

TALLER HABILIDADES MATEMATICAS

Buenas tardes, de acuerdo a lo conversado en el día de hoy se presenta el siguiente taller para ser desarrollado, como estrategia de trabajo autónomo y con el fin de afianzar las habilidades básicas matemáticas. Es necesario desarrollar los ejercicios, enviar la correo slopezn@sena.edu.co

1. Desarrollar los siguientes ejercicios.

1. Un padre tiene 25 años más que su hijo y dentro de 5 años tendrá el doble ¿Qué edad tiene cada uno?
2. Ana tiene 7 años más que Pedro y hace 1 año tenía el doble ¿Qué edad tiene cada uno?
3. María tiene 30 años más que Luis y dentro de 7 años tendrá el triple. ¿Qué edad tiene cada uno?
4. Ana tiene 36 años menos que su padre y dentro de 8 años, su padre tendrá el cuádruplo de los que entonces tenga ella. ¿Qué edad tiene cada uno en la actualidad?
5. La madre de Luis tiene 26 años más que él y dentro de 3 años tendrá el triple. ¿Qué edad tiene cada uno?
6. Marisa tiene 20 años más que su hijo y dentro de 5 años tendrá el doble de edad que la que entonces tenga éste. ¿Qué edad tiene cada uno?
7. La diferencia de edad entre dos hermanos es de 5 años y dentro de 2 años uno tendrá doble que el otro. ¿Qué edad tiene cada uno?
8. La diferencia de edad entre un padre y un hijo es de 32 años y dentro de 5 años la edad del padre será el triple de la que entonces tenga el hijo. ¿Qué edad tiene cada uno?
9. La diferencia de edad entre un abuelo y su nieto es de 48 años y hace 4 años el abuelo tenía 5 veces la edad del nieto. ¿Qué edad tiene cada uno?
10. El perímetro de un rectángulo mide 34 m. Calcula sus dimensiones sabiendo que la base mide 7 m más que la altura.

- x a la altura del rectángulo.
- La base será $x + 7$ (porque mide 7 m más que la altura).

La fórmula del perímetro de un rectángulo es:

$$P = 2(\text{base} + \text{altura})$$

Sustituyamos los valores:

$$34 = 2(x + (x + 7))$$

$$34 = 2(2x + 7)$$

$$34 = 4x + 14$$

Restamos 14 en ambos lados:

$$20 = 4x$$



Taller: La función $f(x)$

Competencia: Razonamiento cuantitativo

Resultado: Plantear problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo

Objetivo: Comprender y aplicar los conceptos básicos de funciones, en especial la notación $f(x)$, su representación gráfica, y el análisis de sus propiedades.

Definición básica

1. Explica qué es una función. ¿Qué representa la notación $f(x)$?

Evaluar la función

Sea $f(x) = 2x + 3$

2. Calcula:

$$f(1)$$

$$f(0)$$

$$f(-2)$$

Interpretación de resultados

Si $f(x) = x^2$, ¿cuál es el valor de $f(4)$?

¿Qué representa ese resultado?

3. Determinar la regla de la función, Dada esta tabla, encuentra la expresión de $f(x)$:

x	f(x)
1	3
2	5
3	7

4. Identificar si es función

¿Es una función la siguiente relación? Justifica tu respuesta.

x	y
2	4
3	5
2	6



5. Gráfica de la función:

Dibuja la gráfica de $f(x)=x+1$ para valores de x entre -3 y 3 .

6. Dominio y recorrido:

Encuentra el dominio y el recorrido de $f(x) = x^2$, considerando $x \in [-2, 2]$.

7. Función lineal o no lineal:

¿La función $f(x)=3x-2$ es lineal? ¿Por qué?

8. Composición de funciones (básico):

Si $f(x)=x+2$ y $g(x)=2x$, calcula:

$$f(g(3))$$

$$g(f(3))$$

9. Problema aplicado

Un taxi cobra una tarifa fija de \$5 más \$2 por cada kilómetro recorrido.

- Escribe la función $f(x)$ que modele el costo.
- ¿Cuánto cuesta un viaje de 7 km?
- Si el viaje costó \$15, ¿cuántos kilómetros se recorrieron?

10. Resuelve:

$$\sqrt{x+1} = 6$$

$$\sqrt{2x-5} = 3$$

$$\sqrt{x-4} = 5$$

$$\sqrt{3x+1} = 4$$

$$\sqrt{5x-10} = 2$$



servicio nacional de aprendizaje

PORTAFOLIO

MATERIAL PROFESIONAL-ORGANIZACION DE
EVENTOS

ANA SOFIA CRUZ MOYANO



TIPOS:

MONTAJES

 MOVILIARIO

 UTENSILIO

 EQUIPOS

 CRISTALERIA

 LENCERIA

 ELECTROPLATA

 CUBERTERIA

 PETIT MENAGE

 VAJILLA

MONTAJES

Montaje tipo escuela

Montaje tipo T 60 Pax

Montaje en U 50 Pax

SISTEMA IMPERIAL

Montaje tipo auditorio 130 pax

Montaje ruso 80 pax

Montaje tipo coctel

Montaje tipo espina de pescado

Montaje de espiga

MONTAJE TIPO ESCUELA

Tipo de mesa: Rectangular individual o compartida

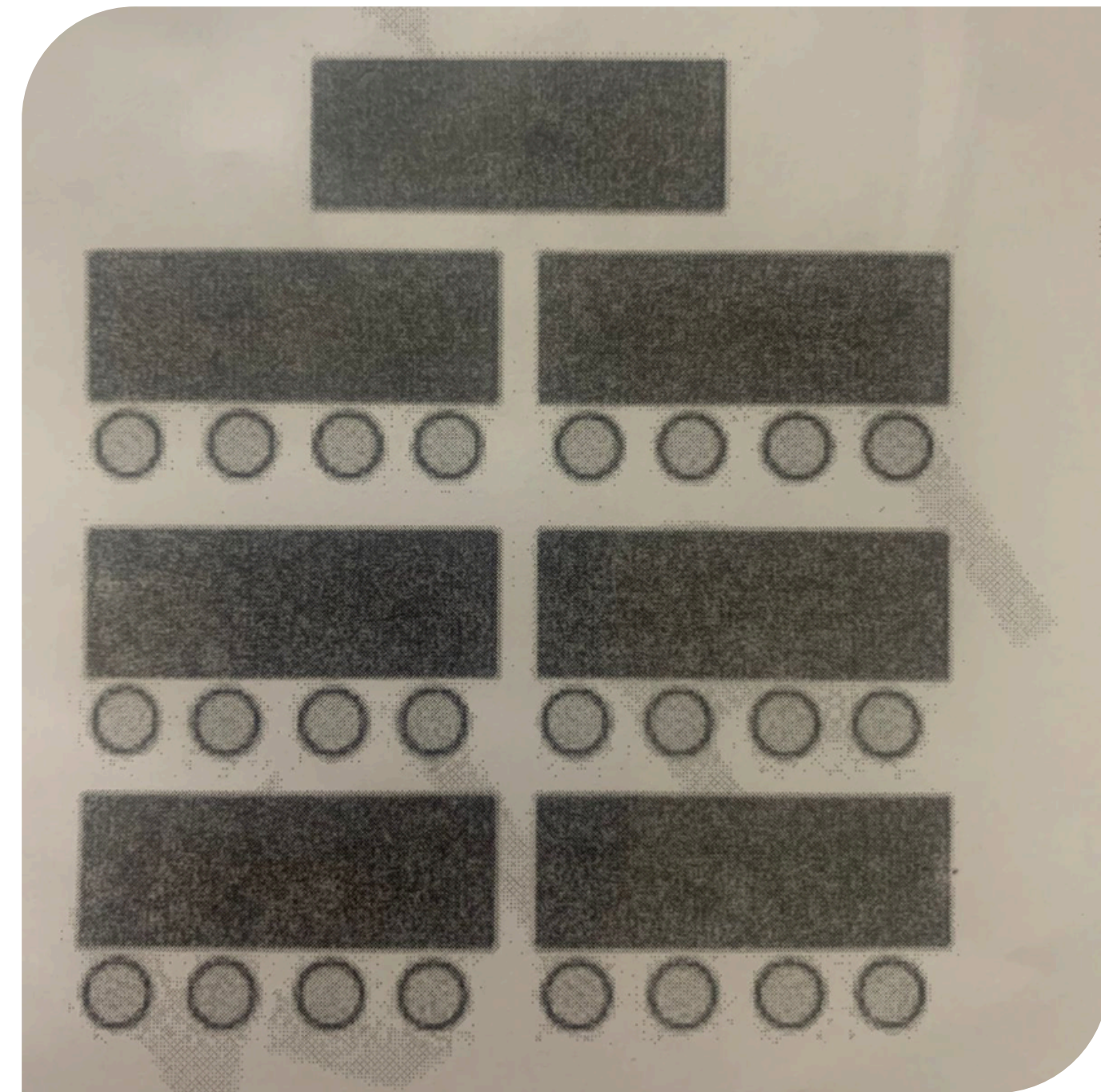
Medida estándar por mesa: 0.45-0.60 m de fondo por persona

Separación entre filas: 1.20-1.50

m

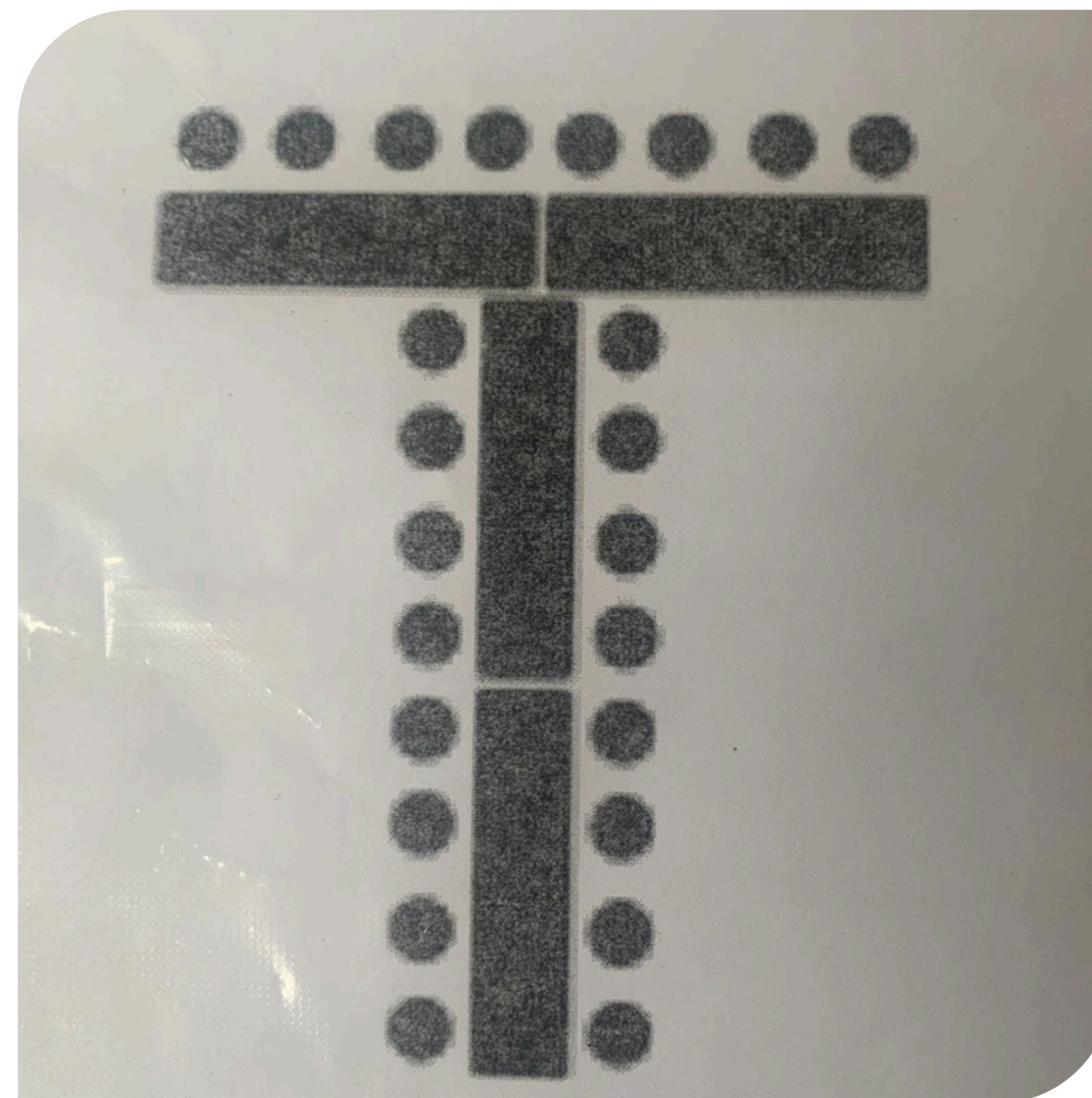
Silla: centrada con respecto al espacio de trabajo

Espacio por persona: 1.20 m



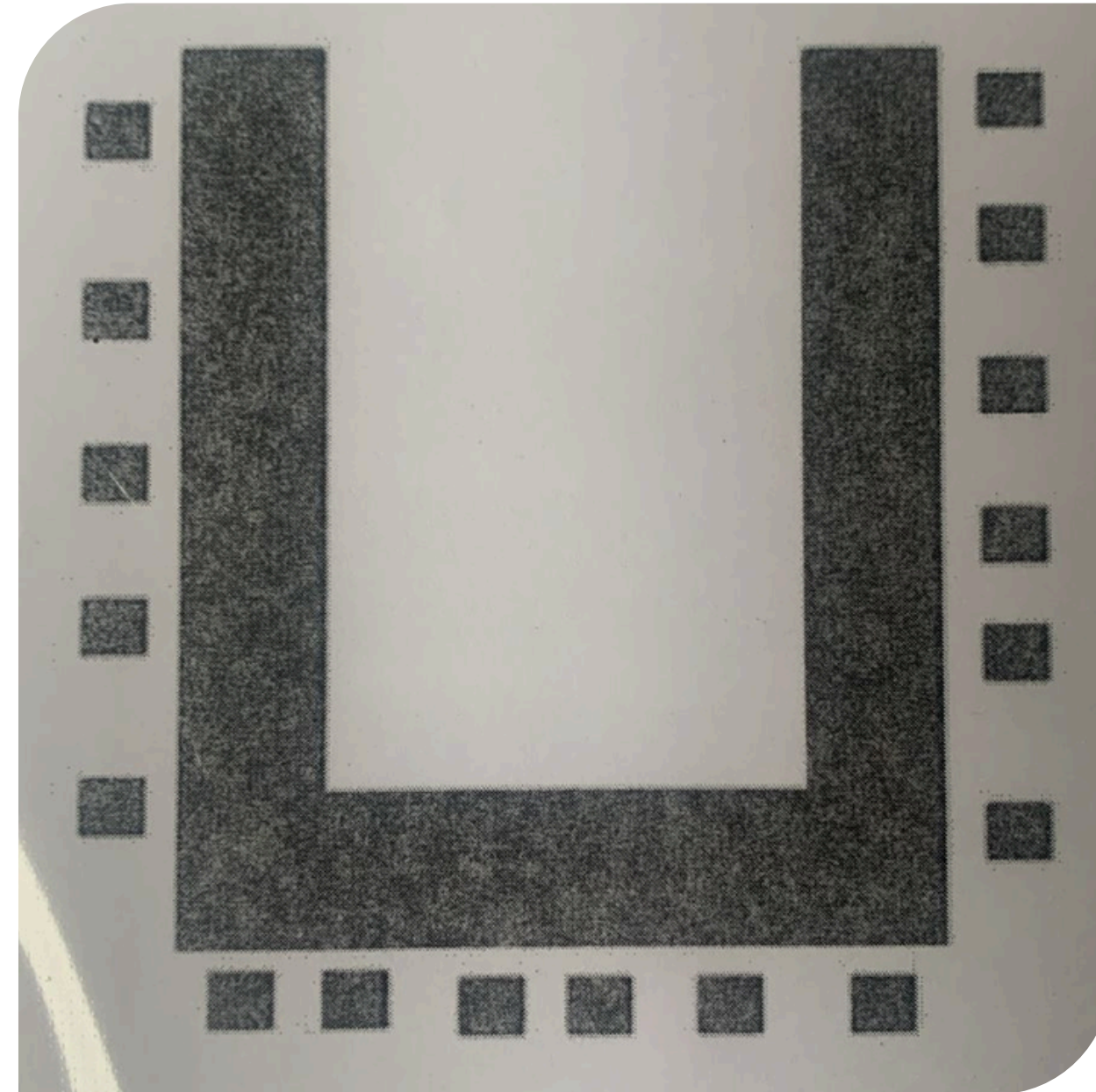
MONTAJE TIPO T

Tipo de mesa: Rectangular
Medidas recomendadas:
Mesa principal: 2.40 x 0.90 m
Alas: 1.80 x 0.45 m
Espacio por persona: 1.00-
1.20
m²
Separación entre sillas: 60-70
cm



MONTAJE TIPO U

Tipo de mesas: Rectangulares
dispuestas en forma de "U"
Profundidad de cada ala: 0.75-
0.90 m
Ancho del pasillo central: 1.50
m mínimo
Separación entre sillas: 60-75
cm



TIPO SISTEMA IMPERIAL

Montaje Imperial o Rectangular

Tipo de mesa: Rectangular

Medidas estándar: 0.90 x 2.40 m

Número de comensales por mesa: 8
(3 por lado largo, 1 por cabecera)

Separación entre mesas: 1.50-1.80 m

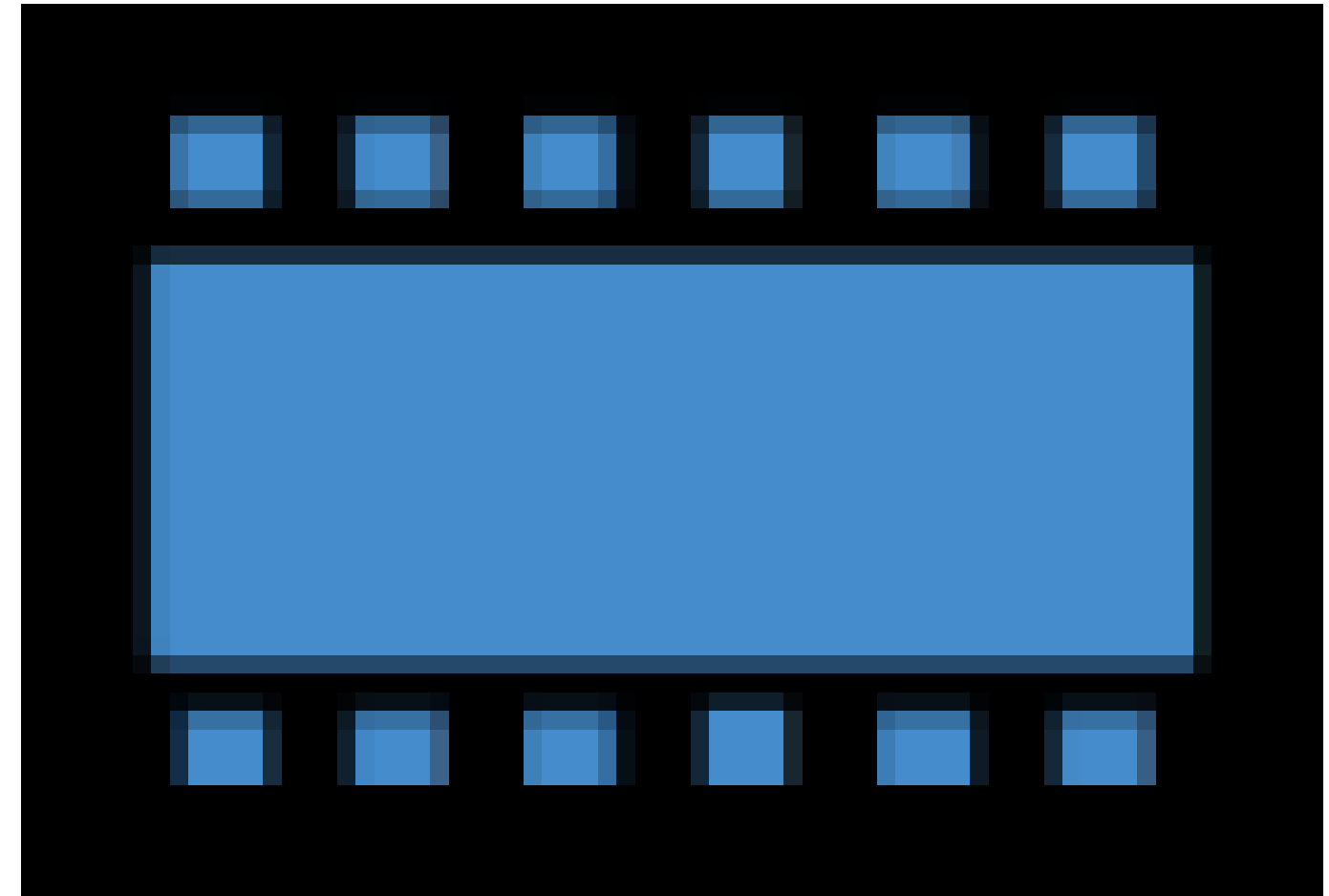
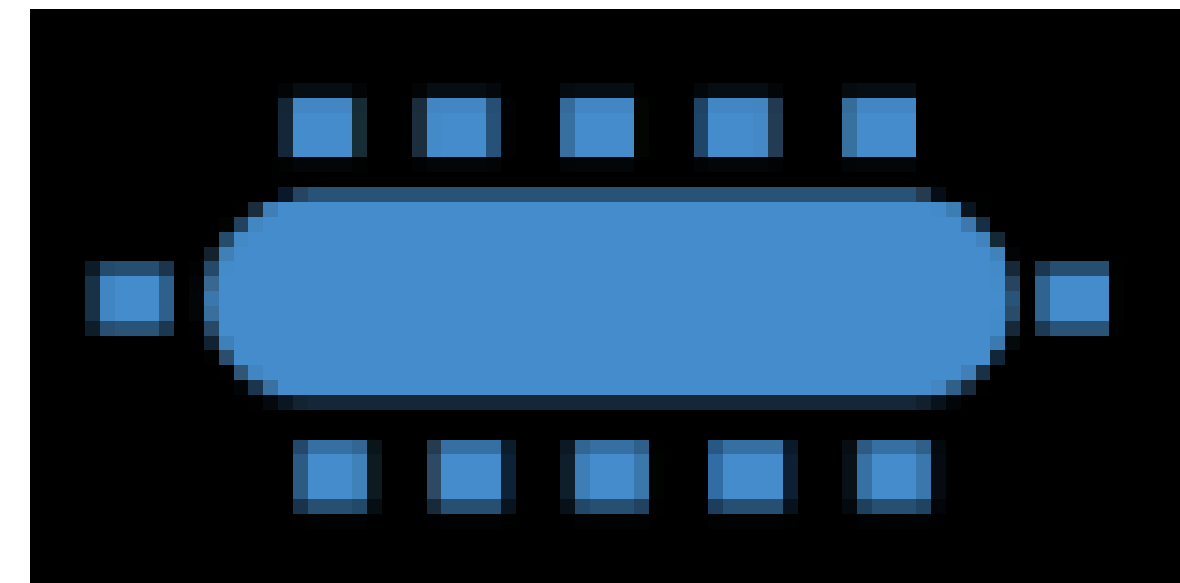
Espacio por comensal: 60-75 cm
lineales

