PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 24 de Octubre de 2024

Señor (a)
DAVID ALBERTO ORTEGA MEJIA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5852458**

Coordinador académico

Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR. 5852458 del año 2024

JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 25775911** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTE Y SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($36.157.184). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) DIEZ (10) pagos iguales por los meses de Febrero a Noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($3.465.545) cada uno, y TRECE (13) días del mes de Diciembre de 2024, por valor de UN MILLÓN QUINIENTOS UN MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($ 1.501.734).

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 569-217971-80 de BANCO Bancolombia S.A., cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se apoya la Planeación y ejecución de la formación profesional, en el programa de Oferta regular, enfocado a los siguientes programas de formación titulada asignado. Se continúa ejecutando las siguientes formaciones: **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha N° 2877829 en Montería, termina su etapa electiva y se adjunta acta de finalización de etapa electiva, el reporte de juicios evaluativos se adjuntó en la carpeta GC de cuenta de Septiembre de 2024. **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3065858 en Montería, se inicia inducción el Martes 15 de Octubre de 2024. **Auxiliar:** Servicios de Bartender Ficha N° 3088461	Listas de asistencia, formato mensual de eventos de Octubre de 2024 Fotografías en las sesiones de formación Se anexa evidencia de acta de finalización de etapa electiva, en carpeta GC. Se anexa evidencia fotográfica en los anexos. Se anexa evidencia fotográfica en los

		Formación complementaria: Preparación de cocteles Ficha N° 3110462 en Moñitos con fecha de inicio 18 de Octubre de 2024.	anexos.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se Colabora con la elaboración de las guías de aprendizaje en su formato actual GFPI-F-135-V04, aportados en la cuenta de cobro del mes de Julio de 2024.	Información aportada en cuenta de Julio de 2024 tales como: Guías de aprendizaje.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se adjuntan juicios evaluativos de formación complementaria Preparación de cocteles en Moñitos Ficha # 3071649 en el mes de Septiembre Se adjuntan juicios evaluativos de formación complementaria Preparación de cocteles en San Antero Ficha # 3048641 en el mes de Agosto	Se adjunta reporte en carpeta GC
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Se asiste a alistamiento de IV Oferta, notificado por el Coordinador académico David Ortega.	Se adjunta evidencia fotográfica y lista de asistencia en anexos
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	La ficha 2877829 finalizó su etapa electiva y se adjunta acta.	Se adjunta acta de finalización de etapa electiva.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de	No se ha presentado novedad al respecto	No se ha presentado

	aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.		novedad al respecto, por lo que no existe evidencia
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se han presentado novedades en el período	No se ha presentado novedad al respecto, por lo que no existe evidencia
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se elaboran los documentos de acuerdo con los lineamientos del Centro de formación, como son las guías de aprendizaje, se aportaron en la cuenta del mes de Julio de 2024 en su versión actualizada. Informe mensual de ejecución contractual.	Formatos: GFPI-F-135-V04 GTH_F_062_V10
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No hago parte de proyectos de investigación	No existe evidencia ya que no hago parte de proyectos de investigación
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop II Planilla Si contratistas y pagos seguridad social Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Mes Octubre de 2024 Evidencias de gestión contractual
11	Comunicar al Supervisor del	Durante el período no se	No se ha

	contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	presentado ninguna novedad al respecto, por lo tanto no se anexa evidencia.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminación).	No se ha presentado ninguna novedad al respecto, por lo tanto no se anexa evidencia
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se asiste a alistamiento de IV Oferta, notificado por el Coordinador académico David Ortega.	Se adjunta evidencia fotográfica y lista se asistencia en anexos
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se han presentado novedades en el período, ya que las fichas se encuentran vigentes en etapa lectiva	No se ha presentado ninguna novedad al respecto, por lo tanto no se anexa evidencia

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la

presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9473862988 de la planilla, del operador Aportes en línea en el periodo de Septiembre de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,



Firma

Jenniffer Hernández Guzmán
Contratista
C.C. No. 25775911 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma

David Alberto Ortega Mejia

Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR. 5852458 de 2024

Coordinador académico

ANEXOS

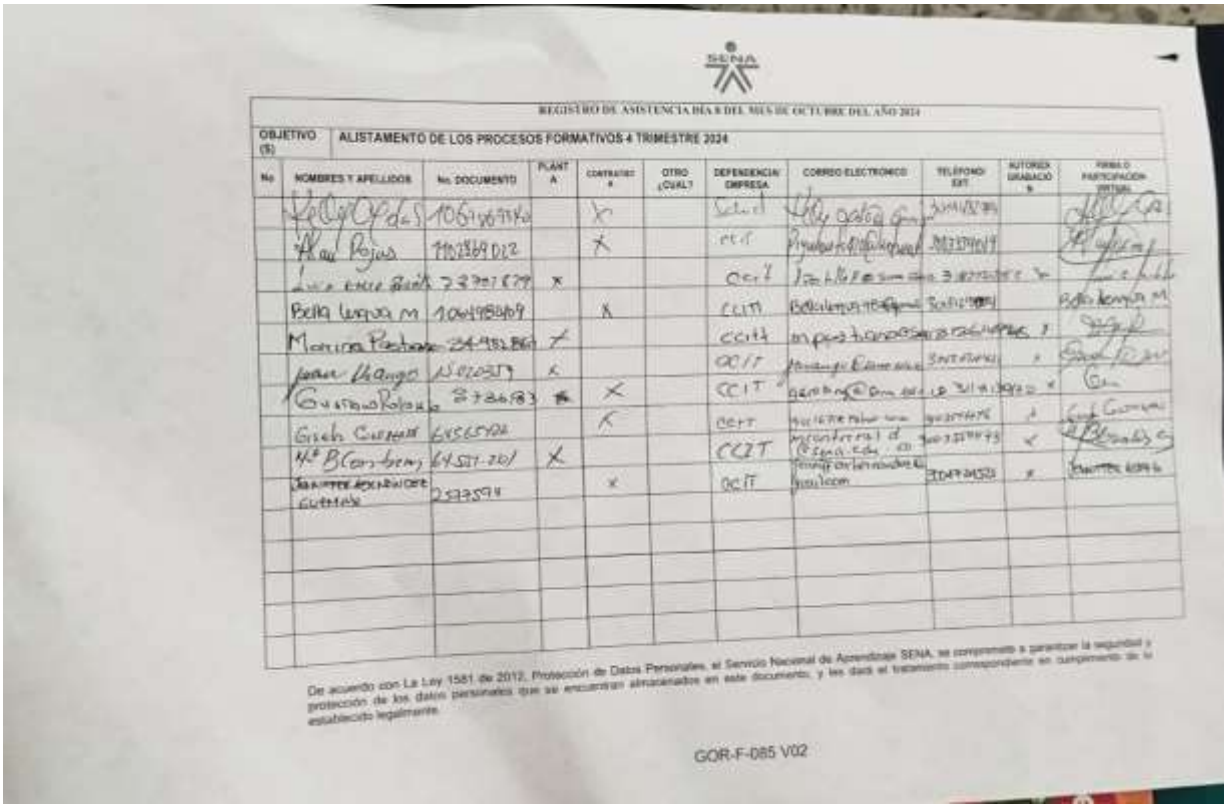
Evidencia: Semana de alistamiento de IV Oferta del 07 al 12 de Octubre de 2024

Para recibir Ficha # **3065858** **Ambiente:** M 110 Lego









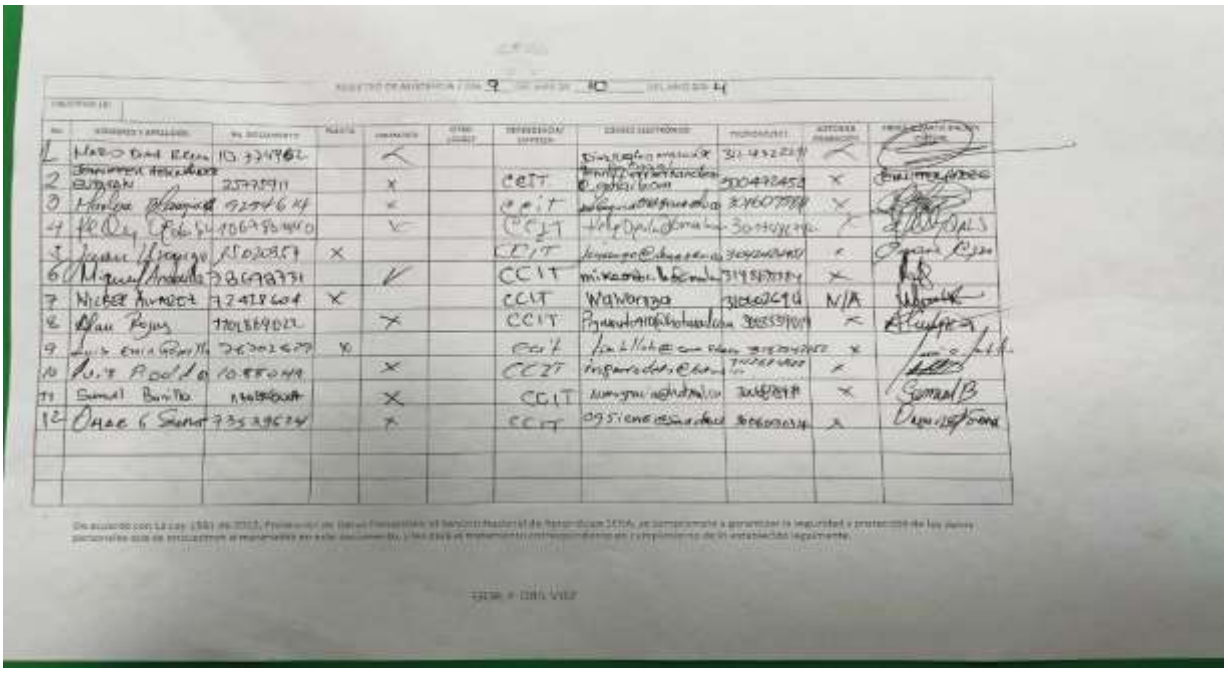
REGISTRO DE ASISTENCIA DIA 8 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): ALISTAMIENTO DE LOS PROCESOS FORMATIVOS 4 TRIMESTRE 2024

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/ EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
		1065		X						
	Rau Rojas	1102869012		X						
		73301679	X							
	Bella Vargas M	1064988909		X						
	Marina Pastrana	24932861	X							
	Juan Mango	1020357	X							
	Gustavo Rolon	2736583	X	X						
	Girsh Cuervo	64565926		X						
	H. B Cordoba	64557201	X							
		2373594		X						

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



Evidencia: Visita Hotel GHL Montería 23 de Septiembre de 2024







Evidencia: Auxiliar de Servicios de Bartender Ficha # 3088461 Jornada tarde











Evento: Feria de emprendimiento Sembradores de paz 27 de Septiembre de 2024

Centro comercial Nuestro Montería



Evidencia: Técnico de Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065858











Evidencia: Ficha 3110462 Preparación de cocteles en Moñitos Mes Octubre de 2024








dubois



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3110462 - PREPARACION DE COCTELES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 60,00

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: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

ACTA No.			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEACIÓN DE COMPETENCIAS DE INICIO DE FORMACIÓN			
CIUDAD Y FECHA:	**Montería, 07 de Octubre de 2024**	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 12:00 m
LUGAR Y/O ENLACE:	Ambiente de formación M 106	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Comercio industria y turismo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Lectura de la planeación pedagógica del proyecto formativo Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.” identificado con el código 2098462.
2. Socialización de los tiempos para la ejecución de las competencias técnicas del Programa de formación Técnico Servicio de restaurante y bar de acuerdo con la ruta de aprendizaje.
3. Asignación de las responsabilidades de las acciones de formación a los equipos de instructores de la ficha **3065858** en el Municipio de Montería.
4. Varios
5. Cierre

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Planear las actividades de aprendizaje del programa de formación Técnico de Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3065858

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Asignación de la planeación de las actividades al equipo de instructores responsables de la ejecución de la formación de la ficha Ficha N° 3065858 del Técnico en Servicio de Restaurante y bar que se desarrollara en el municipio de Montería del CCIT.

2. De acuerdo con lo anterior se asignan las actividades de formación a losinstructores para la Ficha N° 3065858, como se describen en la siguiente tabla:

Actividad	Trimestre	Responsable
Inducción al aprendiz	I trimetsre	Jenniffer Hernández Guzmán Mario Díaz Regino
Asignación de los aprendices a la ruta de aprendizaje	I semestre	Mario Díaz Regino Jenniffer Hernández Guzmán Jorge Gómez Mestra
Orientación de la competencia		
Resultado de aprendizaje	**Actividad de aprendizaje**	**Responsable**
1 Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente. 2 Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento 3 Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, ordenes de producción y proyección de ventas. 4 Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.	1.Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.	**Competencia:** Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa **Instructor: Mario Diaz**
1. Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con los	1.Desarrollar procesos y procedimientos para la preparación de bebidas a base de café en establecimientos	**Competencia:** Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos

requerimientos del servicio. 2. Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos 3. Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio. 4. Operar la caja del establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos	gastronómicos con perspectiva emprendedora.	**Instructora:** **Jenniffer Hernandez G**
1. Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social. 2. Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene. 3. Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social. 4. Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según	1. Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.	**Competencia:** Generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. **Instructor:** Jorge Gómez Mestra

las características de la función productiva.		
1. Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social. 2. Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización. 3. Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral. 4. Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.	Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.	**Competencia:** Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente. **Instructora:** Ludys Pastrana Martínez
1. Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto	Emplear procesos y procedimientos para la preparación de bebidas en establecimientos como	**Competencia:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera

aplicando procedimientos matemáticos. 2. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. 3. Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos. 4. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.	restaurantes, cafés, bares y otros proveedores de alimentos y bebidas.	matemática en contextos laborales, sociales y personales **Instructor: Juan Carlos Bainess**

CONCLUSIONES

1. Se analizó el programa de formación y el proyecto formativo que permitió definir los responsables de las actividades de aprendizaje y competencias a desarrollar durante el mes de octubre y noviembre como se relacionó en la anterior tabla.

2. Los instructores responsables de la ejecución de la formación del programa Técnico Servicio de Restaurante y bar, versión 1, para la ficha **3065858**, asignaron las actividades a desarrollar acorde a los lineamientos del procedimiento de ejecución de la formación profesional.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se inicia con las competencias correspondientes a la fase de análisis, Ajustar el desarrollo curricular de los siguientes trimestres.	**07/10/2024**	**Jenniffer Hernández Guzmán**	JENNIFFER HDEZ G

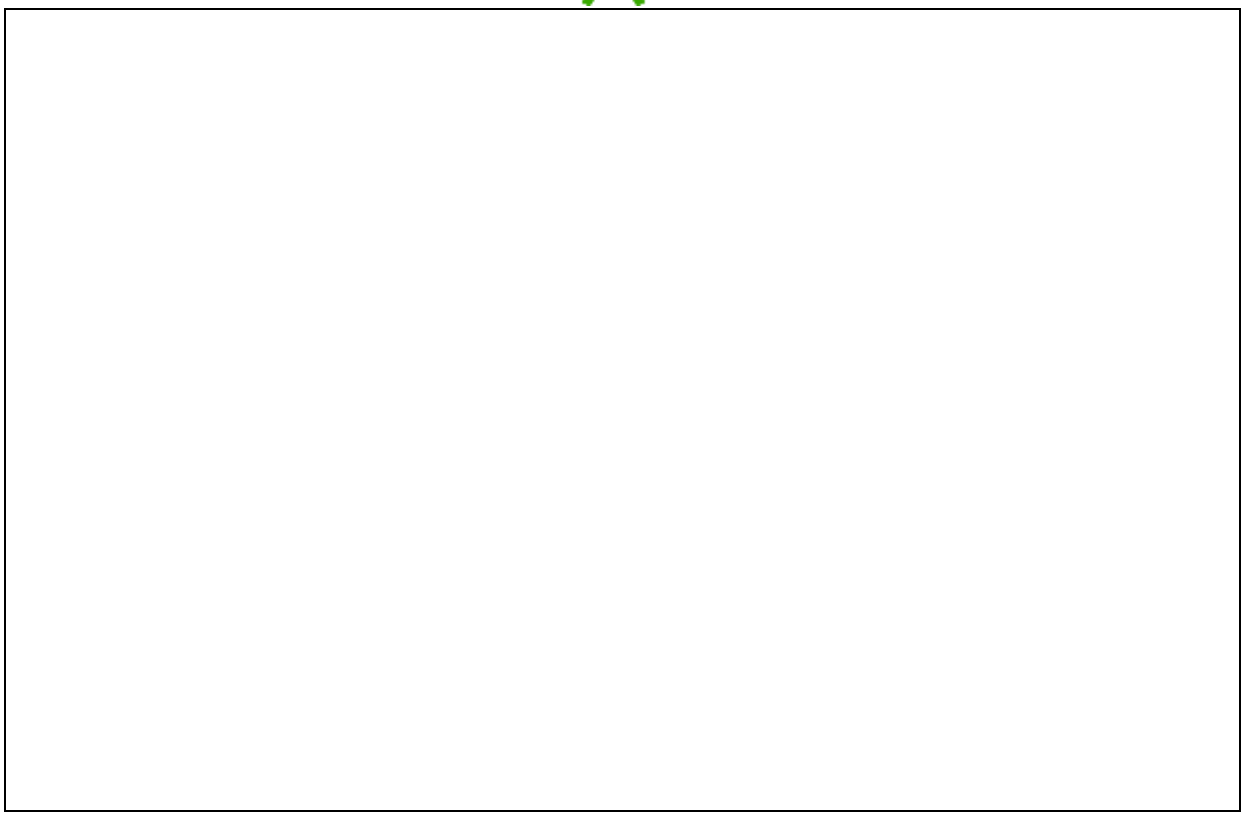
Ajustar de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje para los siguientes trimestres.			
Se inicia con las competencias correspondientes a la fase de análisis	**07/10/2024**	**Mario Díaz Regino**	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS



Instrucciones *(Favor eliminar, no imprimir)*

Generalidades:

- ✓ Quién(es) lo diligencian: El formato de Acta debe ser diligenciado por la(s) persona(s), o el área responsable de la actividad, o en su defecto por la(s) persona(s) que citan a la reunión.
- ✓ Cuando se diligencia: El acta debe ser diligenciada durante el desarrollo de reuniones y comités, donde se tomen decisiones, cumplimiento de objetivos, seguimientos, se establezcan compromisos, entre otros, Esta debe ser firmada y comunicada a los participantes en el menor tiempo posible.
- ✓ Frecuencia de diligenciamiento: N/A pues se diligencia cada vez que se desarrolla una reunión de trabajo y se deban registrar las actividades, acciones y decisiones tomadas.
- ✓ Qué trámite surte el formato una vez diligenciado: El formato una vez diligenciado debe surtir los efectos relacionados con el proceso o procedimiento de las áreas, y posteriormente pasar a conformar sus respectivos expedientes.
- ✓ Si se requiere imprimir (en lo posible no): Se debe imprimir en caso de que se trate de un documento que haga parte de un expediente del área, salvo que se gestione como un documento electrónico en los sistemas de información adecuados que cumplan los requisitos de documento electrónico y permita la conformación de los expedientes electrónicos o híbridos.
- ✓ Quién lo guarda: Las actas deben ser guardadas en sus respectivos expedientes.
- ✓ Otros, según se considere necesario.
- ✓ Previo al inicio de la reunión se debe diligenciar los espacios de información básica como lo son: nombre del comité o de la reunión, ciudad y fecha, lugar o enlace, Dirección, Regional, Centro de formación, agendas o puntos para desarrollar y objetivos de la reunión.

Campo del formato	Instrucción	Tener en cuenta
SOLICITAR PERMISO PARA GRABAR LAS REUNIONES	Se debe solicitar permiso para grabar las reuniones Especialmente para las reuniones virtuales donde no se puede incluir la firma de estos participantes. La aprobación se puede registrar en la columna junto a la firma.	
ACTA No.	Se inicia un consecutivo por vigencia, iniciando desde N° 1 hasta N° veces.	Se archiva en orden cronológico, del más antiguo al más reciente
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:	Verificar si el comité convocado esta creado por acto administrativo para registrar su nombre o en su defecto nombrar colocar la temática a desarrollar.	
CIUDAD Y FECHA:	Registre el nombre de la ciudad y el día en que se celebra la reunión.	
HORA INICIO /HORA FIN	Registre la hora de inicio de la reunión y la hora de finalización	
DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO	Registre el nombre del lugar en el que se celebra la reunión.	
LUGAR Y/O ENLACE	Registre el lugar donde se lleva a cabo la reunión y el enlace si se trata de una reunión virtual y/o si la reunión fue grabada registre el enlace de la grabación. Puede registrar el lugar y el enlace al tiempo si se trata de una reunión con participación presencial y virtual al tiempo.	Solicitar permiso para grabar las reuniones
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR	Listar las temáticas centrales del comité o de la reunión.	Si es un comité incluir un punto relacionado con la verificación de quorum
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:	Iniciando con un verbo en infinitivo indicar el propósito o finalidad de la reunión	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	Realizar descripción del desarrollo de la reunión conforme con la agenda o los puntos a desarrollar.	Si es un comité es importante verificar el quorum indicando los roles que desempeña cada uno.

CONCLUSIONES	Resumen de las decisiones y aspectos más importantes tratados.	
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS	Se registran las actividades y/o decisiones asignadas, las fechas de cumplimiento y se incluye la firma de aceptación.	Realice revisión de los compromisos anteriores
ASISTENTES y APROBACIÓN DE DECISIONES	Dependiendo del tipo de reunión presencial o virtual la firma se puede realizar de forma digital o manuscrita	
APRUEBA (SI/NO)	Si o no aprueba el acta	
OBSERVACIÓN	Escriba las consideraciones pertinentes frente a la aprobación del acta	
FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	Si la reunión es presencial firme el documento (manuscrita) si es virtual lo podrá hacer con firma electrónica o digital	
ANEXOS	Aquellos archivos como imágenes, documentos Excel, documento PDF, entre otros, que se visualizaron en la reunión y sirven de apoyo para el acta	Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.
LA INFORMACIÓN DE ESTE DOCUMENTO SE DEBE CLASIFICAR COMO		
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES		
DATO PERSONAL:	Cualquier información vinculada o que pueda asociarse a una o varias personas naturales determinadas o determinables	
ENCARGADO DEL TRATAMIENTO:	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, realice el Tratamiento de datos personales por cuenta del responsable del Tratamiento	
RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, decida sobre la base de datos y/o el Tratamiento de los datos	
TITULAR	Persona natural cuyos datos personales sean objeto de Tratamiento	

TRATAMIENTO	Cualquier operación o conjunto de operaciones sobre datos personales, tales como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión	
FINALIDAD	La utilización de los datos debe sujetarse a una finalidad legítima de acuerdo con la Constitución y la ley. La finalidad de la utilización de los datos debe ser informada al titular de la información previa o concomitantemente con el otorgamiento de la autorización, cuando ella sea necesaria o en general siempre que el titular solicite información al respecto	

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	
1.2. Código Programa:	635301	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 30/04/2020 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
1.8 Justificación	El movimiento económico y los procesos de paz adelantados en el país permiten aprovechar y disfrutar el alto potencial turístico, la variada gastronomía y las diversas actividades que giran en torno a los establecimientos de alimentos y bebidas. El informe del BBVA Research indica que para el 2020, el turismo colombiano, será el primer generador de divisas superando las exportaciones de carbón (BBVA-Research Unidad de Colombia, 2018). Por su parte, el CITUR (Centro de Información Turística de Colombia) ubica a este sector como el segundo generador de divisas, ya que en 2018 logró alcanzar US$ 6617,56 millones en la cuenta exportaciones de viajes y transporte; un 12% por encima del año anterior. Así mismo, el DANE reporta que para el primer trimestre del año 2018 del total de personas empleadas a nivel nacional (21.831) el sector comercio, hoteles y restaurantes participó con un 27,4% equivalente a 6.002 personas ocupadas. Estas cifras permiten evidenciar que los sectores productivos, y específicamente el de Servicios de Alimentos y Bebidas, presentan una gran demanda laboral cada vez más exigentes, pues requieren de la calificación y cualificación del personal; El SENA da respuesta a estas necesidades actuales, incorporando conocimientos, habilidades y destrezas en el marco de la Formación Profesional Integral con el programa TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR Este programa posee componentes de formación profesional, social, de ciencia, cultura y metodologías de aprendizaje innovadoras, garantizando la integralidad de la formación en coherencia con la misión institucional del SENA. Está estructurado sobre métodos y contenidos de manera equilibrada, lo cual fortalece la formación de ciudadanos capaces de aportar en la construcción del tejido social, librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora. El egresado tendrá la capacidad de responder por un servicio de alto nivel en el desempeño de sus funciones, participando de manera oportuna en procesos de ejecución, liderazgo y mejora continua de los estándares de calidad; para lograr la satisfacción de los clientes y logrando las metas en ventas del establecimiento. Tendrá el criterio para asesorar en el consumo de alimentos y sugerir las bebidas acordes, aplicando técnicas de maridaje. Igualmente, estará en la capacidad de resolver o solucionar problemas relacionados con su nivel de competencia, aplicando el conocimiento y destrezas en el sector HORECA y adaptándose al uso de nuevas herramientas tecnológicas.	

