe y escuche el video *¿Cómo está el tiempo?* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=rD6FRDd9Hew&vl=es.

Atienda la explicación del instructor acerca del clima en idioma inglés, tome nota del vocabulario

y las expresiones allí dadas.

Construya una historieta con imágenes acerca del clima y los lugares de una ciudad que no conozca y socialice según las indicaciones del instructor.

5. Preste atención al video *English Lessons for Children, shopping* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=AnHWZrltOcM y participe en la charla magistral orientada por su instructor donde se afianzará el tema.



Haga preguntas en lengua inglesa acerca de los elementos señalados o presentados por su instructor. Atienda las correcciones de gramática y de pronunciación dadas por el instructor.

Responda en lengua inglesa el valor de los elementos que el instructor presenta con el precio.

6. Lea el siguiente texto y resuelva:

History of Restaurant *Rules*

Rules was opened by Thomas Rule in 1798, primarily as an oyster bar but served, and continues to serve, traditional British cuisine. Rules specialises in game and has its own estate, the Lartington Estate, in Teesdale.

The restaurant stayed in the Rule family until World War I, when Charles Rule swapped businesses with Thomas Bell. Bell's daughter subsequently sold the restaurant to the current owner John Mayhew in 1984.

Efforts have been made to carefully preserve the original features in the main restaurant and in the cocktail bar. The walls are decorated with a series of sketches, oil paintings and cartoons which have been collected throughout its history. A number of its artworks depict theatrical history. Rules has been frequented by Henry Irving and Laurence Olivier amongst others.

The restaurant has featured in novels by Graham Greene, Dick Francis, Dorothy L. Sayers and Evelyn Waugh. John Betjeman complained to the Greater London Council in 1971 when the restaurant was under threat from demolition.

a. Indique en qué tiempos gramaticales se encuentra el texto.
b. Realice un párrafo en idioma inglés explicando el contenido del texto.
c. Lea su escrito a sus compañeros e instructor e indique la importancia de expresarse en pasado en lengua inglesa.

7. Preste atención a la explicación y ejemplos dados por su instructor acerca del verbo *To Be* en pasado y apóyese en el video *Real English ® 42 SUBTITLED - Was and Were - Were you good at school?* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=E7YEmyMSsXk para afianzar el tema.



Convierta a tiempo pasado y empleando el verbo to Be las frases dadas por su instructor.

Observe el video *Be Verb in Simple Past (Negative)* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=XUeLdEhj8vw y convierta en frases negativas las afirmaciones dadas por el instructor.

Desarrolle los ejercicios propuestos en el sitio web *English Grammar Online* disponible en https://www.ego4u.com/en/cram-up/grammar/simple-past/exercises?03 y presente los resultados a su instructor.

Elabore 10 preguntas en idioma inglés con el verbo "*To Be*" en pasado (positivas y negativas) y presentelas al instructor para su respectiva corrección.

Conforme una pareja, formule a su compañero las 10 preguntas anteriormente construidas con el fin de obtener respuesta en lengua inglesa por parte del otro aprendiz. El instructor corrige la pronunciación de ser necesario. Luego intercambien.

Participe de la actividad dirigida por su instructor, donde éste selecciona parejas al azar. Uno de los aprendices debe hacer una pregunta en inglés usando el Verbo To Be en pasado y el otro aprendiz debe dar respuesta. Los demás aprendices deben estar atentos para identificar errores gramaticales y de pronunciación.

Observe el video Past Simple Tense - Song disponible en https://www.youtube.com/watch?v=AKaD2btS1A4 e identifique la diferencia al utilizar el verbo

"*To Be*" y verbos regulares en pasado.

Atienda a la explicación del instructor en la que describe y explica el uso de los verbos regulares en pasado simple retomando la actividad de Daily routines.

Observe y escuche nuevamente el video de la actividad 2 de la presente guía "Historia de los cócteles por Pernod Ricard" disponible en https://www.youtube.com/watch?v=GIYIr9hXYNo

Conforme los equipos de trabajo organizados para la competencia Preparación de bebidas de acuerdo a los siguientes grupos:

Grupo 1: Siglo XVII y XVIII al 1834
Grupo 2: 1862 - 1904



Grupo 3: 1908 – 1934
Grupo 4: 1953 – 1995
Grupo 5: 1995 – 2015

Preparen una exposición donde narren en lengua inglesa cronológicamente los sucesos acontecidos en el periodo que le corresponde. Sean creativos e ingeniosos en su presentación. Tengan en cuenta que su instructor selecciona al azar el orden en que cada aprendiz hace su participación. El instructor hace las respectivas correcciones de pronunciación, realimenta y concluye.

8. Observe el video *Simple Past Tense for children* disponible en https://www.youtube.com/watch?v=UFT8qMRuOwU y preste atención a la explicación dada por su instructor sobre los usos del did como auxiliar de pregunta, cómo se responde en positivo y negativo y la diferencia del *"did"* como verbo.

Participe en la actividad dirigida por su instructor teniendo en cuenta lo siguiente: a. El instructor organiza dos grupos de manera aleatoria para que compitan entre sí. b. El instructor selecciona a un integrante de cada grupo, quienes deben dirigirse al tablero y escribir una pregunta en tiempo pasado teniendo en cuenta el verbo dado por su instructor.

c. Recuerden hacer uso del *did* como auxiliar y luego exprese la pregunta en lengua inglesa.
d. Gana el grupo que más puntos tenga, luego de la participación cada uno de los integrantes.

Retome los verbos regulares en presente vistos anteriormente, consulte el pasado simple de

cada uno de estos y construya oraciones con cada uno de ellos. Presente a su instructor para su verificación y posibles correcciones.

Observe el video *ED pronunciation in English - How to pronounce ED endings*, disponible en http://www.grammar.cl/english/pronunciation-ed.htm y practique la pronunciación de los verbos presentados apoyándose en la orientación de su instructor.

Practique con un compañero la pronunciación de cada uno de los verbos bajo la supervisión de su instructor, espere realimentación de su instructor.

Escriba su rutina diaria en el ámbito escolar y personal empleando el Past Tense y compártala en forma verbal con uno de sus compañeros en el ambiente de formación bajo la orientación de su instructor.



Escriba la rutina de trabajo que efectuó en sus últimos dos talleres cerrados en las competencias de Preparación de Bebidas y Servicio de A&B y comparta su rutina de forma verbal en lengua inglesa con uno de sus compañeros en el ambiente de formación bajo la orientación de su instructor.

9. Conforme una pareja, retomen la carta del restaurante *Islamorada*, seleccionen 7 platos y 3 bebidas, construya una carta en idioma inglés a partir de los productos seleccionados anteriormente y describan cada uno de los productos, así como, sus precios.

   Nota: Elaboren la carta haciendo uso de materiales reciclados para ello deben ser recursivos y creativos. Su instructor orienta y supervisa la actividad.

Participe en la actividad de juego de roles: Atención al comensal en idioma inglés. Para ello tenga en cuenta:

- Roles: Aprendiz = mesero/Instructor = comensal.
- Tiempo: de 3 a 6 minutos.
- Actividades a desarrollar:
  - Ofrecer alimentos y bebidas en inglés teniendo en cuenta las condiciones climáticas para recomendar cada uno.
  - Emplear la carta elaborada y el vocabulario y expresiones vistas en formación. - Participar en el intercambio conversacional con el instructor
  - Responder las preguntas e inquietudes

Atienda las recomendaciones y realimentación dada por su instructor en lo relacionado a gramática y pronunciación.

Evidencia: Roleplay Atención al comensal en idioma inglés

Tiempo requerido: 48 horas (40 de acompañamiento directo del instructor y 8 de trabajo autónomo).
Ambiente requerido: Aula.
Materiales: computador, proyector, sonido, hojas de papel bond, guía de aprendizaje, marcadores fijos y borrables.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1. **Evidencia de Conocimientos:** *Cuestionario conceptos de bebidas y cocteles*	Clasifica las bebidas de acuerdo a tipología y requerimientos del servicio	Cuestionario/Preguntas
2. Evidencia de Desempeño: *Lista de verificación de desempeño en preparación de Cócteles*	Opera los equipos y utensilios de acuerdo con manuales de procedimiento e instrucciones. Prepara bebidas según receta estándar y técnicas de elaboración.	Observación directa/Lista de verificación
3. Evidencia de producto: *Ficha técnica de los cócteles preparados*	Determina la graduación alcohólica de los cocteles de acuerdo a formulación matemática	Observación directa/Lista de cotejo

