

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** TATIANA MARIA TALAIGUA FERIA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 01/04/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2026 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 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3499554 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- **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.

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 5,00

---

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

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

---

**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 :** 17,90

---

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

- **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.

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 23,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3499483 - 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.

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 8,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3460317 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- **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.

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

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

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 23,90

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 102,70

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2026	04/04/2026	DESARROLLO CURRICULAR	14,00
06/04/2026	11/04/2026	DESARROLLO CURRICULAR	15,00
13/04/2026	18/04/2026	OTROS	14,00
20/04/2026	25/04/2026	DESARROLLO CURRICULAR	8,00
27/04/2026	30/04/2026	DESARROLLO CURRICULAR	7,00
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			58,00

**INSTRUCTOR:** TATIANA MARIA TALAIGUA FERIA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE SERVICIOS Y GESTION EMPRESARIAL