TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

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

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139391 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160349 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160344 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139388 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139390 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160355 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160343 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139389 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA CASAS

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