

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: TATIANA MARIA TALAIGUA FERIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3453495 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3441943 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA 3441918 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA 3381740 - SERVICIOS DE BARISMO
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR EL CAFÉ DE ACUERDO CON FACTORES DE CALIDAD FÍSICA, CRITERIOS DE USO Y NECESIDADES
2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.
3. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. MANIPULAR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA Y PARÁMETROS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.
2. DISPONER EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, HIGIÉNICOS Y DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS.
3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.
4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.
5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DE CONSUMO, NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS COMERCIALES DEL ESTABLECIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3452098 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO **DE APRENDIZAJE:**

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

- 27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD
- 27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA
- 27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3460317 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS
- 27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD
- 27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA
- 27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 177,40

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: TATIANA MARIA TALAIGUA FERIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL