TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RODRIGO CASTRO OLMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 03/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1964050 - MESA Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDA DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS

DISEÑAR NUEVAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO MEDIANTE LA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS CON CRITERIOS DE INNOVACIÓN

PREPARAR LA BEBIDA BASADA EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ, Y OBTENIENDO MEZCLAS QUE GARANTICEN REALZAR LOS ATRIBUTOS DEL PRODUCTO

PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS VINOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN MARCAS Y TIPOS

EJERCER CONTROLES DE EQUIPOS Y MATERIA PRIMA EN BAR DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.

ELABORAR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS CONFORME CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.

SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.

SUGERIR EL VINO O BEBIDA SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2024737 - MESA Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ EXPRESO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDA DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS

DISEÑAR NUEVAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO MEDIANTE LA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS CON CRITERIOS DE INNOVACIÓN

PREPARAR LA BEBIDA BASADA EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ, Y OBTENIENDO MEZCLAS QUE GARANTICEN REALZAR LOS ATRIBUTOS DEL PRODUCTO

PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS VINOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN MARCAS Y TIPOS

EJERCER CONTROLES DE EQUIPOS Y MATERIA PRIMA EN BAR DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS.

ELABORAR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS CONFORME CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.

SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.

SUGERIR EL VINO O BEBIDA SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	120,00

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: RODRIGO CASTRO OLMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS