PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
- **Código del Programa de Formación**: 63530030
- **Nombre del Proyecto**: Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en el departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales.
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar.
- **Duración de la Guía**: 16 Horas

2. PRESENTACIÓN





El Barismo es el arte de preparar bebidas de café de alta calidad, entre ellas encontramos algunas bebidas frías con fruta, bebidas para la temporada de calor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos de apoyo y video tutorial.

3.1. Actividad No. 1: Café con Naranja



Ingredientes;

- ✓ 2 onzas de café fuerte o cargado frio
- ✓ 3 onzas de zumo de naranja
- ✓ 15 gramos de azúcar (o al gusto)
- ✓ Hielo en cubos hasta el tope del vaso
- ✓ Vaso Largo o long drink
- ✓ Garnish o decoración al gusto.

✓ **Realiza la preparación de la bebida y envía fotografía de la evidencia**

Evidencia Requerida:	Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Café, frutas, azúcar, hielo, cristales
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	5 Horas

3.2. Actividad No. 2: Mojito de café



Ingredientes:

- ✓ 1 onza y media de café fuerte frio
- ✓ 10 hojas de hierba buena
- ✓ 1 onza de zumo de limón
- ✓ 2 cucharadas de azúcar blanca o morena
- ✓ Vaso lleno de hielo
- ✓ Bretaña 2 onzas
- ✓ Garnish o decoración 1 cogollo de hierba buena

- ✓ **Realiza la preparación de la bebida y envía fotografía de la evidencia**

Evidencia Requerida:	Escrito y Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Café, limón, hierba buena, hielo, vaso largo
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	5 Horas

3.3. Actividad No. 3: Granizado de Café



Ingredientes:

- ✓Preparar una taza de café fuerte y congelarlo
- ✓1 onza y media de leche liquida
- ✓1 onza de leche condensada
- ✓1 cucharada de leche en polvo
- ✓Vaso largo

- ✓ **Realiza la preparación de la bebida y envía fotografía de la evidencia**

Evidencia Requerida:	Video
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Café, hielo, leche
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	

Duración:	9 Horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Tipo de servicio en alimentos y bebidas **Evidencias de Desempeño:** Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** ✓ Fotografías del proceso de elaboración. ✓ Fotografías de la bebida preparada	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente.	**1. Taller** **2. Fotografías**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**04 /7/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
- **Código del Programa de Formación**: 63530030
- **Nombre del Proyecto**: Implementar un servicio en Mesa y Bar en el sector gastronómico en el departamento del Cauca, con estándares de calidad y técnicas actuales.
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar.
- **Duración de la Guía**: 24 Horas

2. PRESENTACIÓN







En la coctelería es indispensable la imaginación y la creatividad del artesano para conmover a su comensal con un trago impecable.
El profesional de servicio al cliente en Mesa y Bar, desarrolla la habilidad en la preparación de cocteles, donde aplica técnicas y tendencias actuales, un coctel es una experiencia que se le brinda a una persona que llega a ser nuestro cliente.
Un o una bartender es la persona perfecta para satisfacer todas estas necesidades, valiéndose de ese "poder" de agradar y encantar a los clientes. También es fundamental que sepa ponerse en la piel de los comensales, que logre entenderlos y que sea realmente "humano" y cercano

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos de apoyo y video tutorial.

3.1. Actividad No. 1: Cristalería de Bar

La elegancia de un servicio de bebidas, inicia desde su preparación, y la cristalería es fundamental al momento de servir un trago o un cóctel.

- ✓ **Lea el material de apoyo e identifique los diferentes tipos de copas y cristales para el montaje de cocteles y elabora un escrito donde mencione los cristales con los que cuenta en su casa.**

Evidencia Requerida:	Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Cristalería, copas, vasos
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	2 Horas

3.2. Actividad No. 2: Herramientas del Bar

La comodidad con las herramientas al momento de la preparación es de suma importancia ya que el servicio será fluido.

- ✓ **En el material de apoyo, identifique las herramientas del BARMAN y mediante un escrito menciona si conocías alguna de estas.**

Evidencia Requerida:	Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Cuaderno, Hojas, Lápiz,
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	2 Horas

3.3. Actividad No. 3: La presentación de un coctel es una parte muy importante.

El garnish o decoración es lo que atraerá al cliente e incitara en la compra, ya que todo entra por los ojos.

https://youtu.be/DYs3hPbFuYw

- ✓ **Con el material de video tutorial realice la práctica de corte de frutas para decoración de cocteles, envía fotografías como evidencia.**

Evidencia Requerida:	Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Cuchillo, tabla de picar, frutas (4 limones, 4 naranjas)
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	4 Horas

3.4. Actividad No. 4: Preparar un coctel es una experiencia sensorial, y todo coctel cuenta una historia.

Para la elaboración de una bebida se deben tener en cuenta muchos factores, tales como, el mise en place, la copa o vaso, la armonía de los ingredientes, el garnish o decoración y la pasión por el hacer.