1.9 Sectores a los que se asocia el programa	**Sector económico:**	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	
2.0 Estrategia metodológica	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se estimula de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno Las TIC El trabajo colaborativo.	

2. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO

2.1 PERFIL OCUPACIONAL

2.1.1 NOMBRE DE LA(s) OCUPACIONES QUE PODRÁ DESEMPEÑAR EL EGRESADO

Código del campo ocupacional	Ocupación
6353	Meseros y Capitán de Meseros

2.1.2 PRINCIPALES PRODUCTOS DEL TRABAJO DEL EGRESADO

AREAS DE SERVICIO LIMPIAS, DESINFECTADAS Y ORGANIZADAS DE ACUERDO CON ESTANDARES DE CALIDAD.
MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO, LIMPIO E HIGIENIZADO SEGUN NORMATIVA.
MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS, CLASIFICADAS, ROTULADAS Y ALMACENADAS EN ALACENAS, REFRIGERADORES Y/O CONGELADORES SEGUN CRITERIOS DE HIGIENE Y MANIPULACION.
FORMATOS DE REGISTRO DE INVENTARIO FISICO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DILIGENCIADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS.
DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DILIGENCIADOS DE ACUERDO CON POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.
SERVICIOS ASIGNADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE RESERVA.
AREAS DE SERVICIO MONTADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS.
MESAS MONTADAS DE ACUERDO CON MENU Y TIPO DE SERVICIO.
ALIMENTOS Y BEBIDAS VENDIDOS DE ACUERDO CON PREFERENCIAS DEL CLIENTE, TECNICAS DE MARIDAJE Y COMERCIALIZACION.
CLIENTES ATENDIDOS SEGUN PROTOCOLOS, TECNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
ORDENES DE SERVICIO TRAMITAS O GESTIONADAS EN AREAS DE COCINA Y BAR SEGUN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y PROCEDIMIENTO TECNICO.
ALIMENTOS PREPARADOS, ENSAMBLADOS O TERMINADOS FRENTE A LOS COMENSALES DE ACUERDO CON LAS TECNICAS DE COCINA DE COMEDOR Y NORMATIVA SANITARIA.
ALIMENTOS Y BEBIDAS DISPUESTOS AL CLIENTE DE ACUERDO CON ESTRUCTURA DEL MENU, TIPOS Y TECNICAS DE SERVICIO.
COCTELES SERVIDOS SEGUN TECNICAS, ESTANDARES DE PREPARACION Y NORMATIVA SANITARIA.

BEBIDAS SERVIDAS SEGUN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS TECNICOS
BRIGADA DE SERVICIO DISTRIBUIDA CONFORME A REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.
MOVIMIENTOS DE CAJA REGISTRADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y POLITICAS DE FACTURACION.

2.1.3 COMPETENCIAS QUE DESARROLLARÁ

Nombre de Norma de Competencia Laboral / Unidad de competencia	Código NCL / UC
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	220601501
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS	260201065
DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y	240201524
Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	210201501
Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	240201526
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	230101507
Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	240201529
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.	240202501
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	290801023
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	260201071
Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	240201528
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	240201530
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	999999999
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	260201017

2.2 PERFIL PROFESIONAL

2.2.1 Procedimientos/ Habilidades cognitivas, psicomotoras	2.2.2 Conocimientos / Saberes esenciales	2.2.3 Competencias Sociales
DESCRIBIR LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS Y SUS CARACTERISTICAS. DETERMINAR LOS TIPOS, CARGOS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA BRIGADA DE SERVICIO. IDENTIFICAR GRUPOS DE INVENTARIO DEL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO. INVENTARIAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS DEL AREA DE COMEDOR. IDENTIFICAR LAS CARACTERISTICAS FISICAS DEL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.	ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, AREAS, CARACTERISTICAS. BRIGADA DE SERVICIO: CONCEPTO, TIPOS, CARGOS, FUNCIONES, PERFILES TECNICOS, ACTITUDINAL Y ETICO, TRABAJO EN EQUIPO E IMAGEN PROFESIONAL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO PARA COMEDOR: CONCEPTO, GRUPOS DE INVENTARIO, CRITERIOS DE USO, PROCEDIMIENTO DE MISE EN PLACE Y TECNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION,	ESCUCHAR ACTIVAMENTE A CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS. EMPLEAR LAS REGLAS DE CORTESIA EN EL TRATO CON LOS DEMAS. RESPETAR A LOS DEMAS. PRACTICAR LA COMUNICACION RECEPTIVA, ASERTIVA Y EXPRESIVA. COMPARTIR EMOCIONES ASERTIVAMENTE. COOPERAR EN LAS ACCIONES LABORALES. PREVENIR Y SOLUCIONAR CONFLICTOS. MANEJAR EFECTIVAMENTE LAS SITUACIONES EMOCIONALES.

REGISTRAR LAS RESERVACIONES DE LOS CLIENTES SEGUN PROTOCOLO ESTABLECIDO. RECIBIR A LOS COMENSALES Y ORIENTARLOS HASTA LA MESA. PRESENTAR MENU Y/O CARTA A LOS COMENSALES. APLICAR TECNICA PARA LA TOMA DE PEDIDOS EN EL SERVICIO DE COMEDOR. VERIFICAR PRODUCTOS SEGUN LA ORDEN DE SERVICIO. EFECTUAR LAS TECNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR SEGUN PROTOCOLO Y ETIQUETA. REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA DE COMEDOR Y TECNICAS DE EMPLATADO. OFRECER BEBIDAS DURANTE EL SERVICIO. APLICAR PROTOCOLOS DE MANEJO DE CAJA. MANEJAR LAS POLITICAS DEL ESTABLECIMIENTO. CONTAR LA BASE DE CAJA A LA APERTURA Y CIERRE DEL TURNO. REGISTRAR Y RECIBIR PAGOS VERIFICAR LA AUTENTICIDAD DEL MEDIO DE PAGO. EMITIR FACTURA POR VENTAS. REALIZAR AVANCES PARCIALES.	TIPOS DE SERVICIO: CARACTERISTICAS, CLASES, TECNICAS, PROCEDIMIENTOS. SISTEMA DE RESERVAS: CONCEPTO, TECNICAS, PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS. PORTAFOLIO DE SERVICIOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERISTICAS, MENU: CONCEPTO, ORDEN GASTRONOMICO, FUNCION, TIPOS Y PRESENTACION. COMANDA DE SERVICIO: CONCEPTO, INSTRUMENTOS, TECNICAS PARA LA TOMA Y REDACCION DE PEDIDO. SERVICIO DE COMEDOR: CONCEPTO, CICLO DE SERVICIO, TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS. COCINA DE COMEDOR: TECNICAS DE PREPARACION, CORTES BASICOS DE PROTEINAS, FRUTAS, VERDURAS Y CARBOHIDRATOS, SALSAS, METODOS DE COCCION Y CONSERVACION. BEBIDAS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOS, CLASIFICACION, PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS, MARIDAJE, TECNICAS DE SERVICIO. NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA. PETICIONES, QUEJAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS: CONCEPTOS, CARACTERISTICAS, TECNICAS DE ATENCION, MANEJO Y RESOLUCION. CAJA: CONCEPTO, PROCEDIMIENTO DE CONTEO LA BASE, PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE VENTAS Y MANUAL DE OPERACION. MEDIOS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS DEBITO, CREDITO, BONOS, DESCUENTOS, PROMOCIONES, CRITERIOS DE AUTENTICIDAD, PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE DATAFONOS.	TRABAJO DE OTROS. SER HONESTO EN LAS ACCIONES REALIZADAS EN EL ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.

2.3 PROYECCIÓN DEL EGRESADO

2.3.1 En lo laboral	EL EGRESADO EN EL PROGRAMA TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR PODRA SER EMPLEADO POR RESTAURANTES, BARES, CAFES, CASAS DE BANQUETES, CLUBES, HOTELES, CRUCEROS, CASINOS Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES; OCUPANDO LOS CARGOS DE CAPITAN DE MESERO, MESERO, MESERO DE EVENTOS Y BANQUETES. DESEMPEÑANDO LAS SIGUIENTES FUNCIONES: EFECTUAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y ESTANDARES. ASESORAR EN LA SELECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS AL COMENSAL DE ACUERDO CON CRITERIO TECNICO Y OFERTA DEL ESTABLECIMIENTO. ATENDER A CLIENTES Y COMENSALES DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE SERVICIO Y PROCEDIMIENTOS TECNICOS. PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO CON TIPO, PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA. SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON CONDUCTAS ETICAS, TIPOS Y TECNICAS DE SERVICIO. TERMINAR PREPARACIONES ESPECIAL FRENTE AL COMENSAL DE ACUERDO CON TECNICAS DE COCINA DE COMEDOR Y NORMATIVA SANITARIA. VERIFICAR CON LOS COMENSALES LA SATISFACCION Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SERVICIO OFRECIDO SEGUN PROCEDIMIENTOS TECNICOS. OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO SEGUN PROCEDIMIENTO Y CONDUCTAS ETICAS. LLEVAR EL REGISTRO DE INVENTARIOS Y PROCESOS DE CALIDAD DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y CONDUCTAS ETICAS.

2.3.1 En lo laboral	DEL SERVICIO, DINAMICAS DEL EQUIPO DE TRABAJO Y CONDUCTAS ETICAS.
2.3.2 En lo empresarial	EL EGRESADO EN EL PROGRAMA TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR PODRA DESEMPEÑARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS O DESARROLLAR PROYECTOS PRODUCTIVOS PARA LA CREACION Y MONTAJE DE UNIDADES EMPRESARIALES PROPIAS O EN ALIANZA CON OTROS.
2.3.3 En el entorno social	CONTRIBUIR CON EL IMPACTO AMBIENTAL EN EL MANEJO DE RESIDUOS GENERADOS POR LA PREPARACION, ENSAMBLE Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.
2.3.4 En la formación y aprendizaje permanente	EL EGRESADO PODRA CONTINUAR SU CADENA DE FORMACION EN EL NIVEL TECNOLOGO EN EL PROGRAMA DE FORMACION GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. EN EL NIVEL DE PREGRADO Y POSTGRADO PODRA ADELANTAR ESTUDIOS EN EL AREA DE LA HOTELERIA Y TURISMO, GASTRONOMIA Y CULINARIA O AFINES. PARA ACTUALIZARSE Y CUALIFICAR SU DESEMPEÑO PODRA DESARROLLAR CURSOS DE FORMACION COMPLEMENTARIA Y EVENTOS O ACCIONES DE FORMACION CORTA EN TEMAS COMO: COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL, SERVICIOS GASTRONOMICOS E HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y OTROS EXIGIDOS PARA EL DESEMPEÑO EN CRUCEROS.
2.3.5 En la innovación y desarrollo tecnológico	PROPONE NUEVOS ESQUEMAS PARA MEJORAR LA ACTIVIDAD EN LOS RESULTADOS OPERATIVOS Y PRODUCTIVOS DEL ESTABLECIMIENTO. ACOMPAÑAR LA ELABORACION Y ACTUALIZACION DE CARTAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

2.4 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

EL EGRESADO DEL PROGRAMA TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR ESTA EN CAPACIDAD DE ATENDER, ASESORAR Y SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS A CLIENTES; PREPARAR COCTELES Y CAFES, COORDINAR Y SUPERVISAR LAS ACTIVIDADES DE OTROS MESEROS.

3. PERFIL IDÓNEO DE INGRESO

3.1 REQUERIMIENTOS

3.1.1 Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:

Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:	BÁSICA SECUNDARIA
Grado:	9
Requiere Certificación académica (si/no)	SI

Requiere Formación para el trabajo y desarrollo humano. (si/no)	NO	**Cuál?**	
		No. Horas	0
3.1.2 Edad mínima definida en la ley:	18 años		
3.1.3 Requisitos adicionales:	Superar pruebas de selección fase I y fase II (obligatoria) Para el ingreso a talleres de servicio se debe contar con certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos (Resolución 2674 de 2013).		

3.1.4 Restricciones de ingreso soportadas en la legislación vigente:
(Limitaciones físicas o cognitivas que impiden total o parcialmente el desarrollo de la formación y que estén expresamente descrita y soportadas en normas relacionadas con el desempeño ocupacional y profesional)

De acuerdo con el perfil requerido por el sector productivo se recomienda no tener limitaciones de tipo motriz ni sensorial. No registrar enfermedades infectocontagiosas graves (Resolución 2674 de 2013, Capitulo 3, Articulo 11).

3.2 ASPECTOS ACTITUDINALES, MOTIVACIONALES Y DE INTERÉS

El aspirante al programa de formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, debe contar con dominio de sí mismo, actitud de liderazgo, expresión y comunicación, facilidad para el manejo de relaciones interpersonales, trabajo en equipo, trabajo bajo presión, capacidad de adaptación a nuevas situaciones, de análisis, de reflexión, de creatividad, de perseverancia y de innovación en la búsqueda de soluciones a problemas reales de los establecimientos de alimentos y bebidas.

3.3 COMPETENCIAS A EVALUAR EN EL PROCESO DE INGRESO

CLASE	TIPO	COMPETENCIA	INDICADOR	NIVEL ACADEMICO	GRADO	%
Básica	Ciencias Naturales	Desarrollo compromisos personales y sociales..	Cumplo mi función cuando trabajo en grupo y respeto las funciones de las demás personas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Naturales	Entorno físico.	Comparo masa, peso, cantidad de sustancia y densidad de diferentes materiales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Básica	Ciencias Naturales	Me aproximo al conocimiento como científico(a) natural.	Realizo mediciones con instrumentos adecuados a las características y magnitudes de los objetos de e	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Conversación.	Participo en una conversación cuando mi interlocutor me da el tiempo para pensar mis	BÁSICA SECUNDARIA	9	1

			respuestas.			
Básica	Ingles	Escucha.	Sigo las instrucciones dadas en clase para realizar actividades académicas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Ingles	Escucha.	Identifico la información clave en conversaciones breves tomadas de la vida real, si están acompañad	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Métrico y Sistema de Medidas.	Selecciono y uso técnicas e instrumentos para medir longitudes, áreas de superficies, volúmenes y án	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Lenguaje	Medios de Comunicación y otros Sistemas Simbólicos.	Utilizo estrategias para la búsqueda, organización, almacenamiento y recuperación de información que	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Básica	Matematicas	Pensamiento Numérico y Sistemas Numericos.	Resuelvo problemas y simplifico cálculos usando propiedades y relaciones de los números reales y de	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
BioFisica	Motricidad Fina	A mano llena	Realiza agarre utilizando la palma y todos los dedos de la mano.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Fina	Aposicion.	Toma objetos usando dedos índice y pulgar ubicando el dedo índice bajo el pulgar (agarre típico para	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Fina	Cilindrico.	Rodea con sus dedos objetos cilíndricos.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Fina	Enganche.	Usa los dedos índice, medio, anular y meñique como un gancho al flexionarlos y levantar un objeto no	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Motricidad Fina	Pinza	Realiza agarre fino usando dedo pulgar e índice.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Motricidad Fina	Tripode	Realiza agarre usando dedos índice, pulgar y medio (Agarre para tomar el lápiz).	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Atrapar	Un pie ligeramente delante del otro.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Motricidad Gruesa	Atrapar	Las caderas y las rodillas levemente flexionadas.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Bipedestación	Mantiene postura de pie.	MEDIA ACADÉMICA	11	2

BioFisica	Motricidad Gruesa	Caminar	El cuerpo anda erguido y cómodo.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Caminar	Los brazos se mueven libremente en dirección opuesta a los pies.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Caminar	Se transfiere el peso del cuerpo de un pie a otro durante la traslación de todo el cuerpo.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Empujar	Pueden emplearse los, pies, hombros, caderas, muñecas, brazos o una combinación de éstos.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Motricidad Gruesa	Empujar	Se flexiona la parte del cuerpo a usarse.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Empujar	Al empujar se estira la parte antes flexionada.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Motricidad Gruesa	Equilibrio Dinamico	Mantener postura en movimiento, caminar, correr, saltar.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Motricidad Gruesa	Equilibrio Estático	Mantiene la postura sin movimiento del cuerpo (de pie, sobre un pie).	MEDIA ACADÉMICA	11	2
Básica	Tecnologia Informatica	Apropiación y uso de la tecnología.	Utilizo responsable y autónomamente las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para a	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Ciudadana	Ciudadana	Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias.	Comprendo que la orientación sexual hace parte del libre desarrollo de la personalidad y rechazo cua	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Identifico los elementos que pueden mejorar una situación dada.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Intelectual	Creatividad.	Analizo los cambios que se producen al hacer las cosas de manera diferente.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Intelectual	Solución de Problemas.	Identifico las personas afectadas por los problemas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Intelectual	Toma de Decisiones.	Asumo las consecuencias de mis decisiones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Comunicación.	Expreso mis ideas con claridad.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Comunicación.	Comprendo correctamente las instrucciones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

Laboral	Interpersonal	Liderazgo.	Genero relaciones de confianza con otros (pares).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Interpersonal	Liderazgo.	Reconozco las fortalezas y habilidades de los otros (familiares, pares).	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Interpersonal	Liderazgo.	Identifico actitudes, valores y comportamientos que debo mejorar o cambiar.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Interpersonal	Manejo de Conflictos.	Respeto y comprendo los puntos de vista de los otros, aunque esté en desacuerdo con ellos.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
BioFisica	Percepcion auditiva	Comprension	Comprensión de lenguaje oral.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion auditiva	Deteccion	Ubicación fuente sonora.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion auditiva	Reconocimiento	Identificación de sonidos.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Agrupaciones	Agrupación forma, tamaño, peso, color.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion Espacial	Cinestesia	Movimiento.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Localizacion selectiva	Profundidad..	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion Espacial	Localizacion selectiva	Lateralidad..	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Localizacion selectiva	Espacio..	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion Espacial	Orientacion	Direccionalidad.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Orientacion	Superposición de objetos.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Posicion en el espacio	Profundidad.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
BioFisica	Percepcion Espacial	Posicion en el espacio	Lateralidad.	MEDIA ACADÉMICA	11	2
BioFisica	Percepcion Espacial	Superficies	Texturas.	MEDIA ACADÉMICA	11	1
Ciudadana	Ciudadana	Convivencia y paz	Preveo las consecuencias, a corto y largo plazo, de mis acciones y evito aquellas que pueden causarm	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Desarrollo tareas y acciones con otros (padres, pares, conocidos).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Aporto mis recursos para la realización de tareas colectivas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Interpersonal	Trabajo en Equipo.	Permito a los otros dar sus aportes e ideas.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Orientación al Servicio.	Atiendo con actitud positiva las solicitudes de los otros (padres, pares, docentes).	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Orientación al Servicio.	Escucho las críticas de los otros (padres, pares, docentes).	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Organizacional	Orientación al Servicio.	Busco mejorar mi forma de relacionarme con otros con base en sus apreciaciones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Reconozco los problemas que surgen del uso y disposición de las distintas clases de recursos de mi e	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Mantengo ordenados y limpios mi sitio de estudio y mis implementos personales.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Organizacional	Responsabilidad Ambiental.	Conservo en buen estado los recursos a los que tengo acceso.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Dominio Personal.	Reconozco mis habilidades, destrezas y talentos.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Personal	Dominio Personal.	Supero mis debilidades.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Dominio Personal.	Identifico mis emociones y reconozco su influencia en mi comportamiento y decisiones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Personal	Dominio Personal.	Tengo en cuenta el impacto de mis emociones y su manejo en mi relación con otros.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Identifico los comportamientos apropiados para cada situación (familiar, escolar, con pares).	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Cumplo las normas de comportamiento definidas en un espacio dado.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Utilizo adecuadamente los espacios y recursos a mi disposición.	BÁSICA SECUNDARIA	9	1
Laboral	Personal	Orientación Ética.	Asumo las consecuencias de mis propias acciones.	BÁSICA SECUNDARIA	9	2

3.4 DOTACIÓN MÍNIMA DE AMBIENTES DE APRENDIZAJE PARA LA COMPETENCIA DE	
3.4.1 Caracterización de ambiente mínimo	Se requiere de un ambiente integral iluminado y ventilado, con mesas de trabajo (preferiblemente modulares), sillas, equipo de proyección audiovisual, equipo de cómputo conexión a internet.
3.4.2 Maquinaria y Equipo Especializado	Equipo de sonido con control de acústicos. Enfriador para vinos. Enfriador de copas. Dispensador de licores. Abrelatas. Mesas de trabajo refrigeradas. Nevera Vertical. Máquina para hielo. Malteadora. Gramera. Exprimidor eléctrico.Horno microondas. Máquina para granizados. Licuadora frapeadora. Batidor eléctrico. Máquina para café espresso. Molino para café. Máquina de goteo para café. Molino para café filtrado. Calentador de agua. Carro móvil. Carro para flambear. Carro para trinchar. Rechaud.
3.4.3 Software Especializado	POS de venta.
3.4.4 Herramientas Especializadas	Termómetro para vinos, Cronómetro Digital, Termómetro de aguja, Cronómetros, Nariz del vino, Nariz del café, Tablas para corte, Chantillera, Driper con jarra en cristal , Cold brew. Freta. Jarras de cremado, Azafate, Tamper Lámpara Halógena. Termos, Bandejas para servicio, Tapete anti fatiga. lencería, vajilla, cubertería, cristalería, acero y electro plata, accesorios.
3.4.5 Simuladores específicos del entorno	NO APLICA
3.4.6 Muebles colaborativos	Mobiliario de comedor. Estantería en material sanitario (polímeros) Aparador para material profesional de servicio. Sillas ergonómicas. Barra modular para servicio de bar con equipamiento completo. Máquina para lavado de material de servicio. Mesa con pozuelos en acero inoxidable. Mueble con pozuelo para bar. Estufa de inducción industrial. Mesa caliente. Mesas de apoyo para escritura. Mesas de Catación para vino y café. Tablero acrílico.
3.4.7 Tecnologías de la información y las comunicaciones	Televisor 40 pulgadas Video Beam, Computadores portátiles Acceso a internet.
3.4.8 Elementos y condiciones relacionadas con la seguridad industrial, la salud ocupacional y el medio ambiente:	Sillas Ergonomicas Buena Iluminación Extintores. Punto Ecológico, Recipientes para la selección de residuos.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	220601501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	APLICACIÓN DE PRACTICAS DE PROTECCION AMBIENTAL Y SALUD Y SEGURIDAD EN ELTRABAJO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.
3 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
4 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.
2 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO.
DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS REQUERIMIENTOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES A SEGUIR.
EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.
INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL. EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST.
COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL. CORROBORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN SU ENTORNO LABORAL Y SOCIAL.
CONSTATAR LA EJECUCIÓN DE LOS CONTROLES AMBIENTALES Y DE SST.
CONFIRMAR LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS EN SU ENTORNO LABORAL.
IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST.
OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST.
ELABORAR EL REPORTE DE LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O SST.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES.
RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA: CONCEPTOS, CAUSAS Y EFECTOS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE, PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, MANEJO AMBIENTAL.
CONTAMINACIÓN AMBIENTAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CASOS.
CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN,

ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO.
PELIGROS Y RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, CLASES Y EFECTOS.
PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.
MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN, CONTROL Y MITIGACIÓN.
PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO AMBIENTAL: CARACTERÍSTICAS Y CLASES.
CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO.
PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO: DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS Y CLASES.
PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.
MECANISMOS DE CONTROL EN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: ELEMENTOS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PROCEDIMIENTOS, SEÑALIZACIÓN, HIGIENE POSTURAL, DEMARCACIÓN, ORDEN Y ASEO.
PROCEDIMIENTOS DE SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST: CONCEPTO, ALCANCE Y RESPONSABILIDADES.
LISTAS DE CHEQUEO: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.
ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE.
PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CONTEXTUALIZA EL ENTORNO AMBIENTAL Y DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ANALIZA LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, PELIGROS Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN MARCO NORMATIVO.
INTERPRETA LOS PLANES Y PROGRAMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y DE SST SEGÚN LAS CONDICIONES DE SU AMBIENTE LABORAL.
IDENTIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL, AMBIENTAL Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN.
APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES LABORALES Y ACCIDENTES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
ACTÚA FRENTE A LOS INCIDENTES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL PLAN DE EMERGENCIAS.
IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTROL Y SEGUIMIENTO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DEL SST, PARA EL MONITOREO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES SEGÚN LAS CONDICIONES Y ACTOS SEGUROS DE SU ENTORNO LABORAL.
APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST SEGÚN POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTEXTO DE SU DESEMPEÑO LABORAL.
PREPARA LOS REPORTES DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST SEGÚN OBJETIVO DEL INFORME Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1:
PROFESIONAL EN: SALUD OCUPACIONAL, EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EN ADMINISTRACIÓN DE RIESGO Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, ADMINISTRACIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL O INGENIERO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

ALTERNATIVA 2:
TECNÓLOGO EN: GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, GESTIÓN DE CALIDAD, SEGURIDAD EN EL TRABAJO Y AMBIENTE, GESTIÓN AMBIENTAL O EN GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, CAPACITACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
TRABAJAR EN EQUIPO
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201065
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	ASESORÍA EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	192 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
3 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 48 HORAS / 1 CRÉDITO
1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO
2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE. 96 HORAS/ 2 CRÉDITOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1 RA
CLASIFICAR LOS CLIENTES.
IDENTIFICAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES ENTRE PRODUCTOS Y SERVICIOS.
DETERMINAR LAS VARIABLES DE CONSUMO.
APLICAR ESTRATEGIAS DE FIDELIZACIÓN A LOS CLIENTES.

2 RA
ESTABLECER EL ORDEN GASTRONÓMICO
DEFINIR CONCEPTOS GASTRONÓMICOS

CLASIFICAR LOS VINOS
SUGERIR BEBIDA APERITIVA
ORIENTAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL MENÚ
APLICAR EL PROTOCOLO PARA EL SERVICIO DE VINO.
OFRECER ALIMENTOS Y BEBIDAS COMPLEMENTARIAS.
SUGERIR BEBIDA DIGESTIVA
EFECTUAR TÉCNICAS DE VENTAS EFECTIVAS
EVALUAR EL CICLO DE VENTA.

3 RA
RECONOCER LOS COMPONENTES DEL SECTOR TURÍSTICO.
RECONOCER ATRACTIVOS Y FACILIDADES TURÍSTICAS DEL TERRITORIO.
RECOPILAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL ENTORNO LOCAL.
RECOMENDAR LA VISITA A ATRACTIVOS TURÍSTICOS LOCALES.
INFORMA SOBRE ASPECTOS TURÍSTICOS Y CULTURALES DEL DESTINO
OFRECER AL CLIENTE SERVICIOS TURÍSTICOS Y CONEXOS DEL DESTINO.
DAR ORIENTACIONES DE UBICACIÓN, HORARIO Y TRANSPORTE.
INDICAR PRECAUCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DEL ENTORNO.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1 RA
CLIENTES: CONCEPTO, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, NECESIDADES, MOTIVACIONES, TENDENCIAS Y FIDELIZACIÓN.
COMUNICACIÓN: CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ELEMENTOS, TÉCNICAS, MÉTODOS Y HABILIDADES.
SERVICIO AL CLIENTE: CONCEPTO, IMPORTANCIA, CICLO DEL SERVICIO, MOMENTOS DE VERDAD, TÉCNICAS, MANEJO DE QUEJAS Y RECLAMOS.
PRODUCTOS Y SERVICIOS: CONCEPTOS, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS.
CONSUMO: CONCEPTO, TIPOLOGÍA, OFERTA, DEMANDA, VARIABLES.

2 RA
ORDEN GASTRONÓMICO: CONCEPTO, ORIGEN, CARACTERÍSTICAS.
CONCEPTOS GASTRONÓMICOS PARA EL SERVICIO: CARNES Y PROTEÍNAS, HUEVOS, QUESOS, SOPAS Y CLASIFICACIONES, GUARNICIONES, FARINÁCEOS, ACOMPAÑAMIENTOS, ENSALADAS, SALSAS, ADEREZOS, TÉRMINOS Y TIEMPO DE COCCIÓN.
MARIDAJE: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOLOGÍA Y CARACTERÍSTICAS.
BEBIDAS FERMENTADAS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOLOGÍA, CLASIFICACIÓN, PROCESO DE ELABORACIÓN, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS TÉCNICAS DE MARIDAJE.
ENOLOGÍA: CONCEPTO, ORIGEN, PROCESOS DE VINIFICACIÓN Y CRIANZA DE LOS VINOS.
VINOS: CONCEPTO, ORIGEN, CLASIFICACIÓN, TIPOLOGÍA, CEPAS, CARACTERÍSTICAS, PAÍSES PRODUCTORES, ALMACENAMIENTO, MARIDAJE, INTERPRETACIÓN DE ETIQUETAS, PROTOCOLO Y TEMPERATURAS DE SERVICIO, CORCHOS, DECANTACIÓN, CATA, DEFECTOS Y ENFERMEDADES Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
BEBIDAS DESTILADAS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOLOGÍA, CLASIFICACIÓN, PROCESO DE ELABORACIÓN, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS TÉCNICAS DE MARIDAJE.
BEBIDAS DIGESTIVAS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOLOGÍA, CLASIFICACIÓN, PROCESO DE ELABORACIÓN, FUNCIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS TÉCNICAS DE MARIDAJE.
OTRAS BEBIDAS: ZUMOS, JUGOS, REFRESCOS, GRANIZADOS Y MALTEADAS, SMOOTHIES, INFUSIONES Y AROMÁTICAS.
VENTAS: CONCEPTO, TÉCNICAS, OBJECIONES, CIERRE DE VENTA, SERVICIO POSTVENTA.

3 RA
TURISMO: DEFINICIÓN, IMPORTANCIA, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, SISTEMA TURÍSTICO, CADENA DE VALOR.
ATRACTIVO TURÍSTICO: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN, BIENES Y RECURSOS, CARACTERÍSTICAS,

UBICACIÓN ESPACIAL: CONCEPTO, PUNTOS CARDINALES, TÉCNICAS DE UBICACIÓN Y ORIENTACIÓN, PUNTOS DE REFERENCIACIÓN EN EL DESTINO, MAPAS TURÍSTICOS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 RA
DESCRIBE LOS TIPOS DE CLIENTES DE ACUERDO A TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO.
INTERACTÚA CON LOS CLIENTES SEGÚN NECESIDADES Y TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA.
EJECUTA ESTRATEGIAS DE FIDELIZACIÓN CON RELACIÓN A POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

2 RA
TOMA EL PEDIDO UTILIZANDO CONCEPTOS BÁSICOS, ORDEN GASTRONÓMICO, PORTAFOLIO DE SERVICIO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
CLASIFICA LAS BEBIDAS DE ACUERDO CON PROCESO DE ELABORACIÓN, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y USO GASTRONÓMICO.
CATEGORIZA LOS VINOS SEGÚN TIPOLOGÍA, CEPAS, PAÍS DE ORIGEN, GRADUACIÓN ALCOHÓLICA Y PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.
APLICA TÉCNICAS DE VENTA EFECTIVAS AL SUGERIR PRODUCTOS DEL PORTAFOLIO DE SERVICIOS A PARTIR DE LAS NECESIDADES DE CLIENTE.
SUGIERE Y SIRVE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS DE MARIDAJE, PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

3 RA
IDENTIFICA EL ENTORNO TURÍSTICO DEL TERRITORIO DE ACUERDO CON SUS ATRACTIVOS Y LA CADENA DE VALOR.
CLASIFICA INFORMACIÓN TURÍSTICA SEGÚN TIPOLOGÍA DE TURISMO.
COMUNICA INFORMACIÓN TURÍSTICA Y GENERAL DEL DESTINO APLICANDO PROTOCOLOS DE SERVICIO.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA.

ALTERNATIVA 2
TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 3
TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 4
TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS

PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS RECREO-DEPORTIVOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MANEJO DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS Y LEGALES EN ORGANIZACIONES RECREO-DEPORTIVAS.
MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA.
MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE
CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.
HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.
RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO.
CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201524
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.
2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.
3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD.
1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA.
MANTENER LA ATENCIÓN Y ESCUCHA EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN.
INTERPRETAR MENSAJES Y RECONSTRUIR EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO.
APLICAR TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN ORAL, ESCRITA, VERBAL Y NO VERBAL
INTERPRETAR SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
USAR EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN
ORGANIZAR LA INFORMACIÓN.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIAR UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.
ESTABLECER ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
CODIFICAR Y DECODIFICAR MENSAJES.
UTILIZAR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
EMPLEAR ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS.
REDACTAR DIFERENTES TIPOS DE TEXTOS APLICANDO REGLAS GRAMATICALES, ORTOGRÁFICAS Y DE PUNTUACIÓN.
APLICAR NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

COMUNICACIÓN: CONCEPTO, TIPOS, USOS, MEDIOS, CANALES, TÉCNICAS, PROCESOS CARACTERÍSTICAS, ESCENARIOS, COMPONENTES, FUNCIONES, BARRERAS, NIVELES.
EXPRESIÓN CORPORAL: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GESTOS, POSTURAS, EMOCIONES, SENTIMIENTOS
ACTOS DE HABLA: CONCEPTO, PERCEPCIÓN, OBSERVACIÓN, ESCUCHA ACTIVA, COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL.
COMPRENSIÓN DE TEXTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROCESOS, NIVELES, CARACTERÍSTICAS, INTERPRETACIÓN, ELEMENTOS.
REDACCIÓN DE TEXTOS: TIPOS, USOS, CLASES, PARTES, FORMA, CONTENIDO, INTENCIONALIDAD, TÉCNICAS, MÉTODOS, COHESIÓN, COHERENCIA, NORMAS BÁSICAS DE SINTAXIS, ORTOGRAFÍA, PUNTUACIÓN, PRINCIPIOS Y CUALIDADES.
CARÁCTER CONVENCIONAL Y FUNCIÓN SOCIAL DE LOS SIGNOS: CONCEPTO, TIPOS, RELACIONES, USOS, CARÁCTER, INTERPRETACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CONTEXTO.
PROCESOS DE PENSAMIENTO: CONCEPTO, ANÁLISIS, SÍNTESIS, PROPOSICIÓN.
CONSULTA Y LECTURA: MÉTODOS, TÉCNICAS SELECCIÓN, ORGANIZACIÓN Y ARCHIVO DE INFORMACIÓN EN DIVERSAS FUENTES, NIVELES, ESTRATEGIAS.
NORMATIVIDAD: NORMAS ICONTEC PARA LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESCRITOS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IMPORTANCIA, NATURALEZA Y CARACTERÍSTICAS DE LA COMUNICACIÓN HUMANA, SEGÚN EL CONTEXTO EN EL QUE SE DESARROLLA.
ESCUCHA CON ATENCIÓN Y CONCENTRACIÓN, ASIENTE Y PREGUNTA AL HABLANTE--‐OYENTE PARA RETROALIMENTAR EL PROCESO.
ESTABLECE ACUERDOS A PARTIR DE LA DIVERSIDAD DE CONCEPTOS Y OPINIONES.
INTERPRETA MENSAJES Y RECONSTRUYE EL DISCURSO CON SUS PROPIAS PALABRAS MANTENIENDO EL SENTIDO.
INTERPRETA SEÑALES, SIGNOS, SÍMBOLOS E ÍCONOS PROPIOS DE SU ACTIVIDAD LABORAL.
CODIFICA Y DECODIFICA MENSAJES UTILIZANDO PROCESOS COMUNICATIVOS ORALES Y ESCRITOS.
UTILIZA ÍCONOS, SÍMBOLOS, SEÑALES, PLANOS, ESQUEMAS Y FLUJOGRAMAS SEGÚN REQUERIMIENTO.
GRÁFICA LA INFORMACIÓN CON CONTENIDOS SEMÁNTICOS.
UTILIZA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROPÓSITO ESTABLECIDO.
APROPIA UN MÉTODO PARA LEER COMPRENSIVA E INTERPRETATIVAMENTE.

USA EL LÉXICO CON PRECISIÓN Y PROPIEDAD EN LOS PROCESOS DE COMUNICACIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
APLICA LAS TÉCNICAS PARA LA COMUNICACIÓN VERBAL Y NO VERBAL SEGÚN REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS.
REDACTA TEXTOS CON COHESIÓN Y COHERENCIA SIGUIENDO PAUTAS DE PROGRESIÓN TEMÁTICA.
EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS ESTRUCTURAS TEXTUALES BÁSICAS.
PRODUCE TEXTOS EXPLICATIVOS, INSTRUCTIVOS, DESCRIPTIVOS SEGÚN ESPECIFICACIONES.
SELECCIONA EL TIPO DE TEXTO DE ACUERDO CON SUS INTERESES Y NECESIDADES DE CONOCIMIENTO.
EMPLEA PARA LA PRODUCCIÓN DE TEXTOS NORMATIVIDAD VIGENTE.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN: COMUNICACIÓN SOCIAL, PERIODISMO, LINGÜÍSTICA, FILOLOGÍA O LITERATURA.
LICENCIADO EN: ESPAÑOL O LENGUA CASTELLANA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	210201501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.
04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y

de la naturaleza.

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano (1)
Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo (1)
Relacionar, en el marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad (2)
Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales, sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. (2)
Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. (3)
Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga. (3)
Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía (4)

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1. Persona sociedad y Trabajo

- Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz.
- Desarrollo humano integral.
- Diversidad cultural
- Fenomenología del mundo del trabajo

2. Leyes fundamentales y mandatos legales

- Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia.
- Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T.
- Derecho a la vida.
- Derechos políticos y civiles.
- Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio.

3. Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral

- Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad
- Dialogo social
- Persona sujeta de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos
- Derechos individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo
- Mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Trabajo Decente: Integración de políticas
- Igualdad de género: equidad y balance de género
- Trabajo forzado y Trabajo Infantil
- Enfoque diferencial, valor ciudadano para la inclusión social
- Discriminación laboral en casos de enfermedades terminales
- Resolución pacífica de los conflictos; negociación colectiva y huelga
- Derechos para la sostenibilidad empresarial: Eficiencia, Eficacia, Efectividad.

4. Ejercicio de los derechos en el trabajo.

- Aplicación de los mecanismos de protección de los derechos en el trabajo.
- Caja de herramientas laborales: salario, prestaciones sociales, seguridad social y contratación.
- Sociedad del Ocio: recreación, deporte, arte cultura, vida familiar.
- Derechos y libertades ciudadanas.

5. Derecho a la Asociación, normatividad nacional e internacional.

- Valores democráticos sobre el sindicalismo. Normatividad nacional e internacional
- Asociaciones sindicales, libertad sindical y derechos asociados.
- Libertad de Asociación y Sindical
- Derecho de Negociación Colectiva: agentes, reconocimiento de la asociación para resolver problemas

6. Derechos de Solidaridad o de los Pueblos

- Relación entre el ser humano, la naturaleza y el planeta.
- Autodeterminación de los pueblos y desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.
- Estrategias de desarrollo e impacto ambiental en Colombia.
- Postconflicto y paz
- Apropiación del avance y uso de la ciencia y la tecnología.
- Desarrollo para una vida digna
- Identidad Nacional y Cultural

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. (1)

- Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo. (1)
- Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. (2)

- Analiza situaciones que repercuten en ejercicio de los derechos fundamentales en el trabajo, desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos. (3)
- Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. (3)

- Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa (3)

- Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. (3)

- Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral de acuerdo con la normativa. (4)

- Relaciona, de los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. (4)

- Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores del desarrollo humano. (4)

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

Certificado de Aptitud Profesional ¿ SENA, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 2,3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 1.
Certificado de técnico, o certificado por autoridad competente en cualquiera de las nueve áreas de desempeño de la CNO y en el nivel ocupacional 3 o 4 (Ver anexo C. N.O)

Alternativa 2
Título de Técnico Profesional en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA).

Alternativa 3
Título de Tecnólogo en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. Ver anexos: (N.B.C.), (TITULOS SENA)

Alternativa 4
Título Profesional universitario en cualquiera de los 55 núcleos básicos de conocimiento, o en NULL o Sin clasificar. (Ver anexo N.B.C) Tarjeta profesional en los casos exigidos por la Ley

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

Cuarenta y ocho (48) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 1.
Cuarenta y dos (42) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Treinta (30) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y Doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida.

Alternativa 2
Treinta y seis (36) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 3
Treinta (30) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Dieciocho (18) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

Alternativa 4
Veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada distribuida así:
Doce (12) meses de experiencia relacionada con el ejercicio de los derechos humanos y fundamentales del trabajo y doce (12) meses en docencia o instrucción certificada por entidad legalmente reconocida

4.8.3 Competencias:

1. Crea espacios pedagógicos de reflexión y apropiación para la valoración de los derechos y deberes en el trabajo
2. Interpreta la relación entre el trabajo y el desarrollo humano.
3. Identifica la naturaleza de los derechos humanos y del trabajo.

desarrollo social para el desarrollo de con autonomía y dignidad.
5. Implementa acciones para la elaboración el diligenciamiento de documentos relacionados con la política pública, de salarios y los acuerdos internacionales de la OIT y los derechos económicos, sociales y de bienestar derivadas de las acciones laborales.
6. Argumenta los derechos el ejercicio de los derechos fundamentales del trabajo y los mecanismos de protección como ejercicio de la ciudadanía laboral.
7. Organiza acciones pedagógicas para la aplicación de los principios de los derechos de asociación.
8. Integra acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y la cultura de la paz. y los valores de la convivencia la paz y la ciudadana

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201526
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS
3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE
2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.
1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ESTABLECER COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
RESPETAR AL OTRO
FIJAR EL PROYECTO DE VIDA
RECLAMAR DERECHOS DE DIGNIDAD
USAR LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA PARA MEJORAR MI CALIDAD DE VIDA
EXIGIR RECONOCIMIENTO EN FUNCIÓN DE MI PRESENCIA PROTAGÓNICA EN LA SOCIEDAD
RECONOCER EL VALOR INTRÍNSECO DE CADA PERSONA
MANTENER EL VALOR DE MI DIGNIDAD
MANTENER EL VALOR DE LA DIGNIDAD DEL OTRO
RECONOCER LA AUTONOMÍA PERSONAL

RECONOCER LA AUTONOMÍA DEL OTRO
RECONOCER MIS DIFERENCIAS E IGUALDADES CON EL OTRO
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO CONMIGO MISMO Y CON LOS DEMÁS.
APLICAR LA CAPACIDAD DE ESCUCHA
RESPETAR LA OPINIÓN DEL OTRO
CONSIDERAR LAS IDEAS DEL OTRO
IDENTIFICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
APLICAR ESTILOS DE COMUNICACIÓN
PRACTICAR CON HECHOS EL RESPETO A LOS DEMÁS
RESPETAR LA PRIVACIDAD DEL OTRO
RESPETAR LAS CREENCIAS
RESPETAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
CUIDAR LUGARES DE ENCUENTRO COMUNITARIO
PRACTICAR ACTOS DE RESPETO
RESPETAR LAS NORMAS SOCIALES
CONVIVIR EN COMUNIDAD
ASUMIR COMPORTAMIENTO DE CULTURA CIUDADANA
EJERCER ROL PROTAGÓNICO EN EL DESARROLLO SOCIAL
FORTALECER COMPETENCIAS DE LIDERAZGO
PROPONER TEMAS PARA PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR PROYECTOS SOCIALES
DESARROLLAR EL SENTIDO DE PERTENENCIA
INTERPRETAR LAS TENDENCIAS MUNDIALES EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD
INCENTIVAR EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.
PRESERVAR LOS RECURSOS NATURALES
ESTABLECER PROCESOS DE COMUNICACIÓN CONSTRUCTIVA
IDENTIFICAR LOS HECHOS DE VIOLENCIA EN MI HISTORIA DE VIDA
RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
IDENTIFICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
APLICAR ESTRATEGIAS DE RECONCILIACIÓN
ESTABLECER RELACIONES CONSTRUCTIVAS ESTABLECER RELACIONES RESPETUOSAS
APORTAR EN EL DESARROLLO DE UNA CULTURA DE PAZ
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS CONSTRUCTIVAS
ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS ARGUMENTATIVAS
ESTABLECER GESTOS DE SOLIDARIOS
GENERAR PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE PAZ EN EL NÚCLEO FAMILIAR
ESTABLECER RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DE UNA COMUNICACIÓN ASERTIVA
ESTABLECER RELACIONES DE TOLERANCIA
ESTABLECER RELACIONES DE SOLIDARIDAD
APLICAR NORMATIVA VIGENTE EN RELACIÓN CON DERECHOS HUMANOS Y DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

HOMBRE: CONCEPTO, SUJETO MORAL, SUJETO ÉTICO
NATURALEZA HUMANA: CONCEPTO
DIGNIDAD HUMANA: CONCEPTO
ACTOS HUMANOS: CONCEPTO
ACCIONES HUMANAS: CONCEPTO
LIBERTAD: CONCEPTO
LEY NATURAL: CONCEPTO
LEY POSITIVA: CONCEPTO, APLICACIONES
MORAL: CONCEPTO AXIOLOGÍA: CONCEPTO, JERARQUÍA DE VALORES
ÉTICA: CONCEPTO.