Elementos sobre la mesa:

Plato base y cubertería: mismo
criterio que montaje redondo

Mantelería: caída de 30-35 cm por
lado

Decoración lineal y baja



MONTAJE TIPO AUDITORIO

Separación entre filas: 0.80-1.00 m

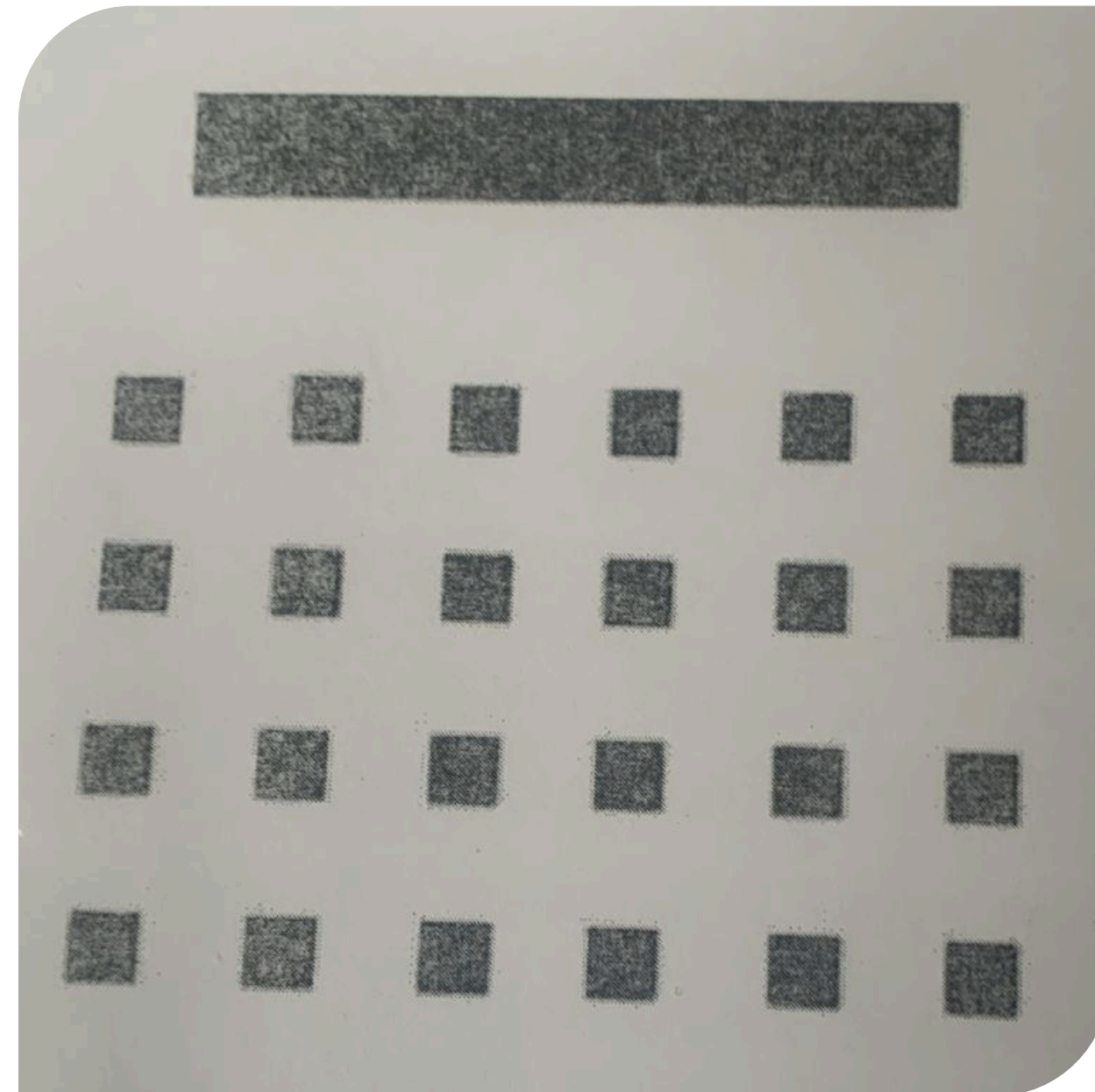
Separación entre sillas: 5-10 cm o sin separación (alineación estricta)

Espacio por persona: 0.50-0.65 m²

Pasillos: centrales y laterales (mínimo 1.20 m de ancho)

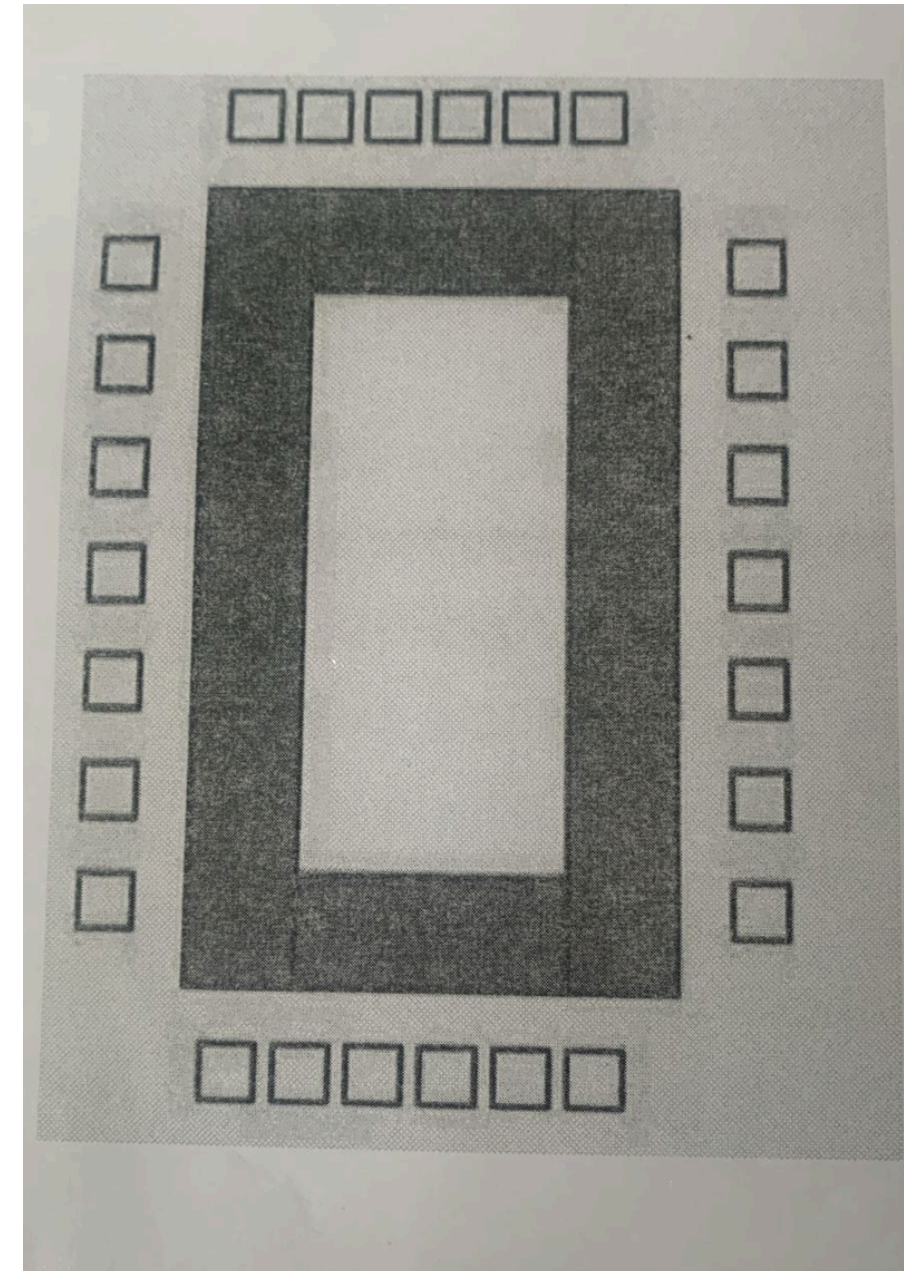
Capacidad alta: hasta 10 personas por cada 5 m? bien distribuidos.

Uso: conferencias, presentaciones, ceremonias.



MONTAJE RUSSO

Tipo de mesa: Mesa larga
(mínimo 0.90 m ancho, ideal
1.10 m)
Separación entre comensales:
60-
75 cm
Distancia entre mesas (si hay
más): 1.50 m



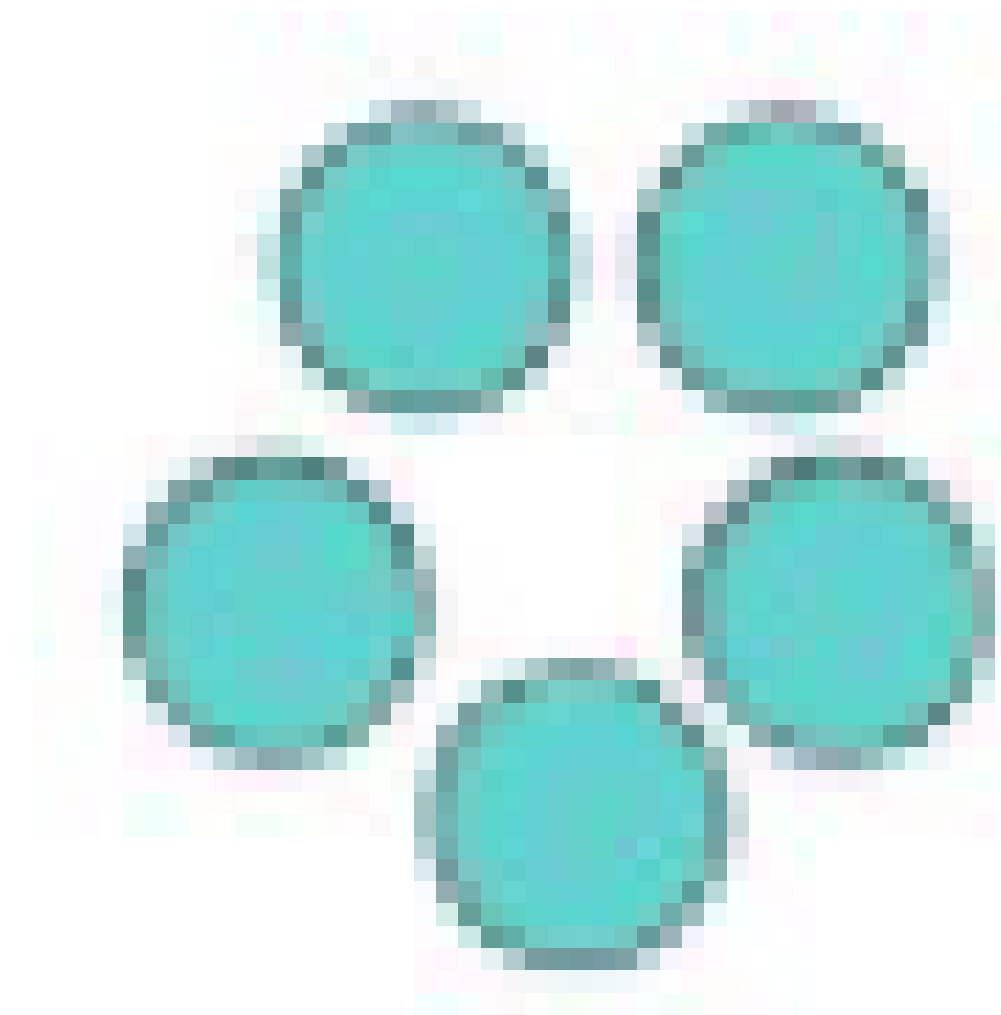
MONTAJE TIPO COCTEL

Tipo de mobiliario: Mesas
altas redondas (0.80-1.10 m de
alto)

