TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUCAS BAUTISTA PARRA

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

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097323 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503801 RECONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO.

27040503802 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA VIGENTE

27040503803 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE

27040503804 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3097699 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3115843 - ESTRATEGIAS APLICADAS A LA ORGANIZACION DE EVENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ESTABLECER LA PROGRAMACIÓN DE LOS EVENTOS Y LOS RECURSOS NECESARIOS PARA SU DESARROLLO DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL CLIENTE.

2. PREPARAR SALONES PARA EVENTO CONFORME A REQUERIMIENTOS.

3. EJECUTAR ACCIONES DURANTE EL EVENTO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA.

4. PRESENTAR INFORMES DE EVENTOS SEGÚN EL PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3115803 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: LUCAS BAUTISTA PARRA

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