PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Catación de Café, 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 físicos y sensorial de la bebida (catación), 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:** Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación
- **Duración de la Guía:** 16 Horas

2. PRESENTACIÓN





La catación de café, es muy importante ya que mediante ello podemos determinar las características de un café, hay que comprender el formato de evaluación destinado para este fin y es el formato SCAA.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: El tueste del café, juega un papel muy importante en el sabor.

1. Monta una mesa de catación con 3 cafés de marca comercial distintos y evalúalos en caliente, tibio y frio.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Mesa, Cristales, agua, estufa, hoja de papel, lapiz

ACTIVIDAD # 2: Los cafés especiales o de cafés de calidad tienen caracteriticas sensoriales muy diferentes de acuerdo a su proceso.

2. Realiza la catación de un café especial, y llena el formato SCAA
3.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Mesa, Cristales,agua, hoja de papel, lápiz

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Requisitos técnicos del laboratorio: protocolos, salud ocupacional, seguridad industrial. Muestras para el análisis sensorial: concepto, tipos, técnicas, procedimientos **Evidencias de Desempeño:** Planear instalaciones, equipos, e insumos para el análisis sensorial del café **Evidencias de Producto:** Fotografias de los procesos y formatos diligenciados	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; conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	**Lista de Chequeo** **Taller**

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 /10/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar.
- **Duración de la Guía:** 6 Horas

2. PRESENTACIÓN




EL profesional en el área de la preparacion de cocteles, debe conocer a fondo la materia prima, para asi innovar y llevar a la evolución en este campo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

3.1. ACTIVIDAD # 1: Moctail, es el termino que se usa para elaborar bebidas vírgenes o mezclas sin alcohol..

1. Con el recetario de apoyo, elabora un Mocktail, el que mas se le facilite, de acuerdo a los ingredientes..

2. De la misma manera con el apoyo del recetario, elabora un coctel clásico.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Frutas, soda, hielo, hoja de papel, lapiz

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

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.conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

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 /09/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar.
- **Duración de la Guía:** 6 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.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

3.1. ACTIVIDAD # 1: 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.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Frutas, soda, hielo, hoja de papel, lapiz

3.2. ACTIVIDAD # 2: : 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.**

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Frutas, soda, hielo, hoja de papel, lapiz

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

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.conocimiento técnico en la evaluación sensorial del café según normas técnicas y procedimientos de la empresa	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

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 /10/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Catación de Café, nivel 1
- **Código del Programa de Formación:** 03000050
- **Nombre del Proyecto:** Implementación de análisis físico y sensorial del café
- **Fase del Proyecto:** Planeación
- **Actividad de Proyecto:** Identificar procedimientos para mise en place y organizar el área de trabajo aplicando normas de seguridad
- **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





Bienvenidos a esta actividad de aprendizaje, donde la practica es que hace que cada ves seamos mas sensibles a los aromas y características sensoriales del café.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Rueda de Sabores

En la rueda de sabores vamos a encontrar muchos aromas que se relacionan con el café

1. Aparte de los sabores y aromas que describe la rueda, vamos a crear (10) más partiendo de los colores, de esta manera ampliamos nuestro vocabulario y memoria olfativa, ya que teniendo los elementos en casa, la mayoría de las veces no lo relacionamos por falta de atención a este ejercicio;
   Ejemplo:
   Familia de colores: amarillo
   Subfamilia: frutal
   Descriptor: banano

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

ACTIVIDAD # 2: vocabulario del catador.
Es muy importante que desde cada profesión manejar un vocabulario adecuado.

2. Buscar la definición de los términos a continuación, con el objetivo de enriquecer vocabulario y entender cada definición:
   Acídulo - Acre - Alcalino - Astringente - Amargo - Simple (insípido) - Cáustico - Creosota -Delicado - Duro - Terso Suave - Neutro - Picante Agudo - Áspero - Salado - Agradable - Agrio - Avinagrado - Dulce - Acrimonioso - Agridulce

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lápiz

ACTIVIDAD # 3: Educa tus sentidos

3. Tener 4 frutas diferentes; con cada una va a hacer el siguiente ejercicio. Presione sus fosas nasales de forma lateral de afuera hacia adentro para generar un tapón natural, el cual nos permitirá bloquear cualquier entrada de aire vía nasal, a la vez que muerdo un trozo de fruta, de esta manera siento la acidez y la textura en boca pero no el aroma de la misma, después destapo la nariz, aspiro por la boca y expiro por la nariz, de esta manera memorizo el producto.

4. Montar en casa una mesa de sabores, colores y olores con 4 elementos fáciles que tengamos en casa, tales como frutas, manzana, vainilla, arroz tostado, miel, arveja, papa, pimienta, tomillo, malta, cebolla, chocolate, ajo, repollo, pepino, maní, pan tostado, entre otros, cada elemento en un vaso (limpio y seco) diferente…

   Primero se evalúa fragancia (seco) y se diligencia el formato que adjunto a continuación, y después evaluamos aroma (agregando agua) y terminamos de diligenciar el formato

EVALUAR EN SECO				AGREGAR AGUA Y EVALUAR			
DESCRIPTOR	**VISUAL**	**OLFATIVO**	**INTENSIDAD**	**BOCA**	**INTENSIDAD**	**RESIDUAL**	**MEMORIA OLFATIVA**
Manzana							
Panela							
Albaca							
Otro							

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

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 **Evidencias de Desempeño:** Identificar las pruebas de sabores: gustativas, olfativas, visuales **Evidencias de Producto:**	Describe los tipos, características, función e importancia de los recursos para el análisis sensorial del café, según criterios técnicos y manuales de operación. 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. reconoce los tipos de pruebas para el análisis sensorial del	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

Fotografías de la impresión visual y defectos del café en verde	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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /10/2020**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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
- **Competencia:** Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Organizar el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido
- **Duración de la Guía:** 6 Horas

2. PRESENTACIÓN



Bienvenidos a esta primera actividad de aprendizaje, donde el personal que labora en el área de Alimentos y Bebidas, debe conocer los protocolos de limpieza y desinfección, aseo y buena presentación personal, ya que de nuestro trabajo depende la salud de todos.
Es de gran importancia que desde cada área (Mesero, Barista, Bartender, Sommelier, Catador de Café) presentemos un excelente Servicio al Cliente, ya que los clientes actualmente no solo buscan precios y calidad, sino también una excelente atención. Por lo tanto el personal profesional en cada área mencionada, debe poseer los conocimientos para realizar cada actividad demostrando así habilidad, destreza y profesionalismo, con el máximo de ética. BIENVENIDOS a las bebidas sin alcohol, es decir, a los cócteles sin alcohol, una tendencia de consumo que está en auge.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Reconocer La norma BPM y aseo personal.

De acuerdo al tipo de oferta que tiene los establecimientos el personal de servicio debe realizar la limpieza y desinfección del área y herramientas de trabajo, BPM y es importante que el personal conozca este procedimiento junto a las normas de presentación personal.
Resolución 2074 de 2013, Capitulo III Articulo 14

✓ Con el material de apoyo identifica y escribe cual es la debida presentación personal en el área de servicio al cliente en alimentos y bebidas según la norma

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

ACTIVIDAD # 2: Identifica los conceptos de cada profesión.
Cada profesional desarrolla habilidades para desempeñar una excelente labor, y así prestar un servicio al cliente con estándares de calidad.

✓ Consulta los siguientes términos: Mesero, Barismo, Barista, Bartender, Sommelier, Catador de Café.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

ACTIVIDAD # 3: Identifica las herramientas de trabajo de cada área (Mesero, Barista, Bartender, Catador de Café, Sommelier) Las herramientas de trabajo de cada profesional tienen un debido funcionamiento ya que de ello depende el correcto desempeño con técnica y profesionalismo,

✓ Consulta y elabora un cuadro donde relacione 2 herramientas de trabajo de cada área antes mencionada con su respectivo nombre.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

ACTIVIDAD # 4: Identificando la actividad anterior, complementa las herramientas del BARISTA.
El Barista tiene un amplio conocimiento en equipos y materia prima para desarrollar su trabajo poniendo en práctica su habilidad de preparación de café, con estándares de calidad y técnicas actuales.
✓ Consulta y elabora un escrito, donde relacione la imagen y la historia de las siguientes cafeteras.