Diámetro mesa: 0.60-0.80 m

Sillas: opcionales (taburetes
altos)

Espacio por persona: 0.50 m
(de pie)



MONTAJE TIPO ESPINA DE PESCADO

Tipo de mesas: Rectangulares
Ángulo recomendado:
30°-45° desde el pasillo
central
Espacio por persona: 1.20 m²
Separación entre filas: 1.50 m



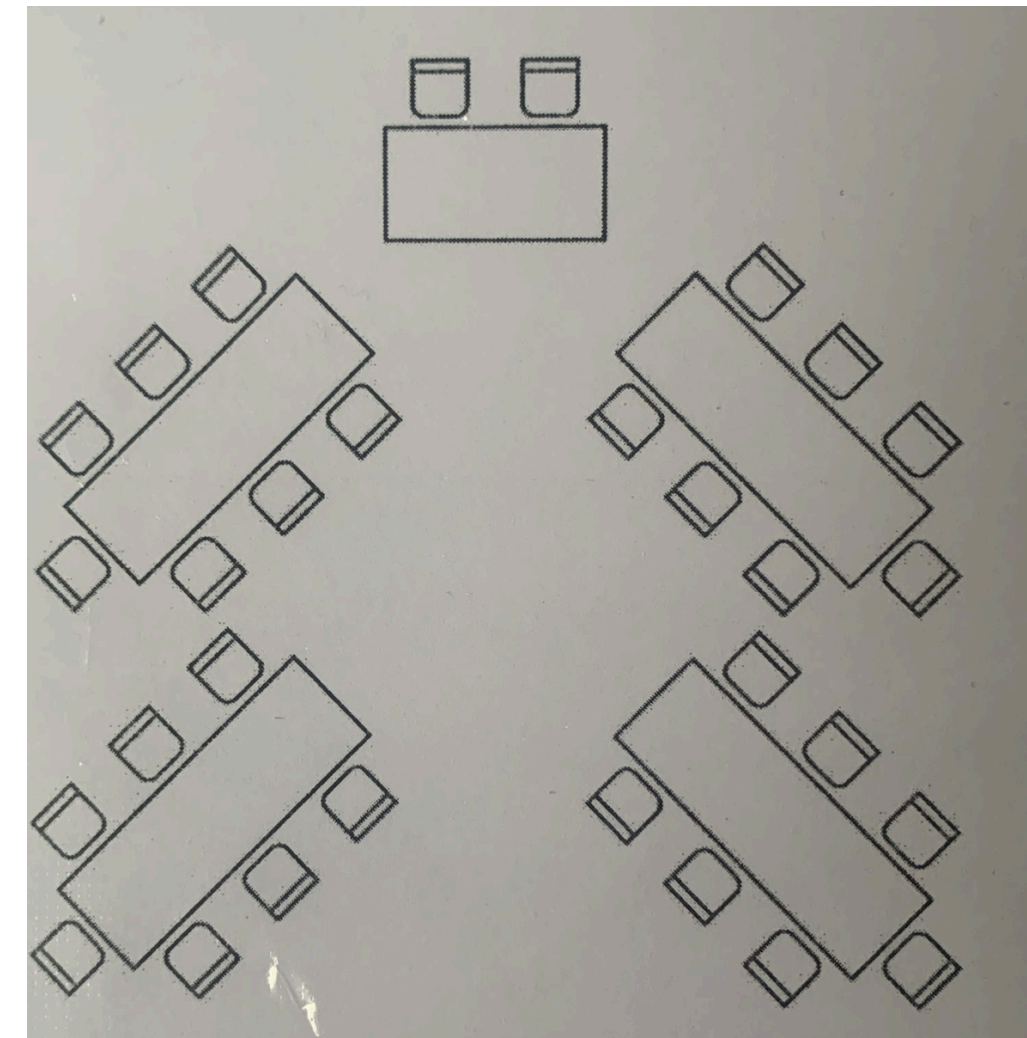
MONTAJE DE ESPIGA

Tipo de mesas: Rectangulares
(1.80 x 0.45 m)

Espacio por persona: 1.20 m²

Separación entre filas: 1.20 a
1.50 m

Capacidad por mesa: 2 a 3
personas



MOVILIARIO

Mesas

Sillas

Aparadores

Carros de Servicio

Vitrinas

MESAS PARA CLIENTES

Se utilizan para diferentes servicios complementarios dentro del salón comedor, pueden encontrarse:

Mesas Redondas: En diferentes tamaños, se ubican al centro del comedor o en sitios estratégicos para exhibir alimentos o bebidas en forma decorativa.

Mesas Rectangulares: Se utilizan para exhibir alimentos o bebidas, para servicio tipo buffet, para ubicar material del comedor como vajilla o cristalería.

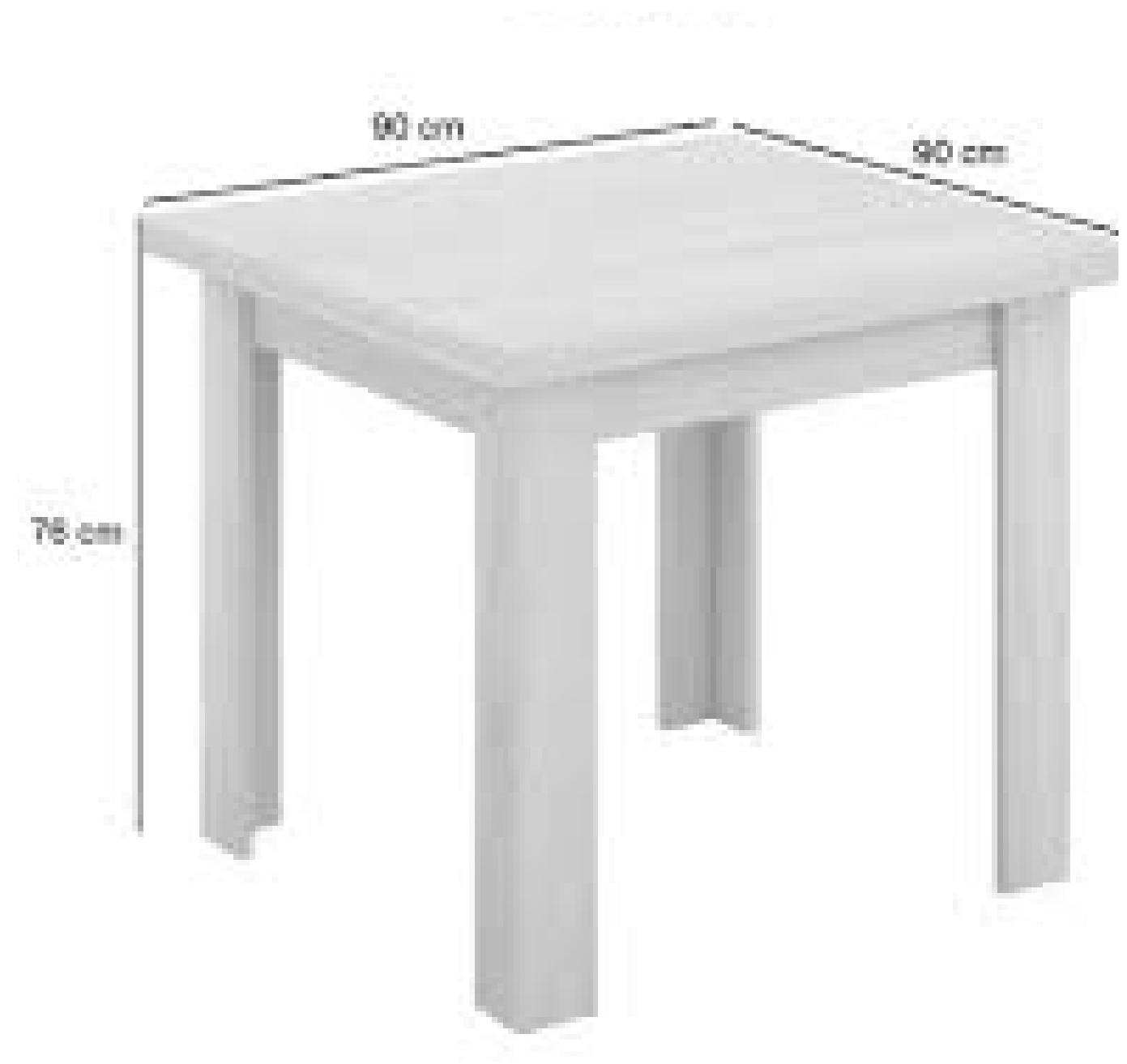
Mesas Plegables: Mesas pequeñas de 50×30 cm. se usan para dejar las bandejas con platos o bebidas en ciertos tipos de servicio, también se conocen como burritos.

Sillas: Se utilizan exclusivamente para los clientes y su estilo se diseña según la tipología del restaurante.