4. Evidencia de producto: *Presentación y socialización de la cartilla de manejo de residuos y control de plagas y roedores.*	Clasifica residuos de acuerdo con programa de saneamiento Dispone residuos de acuerdo con programa de saneamiento y normatividad. Asume prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos y bebidas de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, de acuerdo con la legislación vigente.	Observación directa/Lista de cotejo
5. Evidencia de Desempeño: *Orientación en lengua inglesa para la simulación de la ejecución de funciones propias de un cargo de la brigada de servicio y atención telefónica.*	Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral. Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía	Observación Directa/Lista de Cotejo



	en el contexto laboral. Comprende recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando Vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	

6. Evidencia de Desempeño: *Orientación en la selección de A&B en idioma inglés utilizando verbos modales de forma oral teniendo en cuenta restricciones alimenticias del cliente.*	Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral. Da consejos simples de salud y seguridad.	Observación Directa/Lista de Cotejo
7. Evidencia de Desempeño: *Roleplay Atención al comensal en idioma inglés*	Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía.	Observación Directa/Lista de Cotejo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Adverbio**: Palabra invariable que modifica a un verbo, a un adjetivo, a otro adverbio o a todo un período; pueden indicar lugar, tiempo, modo, cantidad, afirmación, negación, duda y otros matices.
- **Clasificación de residuos:**
- **Cocktail:** Palabra de origen inglesa. Los extranjeros de habla inglesa, traduciendo, los llamaban ´cock tail´ o cola de gallo, y de esta manera se empezó a internacionalizar la palabra desde Estados Unidos, que es de donde se originó la costumbre de beber este tipo de bebidas
- **Cóctel:** Bebida alcohólica que se prepara mezclando licores con jugos u otros ingredientes. Reunión informal de personas, invitadas con motivo de una celebración, en la que se sirven bebidas y pastas saladas.

- **Disposición de residuos:** Es el proceso de aislar y confinar los residuos en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana o al ambiente.
- **Gramática:** Parte de la lingüística que estudia los elementos de una lengua, así como la forma en que estos se organizan y se combinan en un idioma.
- **Perspectiva:** Punto de vista desde el cual se considera o se analiza un asunto. • **Plaga:** Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.
- **Verbo irregular:** Verbo que no sigue en su conjugación las formas fijadas como modelo del paradigma regular. Acertar y caber son verbos irregulares.
- **Verbo modal:** Es un tipo de verbo que se usa para indicar modalidad, es decir: probabilidad, habilidad, permiso, solicitud, capacidad, sugerencias, orden, obligación o consejo. Los verbos modales siempre acompañan a la forma base de otro verbo que tiene contenido semántico.
- **Verbo regular:** son aquellos que mantienen su raíz y repiten la misma terminación al ser conjugados. Por ejemplo: amar, temer, partir. En ingles pueden ser to love, to walk.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Preparación de bebidas

Adams, E. (2012). *Bebidas. Certificado de Profesionalidad de Servicios de Bar y Cafetería* (1a ed., 1a imp. ed.). Ed. Adams.

Bar E Cocteles. (2018, 29 enero). *Historia de los cócteles por Pernod Ricard*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=GIYIr9hXYNo

Barfly Sms. (2014, 19 julio). *How Bad is this Bartender? COULD THIS BE YOUR BAR?* YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=G45BiiwF49g&feature=youtu.be

Cocktail Emotions. (2012, 12 septiembre). QUE ES EL FLAIR BARTENDING. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=aZdAlm2l4jc

EL BARTENDER (2018, 19 enero). Los tres componentes del cóctel / cocktail. El Bartender. https://www.elbartender.com/los-tres-componentes-del-coctel-cocktail/ El Cantinero Fiel. (2017, 23 octubre). *COMO MEDIR GRADOS DE ALCOHOL EN LOS COCTELES*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=X6piY1zlwKQ

elBartender. (2019, 14 febrero). ▷ Qué es el Flair Bartending: tipos y recomendaciones. https://elbartender.net/que-es-el-flair-bartending/

elBartender. (2019, 22 octubre). *¿Qué es la Coctelería Molecular?* ��. https://elbartender.net/que-es-la-cocteleria-molecular/

EMCEBAR. (2020, 2 noviembre). ¿Qué es un Mixólogo? ¿Qué Hace un Mixólogo? Cursos de Coctelería. https://www.cocteleria.com.mx/blog/mixologia/que-es-un-mixologo/

Gallego, J. F. (2006). Coctelería. In Manual práctico de cafetería y bar (pp. 251-267). Paraninfo. https://link.gale.com/apps/doc/CX2190400014/GVRL?u=sena&sid=GVRL&xid=02f432ff Ramirez, I. A. (2017, 22 enero). *TENDENCIA DE LA COCTELERÍA. COCTELES AHUMADOS EN COLOMBIA - III*. https://nuevamixologiacolombiana.blogspot.com/. https://nuevamixologiacolombiana.blogspot.com/2017/01/tendencia-de-la-cocteleria cocteles_22.html

Romero, C. (2016, 17 agosto). *COMPOSICIÓN DEL COCTEL*. COCTELERIA. https://romerococteleria.wordpress.com/2016/08/17/composicion-del-coctel/ Romero, J. L. (2019, 27 noviembre). *Coctelería tiki: Bebidas estilo polinesio con sabor frutal*. Cursos de Coctelería. https://www.cocteleria.com.mx/blog/que-es-la-cocteleria-tiki/ Terroartistas. (2013, 31 mayo). *Cocktelería. Tendencias internacionales*. http://terroaristas.com/. http://terroaristas.com/2013/05/31/cockteleria-tendencias-internacionales/ THE ALCHEMIST CLUB. (2019, 5 enero). *ESTRUCTURA DE UN COCKTAIL*. ¡Accede al club exclusivo de The Alchemist Club! https://www.thealchemistclub.es/estructura-de-un-cocktail/ The Alchemist Club. (s. f.). The Alchemist Club. ¡Accede al club exclusivo de The Alchemist Club! https://www.thealchemistclub.es/calcular-el-grado-de-alcohol-de-un-coctel/ TheRumExperience. (2013, 11 octubre). *How to Lose a Cocktail Competition Part 5*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=imfXD97eMl4&feature=youtu.be

Vértice, E. (2010). Coctelería. Editorial Publicaciones Vértice. https://elibro net.bdigital.sena.edu.co/es/ereader/senavirtual/62013?page=8

Manipulación de alimentos

Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C. (2011, agosto). *MANEJO DE LOS RESIDUOS PELIGROSOS GENERADOS EN LAS VIVIENDAS.* http://ambientebogota.gov.co/c/document_library/get_file?uuid=ce1c3988-7569-4214-98c6-ed93252f8edc&groupId=55387

Gonzalez, R. (2020, 7 agosto). *Plagas: ¿Qué son? Tipos de Plagas y ¿Cómo combatirlas?* EcologiaHoy. https://www.ecologiahoy.com/plagas

Manuel Alvarado. (2010, 8 noviembre). *03 Manejo de Residuos*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=zd_dGz56VNs&feature=youtu.be

Ministerio de Ambiente, Vivienda, y Desarrollo Territorial República de Colombia. (2007, mayo) *Gestión Integral de Residuos o Desechos Peligrosos Bases Conceptuales.* http://ambientebogota.gov.co/c/document_library/get_file?uuid=d91edd59-c789-447f 8656-a812f1029f8f&groupId=10157

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. (2012, 31 octubre). *MANUAL PARA EL CONTROL INTEGRAL DE ROEDORES CONVENIO COOPERACIÓN TÉCNICA No. 485/10.* https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SA/manual integral-de-roedores.pdf

U.A.E.S.P. (2016, 26 abril). *Micartilla*. Issuu. https://issuu.com/uaesp/docs/micartilla



English - Interacción en lengua inglesa

agendaweb. (s. f.). *Present continuous - exercises*. https://agendaweb.org/. https://agendaweb.org/verbs/present-continuous/index.html

Albany School of English. (2018, 1 febrero). *WHAT WOULD YOU LIKE? | LEARNING ENGLISH for KIDS | INGLÉS para NIÑOS*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=fq7a6TT2PpE Alejo Lopera Inglés. (2016, 22 enero). *Las Rutinas Diarias en Inglés / Daily Routines*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=sAW4EH25Eew

BRITISH COUNCIL. (2017, 16 marzo). *Adverbs of frequency*. LearnEnglish Kids | British Council. https://learnenglishkids.britishcouncil.org/grammar-practice/adverbs-frequency eflnet. (s. f.). *ESL photo dictionary vocabulary - Everyday Actions Memory Game*. https://eflnet.com/vocab/dictionary/everydaymemorygame.php

English Grammar Online. (s. f.). *Exercise on Simple Past - 03 - English Grammar*. https://www.ego4u.com/en/cram-up/grammar/simple-past/exercises?03 English Singsing. (2015, 13 abril). *[Order] May I take your order? I'd like a pizza. (At the Restaurant) - Easy English Dialogue*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=IWMMkp35d6Y

Englishcorner4U. (2013, 2 febrero). *Past Simple Tense - Song*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=AKaD2btS1A4

FOK! (2015, 16 agosto). *Ed Debevic's Chicago - Rudest Waiter Ever*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=KJpwF7Nc3dk&feature=youtu.be

Fun Kids English. (2017, 7 septiembre). *Learn Sports Names for Kids | Video Flash Cards | Kindergarten, Preschool & ESL | Fun Kids English*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=yGJ0MoYXmZA&feature=youtu.be

HARVARD. (s. f.). *Welcome to Harvard Events Management | Harvard Events Management*. https://www.universityevents.harvard.edu/sites/default/files/FOOD%20RESTRICTIONS%20AND%20ALLERGIES.pdf

I Man Fong. (2012, 27 noviembre). *Mr Bean (Present Continuous) YouTube*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=0aUJBR7oZeg

Jonatan Cruz. (2013, 23 mayo). *Simple Past Tense for children*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=UFT8qMRuOwU

LANGUAGE PLANET TOLUCA. (2011, 11 octubre). *Present Continuous tense*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=Ay2D8chFBKw&index=4&list=PL31D7CB49ABAAB4DB

LetsEnglish. (2010, 16 diciembre). *Present Simple or Present Continuous?* YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=PRQv7GkOId0

Little Angel: Nursery Rhymes & Kids Songs. (2016, 13 julio). *Would you Play with a Dinosaur? | Kids Songs | by Little Angel*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=iQqTXGMjKPE

Luselena Macias. (2015, 3 febrero). *HABLANDO INGLES*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=AlDGsmRglDQ&feature=youtu.be

Maple Leaf Learning. (2013, 6 febrero). *Can / Can't - Simple Skits*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=oCAZMW4jMX8

Mark Kulek. (2013, 7 mayo). *Adverbs of frequency | Everyday Activities | Easy English Conversation Practice | ESL*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=mRh6oDnRWKs

Mark Kulek. (2014, 2 junio). *Would you like some...? Offering Food (yes, please) | Mark Kulek - ESL*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=i5YQVC6-5MM

MES. (s. f.). *Daily Routines Games*. https://www.mes-games.com/dailyroutines.php Miguel Angel Rodriguez Lopez. (2012, 29 noviembre). *The Present Simple Tense*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=DcyyKtmFMiQ

mohamed ali. (2013, 3 octubre). *English Lessons for Children, shopping*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=AnHWZrltOcM

Real English®. (2013, 8 febrero). *Real English ® 42 SUBTITLED - Was and Were - Were you good at school?* YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=E7YEmyMSsXk

Sightseeing Tours | Randall's ESL Cyber Listening Lab. (2020, 17 marzo). Randall's ESL Cyber Listening Lab. https://www.esl-lab.com/easy/sightseeing-tours/

Studycat Limited. (2010, 10 septiembre). *Can & Can't // Action Verbs pt.7/11: Fun English grammar cartoon «WHAT CAN YOU DO?»* YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=a91oTyA0Qg8

Super Simple Songs - Kids Songs. (2014, 17 enero). *How's The Weather? | Super Simple Songs*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=rD6FRDd9Hew&vl=es

TeacherWhatIDo. (2016, 6 noviembre). *Be Verb in Simple Past (Negative)*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=XUeLdEhj8vw

Visoth Edu. (2019, 14 agosto). *English conversation - Present Simple | Present Simple Conversation*. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=6xnu1895PBk Woodward Ltda. (s. f.). *Pronunciation of ED in English*. English Grammar - Woodward English. https://www.grammar.cl/english/pronunciation-ed.htm

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha

Autor (es)	Jeison David Castaño Reina Deisy Liliana Corzo Edgar Gracia Rodriguez Freddy Leon Wagner Lillete Lopez Ramirez Erika Marcela Rojas Aguilar Yudy Paola Torres	Instructores Técnicos y transversales/ Equipo de Desarrollo Curricular	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	20/08/2020



	Fernando Zapata Delgado			
	Martha Isabel Rincón	Acompañamiento Pedagógico	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos	20/08/2020
Fecha de finalización y aprobación:			22 de enero de 2021	

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					