CAFETERA IBRIK,
CAFETERA PRENSA FRANCESA,
CAFETERA DRIPPER V60,
CAFETERA CHEMEX,
CAFETERA MOKA ITALIANA,
CAFETERA SIFON,
CAFETERA AEROPRESS)

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lapiz

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Tipo de servicio en alimentos y	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio	

bebidas **Evidencias de Desempeño:** Cumplir con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. **Evidencias de Producto:** Fotografías	establecido. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio. Sirve los productos de acuerdo a la solicitud del cliente.	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Material de Apoyo

https://youtu.be/ZchAoJ23ZrQ

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ángel Muñoz Ortíz**	**Instructor**	**Comercio y Servicios**	**01 /09/2020**

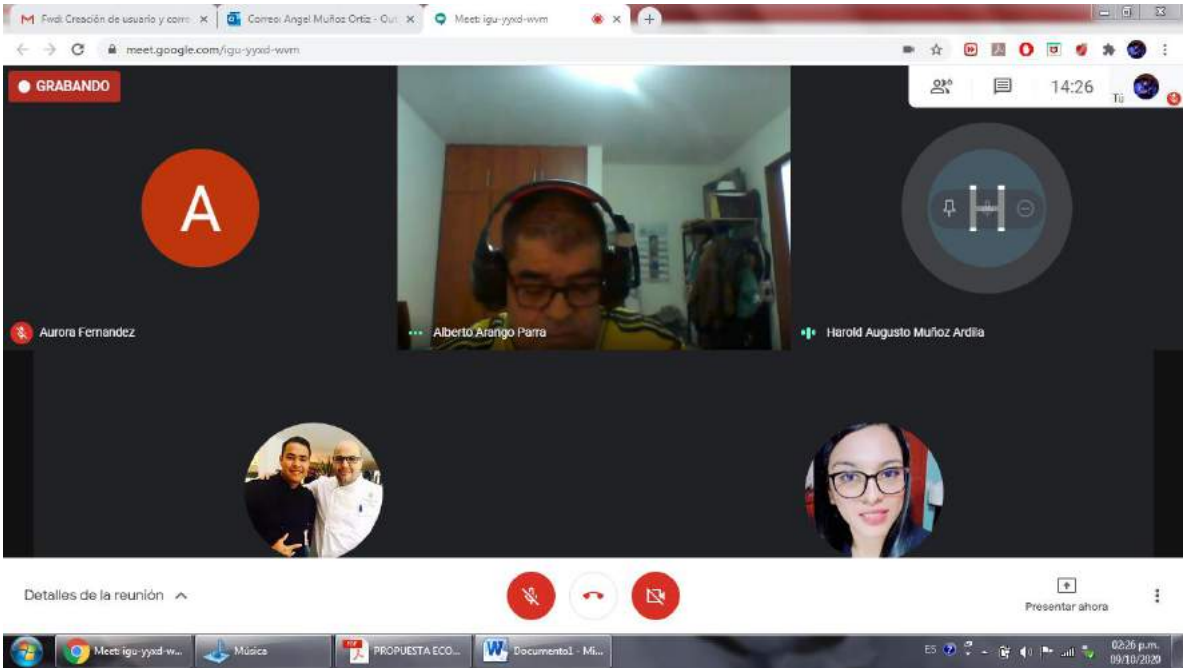
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