ÉTICA APLICADA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS
HOMBRE: CONCEPTO, SER RELACIONAL.
TRABAJO: CONCEPTO, SISTEMA DE RELACIONES.
RELACIONES SOCIALES: CONCEPTO, CLASES.
RECONCILIACIÓN: CONCEPTO, CONDICIONES.
TRABAJO EN EQUIPO: CONTEXTUALIZACIÓN, ALCANCE, TÉCNICAS, FUNDAMENTOS Y VENTAJAS
RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS: CONTEXTUALIZACIÓN, DESTREZAS, TÉCNICAS Y TEORÍAS.
COMUNICACIÓN ASERTIVA: CONTEXTUALIZACIÓN, ESTRATEGIAS, FUNDAMENTOS, TIPOS Y TÉCNICAS.
LIDERAZGO: CONCEPTO, TENDENCIAS Y GENERALIDADES.
INTELIGENCIA EMOCIONAL: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS.
COACHING: CONCEPTO, ALCANCE Y TÉCNICAS BÁSICAS.
PROGRAMACIÓN NEUROLINGÜÍSTICA: CONCEPTO, ALCANCE, TÉCNICAS BÁSICAS.
TOMA DE DECISIONES: CONCEPTO, MODELOS, ESTRATÉGICAS Y ANÁLISIS ESTRATÉGICO Y ALCANCE
RELACIONES INTERPERSONALES: CONCEPTO Y ALCANCE
CONTEXTO DEL CONFLICTO: CONCEPTO, CONTEXTO SOCIAL Y POLÍTICO, CONFLICTO ARMADO.
PAZ: CONCEPTO
VIOLENCIA: CONCEPTO
CONFLICTO: CONCEPTO, HITOS DE LA HISTORIA
RESPETO: CONCEPTO
FAMILIA: CONCEPTO
DIÁLOGO: CONCEPTO
CONCERTACIÓN: CONCEPTO
JUSTICIA: CONCEPTO, CLASES
EQUIDAD: CONCEPTO, APLICACIONES
GOBIERNO: CONCEPTO, FORMAS
SOCIEDAD: CONCEPTO
ESTADO: CONCEPTO
PAÍS: CONCEPTO
CONSTITUCIÓN: CONCEPTO
GOBERNALIDAD: CONCEPTO
DEMOCRACIA: CONCEPTO, CLASES
CONVIVENCIA: CONCEPTO
LIBERTAD: CONCEPTO
CRITICIDAD: CONCEPTO
NEGOCIACIÓN FRENTE AL CONFLICTO
REPARACIÓN: CONCEPTO
REINTEGRACIÓN: CONCEPTO, RUTA
DERECHOS HUMANOS: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE
DERECHO INTERNACIONAL HUMANITARIO: CONCEPTO, NORMATIVA VIGENTE
AUTOESTIMA, AUTONOMÍA, AUTOCONTROL, AUTOCUIDADO
COMUNICACIÓN: ACCIÓN INSTRUMENTAL, ACCIÓN ESTRATÉGICA Y ACCIÓN COMUNICATIVA.
HABILIDADES PARA LA VIDA Y PARA LA CONVIVENCIA: AUTOCONOCIMIENTO, EMPATÍA, COMUNICACIÓN ASERTIVA, RELACIONES INTERPERSONALES, TOMA DE DECISIONES, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y DE CONFLICTOS, PENSAMIENTO CREATIVO, PENSAMIENTO CRÍTICO, MANEJO DE EMOCIONES Y SENTIMIENTOS, MANEJO DE TENSIONES Y ESTRÉS.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA: CONCEPTO, MECANISMOS E INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA, BIEN COMÚN, ALTERIDAD Y GÉNERO, PROCESO DE SOCIABILIDAD HUMANA, REPRESENTACIONES SOCIALES O IMAGINARIOS CULTURALES, CULTURAS EMERGENTES, ROLES SOCIALES.
RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, ESTRATEGIAS PARA GENERAR UNA CULTURA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO A LOS CRITERIOS DE DIGNIDAD, DE RESPETO, CREENCIAS, ECOLOGÍA Y CULTURA.
RECONOCE SU VALOR Y EL VALOR DEL OTRO DE ACUERDO A LOS PRINCIPIOS DE DIGNIDAD Y CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y AUTONOMÍA
DEFINE SU PROYECTO DE VIDA CON BASE EN CRITERIOS AXIOLÓGICOS Y CULTURALES Y HÁBITOS DE CONVIVENCIA
UTILIZA HERRAMIENTAS QUE PERMITEN LA COMUNICACIÓN ASERTIVA EN DIFERENTES ENTORNOS TENIENDO EN CUENTA LA PEDAGOGÍA PARA LA PAZ
CONSTRUYE RELACIONES INTERPERSONALES A PARTIR DEL ENFOQUE DIFERENCIAL Y LA PROMOCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
CAMBIA ACTITUDES FRENTE A SU COMPORTAMIENTO CON BASE EN LA DIGNIDAD, APORTANDO A LA CULTURA DE PAZ
RECONOCE HITOS HISTÓRICOS DE VIOLENCIA Y PAZ COMO APORTE A LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ
MODIFICA ACTITUDES COMPORTAMENTALES A PARTIR DE LA RESOLUCIÓN PACÍFICA DE CONFLICTOS
APLICA ACCIONES DE PREVENCIÓN DE ACCIONES VIOLENTAS CON BASE EN ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN ASERTIVA
EVIDENCIA RESPETO POR EL BIEN COMÚN, LA ALTERIDAD Y EL DIÁLOGO CON EL OTRO CON BASE EN PRINCIPIOS AXIOLÓGICOS

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN: FILOSOFÍA, ANTROPOLOGÍA, PSICOLOGÍA, TRABAJO SOCIAL O SOCIOLOGÍA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	230101507
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	GENERACION DE HABITOS SALUDABLES DE VIDA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
2 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.
3 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
1 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
4 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA
APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.
INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.
EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.
IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.
SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.
APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.
DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA
CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE
CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD
CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES SEGÚN ACTIVIDAD LABORAL.
FUNDAMENTOS DE MIOLOGÍA Y ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO
DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES Y VENTAJAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA
DEFINICIÓN, CLASES, CONDICIÓN, TIEMPOS DE APLICACIÓN, BENEFICIOS DEL EJERCICIO FÍSICO

CARACTERÍSTICAS DE LA FRECUENCIA CARDIACA
DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS.
DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO
APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO EN EL EJERCICIO FÍSICO
DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA DESTREZA MOTORA
CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD
DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS.
APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA
POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES
REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO
PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS
USO ADECUADO DEL TIEMPO LIBRE

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

IDENTIFICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA
APLICA LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA MIOLOGÍA HUMANA CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL MOVIMIENTO.
INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.
ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.
EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FÍSICO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN ADECUADA.
IDENTIFICA LAS TÉCNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL.
SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS MOTORAS SEGÚN LA NATURALEZA DE SU ENTORNO LABORAL.
APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.
DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ACTIVIDAD LABORAL.
ESTRUCTURA UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN CONTEXTO LABORAL

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA
PROFESIONAL EN CIENCIAS DEL DEPORTE.
TECNÓLOGO EN ACTIVIDAD FÍSICA O ENTRENAMIENTO DEPORTIVO CON ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADA CON EL ÁREA DE CONOCIMIENTO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.
EXPERIENCIA DOCENTE MÍNIMO DE 12 MESES

4.8.3 Competencias:

PRACTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL

MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201529
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL.
3 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO
4 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL
2 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA
RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL
DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA
ANALIZAR EL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN: PRIMARIAS Y SECUNDARIAS
RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA
ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO
ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O NECESIDADES PLANTEADAS
IDENTIFICAR NECESIDADES EMPRESARIALES DEL SECTOR PRODUCTIVO DE INFLUENCIA
RECONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL EMPRENDEDOR
ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL
EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO
IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES
DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES
RECONOCER ESTRUCTURAS OPERACIONALES
CONSTRUIR PROPUESTAS EMPRESARIALES

ESTABLECER PRINCIPIOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL
DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO
CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO
EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
ABORDAR LOS CONTEXTOS DE INFLUENCIA DE LA IDEA DE NEGOCIO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.
IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS.
PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN.
IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, MODELAJE DE IDEAS,
VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO.
EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN
MERCADOS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS PRODUCTIVIDAD, COMPETITIVIDAD.
ESTRUCTURA OPERACIONAL, CONCEPTO, PRODUCTO, PROCESO, INFRAESTRUCTURA FÍSICA, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, TECNOLÓGICOS Y HUMANOS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA.
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.
FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA.
GESTIÓN EMPRESARIAL, CONCEPTO, HABILIDADES, DESTREZAS, NIVELES, ESTRUCTURA, CONTROL Y

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL
PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL
ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL
INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DESCRIPTIVAS DEL PLAN DE NEGOCIO
DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO
CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO
DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO
ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS O
INGENIERÍA INDUSTRIAL.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA PROFESIONAL Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS UNIVERSALES.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	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.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240202501
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	INTERACCION EN LENGUA INGLESA
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	192 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
3 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.
1 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.
5 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.
4 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS
6 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.
2 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

FAMILIARIZARSE CON DISTINTOS ASPECTOS DE LA LENGUA HABLADA, COMO LOS FONEMAS, EL ACENTO Y LOS PATRONES BÁSICOS DE LA ENTONACIÓN.
EMPLEAR LA ESTRUCTURA BÁSICA DE UNA FRASE EN INGLÉS (SUJETO + VERBO + COMPLEMENTO).

DELETREAR NOMBRES, DIRECCIONES Y OTRAS PALABRAS.
PREGUNTAR POR LA ORTOGRAFÍA DE LAS PALABRAS DE NOMBRES Y OBJETOS.
PREGUNTAR POR LOS NOMBRES DE LAS COSAS.
SEÑALAR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.
INTERCAMBIAR NÚMEROS DE TELÉFONO Y DIRECCIONES DE CORREO ELECTRÓNICO.
SALUDAR EN SITUACIONES FORMALES O INFORMALES, EN DIFERENTES MOMENTOS DEL DÍA.
UTILIZAR FÓRMULAS DE SALUDO AL COMIENZO DE UNA LLAMADA A ALGUIEN FAMILIAR.
CONTESTAR UNA LLAMADA O E-MAIL USANDO FÓRMULAS DE CORTESÍA EN EL CONTEXTO LABORAL.
DILIGENCIAR FORMULARIOS CON DATOS PERSONALES EN LA COTIDIANIDAD O EN CONTEXTOS LABORALES.
PRESENTARSE A UN GRUPO O A UN VISITANTE EN CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN PERSONAL BÁSICA RELACIONADA CON EL NOMBRE, EDAD, NACIONALIDAD, LA PROCEDENCIA Y LUGAR DE RESIDENCIA PROPIA Y DE OTRAS PERSONAS, ESTADO CIVIL, HIJOS, OCUPACIÓN, ETC).
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA FAMILIA Y LOS INTERESES.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN SOBRE SU ESTADO DE ÁNIMO Y EL DE OTRAS PERSONAS.
EXPRESAR POSESIÓN Y PROPIEDAD DE LAS COSAS.
PREGUNTAR POR LA UBICACIÓN DE UN OBJETO.
PEDIR PRESTADO ALGO A ALGUIEN DE MANERA FORMAL E INFORMAL.
SOLICITAR AYUDA DE MANERA FORMAL E INFORMAL.
OFRECER AYUDA A ALGUIEN A TRAVÉS DEL USO DE FÓRMULAS DE CORTESÍA.
RESPONDER A PROPUESTAS DE AYUDA.
INDICAR SUS GUSTOS Y PREFERENCIAS EN UNA CONVERSACIÓN SIMPLE DE CARÁCTER SOCIAL.
SUGERIR A ALGUIEN UN SITIO O UN LUGAR PARA VISITAR.
RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA Y LAS ACTIVIDADES DEL FIN DE SEMANA, EXPRESANDO LA FRECUENCIA DE LAS MISMAS.
INTERCAMBIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA RUTINA LABORAL Y DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.
DECIR LA HORA.
BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE LA UBICACIÓN DE CIERTOS LUGARES EN UN PAÍS, CIUDAD, PUEBLO O ESPACIOS COMO UN EDIFICIO.
PREGUNTAR POR ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN DE COMPRAS O SUPERMERCADO.
PREGUNTAR POR EL PRECIO, TALLAS Y COLORES DE ARTÍCULOS EN UN ALMACÉN.
INTERACTUAR CON CLIENTES A TRAVÉS DEL SALUDO Y LA PRESENTACIÓN PERSONAL.
DAR CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.
COMPRENDER PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO.
HABLAR DE LO QUE SE QUIERE HACER, O SE PREFERIRÍA HACER.
NEGAR ALGO DE FORMA CORDIAL.
RESPONDER A INVITACIONES.
AGRADECER A LA GENTE SEGÚN EL CONTEXTO Y EL INTERLOCUTOR.
USAR EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA EN RESPUESTA A AGRADECIMIENTOS.
DISCULPARSE A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.
RESPONDER A DISCULPAS PRESENTADAS A TRAVÉS DEL USO DE EXPRESIONES Y FÓRMULAS DE CORTESÍA.
HABLAR DE LO QUE ESTÁ OCURRIENDO EN EL MOMENTO.
EXPRESAR LO QUE OCURRIÓ O NO EN UN PUNTO ESPECÍFICO DEL PASADO.
CONTAR ACONTECIMIENTOS EN EL PASADO INDICANDO FECHAS.
REALIZAR UN PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN, QUE PERMITA REVISAR SU SABER, HACER Y SER DENTRO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.
IDENTIFICAR LOS ACIERTOS Y DIFICULTADES PRESENTADOS EN CADA PUNTO DEL PROCESO DE APRENDIZAJE.
EVALUAR DE MANERA REFLEXIVA Y CRÍTICA LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PRESENTADAS A LO LARGO DE LA FORMACIÓN.
PONER EN PRÁCTICA TÉCNICAS DE APRENDIZAJE O ACCIONES QUE LE PERMITAN MEJORAR O

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

GRAMÁTICA
PRONOMBRES PERSONALES
PRESENTE SIMPLE DE BE (AM, IS, ARE) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
INTERROGACIÓN (YES/NO WH ESTRUCTURA)
ADJETIVOS POSESIVOS
ARTÍCULOS
DEMOSTRATIVOS (COMO PRONOMBRES Y ADJETIVOS)
SUSTANTIVOS PLURALES
SUSTANTIVOS CONTABLES Y NO CONTABLES
THERE IS, THERE ARE
PREPOSICIONES DE LUGAR
ADVERBIOS DE CANTIDAD: MANY, MUCH, A LOT (OF)
SOME Y ANY
ADJETIVOS DESPUÉS DEL VERBO BE, Y ANTES DE LOS SUSTANTIVOS
PRESENTE SIMPLE (VERBOS MÁS USADOS) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
ADVERBIOS DE FRECUENCIA
PREPOSICIONES DE TIEMPO
PRESENTE CONTINUO: ACCIONES PRESENTES Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
CONECTORES SIMPLES: AND, OR, BUT
VERBO CAN (PERMISO, POSIBILIDAD, HABILIDAD)
VERBO WOULD (INVITACIONES)
VERBO SHOULD (RECOMENDAR UN SITIO O UN LUGAR)
VERBO SHOULD (HACER UNA RECOMENDACIÓN SENCILLA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)
VERBOS QUE IMPLICAN EL INFINITIVO: HAVE TO, NEED TO, (WOULD) LIKE TO, WANT TO
SUJETO + CONTRACCIONES AUXILIARES (ID)
AUXILIARES + SIN CONTRACCIONES (I WOULD)
POSESIVOS CON 'S'
PRONOMBRES SUJETO Y OBJETO
PRONOMBRES INDEFINIDOS
PASADO SIMPLE (REGULAR E IRREGULAR) Y ESTRUCTURACIÓN SINTÁCTICA (SUJETO / VERBO / COMPLEMENTO)
USED TO

VOCABULARIO
SALUDOS
FÓRMULAS DE CORTESÍA
INFORMACIÓN PERSONAL (DATOS)
NÚMEROS
EL ALFABETO
COLORES, FORMAS Y TEXTURAS
TRABAJOS Y OCUPACIONES
PAÍSES, NACIONALIDADES, IDIOMAS
MIEMBROS DE LA FAMILIA
OBJETOS DEL AMBIENTE DE APRENDIZAJE
ELEMENTOS PERSONALES, POSESIONES
ELEMENTOS DE SU ENTORNO LABORAL
ADJETIVOS PARA DESCRIBIR PERSONAS, COSAS Y LUGARES
ADJETIVOS PARA DEFINIR LA PERSONALIDAD DE ALGUIEN
SENTIMIENTOS, SENSACIONES
ACTIVIDADES COTIDIANAS
EL COMER Y LAS HORAS DE COMIDA

DEPORTES Y EJERCICIO
PROGRAMAS DE TELEVISIÓN, PELÍCULAS, LIBROS
GUSTOS Y PREFERENCIAS (AFICIONES, INTERESES, DEPORTES, MÚSICA, PELÍCULAS, TELEVISIÓN, LIBROS)
EXPRESIONES PARA RESPONDER A BUENAS Y MALAS NOTICIAS (AWESOME, NO KIDDING!
REALLY?)
LUGARES, ATRACCIONES EN UN PUEBLO O CIUDAD (FESTIVOS, ACTIVIDADES TURÍSTICAS, COMIDAS Y BEBIDAS)
EL CLIMA
ALMACENES Y PLAN DE COMPRAS
VESTUARIO Y ACCESORIOS
ADVERBIOS DE TIEMPO PASADO (YESTERDAY, LAST, AGO)

PRONUNCIACIÓN
VOCALES A E I
ENTONACIÓN
TERMINACIÓN DE LAS PALABRAS POR S (PLURAL, POSESIVOS, TERCERA PERSONA DEL SINGULAR)
ACENTUACIÓN DE PALABRAS
FONEMAS, PARES MÍNIMOS (SHIP/SHEEP, VET/BET, PULL/POOL, YET/JET)
REDUCCIÓN DE PRONUNCIACIÓN AUXILIARES COMO EN: DO YOU / DID YOU / WOULD YOU)
ACENTO EN UNA FRASE (PALABRAS DE CONTENIDO Y FUNCIONALES)
PALABRAS SIN ACENTO (DÉBILES) (AUXILIARES, PRONOMBRES, POSESIVOS, ARTÍCULOS, PREPOSICIONES, CONJUNCIONES, FORMA DEL INFINITIVO TO)
ACENTO SIN MARCAR Y LA ENTONACIÓN EN LAS PREGUNTAS (ELEVADA / EN DESCENSO)
ENLACE CONSONANTE-VOCAL
TERMINACIÓN EN ED (TRES FORMAS)

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPLETA FORMULARIOS CON INFORMACIÓN PERSONAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
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.
BRINDA INFORMACIÓN ACERCA DE OBJETOS Y SUS CARACTERÍSTICAS.
EXPRESA EL QUEHACER DIARIO PERSONAL Y LABORAL UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE RECOMENDACIONES SOBRE CONDUCTAS SEGURAS EN EL LUGAR DE TRABAJO, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EXPRESA GUSTOS, PREFERENCIAS Y ACTIVIDADES EN EL TIEMPO LIBRE UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE NARRACIONES CORTAS ORALES Y ESCRITAS ACERCA DE SITUACIONES QUE OCURREN EN EL MOMENTO DE LA EXPRESIÓN, UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO + VERBO + COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS QUE CONTIENEN DESCRIPCIÓN U OPINIÓN ACERCA DE UN SITIO TURÍSTICO DE INTERÉS DE SU REGIÓN UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
COMPRENDE CONVERSACIONES CORTAS ACERCA DE EXPERIENCIAS PASADAS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA BÁSICA ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
EMPLEA LA ESTRUCTURA BÁSICA DEL INGLÉS (SUJETO + VERBO + COMPLEMENTO) EN LA ELABORACIÓN DE TEXTOS CORTOS ORALES Y ESCRITOS EN PASADO SIMPLE QUE CONTIENEN INFORMACIÓN PERSONAL DE SU HISTORIA DE VIDA Y DE OTROS.

ESTABLECE ACCIONES DE MEJORA CONTINUA PARA EL ALCANCE PROGRESIVO DE LOGROS COMUNICATIVOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.
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 EN EL CONTEXTO LABORAL.
COMPRENDE PALABRAS Y FRASES MUY SENCILLAS EN LETREROS, CATÁLOGOS O SIMILARES DE USO LABORAL COTIDIANO.
DA CONSEJOS SIMPLES DE SALUD Y SEGURIDAD.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS, INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS, FILOLOGÍA E IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS CON CERTIFICACIÓN DE DOMINIO DEL IDIOMA INGLÉS MÍNIMO EN NIVEL B2, DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO CON MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO DOCE (12) MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN EL IDIOMA INGLÉS MODALIDAD PRESENCIAL. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

DEMOSTRAR ALTAS COMPETENCIAS ADMINISTRATIVAS Y TÉCNICAS DEL SISTEMA DE GESTIÓN ACADÉMICA Y LMS.
DOMINIO DEMOSTRADO EN OFIMÁTICA E INTERNET Y/O CIUDADANÍA DIGITAL.
COMPETENCIAS METODOLÓGICAS PARA LA ORIENTACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO.
HABILIDADES EN COMUNICACIÓN ESCRITA, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, PENSAMIENTO CRÍTICO, ENTENDIMIENTO INTERPERSONAL, TRABAJO EN EQUIPO Y COMPRENSIÓN LECTORA.
CREATIVO Y PROACTIVO.
PREFERIBLEMENTE: ESTAR CERTIFICADO EN EL CURSO DE INSTRUCTOR VIRTUAL VIGENTE, ESTABLECIDO POR LA DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA Y/O CERTIFICADO RELACIONADO CON TUTORÍA VIRTUAL EXPEDIDO EN LOS TRES ÚLTIMOS AÑOS.
PREFERIBLEMENTE: CONOCIMIENTO DE LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN DEL SENA.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	290801023
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	96 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)
3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)
2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1 RA
ANALIZAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN
CLASIFICAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN
ESTABLECER FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN
UBICAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LOS PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

2 RA
MANEJAR PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.
LIMPIAR ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
DOSIFICAR Y PREPARAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

3 RA
CONOCER PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
EMPLEAR PROGRAMA DE RESIDUOS
CUMPLIR LA NORMATIVA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
USAR VESTIMENTA DE TRABAJO
UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
EJECUTAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
MANEJAR PLAN DE SANEAMIENTO

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1 RA
AGENTES PATÓGENOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS, MEDIOS Y FACTORES DE INCUBACIÓN.
ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS: CONCEPTO, FUNDAMENTOS GENERALES.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, MECANISMOS DE CONTROL
RIESGOS DE CONTAMINACIÓN: CONCEPTO, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN, FUENTES, MECANISMOS, PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL APLICADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, CONSECUENCIAS.

2 RA
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, SOLUCIONES, PROTOCOLOS, PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO: DEFINICIÓN, ALCANCE Y NORMATIVIDAD.

3 RA
PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS.
PLAGAS: CONCEPTO, TIPOS, CLASES, PROGRAMAS DE CONTROL.
RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS, IMPACTO, TIPOS, TÉCNICAS DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN, PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS Y NORMATIVA DE MANEJO DE DESECHOS LÍQUIDOS, ACEITES, AGUAS RESIDUALES.
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: MARCO LEGAL, NORMAS TÉCNICAS SECTORIALES, DEBERES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 RA
IDENTIFICA LOS MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON FACTORES Y FUENTES.
CLASIFICA LOS CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS SEGÚN FUENTES Y FACTORES QUE LOS GENERAN.
DEFINE PUNTOS CRÍTICOS A CONTROLAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN FUENTES Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN, DESPUÉS DE CUMPLIR A CABALIDAD CON BPM.

2 RA
PREPARA SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
LIMPIA Y DESINFECTA ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROGRAMA Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR.

3 RA
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.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
PROFESIONAL EN: INGENIERÍA DE ALIMENTOS O INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL.

ALTERNATIVA 2
TECNÓLOGO EN: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS O CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

ALTERNATIVA 3
TÉCNICO PROFESIONAL EN CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EMPRESAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, CAPACITACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS.
TRABAJAR EN EQUIPO.
ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS.
MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN.
MANEJAR PLATAFORMAS LMS
ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201071
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	PREPARARACION DE BEBIDAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	240 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS
1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO
2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO
4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1 RA
APLICAR MÉTODOS DE CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA.
IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS Y GRUPOS DE INVENTARIO.
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON UNIDADES DE MEDIDA.
ELABORAR REQUISICIONES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN NECESIDADES DEL SERVICIO.
REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA AL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN.
SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
VERIFICAR EXISTENCIAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
REPORTAR NO CONFORMIDADES EN LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
EFECTUAR EL PROCEDIMIENTO DE TRANSFERENCIAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
TOMAR INVENTARIO FÍSICO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.
REGISTRAR ENTRADAS, EXISTENCIAS Y SALIDAS DE INVENTARIO.
REPORTAR TOMA FÍSICA DE INVENTARIOS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

RECONOCER ASPECTOS NORMATIVOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
APLICAR TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.
ROTULAR MATERIA PRIMA E INSUMOS.

2 RA
DESCRIBIR LOS TIPOS DE BARES Y SUS CARACTERÍSTICAS.
IDENTIFICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
ALISTAR ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE BEBIDAS.
REVISAR EXISTENCIAS DE MATERIAS PRIMAS.
SOLICITAR Y VERIFICAR LA MATERIA PRIMA E INSUMOS.
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS.
ALISTAR EL MATERIAL PROFESIONAL E INGREDIENTES BÁSICOS DE PREPARACIÓN.
ELABORAR DECORACIONES PARA LAS BEBIDAS.
DISPONER LOS RESIDUOS Y SOBRANTES.

3 RA
IDENTIFICAR Y CLASIFICAR LAS BEBIDAS.
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 COCTELES.
SERVIR Y DECORAR BEBIDAS.
PRESENTAR LA BEBIDA AL CLIENTE

4 RA
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA PARA ELABORAR BEBIDAS DE CAFÉ.
ALISTAR LOS ACCESORIOS, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA EL SERVICIO.
REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS Y MÉTODOS DE PREPARACIÓN.
LIMPIAR LOS EQUIPOS Y/O MÉTODOS DE PREPARACIÓN A UTILIZAR.
IDENTIFICAR LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN PARA EL SERVICIO DE CAFÉ.
ACONDICIONAR MÉTODO DE PREPARACIÓN.
ESTABLECER LA RELACIÓN AGUA - CAFÉ
ESTABLECER LA GRANULOMETRÍA.
DOSIFICAR LA CANTIDAD DE CAFÉ.
OPERAR EL MOLINO DE CAFÉ.
APLICAR TÉCNICAS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ.
RECONOCER LOS TIPOS DE CAFÉ ESPRESSO.
EFECTUAR PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS PARA LA PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO.
VERIFICAR RESULTADO DE LA EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO.
APLICAR TÉCNICAS DE TEXTURIZACIÓN DE LECHE.
USAR TÉCNICAS DE VERTIDO DE LECHES TEXTURIZADAS EN EL ESPRESSO.
VERIFICAR RESULTADO DE LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ.
APLICAR CONDICIONES Y NORMAS DE SEGURIDAD EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ.
DESCRIBIR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ.
EVALUAR LOS RESULTADOS ESPERADOS EN LA BEBIDA DE CAFÉ PREVIO AL SERVICIO.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1 RA
UNIDADES DE MEDIDAS: DE PESO, VOLUMEN, TEMPERATURA, EQUIVALENCIAS, MÉTODO DE CONVERSIÓN.
MATERIA PRIMA: CONCEPTO, TIPOS, GRUPOS DE INVENTARIO, PROPIEDADES SENSORIALES, CONDICIONES DE RECEPCIÓN.

INSUMO: CONCEPTO, TIPOS, GRUPOS DE INVENTARIO, CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO.
INVENTARIOS: GRUPOS, SISTEMAS DE CONTROL, MÉTODOS DE COSTEO Y ROTACIÓN, NIVEL ÓPTIMO (STOCK), PROCEDIMIENTO DE TOMA FÍSICA, REPORTE DE ENTRADAS, EXISTENCIAS Y SALIDAS (CONCILIACIÓN).
SOLICITUD, TRANSFERENCIA Y BAJAS: DEFINICIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMATOS.
ALMACENAMIENTO: NORMATIVA, CONDICIONES POR TIPO DE PRODUCTO, ROTULADO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

2 RA
BAR: CONCEPTO, HISTORIA, TIPOLOGÍA Y CARACTERÍSTICAS.
ÁREAS DE TRABAJO: DOTACIÓN, DISTRIBUCIÓN, ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.
CONSUMO RESPONSABLE: CONCEPTO, NORMATIVIDAD VIGENTE.
MATERIA PRIMA: CONCEPTO, RECEPCIÓN, CARACTERÍSTICAS, ALMACENAMIENTO Y TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN.
INSUMOS: CONCEPTO, RECEPCIÓN, CARACTERÍSTICAS, ALMACENAMIENTO Y USOS.
EQUIPOS: NORMAS DE SEGURIDAD, MANUALES TÉCNICOS DE OPERACIÓN.
MATERIAL PROFESIONAL PARA BAR: CONCEPTO, GRUPOS DE INVENTARIO, CRITERIOS DE USO, PROCEDIMIENTO DE MISE EN PLACE Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y CONTROL.
RECETA ESTÁNDAR: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS, INTERPRETACIÓN Y DILIGENCIAMIENTO.
BIND CARD: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO E INTERPRETACIÓN.
TRANSFERENCIAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FORMATOS, DILIGENCIAMIENTO.

3 RA
BEBIDAS: ORIGEN, CLASIFICACIÓN, TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, DOSIFICACIÓN.
COCTELERÍA: ORIGEN, CONCEPTO, FORMULACIÓN, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, FAMILIAS, CLASIFICACIÓN IBA, PRESENTACIÓN, DECORACIÓN.
COCTEL: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOS, ESTRUCTURA, CARACTERÍSTICAS, COMPONENTES, DOSIFICACIONES, GRADUACIÓN ALCOHÓLICA.
BEBIDAS TENDENCIA: CONCEPTO, TIKI, MOLECULAR, MIXOLOGÍA, PREPARACIONES.

4 RA
CAFÉ: CONCEPTO, ORIGEN, PERFILES, CARACTERÍSTICAS, ANÁLISIS FÍSICO Y SENSORIAL, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN.
ÁREA DE PREPARACIÓN: CONCEPTO, UBICACIÓN, TÉCNICAS DE ORDEN Y DISTRIBUCIÓN DE ACCESORIOS.
EQUIPOS: ORIGEN, TIPOLOGÍA (ESPRESSO, GRECA, CAFETERA DE GOTEO, CAFETERAS INSTITUCIONALES, MOLINOS, EQUIPOS DE APOYO), MÉTODOS DE FILTRADO, CARACTERÍSTICAS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN, CRITERIOS DE USO, VARIABLES DE CONTROL, ACCESORIOS, CONDICIONES DE SEGURIDAD PARA LA OPERACIÓN, TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y CUIDADO DEL EQUIPO.
UNIDADES DE MEDIDA: MASA, VOLUMEN, SISTEMA INTERNACIONAL, SISTEMA INGLÉS, EQUIVALENCIA, PROPORCIONES.
MOLIENDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GRANULOMETRÍA, PARÁMETROS DE CONTROL, CRITERIOS DE USO SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN.
VARIABLES DE EXTRACCIÓN DE CAFÉ: PRESIÓN, TEMPERATURA, NIVEL DE TUESTE, MOLIENDA, CÁLCULO DE LA RELACIÓN AGUA CAFÉ, TÉCNICA DE VERTIDO DEL AGUA, TIEMPO DE FILTRADO, NIVEL TURBULENCIA, PRE INFUSIÓN, FILTROS, RELACIÓN ENTRE ESTILOS DE PREPARACIÓN CON LAS VARIABLES DE EXTRACCIÓN.
NORMATIVIDAD: REGLAMENTO DE CAMPEONATOS DE LA WORLD COFFEE EVENTS, REGLAMENTOS WORLDSKILLS, ESTÁNDARES INSTITUCIONALES. (VÉLEZ, 2011).
CAFÉ FILTRADO: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE PREPARACIÓN.
BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO: DEFINICIÓN, TIPOS, FACTORES CLAVES PARA LA CALIDAD, CARACTERÍSTICA FÍSICAS Y SENSORIALES, REQUISITOS PARA PREPARACIÓN, EXTRACCIONES , TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA, TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN, CARACTERÍSTICAS FINALES, FACTORES AMBIENTALES, CRITERIOS NORMATIVOS.

BEBIDAS LÁCTEAS A BASE DE CAFÉ: DEFINICIÓN, TENDENCIAS, CRITERIOS DE CALIDAD, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES, REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN, GRADO DE EXTRACCIÓN Y CONCENTRACIÓN, TERMINOLOGÍA ESPEC

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 RA
CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON SISTEMAS Y GRUPOS DE INVENTARIOS.
CONVIERTE UNIDADES DE MEDIDA DE ACUERDO CON MÉTODO Y NECESIDAD DEL MANEJO DE MATERIA PRIMA.
SOLICITA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN NIVEL ÓPTIMO DE INVENTARIO Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
ALMACENA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.
CONCILIA INVENTARIO FÍSICO A PARTIR DEL REPORTE DE ENTRADAS, EXISTENCIAS Y SALIDAS DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.

2 RA
EFECTÚA EL ALISTAMIENTO DE ÁREAS DE PREPARACIÓN, SERVICIO Y MATERIAL PROFESIONAL DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS.
ELABORA REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS Y MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
ACONDICIONA LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y DECORACIÓN DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DE SERVICIOS.

3 RA
CLASIFICA LAS BEBIDAS DE ACUERDO A TIPOLOGÍA Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.
OPERA LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON MANUALES DE PROCEDIMIENTO E INSTRUCCIONES.
DETERMINA LA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA DE LOS COCTELES DE ACUERDO A FORMULACIÓN MATEMÁTICA.
PREPARA BEBIDAS SEGÚN RECETA ESTÁNDAR Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN.

4 RA
CLASIFICA EL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA USOS Y CARACTERÍSTICAS.
DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MÉTODOS Y EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA SU PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.
ELIGE LA MOLIENDA DE ACUERDO CON MÉTODO A UTILIZAR, TIPO DE CAFÉ Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS A RESALTAR.
EXTRAE BEBIDA DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, MÉTODO Y PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

ALTERNATIVA 1
PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA.

ALTERNATIVA 2
TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 3
TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE

HOTELERA.

ALTERNATIVA 4
TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

ALTERNATIVA 1
PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA.

ALTERNATIVA 2
TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 3
TÉCNICA PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 4
TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR, SERVICIOS DE BARISMO O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.

4.8.3 Competencias:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS RECREO-DEPORTIVOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MANEJO DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS Y LEGALES EN ORGANIZACIONES RECREO-DEPORTIVAS.
MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA.
MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE
CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.
HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.
RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO.
CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201528
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	RAZONAMIENTO CUANTITATIVO
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
1 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.
4 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.
3 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS
2 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER INFORMACIÓN CUANTITATIVA
ESTABLECER RELACIONES ENTRE VARIABLES
IDENTIFICAR EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDAS
DEFINIR ELEMENTOS DE FIGURAS GEOMÉTRICAS
REALIZAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
INTERPRETAR UN CONJUNTO DE DATOS
PLANTEAR PROPORCIONES
PLANTEAR ECUACIONES DE PRIMER GRADO
REPRESENTAR FIGURAS GEOMÉTRICAS
REPRESENTAR UN CONJUNTO DE DATOS
REALIZAR OPERACIONES Y PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS ENTRE CANTIDADES RACIONALES
SOLUCIONAR REGLAS DE TRES SIMPLE DIRECTA
CALCULAR PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES
REALIZAR CONVERSIÓN DE UNIDADES DE MEDIDA
RESOLVER ECUACIONES DE PRIMER GRADO
COMPROBAR LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS
VERIFICAR LA SOLUCIÓN DE UNA ECUACIÓN

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

NÚMEROS RACIONALES: CONCEPTO, REPRESENTACIONES Y PROPIEDADES
OPERACIONES ARITMÉTICAS: CONCEPTO, PROCESOS, ORDEN DE LAS OPERACIONES Y PROPIEDADES
PROPORCIONALIDAD DIRECTA: CONCEPTO Y REGLA DE TRES SIMPLE DIRECTA
GEOMETRÍA: CONCEPTOS BÁSICOS, ELEMENTOS: PUNTO, SEGMENTO, RECTA, ÁNGULO Y FIGURAS
UNIDADES DE MEDIDA: CONCEPTO, EQUIVALENCIAS Y SISTEMA DE MEDIDAS

ECUACIONES DE PRIMER GRADO: CONCEPTOS Y MÉTODOS DE SOLUCIÓN
VARIABLES ESTADÍSTICAS: CONCEPTO Y TIPOS DE VARIABLES
GRÁFICOS ESTADÍSTICOS: DIAGRAMAS DE BARRAS Y CIRCULAR
CONVERSIÓN DE UNIDADES: CONCEPTO Y MÉTODOS
PERÍMETRO: CONCEPTO Y CÁLCULOS
ÁREAS: CONCEPTO Y CÁLCULOS
VOLUMEN: CONCEPTO Y CÁLCULOS
CALCULADORA: CONCEPTO, COMPONENTES Y FUNCIONES

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DEFINE EL PROBLEMA A RESOLVER DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE SU ENTORNO
DEFINE PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS SEGÚN LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA
PLANTEA ECUACIONES DE PRIMER GRADO DE ACUERDO CON LOS EJERCICIOS PLANTEADOS
PLANTEA REGLAS DE TRES DE ACUERDO A LA RELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES
PRESENTA SOLUCIÓN A PROBLEMAS MEDIANTE FIGURAS GEOMÉTRICAS
RESUELVE ECUACIONES DE ACUERDO CON PRINCIPIOS MATEMÁTICOS
CALCULA PERÍMETROS, ÁREAS Y VOLÚMENES DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE LA FIGURA GEOMÉTRICA
REALIZA CONVERSIONES SEGÚN LAS EQUIVALENCIAS ENTRE SISTEMAS DE MEDIDA
REPRESENTA UN CONJUNTO DE DATOS DE ACUERDO CON LA VARIABLE ESTADÍSTICA

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PROFESIONAL EN: MATEMÁTICAS, ESTADÍSTICA O FÍSICA
LICENCIADO EN MATEMÁTICAS.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

FORMACIÓN POR PROYECTOS
PROCESOS PEDAGÓGICOS
CREATIVIDAD Y HABILIDADES ARTÍSTICAS
LIDERAZGO
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS.

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	240201530

4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCION
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	48 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

IDENTIFICAR EL DESARROLLO HISTÓRICO DEL SENA
IDENTIFICAR LA IDENTIDAD CORPORATIVA DEL SENA.
DESCRIBIR LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA IMAGEN CORPORATIVA DEL SENA.
IDENTIFICAR LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA ENTIDAD.
DESCRIBIR LAS NORMAS DE CONVIVENCIA QUE REGULAN EL COMPORTAMIENTO DEL APRENDIZ, DURANTE EL PROCESO DE FORMACIÓN.
DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL SENA.
DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

MISIÓN, VISIÓN, HISTORIA INSTITUCIONAL, OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL, PRINCIPIOS ÉTICOS, VALORES ÉTICOS Y PROCEDERES ÉTICOS.
ELEMENTOS DE LA IMAGEN INSTITUCIONAL: ESCUDO, BANDERA, LOGOSÍMBOLO, HIMNO, ESCARAPELAS.
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA.
POLÍTICAS DE BIENESTAR A APRENDICES Y NORMAS DE CONVIVENCIA INTERNA: ALTERNATIVAS PARA EL DESARROLLO DE LA ETAPA PRODUCTIVA ETAPAS DE LA FORMACIÓN: TIPOLOGÍA, CARACTERÍSTICAS, PROCEDIMIENTO. MANUAL DE CONVIVENCIA, NORMA ESPECÍFICAS DE LOS CENTROS.
FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL: CONCEPTO, PRINCIPIOS Y CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE OFERTA DE PROGRAMAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y SUS CARACTERÍSTICAS.
TIPOS DE CERTIFICADO DE ACUERDO CON LA FORMACIÓN Y DURACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN. DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, CONCEPTO, TIPOS Y CARACTERÍSTICAS PROYECTO FORMATIVO: CONCEPTO, FASES ACTIVIDADES, DENOMINACIÓN, OBJETIVOS.
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS: ESTRUCTURA, TIPOS DE EVIDENCIA, FORMATO, CONTENIDOS.
PLATAFORMAS TECNOLÓGICAS SENA: TUTORIALES SENA: LMS, SOFÍA PLUS, SISTEMA VIRTUAL DE APRENDICES (SVA), GESTIÓN CONTRATO DE APRENDIZAJE. CORREO MISENA. PORTALES, REDES SOCIALES DE LA ENTIDAD.
RUTA DE FORMACIÓN: ETAPA LECTIVA, ETAPA PRÁCTICA (ALTERNATIVAS). DURACIÓN, CARACTERÍSTICAS,

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RECONOCE LA IDENTIDAD INSTITUCIONAL Y LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y FORMATIVOS.
IDENTIFICA LOS COMPONENTES Y ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SEGÚN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN Y SU PERFIL COMO APRENDIZ DEL SENA.
INCORPORA A SU PROYECTO DE VIDA LAS OPORTUNIDADES OFRECIDAS POR EL SENA.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE ESTA COMPETENCIA SE REQUIERE LA PARTICIPACIÓN DEL INSTRUCTOR TÉCNICO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, LOS INSTRUCTORES DE LAS COMPETENCIAS CLAVE Y TRANSVERSALES, EL PROFESIONAL DE DESARROLLO HUMANO, EQUIPO DE BIENESTAR Y LIDERAZGO AL APRENDIZ, RELACIONES CORPORATIVAS, ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, COORDINADORES MISIONALES Y ACADÉMICOS EN COORDINACIÓN CON EL SUBDIRECTOR DE CENTRO.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

MÍNIMO 12 MESES DE EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA OBJETO DEL DESEMPEÑO.

4.8.3 Competencias:

PRÁCTICA DE PRINCIPIOS, VALORES Y PROCEDERES ÉTICOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO DE ÉTICA INSTITUCIONAL.
DISPOSICIÓN AL CAMBIO.
HABILIDADES INVESTIGATIVAS.
MANEJO DE GRUPOS.
LIDERAZGO.
COMUNICACIÓN EFICAZ Y ASERTIVA.
DOMINIO LECTO-ESCRITURAL.
DOMINIO ARGUMENTATIVO Y PROPOSITIVO.
TRABAJO EN EQUIPO.
MANEJO DE LAS TIC.
CONOCIMIENTO DE MANUAL DE IDENTIDAD CORPORATIVA SENA.
CONOCIMIENTO DE LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES PARA EL APRENDIZ.
CONOCIMIENTO DEL PROCESO GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA

4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	999999999
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	864 horas

4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DENOMINACIÓN
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

4.6 CONOCIMIENTOS
4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO
4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER
4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN
4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR
4.8.1 Requisitos Académicos:
4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:
4.8.3 Competencias:

4. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA	
4.1 NORMA / UNIDAD DE COMPETENCIA	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
4.2 CÓDIGO NORMA DE COMPETENCIA LABORAL	260201017
4.3 NOMBRE DE LA COMPETENCIA	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
4.4 DURACIÓN MÁXIMA ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (Horas)	240 horas
4.5 RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DENOMINACIÓN	
4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS	

REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS

4.6 CONOCIMIENTOS

4.6.1 CONOCIMIENTOS DE PROCESO

1 RA
DESCRIBIR LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y SUS CARACTERÍSTICAS.
DETERMINAR LOS TIPOS, CARGOS, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA BRIGADA DE SERVICIO.
IDENTIFICAR GRUPOS DE INVENTARIO DEL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.
INVENTARIAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS DEL ÁREA DE COMEDOR.
IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.
EFECTUAR SELECCIÓN Y REQUISICIÓN DEL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO.
REVISAR LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS.
ACONDICIONAR ÁREAS, EQUIPOS Y MATERIAL DE SERVICIO.
DETERMINAR EL AFORO Y LA DISTRIBUCIÓN DEL SALÓN PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE MONTAJE DE MESAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR.
ABASTECER ALIMENTOS E INSUMOS COMPLEMENTARIOS SEGÚN TIPO DE SERVICIO.
2 RA
IDENTIFICAR LOS TIPOS Y TÉCNICAS DE SERVICIO.
REGISTRAR LAS RESERVACIONES DE LOS CLIENTES SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
RECIBIR A LOS COMENSALES Y ORIENTARLOS HASTA LA MESA.
PRESENTAR MENÚ Y/O CARTA A LOS COMENSALES.
APLICAR TÉCNICA PARA LA TOMA DE PEDIDOS EN EL SERVICIO DE COMEDOR.
VERIFICAR PRODUCTOS SEGÚN LA ORDEN DE SERVICIO.
EFECTUAR LAS TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR SEGÚN PROTOCOLO Y ETIQUETA.
REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA DE COMEDOR Y TÉCNICAS DE EMPLATADO.
OFRECER BEBIDAS DURANTE EL SERVICIO.
DESBARASAR LA MESA DEL CLIENTE.
PRESENTAR CUENTAS DE COBRO.
RECEPCIONAR Y TRAMITAR LAS PETICIONES, QUEJAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS.
REALIZAR CIERRE DEL SERVICIO CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

3 RA
APLICAR PROTOCOLOS DE MANEJO DE CAJA.
MANEJAR LAS POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.
CONTAR LA BASE DE CAJA A LA APERTURA Y CIERRE DEL TURNO.
REGISTRAR Y RECIBIR PAGOS
VERIFICAR LA AUTENTICIDAD DEL MEDIO DE PAGO.
EMITIR FACTURA POR VENTAS.
REALIZAR AVANCES PARCIALES.
REPORTAR NOVEDADES Y/O INCONSISTENCIAS EN EL PROCESO

4 RA
DIFERENCIAR SALUDOS FORMALES E INFORMALES EN INGLÉS.
EXPRESAR FECHAS, HORARIOS Y TIEMPOS EN IDIOMA INGLÉS.
USAR LAS WH QUESTIONS.
ASOCIAR NACIONALIDADES Y REGIONES EN IDIOMA INGLÉS.
DESCRIBIR LA CARTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN IDIOMA INGLÉS.

DESCRIBIR LOS GUSTOS Y DESAGRADOS DE LAS PERSONAS.
EMPLEAR LA FORMA GRAMATICAL DEL PRESENTE SIMPLE EN LAS SITUACIONES COTIDIANAS.
UTILIZAR LOS ADVERBIOS DE FRECUENCIA.
PRESENTAR MENÚ, CARTAS, BROCHURE DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS EN IDIOMA INGLÉS.
UTILIZAR LA FORMA GRAMATICAL DEMOSTRATIVOS, EN SITUACIONES COTIDIANAS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
USAR LOS PRONOMBRES Y ADJETIVOS POSESIVOS EN IDIOMA INGLÉS PARA SITUACIONES EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
NOMBRAR LAS PRINCIPALES ETAPAS DEL PROCESO EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN EL IDIOMA INGLÉS.
DAR INDICACIONES A LAS PERSONAS SOBRE UBICACIÓN Y SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
DAR INDICACIONES A LAS PERSONAS SOBRE SITIOS TURÍSTICOS EN IDIOMA INGLÉS.
MANEJAR LAS EXPRESIONES FORMALES EN IDIOMA INGLÉS PARA LA COMUNICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y EVENTOS.
RECONOCER LAS ÁREAS Y SERVICIOS DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO EN IDIOMA INGLÉS.
MANEJAR EL MONTAJE DE MESA EN UNA TIENDA DE CAFÉ EN EL IDIOMA INGLÉS.
TOMAR Y CANCELAR RESERVAS EN IDIOMA INGLÉS.
ATENDER QUEJAS DE CLIENTES EN LENGUA INGLESA.
IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES MATERIALES Y ELEMENTOS DEL SERVICIO EN IDIOMA INGLÉS.

