Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63540002	PREPARACION DE COCTELES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	El desarrollo del sector de comercio y servicios ha sido muy significativo en los últimos tiempos, destacándose ampliamente el correspondiente a Servicios Turísticos y en especial Alimentos y Bebidas. Las exigencias de los clientes son cada vez mayores debido al auge de la cultura gastronómica en el País. Este programa busca capacitar o actualizar a los participantes en el tema de preparación de cocteles para elaborarlos con diferentes tipos de licores, frutas de la región y aún utilizando productos que no contienen alcohol. El desarrollo de competencias en esta labor les facilitara a los aprendices el acceso al medio laboral y el reconocimiento de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas en las diferentes regiones del país
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación 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, debe estimular 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

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201015	PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO
RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.
PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE
ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

 TIPOS DE LICORES, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS.
 VARIEDADES DE CRISTALES.
 CLASES DE VINOS Y CARACTERÍSTICAS.
 HERRAMIENTAS PARA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.
 TÉCNICAS PARA DECORACIÓN DE LA LENCERÍA.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

 IDENTIFICAR LAS POLÍTICAS Y PROTOCOLOS DEL SERVICIO
 IDENTIFICAR LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LOS CLIENTES.
 ALISTAR EL MENAJE DEL EVENTO.
 ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE LA RECETA ESTÁNDAR.
 PREPARAR CÓCTELES CON LICOR Y SIN LICOR.
 DEGUSTAR CÓCTELES ELABORADOS Y AJUSTAR SI SE REQUIERE.
 DECORAR LAS MESAS, EL MENAJE Y EL LUGAR DEL SERVICIO SEGÚN LA CLASE DE EVENTO Y LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

 ALISTA LOS IMPLEMENTOS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.
 ALISTA EL PUESTO DE TRABAJO Y LA MATERIA PRIMA CONFORME A LA RECETA ESTÁNDAR Y TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.
 PREPARA LOS CÓCTELES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
 DECORA EL SERVICIO DE ACUERDO A LA OCASIÓN.
 CONSULTA FUENTES DE INFORMACIÓN SOBRE EL TEMA.
 CONTROLA LOS RECURSOS Y LOS MANEJA RESPONSABLEMENTE.
 EVALÚA EL PROCESO DE APRENDIZAJE

 ARGUMENTA TÉCNICAMENTE PROPUESTA PARA LA MEJORA DE LOS PRODUCTOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR	
Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	GUILLERMO FERNANDO RICARDO	APROBACIÓN (SUBDIRECTOR)	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009
Responsable del diseño	RAFAEL ANTON CENTENO	INSTRUCTOR	null. REGIONAL CUNDINAMARCA	29/12/2009