- ✓ **Con ayuda del video tutorial realiza un coctel clásico (MOJITO), cuenta la historia y envía fotografías como evidencia.**

Evidencia Requerida:	Escrito y Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Ron, hierba buena, hielo, vaso long drink, Bretaña, limón, azúcar.
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	8 Horas

3.5. Actividad No. 5: Identificando las técnicas de preparación realiza algunas preparaciones.

En el área de alimentos y bebida la creatividad es algo muy importante, y acompañado con la técnica se obtendrán grandes resultados.

- ✓ **Con su creatividad realiza un coctel, colócale un nombre y que lo inspiro a elaborarlo, envía fotografías como evidencia.**

Evidencia Requerida:	Escrito y Fotografías
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Fruta, licor que disponga, hielo, copas,
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	8 Horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Tipo de servicio en alimentos y bebidas **Evidencias de Desempeño:** Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** ✓ Fotografías del proceso de elaboración. ✓ Fotografías de la bebida preparada	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente.	**1. Taller** **2. Fotografías**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

COCTEL: Bebida mezclada de varios ingredientes, ingerible,

BARTENDER: Se refiere a la dama o grupo de personas que trabajan en un bar en la preparación de cocteles.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**04 /05/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: CATACION DE CAFE NIVEL 1
- **Código del Programa de Formación**: 03000050
- **Nombre del Proyecto**: Implementación de análisis físico y sensorial del café
- **Fase del Proyecto**: Ejecución
- **Actividad de Proyecto**: Realizar el análisis físico y sensorial de la bebida, para determinar su calidad y uso.
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para
- determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos
- **Duración de la Guía**: 16 Horas

2. PRESENTACIÓN







Esta útil herramienta, muy popular entre catadores y aprendices de catadores de café, se gestó en Colombia, en un trabajo conjunto del francés Jean Lenoir y la Federación Nacional de Cafeteros. Partiendo de los atributos del café colombiano, su uso se extiende a todos los orígenes de café

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos adjuntos.

- **Actividad No. 1:** Reconocimiento de la nariz del café
  La práctica de catación de café, hace que tus sentidos se desarrollen y puedan tener mayo criterio al momento de evaluar una muestra de café, para ello esta herramienta es muy útil.

- ✓ Con el material de apoyo realiza un listado en orden de los 36 aromas de la nariz del café, donde identifique el número y el nombre.

Evidencia Requerida:	Evidencia escrita
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Lápiz, papel,
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	2 Horas

- **Actividad No. 2:** Componentes aromáticos

- ✓ Realiza un cuadro con los 4 componentes aromáticos, agrupando las 9 referencias.

Evidencia Requerida:	escrita
Modalidad de Trabajo:	Individual
Ambiente Requerido:	La comodidad de su hogar
Materiales:	Lápiz, papel
La evidencia de esta actividad debe ser enviada por correo electrónico o Whatsapp de manera individual	
Duración:	8 Horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Requisitos técnicos del laboratorio: protocolos, salud ocupacional, seguridad industrial. Normatividad vigente: seguridad industrial, salud ocupacional, ambiental, normas técnicas. Muestras para el análisis sensorial: concepto, tipos, técnicas, procedimientos **Evidencias de Desempeño:** Planear instalaciones, equipos, e insumos para el análisis	Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación. reconoce los tipos de pruebas para el análisis sensorial del café según criterios técnicos demuestra habilidad en la orientación de las pruebas de catación según protocolos;	1 Fotografías

sensorial del café **Evidencias de Producto:** Fotografías del café en su proceso de tueste.	conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /07/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

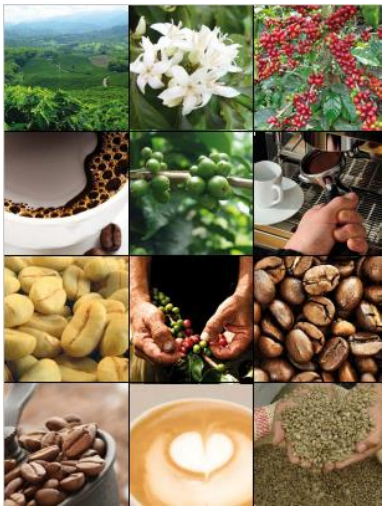
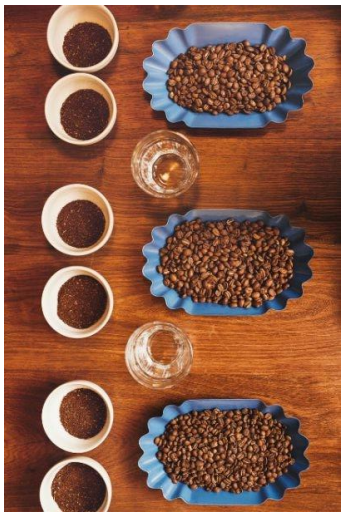
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: CATACION DE CAFE NIVEL 1
- **Código del Programa de Formación**: 03000050
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada)
- **Fase del Proyecto**: Planeación
- **Actividad de Proyecto**(si es formación Titulada)
- **Competencia:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA
- DETERMINAR SU CALIDAD Y USO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Duración de la Guía**: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN


Bienvenidos a esta primera actividad de aprendizaje, donde el personal que labora en el área de CATACIÓN DE CAFÉ, contribuye directamente en el esquema de organización de compras de toda organización, donde sus conocimientos y técnicas son capaces de marcar nuevas tendencias

Para un catador de café, detectar los diversos aromas que se desprenden en sus granos y composiciones, son la verdadera clave para lograr tendencias e innovaciones en el mundo.

Un catador de café es el encargado de efectuar las degustaciones, donde todos sus sentidos son las herramientas y son las que definirán el éxito o fracaso de un gran café.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Para el desarrollo de estas actividades consulte los documentos enumerados en la bibliografía y video tutorial.

- **Actividad No. 1:** Identificar las variedades de café y procesos de beneficio de la materia prima. Actualmente Colombia ocupa el 3er puesto en producción mundial, las variedades de café que se cultivan son muchas y los procesos de beneficio han venido cambiando.

  - ✓ Elabora un texto enumerando las variedades de café que cultiva en su región.
  - ✓ Elabora un texto mencionando que proceso de beneficio hacen en su región

  .

- **Actividad No. 2:** Identifique los 14 de defectos del café en verde (almendra).
  En el material de apoyo encontraras un documento con los 14 defectos del café en verde.

. https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/03/16/defectos-del-cafe/

  - ✓ Lee el material de apoyo e identifica los defectos que afectan el sabor del café en taza.

- **Actividad No. 3:** Realiza la identificación de los 14 defectos del café en verde (almendra)

  - ✓ Realiza la práctica con una muestra de café de 250 gramos en pergamino, trilla e identifica los 14 defectos presentes, envía foto del proceso así como en la imagen de muestra.





.

- Ambiente Requerido
  - ➢ La comodidad de sus hogares
- Materiales

  - ➢ Guía de aprendizaje
  - ➢ Mesa, tazas, café en verde (almendra) bandejas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos

		de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Equipos e instrumentos: tipos, características, manuales, usos, fichas técnicas Insumos: tipos, características, función y aplicación	Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación.	
Evidencias de Desempeño: Identificar las pruebas de sabores: gustativas, olfativas, visuales	Aplica criterios técnicos para la selección de los recursos cumpliendo con las normas vigentes; para protocolos para catación de café y procedimientos para formulación de los planes de mejora según resultados de los análisis.	1 Taller 2 Fotografías
Evidencias de Producto: Fotografías de la impresión visual y defectos del café en verde.	reconoce los tipos de pruebas para el análisis sensorial del café según criterios técnicos demuestra habilidad en la orientación de las pruebas de catación según protocolos; conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

CATACIÓN DE CAFÉ: Es el análisis sensorial del café, su objetivo es examinar sus propiedades organolépticas mediante los órganos de los sentidos. Es decir, son un conjunto de técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar un cierto número de propiedades características del café.

PROCESO DE BENEFICIO: Transformación de café en cereza a café pergamino seco mediante la separación de las partes del fruto y secado de los granos, con el fin de conservar su calidad física, organoléptica y sanitaria

SCAA: Asociación de Cafés Especiales del Mundo

CAFÉ EN VERDE (almendra): Son granos de café que aún no han sido tostados.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/03/16/defectos-del-cafe/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**06 /04/2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					