# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ROBERTO CARLOS ZAPATA GOMEZ

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

**FECHA INICIAL:** 01/07/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2026 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3524377 - PREPARACION DE BEBIDAS

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

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.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

_PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 35.80

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3489148 - SERVICIOS DE BARISMO

| | |
|---|---|
| • 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 |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PROMOVER EL PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VENTA, PERFIL DE CLIENTE, POLÍTICAS Y METAS DEL ESTABLECIMIENTO.

2. PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, PROTOCOLOS, TÉCNICAS Y POLÍTICAS DEL ESTABLECIMIENTO.

3. BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL 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. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • 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. |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 6.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3551702 - PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

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.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

_PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19.90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3578769 - COCTELERÍA BÁSICA

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

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.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

_PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 4.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3486411 - PREPARACION DE COCTELES

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

ALISTAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

DECORAR EL BAR DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EVENTO

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.

PREPARAR CÓCTELES DE ACUERDO A LAS RECETAS ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

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.

RECONOCER LOS IMPLEMENTOS DE COCTELERÍA DE ACUERDO A SU UTILIZACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES.

_PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15.90

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 81.60 |
|---|---|

## 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 |
|---|---|---|---|
| 01/07/2026 | 03/07/2026 | DESARROLLO CURRICULAR | 12.00 |
| 06/07/2026 | 10/07/2026 | DESARROLLO CURRICULAR | 30.00 |
| 14/07/2026 | 17/07/2026 | DESARROLLO CURRICULAR | 15.00 |
| 21/07/2026 | 24/07/2026 | DESARROLLO CURRICULAR | 15.00 |
| 27/07/2026 | 28/07/2026 | DESARROLLO CURRICULAR | 6.00 |

| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | 78.00 |
|---|---|

**INSTRUCTOR:** ROBERTO CARLOS ZAPATA GOMEZ

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