TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUCAS BAUTISTA PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3398144 - APLICACION DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASESORAR AL CLIENTE EN MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS SEGÚN PROTOCOLO Y PROPUESTA GASTRONÓMICA

MANEJAR EL INVENTARIO DE EXISTENCIA DE VINOS Y LICORES TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

REALIZAR SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y EL PROTOCOLO DE SERVICIO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA/ESTABLECIMIENTO

RECONOCER LOS TIPOS DE VINO A PARTIR DE SU CEPA, ORIGEN Y PROCESO DE VIVIFICACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3398135 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3381185 - COCINA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-PREPARAR PLATOS COLOMBIANOS, EN EL TIEMPO, Y CANTIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3371199 - MESA, BAR Y COCTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401143 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3398156 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	151,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LUCAS BAUTISTA PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS