PROCESO
4. EVIDENCIA 5.1: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas relacionados con su perfil, desarrollando y dejando evidencia para cada programa formativo el proyecto, planeación pedagógica Instrumentos de evaluación, evidencias de aprendizaje, formatos requeridos por las diferentes áreas, llevar y conservar listas de asistencia. Cuando se requiera uso de plataforma LMS mantener actualizado el portafolio del instructor**.**
NOMBRE DEL FORMATO
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD Se ejecutan las actividades relacionadas con la formación profesional integral de acuerdo con el cronograma asignada por la coordinación para el actual trimestre de 2025

ANEXOS: Fotografías de formación integral, Cronogramas de Inducción al Programa Auxiliar en Servicios de Bartender, Cronograma de asistencias e inasistencias a formación de la ficha 3292707.

*. CRONOGRAMA DE ASISTENCIAS E INASISTENCIAS FORMACIÓN TITULADA EN AUXILIAR DE BARTENDER

	A	C	D	E	F	G	BI	BJ	BK	BL	BM	BN	BO	BP	BQ	BR	BS	BT	BU	BV
1		FORMACIÓN TITULADA																		
2																				
3	Ficha de Caracter	3292707 AUXILIAR EN SERVICIOS DE BARTENDER					NOVIEMBRE													
4	Item	Número de Documento	1 Nombre	2 Nombre	1 apellido	2 apellido	Lunes 3/11/2025	Miércoles 4/11/25	Jueves 6/11/2025	Lunes 10/11/2025	Miércoles 10/11/25	Jueves 11/11/2025	Lunes 12/11/2025	Miércoles 13/11/25	Jueves 17/11/2025	Lunes 18/11/2025	Miércoles 20/11/25	Jueves 24/11/2025	Lunes 25/11/2025	Miércoles 27/11/25
5	1	1073707308	LUIS	GERARDO	VELEZ	MONTOYA														
6	2	1193130676	JORGE	ANDRES	CARDONA	GONZALEZ		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
7	3	3218432160	JOSE	ANDERSON	EP	ARIAS		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
8	4	1030522145	DIANA	CAROLINA	RUEDA	TOCORA		X	X	OK	OK	OK	OK	OK	OK	X	OK	OK	OK	OK
9	5	41935287	ANGELICA		OSORIO			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
10	6	1092455567	JULIAN	DAVID	JARAMILLO	HERNANDEZ		OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
11	7	1007269063	ANGIE	PAOLA	LOPEZ			OK	X	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK
12	8	1007386272	INGRY	NATALIA	FRANCO	RODRIGUEZ		OK	X	X	OK	OK	OK	OK	OK	X	OK	OK	OK	OK
13	9	1005088238	LAURA	SOFIA	MADRID	ESPINOSA		X	X	OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	X	OK	X	OK
14	10	25022442	GLORIA	ISABEL	LONDOÑO															
15	11	1095268372	ALEXANDRA		LOPEZ	SALAZAR														
16	12	1112728210	LAURA	MELISA	GIL	PUERTA														
17	13	1097035151	KENLIM	DUBIANA	GARCÍA	FLOREZ		X	OK	OK	OK	OK	OK	X	OK	OK	X	OK	OK	OK
18	14	1001687000	ESTEFANIA		MARIN	SANCHEZ														
19	15	1088332181	BRAYANATH		MORENO	CASTAÑEDA		OK	OK	X	OK	OK	X	X	X	X	X	X	X	X
20	16	1069768225	YUERIKA		PIEDRA	TEJADA														
21	17	1097037048	ANA	GABRIELA	ROJAS	RODRIGUEZ		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
22	18																			

*. PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA AUXILIAR DE BARTENDER.

	LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	SERVICIOS DE BARTENDER	
1.2. Código Programa:	635402	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	09/05/2014
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	586 horas
	Etapa Productiva:	440 horas
	Total:	1026 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Titulo o certificado que obtendrá	AUXILIAR	
1.8 Justificación	El programa de formación titulada en Servicios de Bartender se creó para dar respuesta a las necesidades de cualificación del personal vinculado o de capacitación de nuevos empleados para las empresas pertenecientes al sector gastronómico y turístico. Desarrollar proceso de formación al talento humano concordantes con los propósitos organizacionales facilita el cumplimiento de estándares de calidad y servicios que día a día se hacen más exigentes dadas las tendencias y crecimiento especializado del mercado, en los diferentes entornos. Las nuevas tendencias gastronómicas en el país se orientan a incrementar el consumo de cocteles, vino y café, por tanto, la presencia de personal capacitado en el desarrollo de procesos y protocolos propios de un Bartender resultan vitales para ofertar productos que satisfagan las necesidades del usuario y de una cultura gastronómica, que crece aceleradamente generando en el mercado la necesidad de consumo y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Para una organización empresarial contar con un amplio portafolio de productos y un eficiente servicio resulta fundamental en tanto genera en el cliente una experiencia organoléptica de permanente recordación y valor agregado en su establecimiento, redundando finalmente en un mayor posicionamiento y reconocimiento competitivo. El programa ofrece las herramientas de formación profesional, metodologías de aprendizaje y acceso a las nuevas tecnologías de la información y la comunicación requeridas, en los contextos social, cultural y tecnológico basado en métodos y técnicas que potencialicen el libre pensamiento, la capacidad crítica, solidaridad, adaptabilidad al cambio y emprendimiento del ciudadano, en el ámbito productivo, supliendo las necesidades del sector empresarial impactando positivamente en el desarrollo del país.	
1.9 Sectores a los que se asocia el programa	Sector económico:	SERVICIOS
	Sector clase mundial:	
	Sector locomotora:	

11/5/23 9:51 PM Página 1 de 29

*. CRONOGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA EN AUXILIAR DE BARTENDER.

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
3292707	AUXILIAR	AUXILIAR DE SERVICIOS BARTENDER QUIMBAYA	635402	1

AMBIENTE:	GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:	INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERMINACION
CASA CULTURA QUIMBAYA	EDUAR MARIO MEJÍA	25/7/2025		

CÓDIGO PROYECTO:	PROYECTO FORMATIVO:
2270929	IDENTIFICAR PROTOCOLOS APLICADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BARTENDER

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM	MARIO ALEJANDRO MORENO - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	CARLOS ALBERTO GUERRERO - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	EDUAR MARIO MEJÍA - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	EDUAR MARIO MEJÍA -SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.			
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM	EDUAR MARIO MEJÍA - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	ANGELICA MARIA OSPINA - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL					
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							2

RTE Y BAR3289419 | BARTENDER 3292707 QUIMBAYA

	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
48	ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.	03- REALIZAR VENTA SUGESTIVA TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE PRODUCTO, LAS NORMAS DE INVENTARIOS, MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS.		EDUAR MARIO MEJÍA
49		04- ASISTIR AL CLIENTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENDIENDO DE MANERA OPORTUNIDAD SUS INQUIETUDES, SUGERENCIAS Y REQUERIMIENTOS.		
50		05- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA EL PROCESO DE VENTA Y POSVENTA DEL VINO, UTILIZANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		
51	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.		CARLOS ALBERTO GUERRERO
52		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.		
53	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS	ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.		ANGELICA MARÍA OSPINA

RTE Y BAR3289419 | BARTENDER 3292707 QUIMBAYA

*. FOTOGRAFÍAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL




20 de noviembre de 2025 2:17 p.m.


11 de noviembre de 2025 9:21 p.m.


12 de noviembre de 2025 8:36 p.m.


28 de octubre de 2025 7:15 p.m.