

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** EDGAR AUGUSTO GRACIA RODRIGUEZ

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

**FECHA INICIAL:** 01/05/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/05/2026 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3410494 - SERVICIOS DE BARTENDER  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 01- ORGANIZAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA ASESORÍA AL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE SERVICIOS
- 02- ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA Y PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO CRITERIOS DE IDONEIDAD Y OPORTUNIDAD.
- 03- REALIZAR VENTA SUGESTIVA TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE PRODUCTO, LAS NORMAS DE INVENTARIOS, MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS.
- 04- ASISTIR AL CLIENTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENDIENDO DE MANERA OPORTUNIDAD SUS INQUIETUDES, SUGERENCIAS Y REQUERIMIENTOS.
- 05- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA EL PROCESO DE VENTA Y POSVENTA DEL VINO, UTILIZANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

03- SERVIR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS A LOS CLIENTES, DE ACUERDO CON SU SOLICITUD Y DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 55,40

---

**FICHA** 3471706 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR  
**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: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2 EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE.  
96 HORAS/ 2 CRÉDITOS

• 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 ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
- 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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 4,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3513502 - PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISTINGUIR LAS TÉCNICAS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS MEZCLADAS Y COCTELES DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECETA ESTÁNDAR

ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y RECETA ESTÁNDAR.

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

PRODUCIR CÓCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS TENIENDO EN CUENTA LAS TENDENCIAS, LA RECETA ESTÁNDAR Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 100,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 159,40

---

### 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
---------------	-------------	-----------	-------

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** EDGAR AUGUSTO GRACIA RODRIGUEZ

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