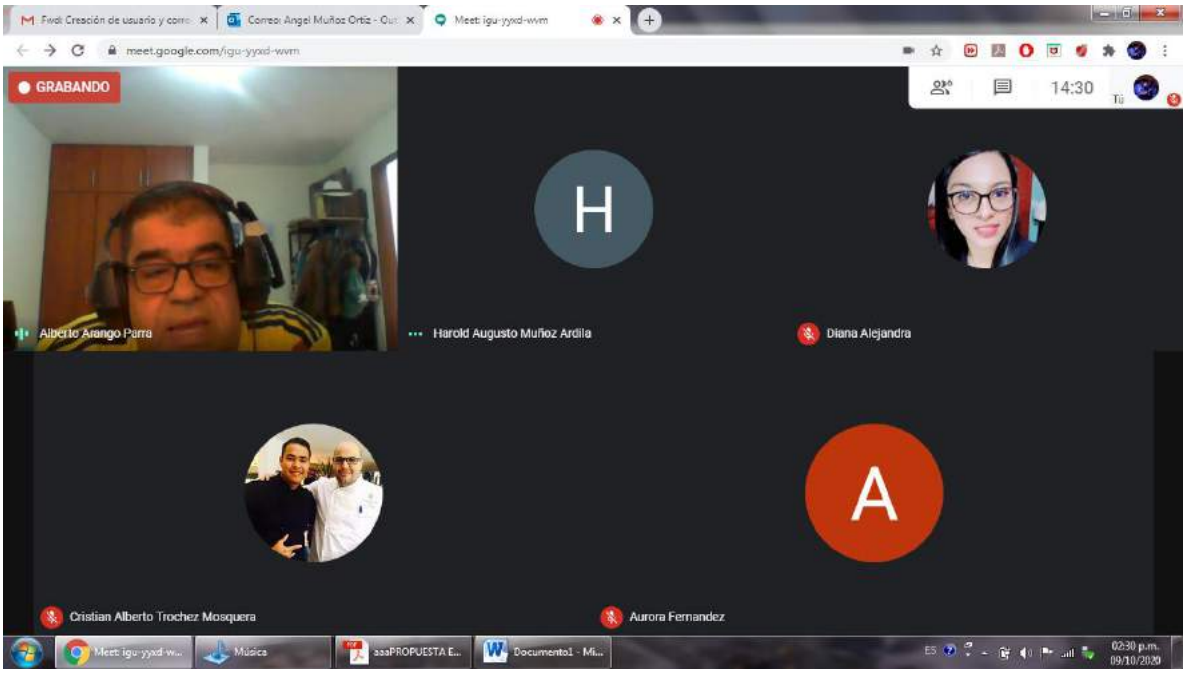
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

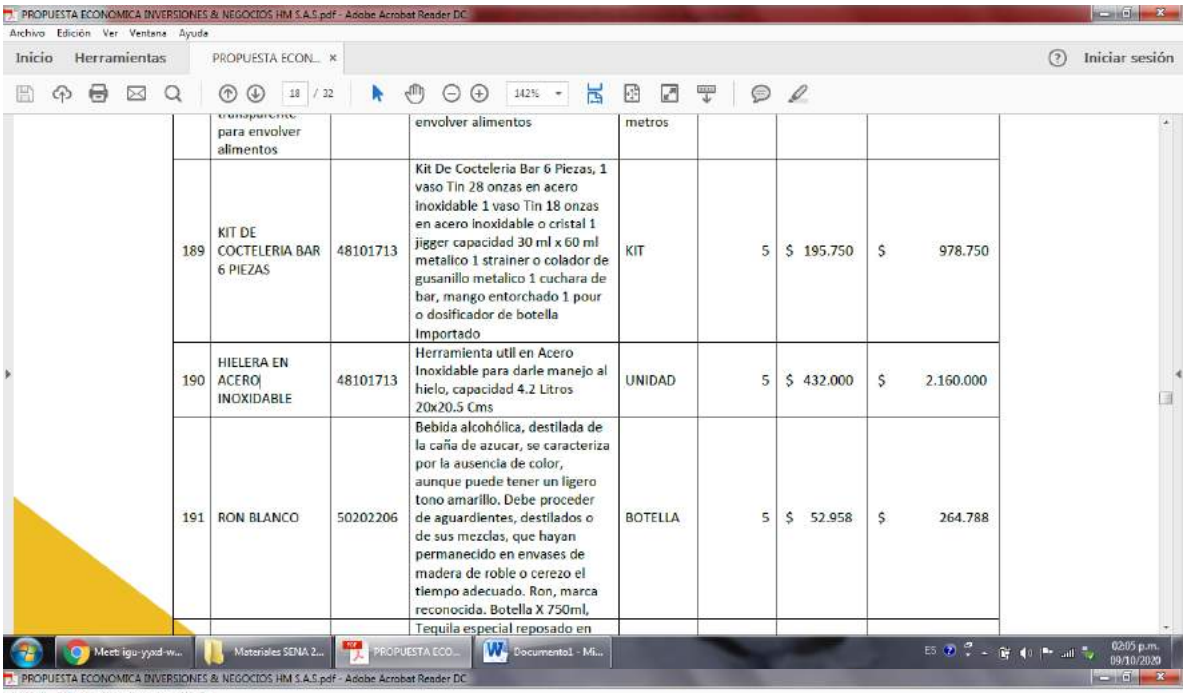
ENCUENTRO VIRTUAL POR PLATAFORMA MEET - 9 DE Octubre de 2020 (2:00pm a 3:00pm)

Objetivo: Tratar temas sobre materiales de formación, precios y fechas de entrega

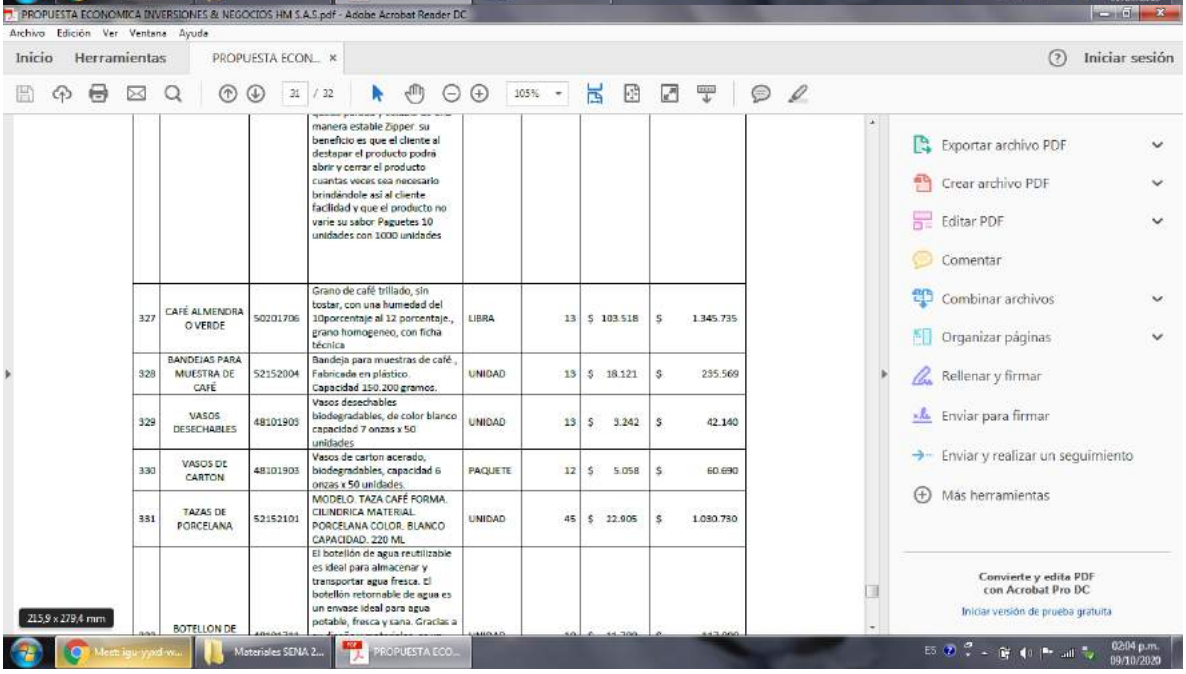
Instructor: Angel Muñoz Ortíz







	transparente para envolver alimentos		envolver alimentos	metros			
189	KIT DE COCTELERIA BAR 6 PIEZAS	48101713	Kit De Cocteleria Bar 6 Piezas, 1 vaso Tin 28 onzas en acero inoxidable 1 vaso Tin 18 onzas en acero inoxidable o cristal 1 jigger capacidad 30 ml x 60 ml metalico 1 strainer o colador de gusanillo metalico 1 cuchara de bar, mango entorchado 1 pour o dosificador de botella Importado	KIT	5	$ 195.750	$ 978.750
190	HIELERA EN ACERO INOXIDABLE	48101713	Herramienta util en Acero Inoxidable para darle manejo al hielo, capacidad 4.2 Litros 20x20.5 Cms	UNIDAD	5	$ 432.000	$ 2.160.000
191	RON BLANCO	50202206	Bebida alcohólica, destilada de la caña de azucar, se caracteriza por la ausencia de color, aunque puede tener un ligero tono amarillo. Debe proceder de aguardientes, destilados o de sus mezclas, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo el tiempo adecuado. Ron, marca reconocida. Botella X 750ml,	BOTELLA	5	$ 52.958	$ 264.788
			Tequila especial reposado en				



			manera estable Zipper su beneficio es que el cliente al destapar el producto podra abrir y cerrar el producto cuantas veces sea necesario brindándole así al cliente facilidad y que el producto no varie su sabor Paguetes 10 unidades con 1000 unidades				
327	CAFÉ ALMENDRA O VERDE	50201706	Grano de café trillado, sin tostar, con una humedad del 10porcentaje al 12 porcentaje., grano homogeneo, con ficha técnica	LIBRA	13	$ 103.518	$ 1.345.735
328	BANDEJAS PARA MUESTRA DE CAFÉ	52152004	Bandeja para muestras de café , Fabricada en plástico. Capacidad 150.200 gramos.	UNIDAD	13	$ 18.121	$ 235.569
329	VASOS DESECHABLES	48101903	Vasos desechables biodegradables, de color blanco capacidad 7 onzas x 50 unidades	UNIDAD	13	$ 3.242	$ 42.140
330	VASOS DE CARTON	48101903	Vasos de carton acerado, biodegradables, capacidad 6 onzas x 50 unidades.	PAQUETE	12	$ 5.058	$ 60.690
331	TAZAS DE PORCELANA	52152101	MODELO. TAZA CAFÉ FORMA. CILINDRICA MATERIAL. PORCELANA COLOR. BLANCO CAPACIDAD. 220 ML	UNIDAD	45	$ 22.905	$ 1.030.730
	BOTELLON DE		El botellón de agua reutilizable es ideal para almacenar y transportar agua fresca. El botellón retornable de agua es un envase ideal para agua potable, fresca y sana. Gracias a				

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

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
- **Competencia:** Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MIN COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Distribuir los elementos de acuerdo a la organización de la mise en place o pre alistamiento
- **Duración de la Guía:** 6 Horas

2. PRESENTACIÓN





Bienvenidos queridos aprendices a esta actividad de aprendizaje, EL SOMMELIER, es el profesional en el servicio de vinos, es quien conoce la elaboración, año de cosecha, características de cualquier botella en su cava. Esta habilidad la desarrolla el mesero.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de las siguientes actividades, consulte el material de apoyo

ACTIVIDAD # 1: Elaboración del Vino

Es importante saber de que forma se elabora el vino, para asi poder tener mayor conocimiento en el área..

- ✓ En un breve escrito menciona como se elabora el vino tino, el vino blanco y el vino rosado.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Hoja de papel, lápiz, internet

ACTIVIDAD # 2: Las Cepas son muchísimas, y cada una tiene una característica especial en su sabor.

- ✓ Investiga y menciona cual es la reina de la cepa de uva blanca y la cual es la reina de la cepa de uva tinta.

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Mesa, cuaderno, lápiz, internet

ACTIVIDAD # 3: A nivel mundial muchos países cultivan vino..

- ✓ Investiga y menciona los 10 principales países productores de vino en el mundo..

Ambiente Requerido: La comodidad de su hogar
Materiales: Mesa, cuaderno, lápiz, internet

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Interpretación de manuales de protocolos de servicio **Evidencias de Desempeño:** Conocer e Interpretar la composición de las cartas de bebidas vinos y menú **Evidencias de Producto:** Escrito	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.	**Lista de Chequeo** **fotografias** **Taller**

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 /10/2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					