4.6.2 CONOCIMIENTOS DEL SABER

1 RA
LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA: CONCEPTO, HISTORIA, SECTORES.
EL SECTOR HORECA: CONCEPTO, HISTORIA, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y TENDENCIAS.
ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, ÁREAS, CARACTERÍSTICAS.
BRIGADA DE SERVICIO: CONCEPTO, TIPOS, CARGOS, FUNCIONES, PERFILES TÉCNICO, ACTITUDINAL Y ÉTICO, TRABAJO EN EQUIPO E IMAGEN PROFESIONAL
MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO PARA COMEDOR: CONCEPTO, GRUPOS DE INVENTARIO, CRITERIOS DE USO, PROCEDIMIENTO DE MISE EN PLACE Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y CONTROL.
EQUIPOS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FICHAS TÉCNICAS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y PROCEDIMIENTO DE MISE EN PLACE.
REQUISICIÓN: DEFINICIÓN, FORMATOS Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
MONTAJES MESAS PARA SERVICIO DE COMEDOR: TIPOS, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTO DE MISE EN PLACE Y REGLAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

2 RA
TIPOS DE SERVICIO: CARACTERÍSTICAS, CLASES, TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS.
SISTEMA DE RESERVAS: CONCEPTO, TÉCNICAS, PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.
PORTAFOLIO DE SERVICIOS: CONCEPTO, CLASES, CARACTERÍSTICAS,
MENÚ: CONCEPTO, ORDEN GASTRONÓMICO, FUNCIÓN, TIPOS Y PRESENTACIÓN.
COMANDA DE SERVICIO: CONCEPTO, INSTRUMENTOS, TÉCNICAS PARA LA TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDO.
SERVICIO DE COMEDOR: CONCEPTO, CICLO DE SERVICIO, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS.
COCINA DE COMEDOR: TÉCNICAS DE PREPARACIÓN, CORTES BÁSICOS DE PROTEÍNAS, FRUTAS, VERDURAS Y CARBOHIDRATOS, SALSAS, MÉTODOS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN.
BEBIDAS: CONCEPTO, ORIGEN, TIPOS, CLASIFICACIÓN, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS, MARIDAJE, TÉCNICAS DE SERVICIO.
NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA.
PETICIONES, QUEJAS, RECLAMACIONES Y SUGERENCIAS: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE ATENCIÓN, MANEJO Y RESOLUCIÓN.

3 RA
CAJA: CONCEPTO, PROCEDIMIENTO DE CONTEO LA BASE, PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE VENTAS Y MANUAL DE OPERACIÓN.

MEDIOS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS DÉBITO, CRÉDITO, BONOS, DESCUENTOS, PROMOCIONES, CRITERIOS DE AUTENTICIDAD, PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE DATAFONOS.
FACTURA: TIPOS, PROCEDIMIENTOS DE OBTENCIÓN Y ELABORACIÓN, TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN.

4 RA
SALUDOS: FORMALES E INFORMALES, PROTOCOLO, SALUDO A CLIENTE.
PREGUNTAS WH: WHAT, WHO, WHEN, WHERE, WHY, HOW, WHICH
DATOS PERSONALES: ESTADO CIVIL, OCUPACIÓN, EDAD, GÉNERO
OCUPACIONES: PROFESIONES, TIPOS DE TRABAJO
DESCRIPCIÓN DE CARÁCTER: ADJETIVOS DE PERSONALIDAD, SENTIMIENTOS Y VERBOS DE PREFERENCIA
RUTINAS: PRESENTE SIMPLE, ADVERBIOS DE FRECUENCIA, EL CALENDARIO, LA HORA, VERBOS COTIDIANOS.
FAMILIA: PARIENTES SANGUÍNEOS Y PARIENTES POLÍTICOS
ADJETIVOS Y PRONOMBRES POSESIVOS: (MY, YOUR, HIS, HER, ITS, OUR, THEIR),(MINE, YOURS, HIS, HERS, ITS, OURS, THEIRS)
NATURALEZA: CLIMA, ANIMALES, SITUACIONES GEOGRÁFICAS, FINCA DE CAFÉ, VARIEDADES, PROCESO DE BENEFICIO, SECADO, GEOGRAFÍA CAFETERA.
EXPRESIONES DE TIEMPO: IN, AT, ON
VERBOS MODALES: MAY, COULD, WOULD, CAN
LUGARES DE LA CIUDAD: ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS, MONUMENTOS, PREPOSICIONES DE LUGAR, DIRECCIONES, MAPAS Y PLANOS
ESTABLECIMIENTO: SERVICIOS, UTENSILIOS, MATERIAL DE OFICINA, PREPARACIONES, ACCIONES COMUNES,
MONTAJE: MESA, EVENTOS, QUEJAS, SUGERENCIAS Y RECLAMOS
EQUIPOS, MÉTODOS Y ACCESORIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

4.7 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1 RA
CARACTERIZA LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS SEGÚN TIPOLOGÍAS Y CATEGORÍAS.
EJECUTA LAS FUNCIONES ASIGNADAS DE ACUERDO CON EL CARGO DENTRO DE LA BRIGADA DE SERVICIO.
CLASIFICA EL MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO A PARTIR DE LOS GRUPOS DE INVENTARIO.
REALIZA MONTAJE DE MESAS SEGÚN TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

2 RA
REALIZA EL PROCESO DE RESERVA SEGÚN POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
SUGIERE Y DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS SEGÚN ESTÁNDARES DE SERVICIO Y TÉCNICAS DE PROMOCIÓN Y VENTA.
EJECUTA EL SERVICIO DE COMEDOR SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO Y NORMAS SANITARIAS.
PREPARA ALIMENTOS CONFORME A TÉCNICAS DE COCINA DE COMEDOR Y ESTÁNDARES DE SERVICIO.
TRAMITA PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS SEGÚN POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

3 RA
CONOCE Y MANEJA MEDIOS DE PAGO PARA EL COBRO DE CONSUMOS CONFORME POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
EFECTÚA AVANCES PARCIALES SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
PRESENTA REGISTRO DE NOVEDADES Y/O INCONSISTENCIAS EN EL TIEMPO ESTABLECIDO DE ACUERDO AL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.
MANEJA LA CAJA DE ACUERDO CON POLÍTICAS, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES ESTABLECIDOS.

4 RA
SOLICITA Y PROVEE INFORMACIÓN PERSONAL EN IDIOMA INGLÉS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE COMUNICACIÓN.
UTILIZA VOCABULARIO TÉCNICO EN INGLÉS DEL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
OFRECE INFORMACIÓN BÁSICA EN LENGUA INGLESA SOBRE SERVICIOS, DIRECCIONES, SITIOS DE INTERÉS

CULTURAL Y TURÍSTICO SEGÚN NECESIDADES DEL CLIENTE.
TOMA REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE EN LENGUA INGLESA SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

4.8 PERFIL DEL INSTRUCTOR

4.8.1 Requisitos Académicos:

EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA REQUIERE CONTAR CON DOS INSTRUCTORES, ASÍ:

INSTRUCTOR 1

ALTERNATIVA 1
PROFESIONAL EN: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS, ADMINISTRACIÓN HOTELERA, HOTELERÍA Y TURISMO O GASTRONOMÍA.

ALTERNATIVA 2
TECNÓLOGO EN: ADMINISTRACIÓN HOTELERA, ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA, GESTIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, HOTELERÍA Y TURISMO, HOTELERÍA TURISMO Y RELACIONES PÚBLICAS, GASTRONOMÍA O GESTIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 3
TÉCNICA PROFESIONAL EN: OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS,
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, OPERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, PROCESOS HOTELEROS Y DE SERVICIO, MESA Y BAR, GESTIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES, PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS O ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

ALTERNATIVA 4
TÉCNICO EN: MESA Y BAR, SERVICIOS DE MESA Y BAR O SERVICIO DE MESA, BAR Y COCINA.

INSTRUCTOR 2

PROFESIONAL O LICENCIADO EN IDIOMAS, INGLÉS, ESPAÑOL E INGLÉS, FILOLOGÍA E IDIOMAS O LENGUAS MODERNAS CON CERTIFICACIÓN DE DOMINIO DEL IDIOMA INGLÉS MÍNIMO EN NIVEL B2, DEMOSTRADO MEDIANTE EXAMEN INTERNACIONAL ACREDITADO DE ACUERDO CON MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA.

4.8.2 Experiencia laboral y/o especialización:

INSTRUCTOR 1
MÍNIMO VEINTICUATRO (24) MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DOCE (12) MESES EN DOCENCIA, FORMACIÓN PROFESIONAL Y/O FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO. ADICIONALMENTE, PARA TODAS LAS ALTERNATIVAS, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

INSTRUCTOR 2
MÍNIMO DOCE (12) MESES EN LA ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN EL IDIOMA INGLÉS MODALIDAD PRESENCIAL. ADICIONALMENTE, CERTIFICAR CURSOS DE FORMACIÓN EN PEDAGOGÍA DE MÍNIMO 40 HORAS O PRESENTAR CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTE EN ORIENTACIÓN DE PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES.

4.8.3 Competencias:

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE EVENTOS RECREO-DEPORTIVOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MANEJO DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, FINANCIERAS Y LEGALES EN ORGANIZACIONES RECREO-DEPORTIVAS.
MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS ALUMNOS Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA.
MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE
CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.
HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS.
RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO.
CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.

4.9 MATERIALES DE FORMACIÓN

Tipo Material	Descripción del Material	Codificación ORIONS	Unidades	Cantidad

4.10 REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS PARA LA COMPETENCIA DE FORMACIÓN

6. CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Autor	MARTHA ISABEL RINCON BAEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	12/11/2019
Autor	MARTHA ISABEL RINCON BAEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	15/11/2019
Autor	ERIKA MARCELA ROJAS AGUILAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL	23/11/2019

Autor	ERIKA MARCELA ROJAS AGUILAR	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	DISTRITO CAPITAL	23/11/2019
Autor	JAIRO JAVIER ESPINDOLA NIÑO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	05/02/2020
Autor	FABIO ALFONSO GARCIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO. REGIONAL QUINDÍO	07/02/2020
Autor	JEISON DAVID CASTAÑO	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	07/02/2020
Autor	MARIA FIDELINA AREVALO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE COMERCIO Y TURISMO. REGIONAL QUINDÍO	07/02/2020
Autor	ZEZE AMAYA PEREA	QUITAR SUSPENDIDO	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	21/04/2020
Autor	ANDRES FELIPE VALENCIA PIMIENTA	ACTIVAR PROGRAMA	DIRECCION GENERAL. DIRECCIÓN GENERAL	30/04/2020
Aprobación	JESUS DAVID IGUARAN PINEDO		CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA.	30/04/2020

CONTROL DE CAMBIOS

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable de la Revisión	TRUDY YAMILE IBARRA CACERES	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS. REGIONAL NORTE DE	05/06/2020
Responsable de la Revisión	HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO LATINOAMERICANO DE ESPECIES MENORES. REGIONAL VALLE	19/08/2020

PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**2098462**	**Código del Programa SOFIA:**	**635301**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**75**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
1.3 Nombre del proyecto:	APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)			
1.7 Palabras claves de búsqueda:	SERVICIO, PROTOCOLOS, SECTOR HORECA, BAR, RESTAURANTE		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	50	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	49
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	1

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

¿Cómo implementar buenas prácticas de servicio y protocolos que respondan a las tendencias y necesidades del sector HORECA?

2.2 Justificación del proyecto

El sector de Hoteles, Restaurantes y Cafes, que recibe el nombre abreviado de HORECA ha venido creciendo en el país de una forma vertiginosa. Establecimientos que ofrecen servicios alrededor de los alimentos y bebidas se han venido constituyendo en un importante motor de la economía del país y eje de desarrollo para muchas regiones.

En este sentido se hace necesario propender por el conocimiento y mejora de los procesos de calidad en el servicio, lo cual repercute determinantemente en la productividad de las empresas del sector HORECA, dominada principalmente por pequeños establecimientos que venden al año 35 billones de pesos y generan más de un millón de empleos según la Revista Dinero (DINERO, 2018). Esta mejora se garantiza mediante la gestión del talento humano que fortalezca sus habilidades en técnicas de servicio, atención personalizada y servicios experienciales que respondan a la necesidad de capacitación o preparación de los prestadores de servicios. Por otro lado, el crecimiento ha generado que una gran variedad de dichos establecimientos no cuentan con procesos técnicos de servicio y mejora continua.

En este contexto se evidencian oportunidades, que permitirán la generación de empleos, emprendimientos y desarrollo local y regional desde el fortalecimiento de los restaurantes, los bares, los cafés y otros establecimientos que ofrecen servicios de alimentos y bebidas. Se espera con ello generar valor agregado en los eslabones de la cadena productiva del turismo, especialmente en los destinos gastronómicos y culturales.

2.3 Objetivo general
Implementar un modelo de servicio que responda a las tendencias del sector HORECA desde una perspectiva experiencial y personalizada.

2.4 Objetivos específicos
1 Diagnosticar el estado actual del sector HORECA, reconociendo las tendencias y oportunidades del mercado local, regional y nacional. 2 Elaborar protocolos para un modelo de servicio que responda a los contextos sociales, econónimos y productivos del país con perspectiva diferencial 3 Aplicar protocolos de servicio en los diferentes contextos, aprovechando el potencial social, económico y productivo de la región. 4 Valorar la aplicación de los protocolos de servicio identificando oportunidades de mejora.

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	Aprendices con aspiraciones de empleabilidad o emprendimiento, Empresarios del sector HORECA, SENA, Clusters de turismo y gastronomía, Usuarios de servicios de Alimentos y Bebidas.
2.5.2 Impacto	
Social:	Generación de empleo, mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores del sector HORECA Mejora en la relaciones entre el sector productivo, los posibles trabajadores y el SENA.
Económico:	Aumento de la productividad y rentabilidad de las empresas del sector HORECA, Incremento en los índices de empleabilidad del sector, Optimización en el uso de los recursos relacionados con la operación de los establecimientos del sector.
Ambiental:	Uso racional y eficiente de los recursos asociados con el servicio de alimentos y bebidas. Mejora en el manejo de los residuos generados en el marco del servicio de alimentos y bebidas.
Tecnológico:	Implementación de nuevos y mejores procesos y procedimientos operativos en el servicios de alimentos y bebidas.

2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución
* Insumos y materiales de formación insuficientes para la ejecucíón del proceso formativo. /Planeación de las ofertas educativas, sustentada en los Planes de compra y Planes Operativos Anuales de los centros de formación. * Falta de herramientas o ambientes de aprendizaje especializados para la ejecución de los procesos formativos./Dotar a los centros de ambientes especializados para la formación relacionada con el servicio y producción de alimentos y bebidas. * Falta de motivación para la implementación de modelos de servicio en los establecimientos del sector HORECA./Realizar proyección y sensibilización empresarial del programa y sus aportes al crecimiento del sector.

2.5.4. Productos o resultados del proyecto
Egresados formados para el servicio en restaurantes y bares, según las necesidades y tendencias del sector.

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	NO
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	NO
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
1. DIAGNÓSTICO	0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	593290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593229 - 1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE	593232 - 3 BRINDAR INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL DESTINO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 48	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

	CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	HORAS / 1 CRÉDITO	
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593283 - 1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS /	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593287 - 1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593288 - 2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593295 - 1 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593296 - 4 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593297 - 3 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593298 - 2 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593308 - 1 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.	240202501 - 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

1. DIAGNÓSTICO	1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	593312 - 2 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.	240202501 - 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
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593233 - 1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593247 - 4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593248 - 3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593249 - 2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593250 - 1 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	240201526 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593285 - 2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593303 - 2 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS	593304 - 3 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

	ALIMENTOS Y BEBIDAS.	SOCIAL.	
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593305 - 1 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
1. DIAGNÓSTICO	2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y	593306 - 4 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.	230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593284 - 3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)	290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593286 - 3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593307 - 3 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	240202501 - 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.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	593309 - 5 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	240202501 - 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.
2. EJECUCIÓN	3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y	593311 - 6 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.	240202501 - 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

	PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.		
2. EJECUCIÓN	4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	593231 - 2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	593234 - 2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE. 96 HORAS/ 2 CRÉDITOS	260201065 - ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593228 - 4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593251 - 1 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL.	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593252 - 3 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593253 - 4 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.	593254 - 2 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
2. EJECUCIÓN	5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS	593289 - 4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS	260201071 - PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

	GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA EMPRENDEDORA.		
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593230 - 3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO	260201017 - SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593239 - 1 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593240 - 3 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593241 - 4 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593242 - 2 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593291 - 4 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593292 - 2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593293 - 3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD.	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y	593294 - 1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN	240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS,

	BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593299 - 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593300 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593301 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593302 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
3. VALORACIÓN	6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	593310 - 4 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	240202501 - 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
3. VALORACIÓN	7. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	591796 - 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	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	5	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	30

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido

Los establecidos en el programa de formación

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	0.32									Papelería	1	€ 30.000	€ 30.000
0. CONTEXTUALIZAR AL APRENDIZ EN EL PROCESO DE FORMACIÓN, LA METODOLOGÍA Y EL PROYECTO DE FORMACIÓN BAJO LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.	0.32					Horas Instructor Técnico -Instructor Transversal	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79									PAPELERIA	1	€ 50.000	€ 50.000
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79					Instructor Bilingüismo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL	1.79					Instructor Matemáticas	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
1. DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES	1.79					Horas Instructores Tecnicos A&B	168	€ 22.500	€ 3.780.000				

Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL													
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14									Elementos e insumos de limpieza y desinfección	1	€ 200.000	€ 200.000
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14									papeleria	1	€ 50.000	€ 50.000
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructor Etica	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructores Tecnicos A&B	72	€ 22.500	€ 1.620.000				
2. CARACTERIZAR LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACION DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE	1.14					Instructor Habitos de vida saludable	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79									Estándares de formación Coctelería	1	€ 2.100.000	€ 2.100.000
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS	1.79									Elementos e insumos de limpieza y desinfección	1	€ 200.000	€ 200.000

ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.													
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79									Papeleria	1	€ 50.000	€ 50.000
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79					Instructores Tecnicos A&B	144	€ 22.500	€ 3.240.000				
3. EMPLEAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS COMO RESTAURANTES, CAFÉS, BARES Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	1.79					Instructor Bilingüismo	120	€ 22.500	€ 2.700.000				
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									Estándares de formación Talleres Enología	1	€ 2.100.000	€ 2.100.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									PAPELERIA	1	€ 80.000	€ 80.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS	1.3									Estándares de formación Talleres Servicio de A&B	1	€ 2.000.000	€ 2.000.000
4. IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN	1.3					Instructores Tecnicos A&B	192	€ 22.500	€ 4.320.000				

LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS													
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3									Estándares de formación Talleres Barismo	1	€ 1.800.000	€ 1.800.000
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Bilingüismo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Emprendimiento	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
5. DESARROLLAR PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS CON PERSPECTIVA	1.3					Instructor Tecnico A&B	96	€ 22.500	€ 2.160.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46									Papeleria	1	€ 80.000	€ 80.000
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Proteccion Ambienta y SST	48	€ 22.500	€ 1.080.000				

6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Tecnico A&B	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Derechos Fundamentales de Trabajo	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Bilinguismo	24	€ 22.500	€ 540.000				
6. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN LOS RESULTADOS DE VALORACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS.	1.46					Instructor Comunicación	48	€ 22.500	€ 1.080.000				
7. FORTALECER EL DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS Y SOCIALES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO.	5.87									Horas instructor seguimineto etapa productiva	864	€ 22.500	€ 19.440.000

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto

Materiales de Formación	1	€ 8.740.000	€ 8.740.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
Talento Humano	2.208	€ 22.500	€ 49.680.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 58.420.000	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
ERIKA MARCELA ROJAS	INSTRUCTORA TÉCNICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
JUAN BAUDILIO SIMBAQUEBA	ASESOR PEDAGÓGICO	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
ESTEBAN RODRIGUEZ	INSTRUCTOR	No existe información	REGIONAL TOLIMA
MARTHA ISABEL RINCON	GESTOR DE RED- ASESORÍA METODOLÓGICA	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	REGIONAL DISTRITO CAPITAL
DIANA MARCELA MORA	ASESORA DE RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO	DIRECCION GENERAL	DIRECCIÓN GENERAL

Modelo de Mejora Continua

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO		
RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
Red de conocimiento en hotelería y turismo	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	635301

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
APLICACIÓN DE PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE, CAFÉ, BAR Y OTROS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.	**2098462**

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
DIANA MARCELA MORA	ASESORA DE RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO
ERIKA MARCELA ROJAS	INSTRUCTORA TÉCNICA
ESTEBAN RODRIGUEZ	INSTRUCTOR
JUAN BAUDILIO SIMBAQUEBA	ASESOR PEDAGÓGICO
MARTHA ISABEL RINCON	GESTOR DE RED- ASESORÍA METODOLÓGICA

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO			
ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información

7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información
9	El proyecto relaciona el perfil y el talento humano requerido	SI	No existe información
10	El proyecto relaciona los materiales, recursos y equipos necesarios para su ejecución	SI	No existe información
11	El proyecto tiene definidos el presupuesto para la ejecución del proyecto.	SI	No existe información
12	El tiempo de duración del proyecto se determina teniendo como referencia la duración del programa de formación .	SI	No existe información
13	En el desarrollo de las actividades del proyecto se consideran las condiciones medioambientales y de seguridad industrial.	SI	No existe información
14	En el desarrollo del proyecto se evidencian aspectos de innovación o gestión tecnológica.	SI	No existe información
15	La información básica del proyecto está completamente diligenciada	SI	No existe información
16	La justificación del proyecto permite identificar los aportes que ofrece su ejecución frente a necesidades y oportunidades identificadas, indicando las diferencias con otras soluciones existentes (según el caso).	SI	No existe información
17	Las actividades del proyecto están relacionadas con los resultados de aprendizaje del programa de formación.	SI	No existe información
18	Las restricciones o riesgos asociados permiten identificar los factores internos y externos que pueden afectar el normal desarrollo del proyecto y plantea las alternativas de solución pertinentes.	SI	No existe información
19	Los objetivos específicos se estructuran para la consecución de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
20	Los objetivos específicos son medibles, verificables y conducen al logro del objetivo general.	SI	No existe información

Modelo de Mejora Continua

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

FECHA DE REVISIÓN DE LA VIABILIDAD:	05/08/2020	CONCEPTO:	PUBLICADO

EQUIPO RESPONSABLE DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE	No existe información

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJiE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico de 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: Diagnostico
- Actividad de Proyecto: Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.
- Competencias:

Servicio de alimentos y bebidas

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

Brindar información acerca de productos y servicios en lengua inglesa de acuerdo con los requerimientos del servicio

- Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer 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.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE SABERES PREVIOS

Lea el artículo 7 RETOS QUE TIENE EL SECTOR HORECA PARA CRECER EN COLOMBIA, publicado en el siguiente enlace: https://www.unipymes.com/7-retos-que-tiene-el-sector- horeca-para-crecer-en-colombia/

1. Desarrolle:

a. ¿Qué entiende por sector Horeca de acuerdo con la lectura?

b. ¿Qué tipo de negocios o establecimientos están relacionados con el sector Horeca?

c. Enumere los 7 retos que tiene el sector en el país.

Consulte, en el buscador de su preferencia, 5 establecimientos de cada tipo del Sector Horeca que hay en su ciudad o capital cercana y elabore un listado con el resultado de la búsqueda.

Comparta la información encontrada con sus compañeros e instructor en sesión de formación.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

1. Resuelva el siguiente caso:

Usted quiere trabajar en un restaurante por un sueldo de un millón y medio de pesos ($1.500.000), el encargado le solicita desarrollar las siguientes actividades como prueba de selección:

a. Preséntese de forma oral en inglés a un cliente.

b. Explique el paso a paso para alistar las mesas para el servicio de almuerzo en un salón con 10 mesas.

c. Grafique el montaje de la mesa con los elementos necesarios para realizar el servicio, teniendo en cuenta que el menú del día contiene: Mojarra frita, ensalada pico de gallo, arroz de coco y patacón frito, acompañado de jugo de mora y como postre enyucado con salsa de corozo.

d. Plantee la receta estándar para obtener un vaso de jugo de mora de 250 ml, y responda,

e. ¿cuáles son las condiciones de conservación y almacenamiento de la mora entera?, ¿cuál es la mejor técnica de rotación de inventario para la mora entera?

f. Proponga un garnish para el jugo de mora.

g. ¿Cuáles son los elementos de protección y manipulación de alimentos que debe utilizar el mesero?

h. Describa paso a paso la limpieza y desinfección de una mesa para clientes.

i. El restaurante vendió $2.500.000, por políticas del establecimiento la propina corresponde al 10% del total vendido y durante la jornada se emplearon 3 meseros, 1 cocinero, 1 auxiliar y 1 domiciliario, ¿cuánto recibe cada mesero por concepto de propina?

j. Por políticas del establecimiento de la propina de cada mesero se deben compensar los recursos faltantes. En la venta del día hay un faltante de $82.573 por una venta no pagada por los clientes. De acuerdo con la información del punto anterior ¿cuánto le queda a cada mesero de propina?

k. Un turista inglés le pregunta acerca del lugar más emblemático o más visitado de su ciudad, usted ¿qué le responde en inglés y en español?

l. Elabore un mapa sencillo donde le explique al turista como llegar al hospital más cercano desde el punto donde usted se encuentra.

m. Consigne las respuestas en su cuaderno y presentarlas a su instructor a manera de entrevista.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

2. Participe en el juego de roles Orientando a un turista.

Tenga en cuenta los siguientes lineamientos:

Roles: mesero y cliente turista

Dialogo: Orientar al turista con respuestas en ingles

Escenario: los actores simularan que están en un restaurante del contexto relacionado con el folleto realizado en el punto anterior. Inicia en el momento en que el mesero recoge los platos del postre y hace alguna pregunta sobre el servicio o los alimentos consumidos.

El cliente turista realizará preguntas acerca de un atractivo turístico y un establecimiento cercano al lugar en que se encuentran. Incluyendo algunas particularidades en gustos propios.

El mesero: debe mencionar del atractivo turístico recomendado, brindando un dialogo en ingles, según la solicitud del cliente turista, junto con una descripción, ubicación, como llegar, horarios de atención, medios de acceso y condiciones de acceso (acceso gratuito o pagado, valor de la entrada).

a. Un turista inglés le pregunta acerca del lugar más emblemático o más visitado de su ciudad, usted ¿qué le responde en inglés y en español?

b.Elabore un mapa sencillo donde le explique al turista como llegar al hospital más cercano desde el punto donde usted se encuentra.

Consigne las respuestas en su cuaderno y presentarlas a su instructor a manera de entrevista.

Exponga el resultado de la matriz a su instructor y compañeros.

Tiempo de ejecución de la actividad: cada aprendiz tiene 7 minutos para hacer la simulación e intervención en la interacción.

Evidencia: Juego de roles Orientando a un turista con un dialogo en ingles.

Tiempo requerido: 17 horas (11 de acompañamiento directo del instructor y 6 trabajo autónomo). Ambiente requerido: ambiente de mesa y bar.

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1. Evidencia de Conocimiento: Conceptos del turismo	Identifica el entorno turístico del territorio de acuerdo con sus atractivos y la cadena de valor.	Preguntas/Cuestionario
2. Evidencia de Desempeño: Orientando a un turista	Comunica información turística y general del destino aplicando protocolos de servicio.	Observación directa/Lista de cotejo
3. Evidencia de Desempeño: Entrevista en idioma inglés.	Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. Comprende narraciones cortas orales y escritas acerca de situaciones que ocurren en el momento de la expresión, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos osimilares de uso laboral cotidiano.	Observación directa/Lista de cotejo

4. Evidencia de Desempeño: Presentación de la región turística en inglés.	Brinda información acerca de objetos y sus características. Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. Emplea la estructura básica del inglés (sujeto+verbo+complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión acerca de un sitio turístico de interés de su región utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante.	Observación directa/Listade cotejo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividades de Reflexión Inicial: Constituye el primer momento, esto es "antes de aprender". Es promover concienciación en el Aprendiz, fomentar la importancia de que sea este quien descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va a lograr esclarecer con el estudio y desarrollo de las actividades propuestas. Estas permiten el análisis, la meditación y la crítica constructiva de la realidad. Estas dinámicas reflexivas enriquecen el quehacer pedagógico, fortalecen la práctica formativa y generan metacognición en el

aprendiz. A través de este momento pedagógico el instructor despierta, dirige, motiva y orienta una acción determinada, que sirve para generar interés o expectativa, porque estimulan y direccionan los comportamientos de los aprendices frente a una actividad concreta.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: Constituye el primer momento, esto es "antes de aprender". La característica esencial es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas con el fin de promover tanto la evaluación auto diagnóstica como la metacognición y que puede orientarse por medio de diversas las técnicas tales como preguntas, lluvia de ideas, socialización de experiencias, intercambio de métodos y formas de hacer las cosas, actividades de observación. Estas actividades facilitan y promueven una práctica guiada para comprobar la comprensión de los conceptos y procedimientos aprehendidos y transferencia de los mismos.

Actividades de Apropiación: Es propia del segundo momento del aprendizaje, "mientras aprendo", aquí se inicia y cuyo propósito es el de desarrollar capacidades para la elaboración de marcos conceptuales, la construcción y apropiación de los saberes inherentes a las competencias específicas, básicas y transversales.

Estas actividades se enfocan hacia la Construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, valores. Son actividades que pretende diseñar y desarrollar el proceso de formación a partir de la toma de conciencia, por parte del aprendiz y del instructor, de las estructuras o los marcos conceptuales con los cuales integran las experiencias técnicas, científicas y culturales en el interior de los esquemas mentales que le dan sentido a lo vivenciado, a lo experimentado, a lo manipulado. Permiten desarrollar capacidades para la construcción y apropiación de los saberes de acuerdo con los aportes de expertos, de la comunidad científica y académica.

Actividades de Transferencia de Conocimiento: Este momento alude al "después de aprender" el cual busca que los aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en la fase anterior a contextos reales, de acuerdo con lo planteado en la Situación Problémica definida en el primer momento. El propósito es que los aprendices transfieran el 100% de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las funciones productivas, lo que daría como resultado la calidad de los desempeños y como de la gestión de la FPI.

Cadena de Valor: herramienta que ayuda a determinar las actividades que se llevan a cabo dentro de la empresa y agregan valor al producto o servicio, con la finalidad de brindar la máxima calidad de servicio y producto al cliente, y crear una ventaja competitiva en el mercado.

Gastronomía: es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Higiene: conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud.

HORECA: es un acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAfeterías, que se utiliza para referirse al sector de los servicios de comidas. El término tiene su origen en los Países Bajos.

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida.

Pax: es la abreviatura internacional utilizada en la industria turística para designar la palabra "pasajero". Aunque originalmente se refería sólo a los pasajeros de barcos y aviones, hoy se ha extendido su uso para cualquier tipo de transporte. Por extensión, en hostelería se refiere también a los clientes y huéspedes de hoteles, restaurantes, etc.

Proceso de formación: Actividades de Aprendizaje y Evaluación, tanto presenciales como desescolarizadas (virtuales), que se desarrollan de manera articulada y con la incorporación de diversas fuentes de conocimiento, con el fin de que el Aprendiz desarrolle, como mínimo, las competencias definidas para el programa de formación.

Reserva: acción de destinar un lugar o una cosa, de un modo exclusivo, para un uso o una persona determinados.

Restaurante: establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo

Resultado de aprendizaje: Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Servicio de A&B

Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. hotr0409. España: Editorial: Ic Editorial. ProQuest Ebook Central.

Chamorro, N. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Ediciones Nobel S.A.

Conde Salgado, M. V. (2017). UF0260 - Facturación y cierre de actividad en restaurante. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service (9ª ed.). Londres, Inglaterra: Hodder Education. (Libro referente habilidad de Servicio de restaurante estrategia WorldSkills Internacional)

De la Mota Oreja, I. H. (2006), El libro del Café. España, Editorial: Pirámide. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo-Cundinamarca/Agro empresarial.

Expomaquinaria, (2012). Medidas Mínimas En Bares Y Restaurantes. España, 12 de febrero de 2012. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en- bares-y-restaurantes/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Mario Diaz Regino** **Jenniffer Hernandez Guzman**	**Instructores Tecnicos**	**Centro de Comercio industria y Turismo**	**06/07/2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2712277	
Competencia a Desarrollar	Asesoría en la selección de alimentos y bebidas	**código** 260201071
Resultado de Aprendizaje	Efectuar la venta de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios y necesidades del cliente.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenidoapropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernandez Guzman
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica los distintos tipos y características de las cepas del vino			
2	Identifica los distintos tipos de uva			
3	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el aroma			
4	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como la textura			
5	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el sabor			
6	Identifica el potencial enológico y características del vino			
7	Realiza correctamente el dialogo de venta de las distintas cepas del vino			
8	Realiza el maridaje adecuado que vaya en armonía entre el vino y la comida			

9	Identifica los distintos tipos de maridaje			
10	Realiza la descripción adecuada de la botella del vino siguiendo las características de su etiqueta			
11	Cumple con el protocolo de dialogo de venta asertivo en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
12	Utiliza los tipos de copa adecuada para la presentación y correcta cata del vino			
13	Determina e identifica la graduación alcohólica del vino			
14	Prepara bebidas según receta estándar y el uso adecuado de las técnicas de elaboración en bebidas a base de vino			
15	Utiliza la técnica adecuada de servir el vino			
16	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos necesarios para el servicio del vino			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a preparar cócteles según estándares técnicos y normativa y elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____No Aprobó _____
Firma del instructor:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2877829	
Competencia a Desarrollar	Asesoría en la selección de alimentos y bebidas	**Código** 260201071
Resultado de Aprendizaje	Efectuar la venta de alimentos y bebidas de acuerdo con portafolio de servicios y necesidades del cliente.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenidoapropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernandez Guzman
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ⬭ **PRODUCTO** ⬬ **DESEMPEÑO** ⬬

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica los distintos tipos y características de las cepas del vino			
2	Identifica los distintos tipos de uva			
3	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el aroma			
4	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como la textura			
5	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el sabor			
6	Identifica el potencial enológico y características del vino			
7	Realiza correctamente el dialogo de venta de las distintas cepas del vino			
8	Realiza el maridaje adecuado que vaya en armonía entre el vino y la comida			

9	Identifica los distintos tipos de maridaje			
10	Realiza la descripción adecuada de la botella del vino siguiendo las características de su etiqueta			
11	Cumple con el protocolo de dialogo de venta asertivo en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
12	Utiliza los tipos de copa adecuada para la presentación y correcta cata del vino			
13	Determina e identifica la graduación alcohólica del vino			
14	Prepara bebidas según receta estándar y el uso adecuado de las técnicas de elaboración en bebidas a base de vino			
15	Utiliza la técnica adecuada de servir el vino			
16	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos necesarios para el servicio del vino			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a preparar cócteles según estándares técnicos y normativa y elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____No Aprobó _____
Firma del instructor:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2712277	
Competencia a Desarrollar	Preparación de bebidas	**código** 260201071
Resultados de Aprendizaje	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente. Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Mario Fernando Díaz Regino
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades.

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida de peso, volumen, temperatura, equivalencias			
2	Identifica características de la materia prima y grupos de inventario para elaborar bebidas de café			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
5	Aplica condiciones y normas de seguridad en la preparación de bebidas a base de café			
6	Emplea técnicas de limpieza en el montaje de mise en place de los equipos y/o métodos de preparación a			

	utilizar			
7	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
8	Comprende el portafolio de servicio para brindar atención al cliente			
9	Identifica y aplica las técnicas de preparación de bebidas a base de café			
10	Establece la relación agua - café			
11	Establece la granulometría del café			
12	Identifica y aplica las técnicas de dosificación para el uso adecuado de las cantidades en la preparación del café			
13	Opera adecuadamente el molino de café			
14	Reconoce los tipos de café espresso y efectúa procedimientos técnicos para la preparación de café espresso.			
15	Aplica técnicas de texturización de leche y vertido de leches texturizadas en el espresso			
16	Describe los atributos sensoriales del café			
17	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos para la preparación de café			
18	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente, obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____No Aprobó _____
Firma del instructor: Mario Fernando Díaz Regino
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2877829	
Competencia a Desarrollar	Preparación de bebidas	**código** 260201071
Resultados de Aprendizaje	➢ Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimientos del cliente. ➢ Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo conmétodos y estándares internacionales.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Mario Fernando Díaz Regino
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades.

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida de peso, volumen, temperatura, equivalencias			
2	Identifica características de la materia prima y grupos de inventario para elaborar bebidas de café			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
5	Aplica condiciones y normas de seguridad en la preparación de bebidas a base de café			
6	Emplea técnicas de limpieza en el montaje de mise en place de los equipos y/o métodos de preparación a			

	Utilizar			
7	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
8	Comprende el portafolio de servicio para brindar atención al cliente			
9	Identifica y aplica las técnicas de preparación de bebidas a base de café			
10	Establece la relación agua - café			
11	Establece la granulometría del café			
12	Identifica y aplica las técnicas de dosificación para el uso adecuado de las cantidades en la preparación del café			
13	Opera adecuadamente el molino de café			
14	Reconoce los tipos de café espresso y efectúa procedimientos técnicos para la preparación de café espresso.			
15	Aplica técnicas de texturización de leche y vertido de leches texturizadas en el espresso			
16	Describe los atributos sensoriales del café			
17	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos para la preparación de café			
18	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente, obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____ No Aprobó _____
Firma del instructor: Mario Fernando Díaz Regino
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2712277	
Competencia a Desarrollar	Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa	**código** 260201071
Resultado de Aprendizaje	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Mario Fernando Díaz Regino
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ⬭ **PRODUCTO** ⬬ **DESEMPEÑO** ⬬

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIÓNES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida			
2	Identifica materias primas y grupos de inventario			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
5	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
6	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
7	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
8	Comprende el portafolio de servicio para brindar			

	atención al cliente			
9	Identifica las Bebidas tendencia: concepto tiki, molecular, mixología y los tipos de preparación			
10	Determina la graduación alcohólica de los cocteles de acuerdo a formulación matemática			
11	Prepara bebidas según receta estándar y técnicas de elaboración			
12	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el aroma			
13	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el sabor			
14	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como su textura			
15	Utiliza los tipos de copa y vasos adecuados para la preparación			
16	Dosifica los ingredientes para bebidas mezcladas			
17	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			
18	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la preparación de bebidas			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a preparar cócteles según estándares técnicos y normativa y elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____No Aprobó _____
Firma del instructor: Mario Fernando Díaz Regino
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2877829	
Competencia a Desarrollar	➢ Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa	**código** 260201071
Resultado de Aprendizaje	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Mario Fernando Díaz Regino
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIÓNES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida			
2	Identifica materias primas y grupos de inventario			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
5	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
6	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
7	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
8	Comprende el portafolio de servicio para brindar			

	atención al cliente			
9	Identifica las Bebidas tendencia: concepto tiki, molecular, mixología y los tipos de preparación			
10	Determina la graduación alcohólica de los cocteles de acuerdo a formulación matemática			
11	Prepara bebidas según receta estándar y técnicas de elaboración			
12	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el aroma			
13	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el sabor			
14	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como su textura			
15	Utiliza los tipos de copa y vasos adecuados para la preparación			
16	Dosifica los ingredientes para bebidas mezcladas			
17	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			
18	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la preparación de bebidas			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a preparar cócteles según estándares técnicos y normativa y elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____ No Aprobó _____
Firma del instructor: Mario Fernando Díaz Regino
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de Restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2712277	
Competencia a Desarrollar	Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos	**código** 260201017
Resultado de Aprendizaje	➢ Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio. ➢ Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño.	
Objetivo de la unidad de aprendizaje	Comprobar si el aprendiz apropió el conocimiento a los temas referentes a la unidad por medio de la siguiente lista de chequeo en la parte teórico/practica.	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernández Guzmán
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
2	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
3	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
4	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
5	Comprende el portafolio de servicio para brindar atención al cliente			
6	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la prestación del servicio			

7	Identifica el petit menage como el conjunto de complementos necesarios para el servicio de una mesa			
8	Identifica los elementos de menajería en la prestación del servicio de comedor			
9	Construye adecuadamente el dialogo asertivo de servicio			
10	Identifica los tipos de establecimientos gastronómicos			
11	Identifica los tipos de servicios empleados en el servicio de comedor			
12	Identifica las técnicas de servicio empleadas en el servicio de comedor			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a servir y atender servicio de comedorde alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos y protocolo de servicio.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA___ET APA LECTIVA ___
VALORACIÓN: Aprobó_____No Aprobó_____
Firma del instructor:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de Restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2877829	
Competencia a Desarrollar	Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos	**código** 260201017
Resultado de Aprendizaje	➢ Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio. ➢ Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño.	
Objetivo de la unidad de aprendizaje	Comprobar si el aprendiz apropió el conocimiento a los temas referentes a la unidad por medio de la siguiente lista de chequeo en la parte teórico/practica.	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernández Guzmán
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ○ **PRODUCTO** ● **DESEMPEÑO** ●

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIÓNES
		SI	NO	
1	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
2	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
3	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
4	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
5	Comprende el portafolio de servicio para brindar atención al cliente			
6	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la prestación del servicio			

7	Identifica el petit menage como el conjunto de complementos necesarios para el servicio de una mesa			
8	Identifica los elementos de menajería en la prestación del servicio de comedor			
9	Construye adecuadamente el dialogo asertivo de servicio			
10	Identifica los tipos de establecimientos gastronómicos			
11	Identifica los tipos de servicios empleados en el servicio de comedor			
12	Identifica las técnicas de servicio empleadas en el servicio de comedor			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a servir y atender servicio de comedorde alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos y protocolo de servicio.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA____ET APA LECTIVA ____
VALORACIÓN: Aprobó_____No Aprobó_____
Firma del instructor:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación:

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Técnico Servicio de Restaurante y bar		
FICHA No.	3065858		
Municipio:	Montería	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	25778911
FECHA:	16/10/2024	HORARIO:	16:00 - 22:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Revuelta Lugo	Isaac David	1067837699	Isaac David
02	Ana Cristina	Correa Humanez	1067840374	Ana correa
03	Arque Luiz	Nicol	1135194294	Nical Arque Luiz
04	Ayazo de hoyos	Juan Gabriel	1192749836	Juan ayazo
05	Castaño Torres	Jose Alejandro	1068578549	Alejandro Castaño
06	Simanca Lara	Diana Carolina	1078354034	Diana simanca
07	López Lugo	Luis Felipe	1067947211	Luis f lopez
08	Castillo Solipa	Maria camila	1003437442	Camila castillo
09	Negrete ballesta	Jetri Jesus	1.233346320	
10	Madera	Gardenia Rosa	1.066772567	Gardenia.
11	Cavadia Simanca	Yamily Sofia	1003004252	Yamily.
12	Giraldo Sierra	Valeria	1062963554	Valeria.
13	Alvarez Madera	Alejandro Miguel	1125075258	Alejandro
14	Bervocal Zapata	Sebastian	1035856625	S.B.Z
15	Lopez Lugo	Luis Felipe	1067947211	Luis f lopez
16	LARA MADRID	YIRA ELENA	1.067404154	Yira Lara
17	ANAYA TORRES	JOSE DAVID	1068581507	DAVID ANAYA
18	PEREZ MADERA	CRISTIAN CAMILO	1062956169	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jennifer Hdez G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Técnico Servicio de Restaurante y bar		
FICHA No.	3065858		
Municipio:	Montería	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	25775911
FECHA:	17/10/2024	HORARIO:	16:00-22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ANAYA TORRES	José DAVID	1068581507	DAVID ANAYA
02	Salgado Reyes	Ramon Jesus	1063614128	
03	Giraldo sierra	Valery	1062963554	Valery Giraldo.
04	Castillo Salas	Maria Camila	1003454442	Camila Castillo
05	Cadavid torres	Jose Alejandro	1068578549	
06	Simanca lora	Diana Cardina	1078558484	Diana Simanca
07	Lopez Lugo	Wilfredo	1067447271	Wilfredo Lopez
08	Gardenia Rosa	Madera	7.066772567	Gardenia
09	Ayazo de hoyos	juan gabriel	7192749835	juan ayazo
10	negrete ballesta	Jefri Jesus	1.233246320	
11	Negnett Madera	Alejandro miguel	1138076258	Alejandro
12	Cavadia Simanca	Yamily Sofia	1003004252	Yamily.
13	Nicoll Puque	Ruiz	1135194299	Nicoll Puque Ruiz
14	Berrocal Zapata	Sebastián	1.035856625	S.B.Z
15	Lara madrid	Yira Elena	1.067908154	Yira lara
16	Correa Hernandez	Ana cristina	1067840370	Ana correa
17	Arevallo Lugo	Isaac David	1067837691	Isaac David
18	Perez Madera	Cristian Campio	1062956164	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Tecnico Servicio de Restaurante y bar		
FICHA No.	3065858		
Municipio:	Montería.	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernandez Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	25775911
FECHA:	21/10/2024	HORARIO:	16:00 - 22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Castro torres	Josie Alejandro	1068578549	
02	Duque Ruiz	Nicoll	1133194294	Nicoll Duque Ruiz
03	Correa Hurtado	Ana Cristina	1067840374	Ana Correa
04	Revuelta Lugo	Isaac David	1067-837649	Isaac David
05	Giraldo Sierra	Valery	1062963554	Valery Giraldo.
06	Salgado Reyes	Kaitlin Jesus	1065014128	
07	Lopez Lugo	Luis Felipe	1067941241	Luis Lopez
08	Lara madrid	Yira Elena	1067908154	Yira Lara
09	Castillo Solipa	Maria Camila	1003134442	Camila Castillo
10	Berrocal Zapata	Sebastian	1035856625	
11	Simanca Lora	Diana Carolina	1071354031	Diana Simanca
12	Madera	Gardenia Rosa	1066772567	Gardenia.
13	Anaya Torres	Jose David	1068581504	David Anaya
14	Castillo Solipa	Maria Camila	1003434442	Camila Castillo
15	Pernett Madera	Alejandro Miguel	1038073258	Alejandro
16	Ayazo de hoyos	Juan gabriel	1192749836	Juan ayazo
17	Perez Madera	Cristian Camilo	1062966964	
18	Negrete Ballesta	Jefri Jesus	1.233346320	
19	Cavadia Serrano	Yamile Sofia	1003004252	Yamile Cavadia.
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Técnico Servicio de Restaurante y bar.		
FICHA No.	3065858		
Municipio:	Montería	Lugar:	M-106 - Sena
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán.	Nº. Doc. Identificac.	25775911
FECHA:	23/10/2024	HORARIO:	16:00 - 22:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Roque Ruiz	Nicol	1135194794	Nicol Roque Ruiz
02	Simanca Toro	Diana Carolina	1067854034	Diana Simanca
03	Correa Hernandez	Ana Cristina	1067840379	Ana correa
04	Arrellan Lugo	Isaac David	1064-834-619	Isaac David
05	Madera	Gardenia Rosa	7066 772567	Gardenia
06	Ramos Salcedo Jesus	RAMON JESUS	1065 0111 127	Ramón Jesus
07	AYAZO de hoyos	JUAN GABRIEL	71927499836	JUAN AYAZO
08	Castillo solera	Maria Camila	1003134412	Camila Castillo
09	Giraldo Sierra	Valery	1062963554	Valery Giraldo
10	Negrete Bailesta	Jefri Jesus	1.233746320	
11	Caraballo Simanca	Yamily Sofia	1003004252	Yamily Caraballo
12	Perrott Madera	Alejandro Miguel	1138075358	Alejandro Miguel
13	Cogollo Torres	Jose Alejandro	1068578549	
14	Lopez Lugo	Luis felipe	1061991271	Luis Lopez
15	ANAYA TORRES	José DAVID	7068581504	David Anaya
16				
17	Berrocal Zapata	Sebastián	1033856625	S.B.Z
18	Perez Madera	Cristian Camilo	1062956164	
19	Lara madrid	Yira Elena	1067908154	Yira Lara
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestion de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Auxiliar de Servicios de Bartender		
FICHA No.	3098461		
Municipio	Montería.	Lugar:	M-106 - Sena.
Instructor	Jenniffer Hernández Guzmán	N°. Doc. Identidad	25775911
FECHA:	24/09/2024	HORARIO:	12:00 - 20:00 pm

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Jimenez	Miguel Angel	1003059498	3242426954	Miguel J.
02	Cardona Gomez	Sergio	1063945178	3005189730	Sergio C.
03	Serna Bustillos	Sharon Liliana	1069958356	305342 6398	
04	Gonzalez	Omaira	1.078.5x735	3014514262	Omaira.
05	Mercado Saavedra	Maria Placido	1062436613	3044146062	Maria Placido
06	Luis Fabian	Sena	1122 Bailes	3011416328	
07	Martinez Hernandez	Vanessa	1067955500	3004568758	
08	Salgado Padilla	Alejandra	1067848020	3125415312	Alejandra Salgado
09	Acosta Pinedo	Estella Edith	1007867886	3133097518	Estella
10	Simon Urbina	Wilson Manuel	10.965234	3017108596	Wilson Simon
11	Zumaque B	Jhan Carlos	1061459412	3216802421	Jhan Carlos
12	Lux Hoyos	Judith Esther	1027512890	3044290771	
13	Cano Mestra	Duvan Alfonso	1233342216	3103543950	Duvan Cano
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HERNÁNDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Auxiliar de Servicios de Bartender		
FICHA No.	3088461		
Municipio:	Montería.	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identidad	2577591
FECHA:	01/10/2024	HORARIO	12:00 - 20:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Cano Madera	Dayan Sofia	1123342210	1-3103543150	Dayan Cano
02	Lora Hoyos	Judith Estefany	1021512890	3044290771	
03	Zapata Bolaño	Juan Carlos	1062494412	3216802821	Juan Carlos.
04	Preciado Garcia	Maria Soraida	1062436613	3041460063	Maria Preciado
05	Luis Fabian Sena	Enrique	1026611686	3114163213.	
06	Cardona Cuadrado	Sergio	1067945178	3005189730	Sergio C.
07	Gonzalez	Omaira	1.078526931	3014519262	Omaira.
08	Serna Bustamante	Sharon Viviana	1067958356	3053126398	
09	Martinez Martinez	Leidy Vanessa	1069955500	3004568758	
10	Montes Dorado	Gisella Edith	1078801886	3123057598	Gisella
11	Salgado Padilla	Alejandra	1067848070	3125415312	Alejandra S.
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Auxiliar de Servicios de Bartender		
FICHA No	3089461		
Municipio:	Montería	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán	Nº. Doc Identificac	25725911
FECHA:	08/10/2024	HORARIO:	12:00-20:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cano Madera	Duvan Sneider	1233342210	Duvan Cano
02	Martinez Vargas	Jeidy Vanessa	1067955500	Jeidy
03	Serna Bustillos	Sharon Liliana	1067958356	
04	Cardona Gomez.	Sergio	1067945178	Sergio C
05	Montes Pardo	Estella Edith	1067861886	Estella
06	Jimenez Camacho	Miguel Angel	1003050548	Miguel
07	Tamayo Borja	Jhan Carlos	1062972412	
08	Lux Hoyos	Judith Esther	1021517880	
09	Preciado Caviria	Maria Soraida	1062436673	Maria Preciado
10	Fontalvo Serna	Luis enrique.	1023016836	
11	Lux Hoyos	Judith Ester	1021517880	
12	Gonzalez	Omaira	1098.576778	Omaira
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Auxiliar. Servicios de Bartender		
FICHA No.	3088461		
Municipio:	Montería.	Lugar:	M-106 Sena.
Instructor:	Jenniffer Hernández Guzmán	N°. Doc. Identificac.	25725911
FECHA:	15/10/2024	HORARIO	12:00 - 20:00 pm

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Cuna Madera	Duvan Stiven	1233342210	Duvan Cuna
02	Martinez Vargas	Leidi Vanessa	1067955500	
03	Sena Pruebas	Sharon Tatiana	1067958356	
04	Cardona Correa	Sergio	1067945178	Sergio C.
05	Quiroga Borja	Jhon Carlos	1061959412	
06	Jimenez Camacho	Miguel Angel	1003059	
07				
08	Gisella editth	Montes Pinedo	1067	Gisella
09	Fabra Sena	Luis. Enrique.	1025611666	
10	Lore Hoyos	Jodith Esther	1021512890	
11	Maria Preciado	Maria Preciado	1062456	Maria Preciado
12	Gonzalez	Omaira	1007	Omaira
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HOEZG.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Auxiliar de Servicios de Bartender		
FICHA No.	3088461		
Municipio:	Montería	Lugar:	M-106 Sena
Instructor:	Jenniffer Hernandez Guzman	Nº. Doc. Identificac.	25737511
FECHA:	22/10/2024	HORARIO:	12:00-20:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Fernandez Ortiz	Juan Carlos	1067959172	Juan Carlos
02	Salgado Padilla	Alejandra	1067848070	Alejandra S.
03	Mendoza Posada	Estella Edith	1064864866	Estella
04	Gonzalez Vergara	Omaira	1078576737	Omaira
05	Jimena Sanchez	Miguel Angel	1003050598	Miguel Jimenez
06	Martinez Vargas	Leidy Martinez	1067955556	Leidy
07	Lobo	Luis	1028071676	Luis
08	Preciado Navarro	Maria Sorgineda	1062436613	Maria Preciado
09	Cano Madera	Duvan Walter	1233742710	Duvan Cano
10	Cordoba Gomez	Sergio	1067945178	Sergio
11	Serna Bolivar	Sharon Liliana	1067958356	Sharon
12	Lex Hoyos	Judith Esther	1021512990	Judith
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HERNANDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Preparación de cocteles
FICHA No: 3110462
Municipio: Montos.
Instructor: Jennifer Hernandez Guzman
FECHA: 18/10/2024
Lugar: Vda. Pueblito Restaurante Palmar
Nº. Doc. Identificac.: 25773911
HORARIO: 07:00 - 15:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ramirez Gomez	Juliano Andres	1003549855	Juliano Ramirez
02	Villalba Rodriguez	Freiman Luis	1003098605	Freiman Villalba
03	Serna Bustillo	Sharon Liliana	1067758356	Sharon Serna B.
04	Correa Sabedra	Jenifer	1003098984	Jennifer C.
05	Tello Herazo	Michael	1003007758	Michael T.
06	VILLALBA GALLARDO	NATALI	1063722859	NATALI VILLALBA G.
07	Diaz Hernandez	Santiago	1067857525	Santiago Diaz H.
08	Arteta Prado	Monica Alejandra	1067864729	Erica
09	Gonzalez Vergara	Amairo	1078576755	Amairo Gonzalez
10	Yañez Yañez	Clara Ines	1083831305	Clara Yañez
11	Cerro Duran	Brandney	1003069989	Brandney C.
12	Mendez Garcia	Maria Andrea	1003655907	Maria Mendez G.
13	Vaquero Vargas	Lina Marcela	1133869201	Lina Vaquero V.
14	Avila Rovero	Alonso Manuel	1063159924	Alonso Avila Romero.
15	Donado Diaz	Yiselap	1067785831	Yiselap Donado
16	Caramutia Astro	Luz Elena	1067955671	Luz Elena Caramutia A.
17	Zumaque Borrero	Johan Carlos	1062959412	Johan C. Zumaque.
18	Ramos Ospino	Josefa Maria	2914945	Josefa Ramos O.
19	FABIA SENA	LUIS ENRIQUE	1028201680	
20	Hernandez Guzman	Maria Paula	1003048045	Maria Paula Hernandez G.
21	GOMEZ ARGEL	XIMENA.	1005192466	XIMENA GOMEZ
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: JENNIFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Preparación de cócteles
FICHA No. 3110462
Municipio: Montitos.
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
FECHA: 19/01/2024
Lugar: Vda Pueblito Restaurante Pal'mar
Nº. Doc. Identificac. 25775911
HORARIO: 07:00-15:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Correa Sabedra	Jenifer	1003098984	Jenifer G.
02	Ramirez Gomez	Liliana andrea	1003544855	Liliana Ramirez
03	Ramos Oleda	Josefa María	25147458	Josefa Ramos O.
04	Avila Romero	Alonso Miguel	1063159424	Alonso Avila Romero
05	Julio Meza	Yuchee	1003097758	Yuchee J.
06	Gonsalez Vergara	Omaira	1078516135	Omaira Gonsalez
07	Rios Hernandez	Santiago	1067857525	Santiago Rios H.
08	Nuñez Yadez	Cada Ines	1063431325	
09	Gonlez Adriel	XIMLENA	1003192466	Xurlena Gomez
10	Arrieta Prado	Monica Alejandra	1067857424	Monica Arrieta P.
11	Vaquero Vargas	Lina Marcela	1133869201	Lina Vargas L.
12	Zumaque Borja	Jhan Carlos	1062984412	Jhan C. Zumaque
13	Casarrubio Petro	Luz Elena	1067955871	Luz Elena Casarrubio
14	Donado Diaz	Yisela	1067858131	Yisela Donado
15	Hernandez Guzmán	María Paula	1093497098	Maria Paula Hernandez G.
16	Meadez Garcia	Lyren Andrea	1003655907	Lyren Meadez G.
17	Correa Avian	Brindney	1003069989	Brindney C.
18				
19	Pitalua Rodriguez	Freiman Luis	1003098603	Freiman Pitalua
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HOEZ G.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Preparación de cócteles		
FICHA No.	3110462		
Municipio:	Montitos	Lugar:	Vda. Pueblito Restaurante Palmar
Instructor:	Jennifer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	2577911
FECHA:	20/10/2024	HORARIO:	07:00 - 15:00 - pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mendez Garcia	Sharen Andrea	1003655907	Sharen Mendez G.
02	Ometa Prado	Monica Alejandra	1067864784	Monica Ometa Prado
03	Nunez Viajes	Elvia Luis	1063431325	Elvia Nunez
04	Diaz Hernandez	Santiago	1067857550	Santiago Diaz
05	Barrera Saavedra	Jennifer	1003098198	Jennifer Barrera
06	Pitalua Enriquez	Freiman Luis	1003096603	Freiman Pitalua
07				
08	Julio Meza	Michael	1003097789	Michael J.
09	GOMEZ ARGEL	XIMENA	1003692466	XIMENA GOMEZ
10	Ramirez Gomez	Viviana andrea	1003344855	Viviana Ramirez
11	Gonzalez Vergara	Chuairy	1078576735	Chuairy Gonzalez
12	Vaquero Vargas	Lina Marcela	1133869924	Lina Vaquero
13	Casarrubia Petro	Luz Elena	1067955641	Luz Elena Casarrubia
14	Hernandez Guzman	Maria Paula	1003048096	Maria Paula Hernandez G.
15	Correa Duran	B. yindney	1003699	Brindney Correa
16	BARRA SENA	LUIS ENRIQUE	1028016	Luis Enrique
17	Donado Diaz	Yisela	1067785631	Yisela Donado
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HERG.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Preparación de cocteles
FICHA No. 3110462
Municipio: Montos
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán
FECHA: 21/10/2024
Lugar: Vda. Pueblito Restaurante Palmar
Nº. Doc. Identificac. 2575911
HORARIO: 07:00 - 15:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gonzalez Verguara	Omaira	1078357673	Omaira Gonzalez
02	Pedraza Bolaños	Sharon Liliana		
03	Julio Mera	Michael	1003097782	Michael J.
04	VILLALOBA GANZABALO	NATALI	1063[illegible]859	NATALI VILLALOBA G.
05	Diaz Hernandez	Santiago	1067857525	Santiago Diaz H.
06	Correa Pabedra	Jeaiter	1003098484	Jeaiter C.
07	Yanez Yunez	Laura Luz	1003431325	Laura Yanez V.
08	Ramirez Gomez	Liliana andrea	1035448555	Liliana Ramirez G.
09	Ortega Prado	Monica Alejandra	1007864124	Monica Ortega P.
10	Nuñez Garcia	Karen Andrea	1003655209	Karen Nuñez G.
11	Pitalua Rodriguez	Jeiman Luis	1003098601	Jeiman Pitalua R.
12	Ramos Ceda	Josefa Maria	26742458	Josefa Ramos C.
13	GONIEL ARGEL	XIMENA	1003192466	XIMENA GONIEL A.
14	FABRA SENA	LUIS ENRIQUE	1028011686	LUIS FABRA S.
15	Correa Duran	Brandey	1003069980	Brandey C.
16	Hernandez Guzman	Juana Paula	1003048096	Juana Paula Hernandez G.
17	Caravalbia Petro	Liz Elena	1067955671	Liz Elena Caravalbia P.
18	Gonzalo Diaz	Yiselo	1067785831	Yiselo Gonzalo D.
19	Avila Romero	Alonso Miguel	1063159929	Alonso Avila Romero.
20	Vaquero Vargas	Lina Marcela	1133869201	Lina Vaquero V.
21	Zumaque Borja	Jhan Carlos	1062959411	Jhan C. Zumaque B.
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Powered by CamScanner

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/10/2024
Ficha de Caracterización: 3048641
Cógigo: 63540002
Versión: 1
Denominación: PREPARACION DE COCTELES
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 03/08/2024
Fecha Fin: 29/08/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1000990021	DEIVI ESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1000990021	DEIVI ESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1000990021	DEIVI ESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1000990021	DEIVI ESTIVEN	REYES SALINAS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003002983	SEBASTIAN	GUERRA VILLADIEGO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1007463650	YOIMAR ANDRES	CABRERA CAMPO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1007463650	YOIMAR ANDRES	CABRERA CAMPO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1007463650	YOIMAR ANDRES	CABRERA CAMPO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1007463650	YOIMAR ANDRES	CABRERA CAMPO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062427979	JUAN MARCOS	ESPINOSA MORELO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062427979	JUAN MARCOS	ESPINOSA MORELO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062427979	JUAN MARCOS	ESPINOSA MORELO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062427979	JUAN MARCOS	ESPINOSA MORELO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062957295	YENIFER	MORA BLANQUISETT	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062957295	YENIFER	MORA BLANQUISETT	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062957295	YENIFER	MORA BLANQUISETT	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062957295	YENIFER	MORA BLANQUISETT	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062959159	MAITE	ROMERO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062959159	MAITE	ROMERO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062959159	MAITE	ROMERO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062959159	MAITE	ROMERO SANCHEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062961597	MARIA ANGEL	VICHE BALTAZAR	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062961597	MARIA ANGEL	VICHE BALTAZAR	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062961597	MARIA ANGEL	VICHE BALTAZAR	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1062961597	MARIA ANGEL	VICHE BALTAZAR	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1065292933	ELISANDRITH	LOPEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1065292933	ELISANDRITH	LOPEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1065292933	ELISANDRITH	LOPEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1065292933	ELISANDRITH	LOPEZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1066600627	YADELIS	COGOLLO GARCIA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1066600627	YADELIS	COGOLLO GARCIA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/10/2024
Ficha de Caracterización: 3048641
Cógigo: 63540002
Versión: 1
Denominación: PREPARACION DE COCTELES
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 03/08/2024
Fecha Fin: 29/08/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1066600627	YADELIS	COGOLLO GARCIA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1066600627	YADELIS	COGOLLO GARCIA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067840570	SERGIO ANDRES	TENORIO LOBO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067840570	SERGIO ANDRES	TENORIO LOBO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067840570	SERGIO ANDRES	TENORIO LOBO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067840570	SERGIO ANDRES	TENORIO LOBO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846313	LINA MARCELA	PADILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846313	LINA MARCELA	PADILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846313	LINA MARCELA	PADILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846313	LINA MARCELA	PADILLA DIAZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846459	MAURA ALEXANDRA	ZURITA ORTEGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846459	MAURA ALEXANDRA	ZURITA ORTEGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846459	MAURA ALEXANDRA	ZURITA ORTEGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067846459	MAURA ALEXANDRA	ZURITA ORTEGA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067856308	LAURA VALENTINA	FLOREZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067856308	LAURA VALENTINA	FLOREZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067856308	LAURA VALENTINA	FLOREZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067856308	LAURA VALENTINA	FLOREZ VELASQUEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067868811	ERIKA	CALDERON MONTALVO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067868811	ERIKA	CALDERON MONTALVO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067868811	ERIKA	CALDERON MONTALVO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067868811	ERIKA	CALDERON MONTALVO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1067871807	LUIS DANILO	ALMANZA CHAVES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1067871807	LUIS DANILO	ALMANZA CHAVES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1067871807	LUIS DANILO	ALMANZA CHAVES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1067871807	LUIS DANILO	ALMANZA CHAVES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067934401	MAURO ELIAS	GARCES BORJA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067934401	MAURO ELIAS	GARCES BORJA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067934401	MAURO ELIAS	GARCES BORJA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067934401	MAURO ELIAS	GARCES BORJA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067961627	ANDRES ARTURO	ARANGO ALGARIN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067961627	ANDRES ARTURO	ARANGO ALGARIN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067961627	ANDRES ARTURO	ARANGO ALGARIN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067961627	ANDRES ARTURO	ARANGO ALGARIN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/10/2024
Ficha de Caracterización: 3048641
Cógigo: 63540002
Versión: 1
Denominación: PREPARACION DE COCTELES
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 03/08/2024
Fecha Fin: 29/08/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1068577347	LUDYS ISABEL	ALVAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1068577347	LUDYS ISABEL	ALVAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1068577347	LUDYS ISABEL	ALVAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1068577347	LUDYS ISABEL	ALVAREZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	50978394	EDNA LUZ	ZAPATA HOYOS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	50978394	EDNA LUZ	ZAPATA HOYOS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	50978394	EDNA LUZ	ZAPATA HOYOS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	50978394	EDNA LUZ	ZAPATA HOYOS	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	82360226	JOSE ALEXIS	ARAGON MOSQUERA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO	APROBADO	11/10/2024 21.37 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	82360226	JOSE ALEXIS	ARAGON MOSQUERA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 21.38 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	82360226	JOSE ALEXIS	ARAGON MOSQUERA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 21.39 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	82360226	JOSE ALEXIS	ARAGON MOSQUERA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	11/10/2024 21.40 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/10/2024
Ficha de Caracterización: 3071649
Cógigo: 63540002
Versión: 1
Denominación: PREPARACION DE COCTELES
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 04/09/2024
Fecha Fin: 19/09/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003098984	JENIFER LUCIA	CORREA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003098984	JENIFER LUCIA	CORREA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003098984	JENIFER LUCIA	CORREA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003098984	JENIFER LUCIA	CORREA SAAVEDRA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099181	ROSA ICELA	MADERA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099181	ROSA ICELA	MADERA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099181	ROSA ICELA	MADERA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099181	ROSA ICELA	MADERA MARTINEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099658	DANILSA	ARROYO OLEA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099658	DANILSA	ARROYO OLEA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099658	DANILSA	ARROYO OLEA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003099658	DANILSA	ARROYO OLEA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003100264	CAMILA	REYES JULIO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003100264	CAMILA	REYES JULIO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003100264	CAMILA	REYES JULIO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003100264	CAMILA	REYES JULIO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003101171	ISIDRO ANTONIO	BELTRAN CORDERO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003101171	ISIDRO ANTONIO	BELTRAN CORDERO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003101171	ISIDRO ANTONIO	BELTRAN CORDERO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003101171	ISIDRO ANTONIO	BELTRAN CORDERO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003563104	ANGEL DANIEL	ARROYO FUENTES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003563104	ANGEL DANIEL	ARROYO FUENTES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003563104	ANGEL DANIEL	ARROYO FUENTES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1003563104	ANGEL DANIEL	ARROYO FUENTES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1027943477	ONIRIS	ESTRADA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1027943477	ONIRIS	ESTRADA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1027943477	ONIRIS	ESTRADA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1027943477	ONIRIS	ESTRADA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063150156	NELLYS YANETH	SALEME PEREZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063150156	NELLYS YANETH	SALEME PEREZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063150156	NELLYS YANETH	SALEME PEREZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063150156	NELLYS YANETH	SALEME PEREZ	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063160034	PEDRO LUIS	MENDOZA TORRES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063160034	PEDRO LUIS	MENDOZA TORRES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063160034	PEDRO LUIS	MENDOZA TORRES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063160034	PEDRO LUIS	MENDOZA TORRES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719482	CARMEN ALICIA	WILCHES BELTRAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719482	CARMEN ALICIA	WILCHES BELTRAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719482	CARMEN ALICIA	WILCHES BELTRAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719482	CARMEN ALICIA	WILCHES BELTRAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719534	ERIC DAVID	SILGADO AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719534	ERIC DAVID	SILGADO AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719534	ERIC DAVID	SILGADO AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063719534	ERIC DAVID	SILGADO AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1063721779	DEIBER DAVID	GONZALEZ SILVA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 11/10/2024
Ficha de Caracterización: 3071649
Cógigo: 63540002
Versión: 1
Denominación: PREPARACION DE COCTELES
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 04/09/2024
Fecha Fin: 19/09/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1063721779	DEIBER DAVID	GONZALEZ SILVA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1063721779	DEIBER DAVID	GONZALEZ SILVA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
TI	1063721779	DEIBER DAVID	GONZALEZ SILVA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726472	PAULINA PAOLA	ROCHA VERGARA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726472	PAULINA PAOLA	ROCHA VERGARA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726472	PAULINA PAOLA	ROCHA VERGARA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726472	PAULINA PAOLA	ROCHA VERGARA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726636	MAIRA ALEJANDRA	GUZMAN YANCE	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726636	MAIRA ALEJANDRA	GUZMAN YANCE	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726636	MAIRA ALEJANDRA	GUZMAN YANCE	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063726636	MAIRA ALEJANDRA	GUZMAN YANCE	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063727696	NATALIA VANESSA	MARTINEZ SEÑA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063727696	NATALIA VANESSA	MARTINEZ SEÑA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063727696	NATALIA VANESSA	MARTINEZ SEÑA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1063727696	NATALIA VANESSA	MARTINEZ SEÑA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067905914	YULIETH VANESA	RODRIGUEZ PACHECO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067905914	YULIETH VANESA	RODRIGUEZ PACHECO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067905914	YULIETH VANESA	RODRIGUEZ PACHECO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	1067905914	YULIETH VANESA	RODRIGUEZ PACHECO	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	11173196	ROQUE ALCI	ACOSTA CARDALES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	11173196	ROQUE ALCI	ACOSTA CARDALES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	11173196	ROQUE ALCI	ACOSTA CARDALES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	11173196	ROQUE ALCI	ACOSTA CARDALES	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	25874807	EYRA LUZ	MARTINEZ AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	25874807	EYRA LUZ	MARTINEZ AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	25874807	EYRA LUZ	MARTINEZ AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	25874807	EYRA LUZ	MARTINEZ AVILA	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	52697771	LIBIA DEL CARMEN	GUZMAN GUZMAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120899 - DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL	APROBADO	11/10/2024 22.05 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	52697771	LIBIA DEL CARMEN	GUZMAN GUZMAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120900 - RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	52697771	LIBIA DEL CARMEN	GUZMAN GUZMAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120901 - PREPARAR COCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE.	APROBADO	11/10/2024 22.07 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN
CC	52697771	LIBIA DEL CARMEN	GUZMAN GUZMAN	POR CERTIFICAR	3433 - PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	120902 - ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA	APROBADO	11/10/2024 22.08 a	CC 25775911 - JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN