TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

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

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160350 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160356 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139399 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160357 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139402 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139403 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2139401 - COCTELERIA MODERNA SIN ALCOHOL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DECORAR LAS BEBIDAS A REALIZAR DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LOS ESTÁNDARES DE SERVICIO DE MESA Y BAR DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2160358 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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: GUILLERMO ESCARRAGA PEÑUELA

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