MESAS PARA CLIENTES

MESAS CUADRADAS
DE 90X90 CM

Pueden acomodar 4
personas



MESAS PARA CLIENTES

MESAS CUADRADAS
DE 70X70 CM

Pueden acomodar 4
personas



MESAS PARA CLIENTES

MESAS CUADRADAS
DE 90X1.20 CM

Pueden acomodar 4
personas



MESAS REDONDAS

MESAS CUADRADAS
DE 60 CM Diámetro

Pueden acomodar 4
personas



MESAS REDONDAS

MESAS CUADRADAS
DE 90 CM Diámetro

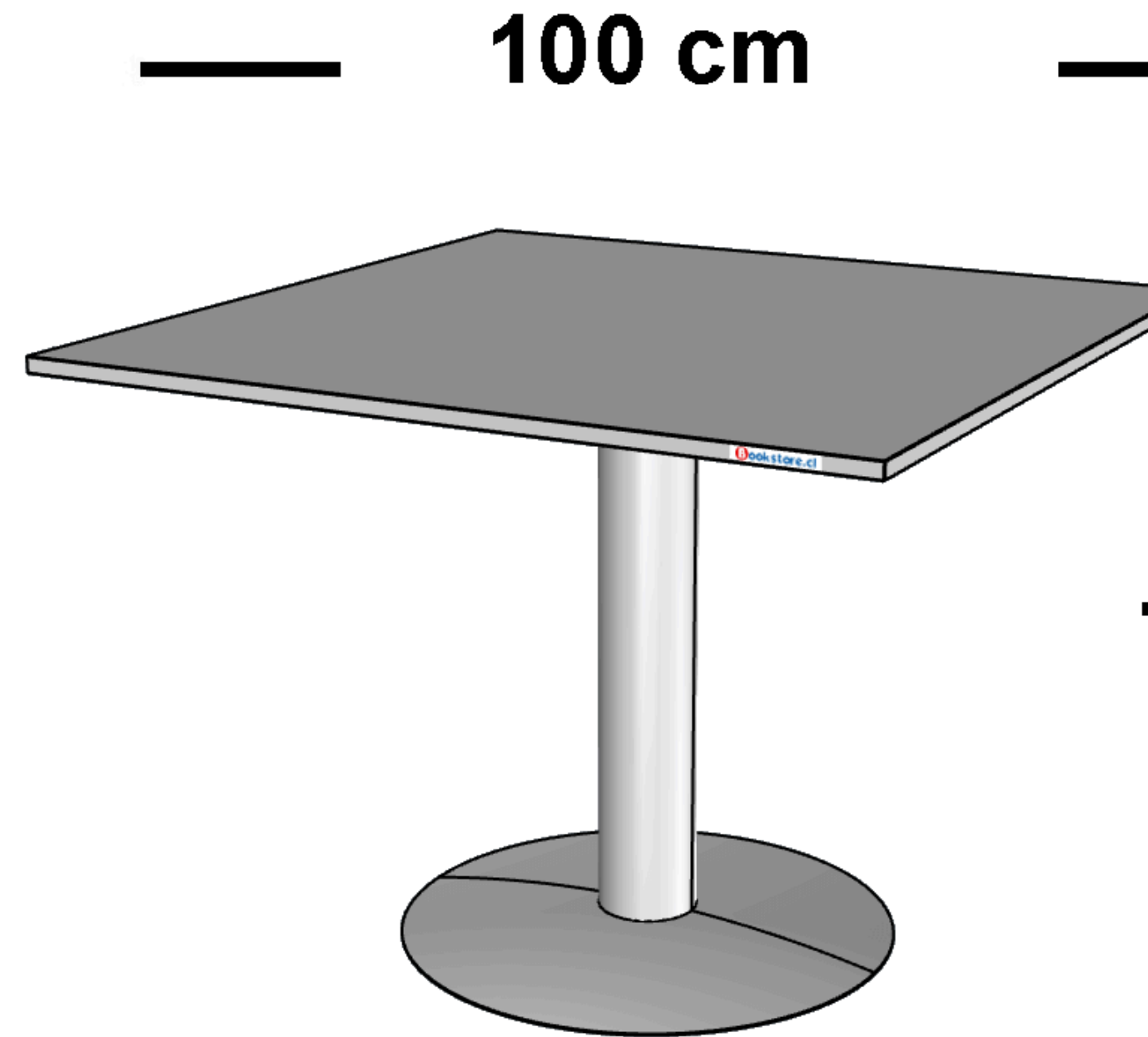
Pueden acomodar 4
personas



MESAS CUADRADOS

MESAS CUADRADAS
DE 100 CM Diámetro

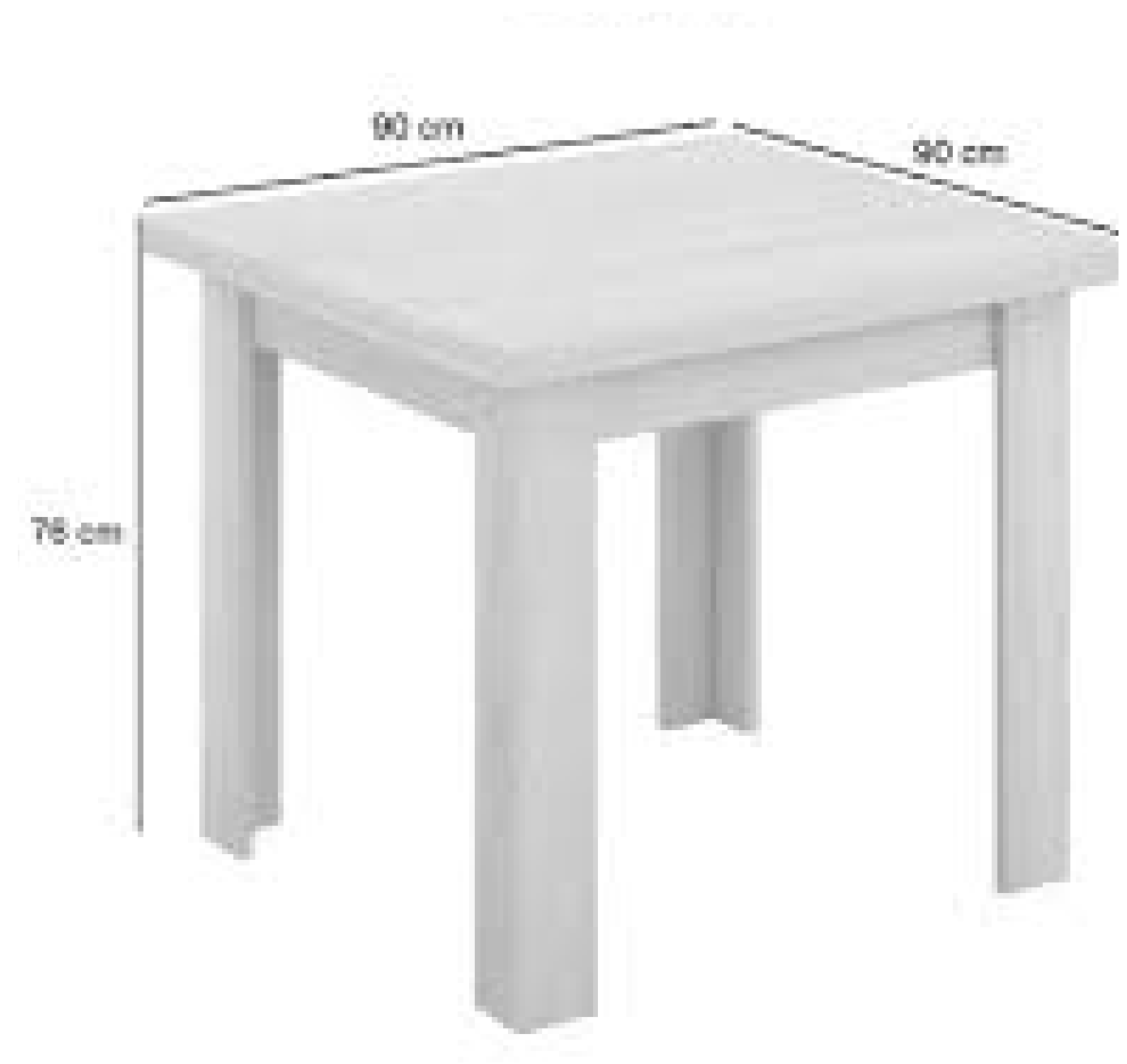
Pueden acomodar 4
personas



MESAS PARA CLIENTES

MESAS CUADRADAS
DE 90X90 CM

Pueden acomodar 4
personas



MESAS PARA CLIENTES

MESA PLEGABLE

Tienen capacidad
para: (4, 6, 8, 10
pax)



MESAS PARA CLIENTES

MESAS IMPERIABLES

Puede medir de 3 a
3 metros de largo y
1 a 1.5 de ancho



SILLA PLEGALE

Material: Madera o plástico
Altura total: 78-85 cm
Altura del asiento: 45 cm
Uso: Práctica para montajes
múltiples, fácil de almacenar y
transportar
Extras: Económica y versátil



SILLA CROSSBACK

Es de madera

Altura total: 90 cm

Altura del asiento: 45
cm

Para un estilo rústico,
vintage o campestre

Muy usada en eventos
al aire libre



SILLA TIFFANY

Esta hecha de resina,
madera o aluminio
Altura total: 90-95 cm
Altura del asiento: 45 cm
Para eventos formales,
bodas, galas
Se pueden usar con cojín
decorativo



APARADORES

Muebles en madera o acero inoxidable a manera de armarios especiales para guardar y organizar vajilla, cubiertería o cubertería, mantelería y varios elementos del servicio.



CARROS DE TRANSPORTE

Para transportar material del comedor como vajilla, platería, entre otros.



CARRITO DE BAR

Carrito rodante que se usa para preparar y servir bebidas en áreas especiales como salas de espera, lobby de hoteles, eventos.



CARRITO MESA ROOM SERVICE

Mesita rodante, de 70 x70 cm. con alas plegables que se utiliza a manera de mesa. Se ubica en las habitaciones de los hoteles cuando el cliente desea el servicio dentro de la misma.



EXHIBIDORES

Mesita rodante, de 70 x70 cm. con alas plegables que se utiliza a manera de mesa. Se ubica en las habitaciones de los hoteles cuando el cliente desea el servicio dentro de la misma.



VITRINAS REFRIGERADAS

Se utilizan para exhibir
tapas y aperitivos que
requieren refrigeración



VITRINAS APARADOR

Se utilizan para
exhibir tapas y
aperitivos que
requieren
refrigeración



VITRINAS EXPOSITORAS NEUTRALES

Son vitrinas sencillas y pequeñas que se colocan en mostradores para exhibir pan o bollería.



UTENSILIO

Abrelatas

Vertedor

Recogedor de migas

Bowls

Mangas pasteleras

Batidora

ABRE LATAS

Diseñado para abrir fácilmente latas metálicas, cortando su tapa de forma segura y rápida. Puede ser manual o eléctrico y es esencial en servicios de alimentos para acceder a ingredientes enlatados.



VERTEDOR

El vertedor es un accesorio que se coloca en la boca de botellas, especialmente de licor, vino o aceite, para verter el contenido de forma controlada, evitando derrames y mejorando la precisión al servir.



RECOGEDOR DE MIGAS

Utilizado durante el servicio de mesa para limpiar discretamente las migas y residuos sobre el mantel, manteniendo la presentación ordenada entre platos o antes del postre. Suele ser de metal o plástico y tiene una forma curva o en ángulo para facilitar su uso.



BOWLS

Los bowls tienen múltiples usos tanto en la cocina como en el servicio. Su función varía según el tipo de restaurante y el concepto del menú.

1. Para servir platillos

En la cocina Son esenciales en la preparación de alimentos: Para mezclar ingredientes (masa, aderezos, marinados) Para organizar mise en place (ingredientes listos antes del servicio)



MANGAS PASTELERAS

Se emplean para decorar postres, rellenar masas o aplicar cremas y salsas con precisión.



BATIDORA

Utensilio básico para cocinar, freír, saltear y sellar alimentos. Se usan de diferentes materiales según la técnica culinaria (teflón, hierro, acero inoxidable).



EQUIPOS

Batidora

Horno para pan

Greca

Refrigerador

Meson

Licuadaora industrial

Gueridòn

Maquina expreso

Estufa

Estractor de fruta

Maquina de hielo

BATIDORA

Electrodoméstico que se utiliza para mezclar, batir o emulsionar alimentos de forma rápida y eficiente.



HORNO PARA PAN

Más grandes que los hornos de estufa doméstica con control suave de temperatura para mantener caliente la variedad de pan a servir.



GRECA

De tres o más torres para mantener agua caliente (servicio de aromáticas,) café y leche. También se encuentran las grecas italianas para café expresso, capuccino.



REFRIGERADOR

Electrodoméstico que se utiliza para conservar alimentos y bebidas a baja temperatura, prolongando su vida útil..



MESONES

Donde se sirven
comidas y bebidas,
similar a un
restaurante
tradicional.



LICUADORA INDUSTRIAL

Se usa para
realizar batidos,
cócteles, jugos,
salsas, pures,
etc.



GUERIDÓN

Reverbero de plancha plana u hornillas tipo estufa, se ubica sobre un carrito de servicio. Sirve para hacer flambeados en presencia del cliente o mantener los alimentos calientes.



MAQUINA EXPRESO

Se usa para moler
café, dosificación y
prensado.
Es muy importante
para estos locales.



ESTUFA

Herramientas
esenciales para la
preparación de una
amplia variedad de
platos



EXTRACTO DE JUGOS PARA FRAPPE

Electrodoméstico
diseñado para
separar el jugo de
frutas y verduras
de su pulpa.



MAQUINA DE HIELO

Se encuentra de diferentes tamaños, según volumen de ventas, producen hielo en cubos o en escarcha.



CRISTALERIA

Copa para agua

Copa para vino tinto

Copa para vino blanco

Copa margarita

Copa para digestivos

Copa pra cerveza

Copa para champaña

Copa flauta para champaña

Copa para jerez

Copa para cognac

Copa para brandy

Copa para armagnac

Vaso long drinks

Vaso estandar

Vaso on the rocks

Vaso toddy

Vaso shot o caña

Jarro para cerveza

Airador de vino

Medidor jigger



COPA PARA AGUA

El agua acompaña a todos los alimentos, por esto es la copa mas grande, de 300 c.c., de los cuales se sirven las tres cuartas partes. El agua se servirá durante todo el servicio hasta cuando el cliente se retire.

COPA PARA VINO TINTO



Diseño clásico en forma ovalada, boca semicerrada para que hacia los laterales se retenga el aroma del vino. Capacidad total de 200 cc de los cuales se sirven tres cuartas partes



COPA PARA VINO BLANCO

De forma cóncava, con una capacidad de 120 c.c., se llena tres cuartas partes de su capacidad total.



COPA PARA MARGARITA

De pata larga y semialta, boca muy abierta, se utiliza para servir cocteles muy clásicos como el Margarita, con capacidad de 80 c.c.



COPA PARA DIGESTIVOS

Copa pequeña para servir bebidas dulces llamadas pousse café o cordiales, al final de un menú y que por su alto contenido de azúcar ayudan a la digestión. Con capacidad total de 30 c.c. de los cuales se sirven 25 c.c. Hay de diversas formas.



COPA PARA CERVEZA

Copa alta de boca abierta en donde cabe el contenido total de 300 c.c., el diseño permite que el gas carbónico se escape progresivamente del liquido. Existen distintos tipos de copas.



COPA PARA CHAMPAÑA

Copa clásica para
Champagne o vinos
espumosos, es de pata alta
y boca muy abierta que
permite fácilmente la salida
del gas carbónico.
Conocida como tipo cáliz



COPA FLAUTA PARA CHAMPAÑA

La copa flauta es de pata muy alta y angosta, ahorra espacio en la mesa. Tienen una capacidad total de 120 c.c. de las cuales se sirven 100 c.c.



COPA PARA JEREZ

El jerez, vino maderizado especialmente se sirve en esta copa cóncava de boca cerrada y tamaño mediano con capacidad total de 100 c.c. de los cuales se sirven 60 c.c.



COPA PARA COGNAC

La forma característica de ésta copa tipo balón resalta el bouquet del cognac y permite mayor contacto de la mano con la copa para mantener caliente la bebida.



COPA PARA BRANDY

Copa baja de pata corta y en forma de balón o globo. Este diseño permite que se mantenga dentro de la palma de la mano y la bebida se tibia suavemente para que con el calor ligero suelte aroma fino y característico. De tamaño pequeño.



COPA PARA ARMAGÑAC

Copa baja de pata corta y en forma de balón. Se sirve una medida de 45 c.c., de la bebida



VASO LONG DRINKS

Vaso alto y de gran capacidad, 400 c.c., de los cuales se sirven 300 c.c. Se usan para algunas familias de cócteles que llevan alta cantidad de ingredientes, como los Collis y cooler



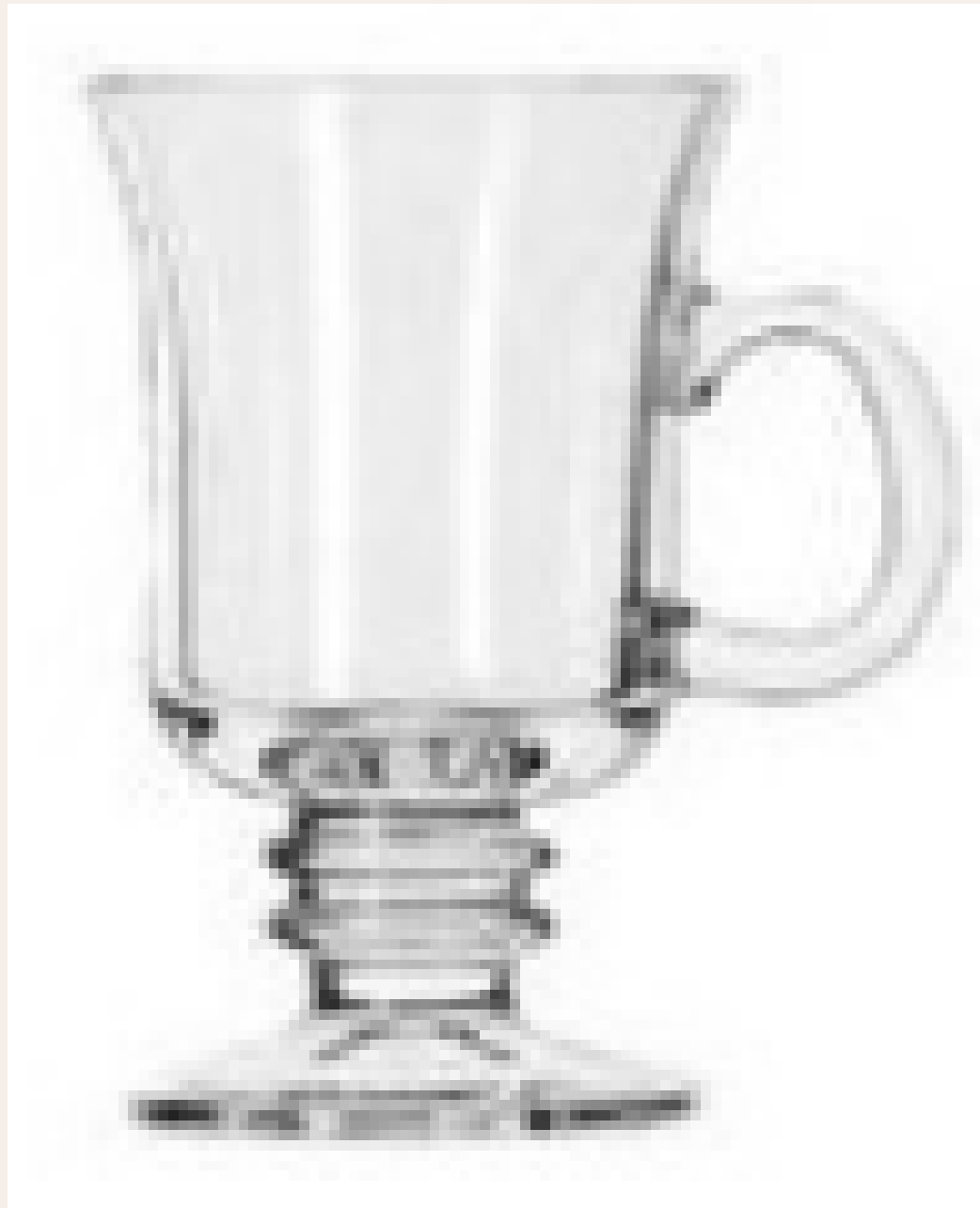
VASO STANDAR

El mas utilizado en la operación de bebidas ya que cumple múltiples funciones en servicio de gaseosas, jugos y bebidas alcohólicas con una capacidad total 300 c.c., de los cuales se sirven 250 cc.



VASO ON THE ROCKS

Vaso bajito destinado al servicio de bebidas alcohólicas. Cuando el cliente lo solicita en las rocas que quiere decir: la bebida pura con dos a tres cubos de hielo.



VASO TODDY

Fabricado a prueba de fuego, este vaso tiene un uso muy limitado: servir los cocteles calientes; tiene una manija, cuyo diseño puede variar considerablemente.



COPA SHOT O CAÑA

Copa o vaso pequeño, se utiliza para el servicio de bebidas destiladas y aguardientes puros.

Capacidad total 60 c.c de los cuales se sirven 45 c.c



JARRA PARA CERVEZA

En diseño alto y vidrio grueso que ayuda a mantener la cerveza fría, con oreja lateral. Hay de un litro y de 450 c.c



AIRADOR DE VINO

El aerador de vino sirve para **oxigenar** el vino de forma rápida al momento de servirlo, lo que **mejora su sabor, aroma y suaviza su textura, especialmente en vinos tintos jóvenes que pueden ser ásperos o cerrados**. Al permitir que el vino entre en contacto con el aire, se **liberan compuestos aromáticos y se reducen los taninos**, haciendo que la experiencia al beberlo sea **más agradable**. Es una alternativa práctica al decantado tradicional, que requiere más tiempo. Sin embargo, no se recomienda su uso en vinos muy añejos o delicados, ya que un exceso de oxígeno podría deteriorarlos.



MEDIDOR JIGGER

El medidor jigger es un utensilio de coctelería con forma de reloj de arena que se utiliza para medir con precisión las cantidades de licor al preparar cócteles. Generalmente tiene dos extremos, uno de 30 ml y otro de 15 ml. Es esencial para mantener las proporciones correctas en cada trago, evitar desperdicios y brindar un servicio profesional en barras y eventos.

LENCERIA

MULETON

MANTEL

CUBREMANTEL

INDIVIDUAL

SERVILLETAS

CAMINOS

FALDÓN

LIMPIÓN

REPASADORES

FUNDAS PARA SILLA

MOÑOS- LAZOS

MULETON

Primera pieza que va sobre la superficie de la mesa, es de tela gruesa o acolchada y se sujeta mediante unos cauchos que van en las esquinas de la mesa, tiene los siguientes objetivos:

- Evitar que el mantel se resbale.
- Amortiguar los ruidos que se generan al colocar la loza sobre la mesa.
- Ayuda a absorber los líquidos cuando alguna bebida se riega por accidente.



MANTEL

En telas apropiadas y resistentes pero de texturas suaves, deben cubrir totalmente las mesas y colgar de forma equidistante por cada lado de la mesa 30 cm. Los hay cuadrados, redondos y rectangulares para mesas de comedores, eventos y buffet. Su planchado debe ser técnico pues las líneas del mismo son guía para el montaje simétrico y equidistante.



CUBREMANTEL

Conocido también como tapa, es un mantel más corto y en tela más suave, puede ir en color diferente al mantel para lograr contraste decorativo de color. Se ubica sobre el mantel en forma diagonal, esquinado o de diversas maneras. Tiene como función proteger o cubrir al mantel de pequeñas manchas dejadas por los alimentos.



INDIVIDUAL

Elemento en tela de 30 x 40 cm. que se coloca al frente de cada cliente sobre la mesa, se usa más que todo para servicio de desayunos. Según la decoración y clase de restaurante, el individual puede ser en papel (desechable), plástico o de corcho. Se utiliza para mesas sin mantel.

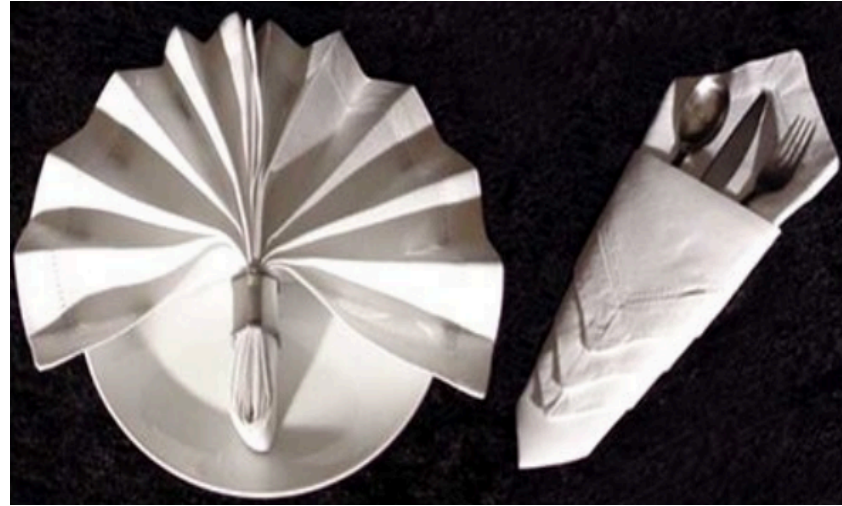


SERVILLETA

En tela del mismo color del mantel, colores diversos, con estampados, logotipos o grabados y de 40 x 40 cm. Se coloca al frente del cliente en el plato base. El cliente la abrirá y colocará sobre sus piernas hasta cubrir parte de la cintura. Esta servilleta debe ser higienizada y aséptica, el mesero que la manipule lo deberá hacer con guantes higienizados a fin de no contaminarlas.



DOBLADOS DE SERVILLETA



CAMINO DE MESA

Es de diversas formas, medidas y dimensiones. Se emplean para decorar las mesas de restaurantes o eventos. Pueden ser elaborados en telas como: Seda, organza, gamuza, poliéster, etc. Son diseñados con grabados, pinturas o estampados.



FALDON

Material en telas suaves que se utiliza para cubrir los laterales de las mesas en forma total, desde el borde de la mesa hasta un centímetro antes del suelo. Se elaboran con pliegues continuos a manera de cortinas. Se usan especialmente para mesas en buffet, mesas decorativas y mesas principales para eventos.



LIMPION

Es de color blanco de 40 x 60 cm. utilizado por el personal de meseros para diversos aspectos: coger platos calientes, auxiliar al cliente, entre otras tareas. El mesero la debe cargar constantemente sobre su bandeja de servicio. Es conocido también como lito.



REPASADOR

Especie de limpión grande de 60 x 60 cm., ó de 1 mt. x 1 mt., en tela absorbente, suave, que no suelte motas. Se usa para el secado y brillo del material como vajilla, cubertería, cristalería, electroplata. Puede ser en tela alemanisco blanca ó bayetilla blanca prelavada. Los hay también con bordes de colores.



FUNDAS PARA SILLAS

Elaborada en lycra, satín,
poliester

Diseñadas para cubrir toda
la silla o solo el respaldo

Colores neutros o
decorativos según temática



MOÑOS PARA SILLAS

Hechos en organza, satín,
tul, yute

Estilos: Nudo sencillo,
moño, trenzado
decorativo

Para acentuar colores,
tematizar o unificar
estilos de mobiliario



ELECTROPLATA

Soperas

Samovares

Juego de fondue

Reverbero o rechaud

Copa suprema

Hielera

Bandeja de servicio

Cafeteras Teteras

Tapa platos

Canasta para Vino

Lava dedos

Plato para caracoles

Accesorios

Coctelera

Saca corcho

Pinzas para hielo

Jarras de electroplata

Jarra para cremas



SOPERAS

En presentaciones pequeñas, medianas o grandes con tapas. Se utilizan para conservar elementos líquidos calientes como sopas, cremas y consomés.



SAMOVARES

Los hay en diferentes tamaños y en formas redondas, ovaladas o rectangulares. Es una especie de baño de maría que ayuda a mantener calientes los alimentos.



JUEGO PARA FONDUE

Elemento compuesto por una base, un quemador, una olla con tapa y unos trinchas pequeños. Se utilizan para preparar el fondue, de origen suizo.



REVERBERO O RECHAUD

Elemento compuesto de una base, un quemador, una parrilla y un sartén. Sirve para cocinar alimentos en presencia del cliente, especialmente flambeados. Se enciende el quemador y en el sartén se ubica el alimento a cocinar



COPA SUPREMA

Consta de dos cuerpos, una copa base que se rellena con hielo picado y el recipiente cóncavo en donde se ubica una cama de lechuga con los langostinos, el hielo mantiene el langostino fresco.



HIELERA-BALDE PARA CHAMPAÑA O VINO

El balde se rellena con hielo picado y en este se introduce la botella de champaña o vino, a fin de que se mantenga a la temperatura adecuada durante el servicio.

BANDEJAS DE SERVICIO



En diferentes tamaños y formas: rectangulares, redondas y ovaladas. Sirven para transportar el material como vajilla, cubertería, cristalería, entre otros



CAFETERAS TETERAS

En tamaños pequeños, medianos o grandes, tienen tapa y se utilizan en el servicio de bebidas calientes como café, te o chocolate y aromáticas.



TAPA PLATOS

Sirven para cubrir los alimentos de un plato fuerte a fin de que estos no se enfríen. El orificio del centro permite su manipulación y la salida de vapor que se genera.



CANASTA PARA VINO

En ella se dejan reposar los
vinos a medida que se
requiere el servicio para cada
cliente.



LAVA DEDOS

Taza pequeña con plato de soporte que se ubica en restaurantes de alto nivel con agua tibia y limón, para que cuando se sirvan pescados el cliente remoje en ella las yemas de los dedos



PLATO PARA CARACOLES

Los hay en diferentes tamaños y en formas redondas, ovaladas o rectangulares. Es una especie de baño de maría que ayuda a mantener calientes los alimentos.



ACCESORIOS

Conjunto de elementos pequeños compuestos por el salero, pimentero, aceitera y vinagrera. El salero y el pimentero se ubican en el centro de la mesa. La aceitera y la vinagrera se llevan a petición del cliente.



COCTELERA

Recipiente en el que se mezclan los componentes del cóctel. Consta de un vaso grande de cristal o metal y una tapa que se ajusta perfectamente.



SACA CORCHO

Es un operador técnico consistente en un espiral metálico con un mango o una palanca que se inventó para poder quitar los tapones de corcho a los frascos y botellas de vino y jarabes embotellados



PINZAS PARA HIELO

Las pinzas para hielo son objetos diseñados para enfriar bebidas y mantenerlas frescas. Suelen tener una forma cubica o rectangular y están hechas de materiales como plástico o metal.



JARRAS DE ELECTROPLATA

Las jarras de electroplata son recipientes metálicos con un baño de plata, usados para servir líquidos en mesas elegantes.



JARRAS PARA CREMAS

Las jarras para calentar leche son recipientes de metal o cerámica, diseñados para calentar y espumar leche sin quemarla, ideales para café y chocolate caliente.

CUBERTERIA

Cuchillo para carne

Cuchillo para T

Cuchillo para entradas

Cuchillo para queso

Cuchillo para postres

Cuchillo para fruta

Pala para pescado

Pala para mantequilla

Tenedor para carne

Tenedor para postre

Tenedor para fruta

Tenedor para pescado

Tenedor para caracol

Tenedor para ostras

Cuchara para sopa

Cuchara para café

Cuchara para tinto

Cuchara para helados

Cuchara de catación

Cuchara de bar

Cucharón de sopa

Cucharón para bar

CUCHILLO PARA CARNE

El Cuchillo de carne es el que se monta en la mesa como parte de la cubertería específica para cortar carnes de cerdo, ave, cordero o res. Se considera un cuchillo de mesa habitual.



CUCHILLO PARA T-BONE STEAK

Especial para cortar, es puntudo y éste cuchillo tiene sierra, para desprender la carne en lugares difíciles



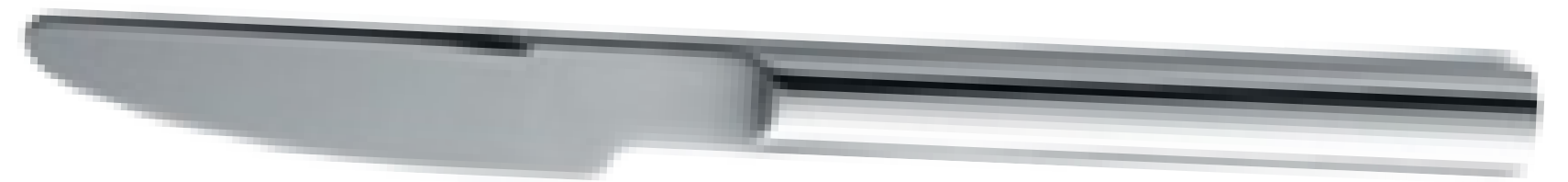
CUCHILLO PARA ENTRADAS

Cubierto de mesa de dimensiones más pequeñas que el cuchillo para carnes y que se utiliza en el servicio de entremeses, que requieren ser cortados.



CUCHILLO PARA QUESOS

Es pequeño, de punta alargada se usa para cortar quesos maduros de consistencia sólida como: Gruyere, emmental, tilsit, holandés, etc.



CUCHILLO PARA POSTRES

Es pequeño, de sierra
y se usa para cortar y
porcionar postres de
masa hojaldrada,
crepes, frutas etc



CUCHILLO DE FRUTA

Pequeño, ligero y equilibrado. Su hoja mide entre 10 y 14 cm, con filo liso o ligeramente serrado y punta redondeada o afilada.



PALA PARA PESCADO

Mas amplia que la pala para mantequilla, no tiene un filo cortante sino un ángulo suave para separar la carne del pescado.



PALA PARA MANTEQUILLA

Cuchillo mas pequeño
de forma plana
exclusivo para untar la
mantequilla o la
mermelada en el pan.



TENEDOR PARA CARNE

De cuatro dientes, lo utilizamos como tenedor base, sirve para trincar carne y otros alimentos.



TENEDOR PARA POSTRE

Es un tenedor mas pequeño, con tres dientes, es utilizado para postres de consistencia blanda como tortas ponqués o similares



TENEDOR PARA FRUTA

Pequeño y elegante,
con 2 o 3 puntas
delgadas y alargadas
para perforar y sostener
piezas de fruta.



TENEDOR PARA PESCADO

De igual tamaño que el tenedor para carne, también con cuatro dientes pero con un orificio en el centro para llevarlo hasta la espina dorsal del pescado y poder asegurarlo bien para sacar de una manera adecuada la carne



TENEDOR PARA CARACOL

Tenedor pequeño que se usa exclusivamente para extraer la carne del caracol que se encuentra dentro de la concha.



TENEDOR PARA OSTRAS

Tenedor mediano en forma cóncava y con tres dientes que hace mas fácil entrar y retener la ostra para llevarla a la boca.



CUCHARA PARA SOPA

Es la cuchara grande que debe colocarse cuando el cliente va a consumir sopas, cremas o consomés.



CUCHARA PARA CAFÉ

Mas grande que la anterior, se utiliza para revolver el azúcar en el café, té o chocolate, especialmente en servicio de desayunos. Se emplea también para el servicio de postres.



CUCHARA PARA TINTO

Cucharita muy pequeña, se usa para revolver el azúcar cuando se hace servicio de tinto o aromáticas.



CUCHARA PARA HELADOS

De tamaño mediano
tiene forma de pala lo
cual facilita recoger la
porción de helado



CUCHARA DE CATACIÓN

Utilizada en la evaluación sensorial de líquidos, como café, té o caldos. Su diseño facilita la degustación al permitir una correcta oxigenación y percepción de sabores.



CUCHARA DE BAR

Se utiliza en el bar para mezclar bebidas, la parte cóncava es pequeña pero el mango es muy largo



CUCHARON PARA SOPA

Del diseño de cucharón para sopa, ayuda a servir alimentos calientes como: Consomés, sopas, caldos, cremas y bisques o semisólidos o también salsas



MESAS PARA CLIENTES

Es una herramienta de mango largo, ideal para mezclar, dosificar y crear capas en cócteles sin alterar su sabor.



PETIT MENAGE

Salero

Azucarero

Pimentero

Centro de mesa

Salsas preparadas

Servilletero

Vinagretas



SALERO

Es un recipiente que no sólo se coloca en la mesa para servir sal al gusto, sino que se emplea en la cocina para sazonar los alimentos.



ACUCARERO

La azucarera clásica tiene forma redondeada, con o sin asas, con una abertura en la parte superior lo suficientemente grande como para poder introducir la cuchara y endulzar la bebida con esta, en vez de hacerlo directamente con el azucarero



PIMENTERO

De forma cóncava, con una capacidad de 120 c.c., se llena tres cuartas partes de su capacidad total.



CENTRO DE MESA

Un centro de mesa es un elemento decorativo que se coloca en el centro de una mesa. Su función es mejorar la estética de la mesa y complementar a la vajilla, mantelería y cubertería.



SALSAS PREPARADAS

Las salsas pueden ser gruesas o suaves, a base de aceite o un líquido fino. Equilibra todos los componentes y ofrece sabores complementarios a los platos.



SERVILLETEROS

Es un utensilio para contener o guardar servilletas de papel



VINAGRETAS

Que combina un elemento ácido con un producto graso. Se suele usar para aliñar ensaladas, pescados, mariscos, carnes

VAJILLA

Plato base

Plato fuerte

Plato tortero

Plato para pan

Plato para mantequilla

Plato redondo

Plato para pastas

Juego para cafe, tè, chocolate

Juego para tinto, aromatica

Tazas para sopa o consome

Cafeteras o lecheras

Copa para huevo

Sopera

PLATOS BASE

Conocido también como plato long plate, presentación o bajo plato, de bienvenida, o de respeto, se utiliza en el montaje de mesa. Es bastante plano y suele medir entre 30 y 32 cm. de diámetro. Puede ser de loza, porcelana, cerámica o metálico.



PLATOS FUERTE

En este se sirven los alimentos principales como cárnicos, farináceos y vegetales. Mide 25 cm de diámetro.



PLATOS TORTERO

Se utiliza para servir platos en general, acompañamientos especiales como ensalada, arroces, porción de fruta y varios.

Mide 17 cm de diámetro.



PLATO PARA PAN

Se utiliza para colocar la variedad de pan que lleva el pan.

Tiene 14 cm de diámetro.



PLATO MANTEQUILLERO

Es utilizado para servir las porciones de mantequilla y/o mermelada. Su diámetro es de 8 cm.



PLATO HONDO

Se usa para servir variedad de caldos y sopas. De 22 cm de diametro y 300 cm cúbicos de capacidad.



PLATO PARA PASTAS

De la misma medida que el anterior pero sin bordes a manera de tazón, donde se sirven espaguetis, tallarines, macarrones y variedad de pastas.



JUEGO PARA CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE

Compuesto por una taza con oreja y el plato que la soporta, su capacidad es de 220 cm cúbicos.



JUEGO PARA TINTO O AROMÁTICA

Compuesto por una taza mas pequeña con su plato soporte, su capacidad es de 130 cm cúbicos.



TAZA PARA SOPAS Y CONSOMÉ

Con orejas laterales y capacidad para 250 cm cúbicos.



CAFETERAS Y LECHERAS

En porcelana, con tapa, en diferentes tamaños dependiendo el numero de clientes a servir, las hay grandes, medianas y pequeñas.



COPA PARA HUEVOS

Recipiente doble compartimiento para huevos hervidos, se coloca un huevo en la parte superior cuya concavidad es mas pequeña y en donde encaja el huevo cuya cascara se ha de romper en la concavidad de abajo.



SOPERA

Una sopera es un recipiente amplio y profundo generalmente cubierto con tapa que se usa para servir alimentos tales como sopas o guisados. Su material más común de fabricación es la loza aunque también existen soperas metálicas



COMPETENCIA: 260201005 DIRIGIR EL PERSONAL A CARGO DE ACUERDO CON POLÍTICAS INTERNAS.

RESULTADO: IDENTIFICAR PERFILES DE CARGO, FUNCIONES, PROCESOS Y PROTOCOLOS DEL PERSONAL DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

EMPRESA LANTS CORPORATE

Nombres: Ana Sofia Cruz Moyano

Jessica Tatiana Rodríguez Ragua

Laura Nicole Silva Reyes

- **Organizador del evento:** 1 persona

PERFIL PERSONAL: 20 años, Responsable, Empático, Creativo, Ingenioso

ESTUDIOS: tecnólogo en Organización de Eventos

PERFIL LABORAL: 2 años en el sector

SUELDO: \$2.500.000 pesos

- ❖ Marketing y clientes: Promoción de eventos y atención a clientes.
- ❖ Coordinar con proveedores, logística, ponentes y el equipo de trabajo
- ❖ Gestión financiera: Control de presupuestos y costos.
- ❖ Recursos humanos: Organizar equipos de trabajo y contrataciones.
- ❖ Es el responsable de la planificación, llegada y coordinación del evento.
- ❖ Asegurar el montaje y correcto desarrollo del evento

- ❖ Supervisión del cumplimiento del cronograma y asistencia
- ❖ Gestión de imprevistos
- ❖ Agradecimiento y despedida de asistente
- ❖ Evaluación y mejora: Análisis de resultados y estrategias para la optimización de procesos.

- **Técnicos en logística y montaje:** 7 persona

PERFIL PERSONAL: 20 años en adelante, Responsable, Ágil, Ingenioso

ESTUDIOS: Técnicos en sonido e iluminación, Técnico en logística, Técnico en montaje.

PERFIL LABORAL: 2 años de experiencia en el sector

SUELDO: 1.623.500 c/u - Total: 11.364.500

- ❖ Carga y transporte de materiales
- ❖ Prueba de acceso y registro de protocolos de ingreso
- ❖ Monta, prueba y ajusta todo el sistema de audio, video, banners o elementos físicos.
- ❖ Configura los micrófonos (inalámbricos, de solapa o de diadema) para los ponentes, aseguran que los ponentes se escuchen bien y que haya una iluminación adecuada.
- ❖ Monitorea el audio durante el evento para evitar problemas como retroalimentación o volumen bajo.
- ❖ Gestión de imprevistos y monitoreo del evento
- ❖ Maneja el cronograma para que todo ocurra en tiempo y forma.
- ❖ Control de luces y efectos visuales
- ❖ Desmontaje de escenario

- ❖ Empaque y transporte de equipos

- **Recepcionistas y registro: 2 personas**

PERFIL PERSONAL: 20 años en adelante, organizado, proactivo, discreto y con excelente atención al cliente.

ESTUDIOS: Técnico o tecnólogo en Administración, inglés B2.

PERFIL LABORAL: 2 años de experiencia en el sector.

SUELDO: \$ 150.000 c/u - Total \$ 300.000

- ❖ Vigilancia del auditorio.
- ❖ Llegada y organización del área de registro.
- ❖ Entrega de gafetes, kits de bienvenida o materiales de la capacitación.
- ❖ Atención y orientación inicial a los primeros asistentes.
- ❖ Recepción y acreditación de asistentes.
- ❖ Informan sobre accesos a baños, salidas de emergencia y zonas de interés.
- ❖ Atención de despedida a asistentes y recolección de comentarios.
- ❖ Desmontaje de área de registro y entrega de informe.

- **Maestro de ceremonias: 1 persona**

PERFIL PERSONAL: 20 años en adelante, Voz clara y expresiva, seguro, fluidez verbal, buena presentación personal y capacidad de improvisación.

ESTUDIOS: Graduados en protocolo.

PERFIL LABORAL: 2 años de experiencia en el sector.

SUELDO: \$150.000 pesos

- ❖ Llegada y coordinación con el organizador
- ❖ Ensayo con equipo de sonido y prueba de micrófonos
- ❖ Presenta a los ponentes y facilita la transición entre charlas.
- ❖ Puede interactuar con la audiencia para mantener el dinamismo.
- ❖ Se asegura de que los tiempos de cada intervención se respeten.
- ❖ Cierre del evento y agradecimientos

- **Equipo de fotografía y video:** 1 persona

PERFIL PERSONAL: 18 años en adelante, creativo, paciente, responsable, buena presentación personal.

ESTUDIOS: Técnico en fotografía y producción audiovisual.

PERFIL LABORAL: 1 año de experiencia

SUELDO: \$ 250.000 por evento

- ❖ Diseña presentaciones, banners y señalización para el evento.
- ❖ Coordinación con el organizador, montaje del equipo.
- ❖ Montaje y revisión del equipo: cámaras, lentes, baterías, tarjetas de memoria.
- ❖ Pruebas de iluminación y configuración de cámaras
- ❖ Definición de planos tomas claves y puntos estratégicos
- ❖ Captura imágenes y videos para registrar el evento.
- ❖ Puede transmitir en vivo si el evento se emite online.
- ❖ Guarda el equipo
- ❖ Crea contenido digital o impreso para los asistentes.

- **Personal de servicio para las estaciones de café. - Mesero: 8 personas**

PERFIL PERSONAL: Responsable, empático, capacidades sociales

ESTUDIOS: Técnico en atención al cliente

PERFIL LABORAL: 2 años de experiencia en el campo

SUELDO: \$ 96.000 c/u - Total \$768.00

- ❖ Llegada y reunión con el organizador de eventos
- ❖ Recepción y verificación de insumos y alimentos
- ❖ Montaje de mesas estaciones de servicio y utensilios
- ❖ Servicio buffet según el cronograma
- ❖ Desmontaje de mesas y estaciones de servicio Limpieza y disposición de residuos

- **Personal de limpieza: 2 personas**

PERFIL PERSONAL: Responsable, buena presentación personal.

ESTUDIOS: Cursos de higiene y manipulación de productos de limpieza.

PERFIL LABORAL: 6 Meses de experiencia en el sector

SUELDO: \$1.623.500 c/u - Total: \$3.247.000

- ❖ Revisión de materiales y distribución de áreas
- ❖ Limpieza previa del área el evento: auditorio, baños, accesos, mesas, sillas
- ❖ Verificación de papeleras y reposición de insumos: jabón, papel higiénico, toallas.
- ❖ Recolección de residuos en tiempo real
- ❖ Desmontaje y recolección de residuos
- ❖ Limpieza profunda de auditorio de baños y pasillos

- **CONTADOR: 1 PERSONA**

PERFIL PERSONAL: Responsable, analítico.

ESTUDIOS: contador

PERFIL LABORAL: 2 años de experiencia en el campo.

SUELDO: \$4.000.000

- ❖ Gestión financiera: Control de ingresos, egresos y rentabilidad de eventos
- ❖ Facturación y pagos: Emisión de facturas, cuentas por cobrar/pagar y pago a proveedores.
- ❖ Cumplimiento fiscal: Declaración de impuestos y cumplimiento de normativas.
- ❖ Nómina y RRHH: Cálculo de sueldos, pagos de seguridad social y gestión de empleados eventuales.
- ❖ Informes financieros: Elaboración de estados financieros y análisis de costos.
- ❖ Fondos y contingencias: Manejo de reservas para imprevistos y optimización de recursos.

TOTAL, PERSONAL MENSUAL DE LA EMPRESA: \$21.111.500

TOTAL, SUELDO EXTRAS POR EVENTO: \$1.468.000

LISTA DE CHEQUEO		
Tecnologo en Organización de Eventos 3141446		
Competencia: ORGANIZAR EVENTOS DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y AL ESTUDIO DE MERCADO.		
Resultado : COORDINAR LAS ACTIVIDADES PLANEADAS TENIENDO EN CUENTA EL PROCESO ADMINISTRATIVO Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN		
Clasificacion	Tipo	Cumple
Eventos Sociales	Revelacion de Genero	
	Baby Shower	
	Fiestas Infantiles	
	Cumpleños	
	15 Años	
	18 Años	
	50 años	
	Grados	
	Despedida de soltero	
	Bodas Civil	
	Boda simbolica	
Eventos Religiosos	Bautismo	
	Primera Comunion	
	Confirmacion	
	Bodas de Papel (1)	
	Boda de Bronce (8)	
	Boda de Plata (25)	
	Boda de Oro (50)	
	Boda Diamante (60)	
	Boda Platino (70)	
	Boda Roble (80)	
Eventos Gubernamentales		
Eventos Culturales		

Eventos Culturales		
Eventos Deportivos		
Eventos Empresariales		
Eventos Academicos		
Eventos Bienestar salud		
Eventos de Recreacion y Actividad Fisica		

[illegible]