| Modelo de Mejora Continua | LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA<br>CLIENTE<br>RED TECNOLÓGICA<br>TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS |
|---|---|

| DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
| 66210036 | COCTELERÍA BÁSICA |
| VERSIÓN:<br>1 | SECTOR DEL PROGRAMA:<br>PENDIENTE POR DEFINIR |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 23/02/2010<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | La formación complementaria del SENA en COCTELERIA BASICA va dirigida al personal que labora en el sector productivo de turismo y gastronomía y que desea incorporar con el desarrollo de competencias y nuevas tecnologías una mejora en las preparación de cocteles y bebidas mezcladas con altos estándares de calidad, que contribuyan con el desarrollo económico y social del sector.<br>El sector de turismo y gastronomía requiere personas con compromisos y competencias que generen un alto valor agregado en la calidad de los productos ofrecidos y que en el desempeño de las preparaciones de bebidas logren el balance y la armonía de los ingredientes expresado en la satisfacción del cliente.<br>Para el logro de estos resultados el instructor orienta a sus aprendices en el desarrollo de actividades de aprendizaje basadas en didácticas activas, que establecen la relación entre el mundo formativo y laboral. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro |
| ESTRATEGIA METODOLÓGICA: | Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.<br>Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:<br>-El instructor - Tutor<br>-El entorno<br>-Las TIC<br>-El trabajo colaborativo |

| COMPETENCIA | |
|---|---|
| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN |
| 260201015 | PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. |

## 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN

_PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

## 3. CONOCIMIENTOS

### 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Conocimientos de vinos : de mesa, aperitivos, de postre y espumosos
Conocimiento de licores: aguardientes, digestivos, cervezas,
Preparaciones básicas de bar: short drinks, Long drink y bebidas mezcladas
Coctelería Clásica y tropical: sour, cooler, colin, eggnog, flip, fizz, smash, daisy, cup y grog
Sistema de unidades de medida y equivalencia:
Terminología técnica de bar
Decoración de bebidas
Interpretación de comandas
Control de materia prima en bebidas

### 3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Reconocer los diversos tipos de vinos y licores en la preparación de cocteles y bebidas mezcladas
Realizar diversas preparaciones de bar
Preparar cocteles clásicos y tropicales
Expresarse en términos técnicos de bar
Decorar bebidas
Interpretar comandas
Controlar inventarios de bebidas de bar

## 4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Prepara cocteles teniendo en cuenta los diversos tipos de coctel: clásico o tropical.
Decora cocteles clásicos y tropicales según tipo de coctel
Sirve cocteles al cliente de acuerdo al tipo de coctel según comanda .

## 5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

| | |
|---|---|
| Requisitos Académicos | |
| Competencias mínimas | |

| | |
|---|---|
| Experiencia laboral y/o especialización | |

## CONTROL DEL DOCUMENTO

| | NOMBRE | CARGO | DEPENDENCIA / RED | FECHA |
|---|---|---|---|---|
| Responsable del diseño | CARLOS ELIECER ARIAS | INSTRUCTOR MESA Y BAR | null. REGIONAL CUNDINAMARCA | 22/02/2010 |