

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGEL MUÑOZ ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2198137 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2128513 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR. 2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS. 3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO. 4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO. 5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 2131777 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR.2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO.4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO.5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA 2219192 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR.2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO.4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO.5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA

2089454 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR. 2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS. 3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO. 4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO. 5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA

2202870 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR. 2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS. 3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO. 4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO. 5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA

2198126 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2098946 - CATAción DE CAFE NIVEL 1

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATAción) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2202286 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR.2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO.4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO.5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2174165 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

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: ANGEL MUÑOZ ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS