



ATENEA

AGENCIA DISTRITAL PARA LA EDUCACIÓN
SUPERIOR, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

4ta CONVOCATORIA

TODOS A LA U



Servicio al cliente

Nivel Básico

El contenido del espacio académico "servicio al cliente" permite identificar las necesidades que tienen los clientes, al momento de adquirir o comprar un servicio o un producto, también pueden identificar la tipología de clientes que se manejan en las empresas de servicio y diseñara estrategias para la solución de problemas, manejo de quejas y reclamaciones.

En qué se podrá desempeñar

- Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliares de servicio al cliente o botones.

Duración 40 horas

Temática: Servicios de alojamiento

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Curso de recepción

Nivel Básico

A través de este espacio académico de "Recepción" se pretende acercar al estudiante a las dinámicas propias del proceso misional de un establecimiento de alojamiento, que busca capturar el mayor número posible de huéspedes, atenderlos con servicio de alta calidad y fidelizarlos; para ello, el estudiante debe conocer la estructura orgánica del hotel, con énfasis en la identificación de la importancia del área de recepción y habitaciones dentro de la organización, considerando estándares de calidad y buscando siempre la competitividad del establecimiento.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliar de recepción, auxiliar de teléfonos.

Duración: 40 horas.

Temática: Servicios de Alojamiento

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Habitaciones (Ama de llaves)

Nivel Básico

El contenido del espacio académico “Control de Alojamiento” permite controlar los procedimientos y procesos del Departamento de Alojamiento, generando el cumplimiento de los estándares en la prestación de los servicios y la fidelización de los huéspedes, clientes y visitantes bajo un marco de sostenibilidad, ética, creatividad, uso de tecnologías e innovación. Los diferentes establecimientos de alojamiento y hospedaje están compuestos generalmente, por los departamentos de Ama de Llaves, Lavandería, Áreas Públicas, las funciones que desempeñan estos departamentos cumplen un papel esencial en la prestación de los servicios que los huéspedes esperan durante su estadía.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliar de la camarera, áreas públicas, auxiliar de minibares, auxiliar de lavandería, auxiliar de pisos.

Duración: 40 horas.

Temática: Servicios de alojamiento

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Servicio al Cliente

Nivel Básico

El contenido del espacio académico "servicio al cliente" permite identificar las necesidades que tienen los clientes, al momento de adquirir o comprar un servicio o un producto, también pueden identificar la tipología de clientes que se manejan en las empresas de servicio y diseñara estrategias para la solución de problemas, manejo de quejas y reclamaciones.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de cocina

Duración: 40 horas

Temática: Auxiliar de alimentos

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliares de servicio al cliente o botones.

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Habitaciones (Ama de llaves)

Nivel Básico

El contenido del espacio académico “Control de Alojamiento” permite controlar los procedimientos y procesos del Departamento de Alojamiento, generando el cumplimiento de los estándares en la prestación de los servicios y la fidelización de los huéspedes, clientes y visitantes bajo un marco de sostenibilidad, ética, creatividad, uso de tecnologías e innovación. Los diferentes establecimientos de alojamiento y hospedaje están compuestos generalmente, por los departamentos de Ama de Llaves, Lavandería, Áreas Públicas, las funciones que desempeñan estos departamentos cumplen un papel esencial en la prestación de los servicios que los huéspedes esperan durante su estadía.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliar de la camarera, áreas públicas, auxiliar de minibares, auxiliar de lavandería, auxiliar de pisos.

Duración: 34 horas.

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Recepción

Nivel Básico

A través de este espacio académico de "Recepción" se pretende acercar al estudiante a las dinámicas propias del proceso misional de un establecimiento de alojamiento, que busca capturar el mayor número posible de huéspedes, atenderlos con servicio de alta calidad y fidelizarlos; para ello, el estudiante debe conocer la estructura orgánica del hotel, con énfasis en la identificación de la importancia del área de recepción y habitaciones dentro de la organización, considerando estándares de calidad y buscando siempre la competitividad del establecimiento.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliar de recepción, auxiliar de teléfonos.

Duración: 40 horas.

Temática: Servicios de Alojamiento

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Normatividad del sector de alojamiento y hospedaje

Nivel Básico

A través de este espacio académico de "normatividad del sector de alojamiento y hospedaje" se pretende acercar al estudiante a la reglamentación hotelera a nivel nacional e intencional, identificando las normas colombianas y de sostenibilidad, considerando estándares de calidad y buscando siempre la competitividad del establecimiento.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones de alojamiento y hospedaje como auxiliares de calidad y de gestión organizacional.

Duración: 40 horas.

Temática: Auxiliar de control de alojamiento

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Buenas prácticas de manufactura

Nivel Básico

El curso busca que los participantes implementen prácticas seguras en establecimientos donde se manipulen alimentos para garantizar la inocuidad de estos. A su vez los estudiantes desarrollarán actividades de manipulación según normas de higiene y aplicarán la normatividad vigente. Así mismo desarrollarán habilidades en comunicación asertiva y orientación de resultados al cliente.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar como manipulador de alimentos en establecimientos gastronómicos.

Duración: 40 horas.

Temática: Auxiliar de alimentos

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



ATENEA
AGENCIA DISTRITAL PARA LA EDUCACIÓN
SUPERIOR, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

4ta CONVOCATORIA

TODOS A LA U



Servicio al cliente

Nivel Básico

El contenido del espacio académico "servicio al cliente" permite identificar las necesidades que tienen los clientes, al momento de adquirir o comprar un servicio o un producto, también pueden identificar la tipología de clientes que se manejan en las empresas de servicio y diseñara estrategias para la solución de problemas, manejo de quejas y reclamaciones.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en organizaciones alojamiento y hospedaje como auxiliares de servicio al cliente o botones.

Duración 40 horas

Temática: Auxiliar de bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Servicio de alimentos y bebidas

Nivel Básico

El curso provee herramientas para que los participantes conozcan los elementos y conceptos básicos del servicio de mesa y bar, así como los equipos y utensilios que se utilizan para el desarrollo. Por otra parte se exponen los diferentes tipos de servicio y menú que se desarrollan en un establecimiento. También realizarán actividades que les permiten comprender la importancia de trabajar en equipo haciendo uso de la inteligencia emocional.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en servicios de atención a la mesa o bar en establecimientos gastronómicos.

Duración: 40 horas

Temática: Auxiliar de alimentos

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



ATENEA
AGENCIA DISTRITAL PARA LA EDUCACIÓN
SUPERIOR, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

4ta CONVOCATORIA

TODOS A LA U



Logística de eventos

Nivel Básico

El contenido del espacio académico "servicio al cliente" permite identificar las necesidades que tienen los clientes, al momento de adquirir o comprar un servicio o un producto, también pueden identificar la tipología de clientes que se manejan en las empresas de servicio y diseñara estrategias para la solución de problemas, manejo de quejas y reclamaciones.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar como auxiliar de organización, en hoteles, bares, restaurantes, centros de convenciones y eventos.

Duración: 40 horas

Temática: Auxiliar de bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Curso de Preparación de alimentos y bebidas

Nivel Básico

El curso de Preparación de alimentos y bebidas está dirigido a personas sin experiencia, que estén interesadas en desarrollar competencias para trabajar en entornos de preparación de alimentos y bebidas, como restaurantes, hoteles, cafeterías o establecimientos de catering. El objetivo del curso propende por proporcionar a los beneficiarios conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para preparar y servir alimentos de manera segura y de calidad. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad, experimentación y la generación de nuevas ideas en la preparación y presentación de alimentos.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de cocina

Duración: 40 horas

Temática: Cocina Junior

- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Introducción a la cocina y manipulación de alimentos

Nivel Básico

El curso de Introducción a la cocina y manipulación de alimentos está dirigido a personas que estén interesadas obtener conocimientos básicos para abarcar aspectos esenciales de la manipulación de alimentos. El objetivo del curso propende por enseñar a los beneficiarios los fundamentos de la higiene e inocuidad en la manipulación de alimentos, incluyendo aspectos relacionados a la microbiología de estos, el marco reglamentario de inocuidad alimentaria, las buenas prácticas de manufactura y los planes de saneamiento. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la productividad y responsabilidad, para garantizar la eficiencia en la preparación de alimentos y mantener altos estándares de seguridad alimentaria.

En qué se podrá desempeñar

- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Cocina Junior

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Servicio de alimentos y bebidas

Nivel Básico

El curso provee herramientas para que los participantes conozcan los elementos y conceptos básicos del servicio de mesa y bar, así como los equipos y utensilios que se utilizan para el desarrollo. Por otra parte se exponen los diferentes tipos de servicio y menú que se desarrollan en un establecimiento. También realizarán actividades que les permiten comprender la importancia de trabajar en equipo haciendo uso de la inteligencia emocional.

En qué se podrá desempeñar

Se podrá desempeñar en servicios de atención a la mesa o bar en establecimientos gastronómicos.

Duración: 40 horas

Temática: Servicio a la mesa y bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Panadería y Pastelería

Nivel Básico

El curso de Panadería y pastelería está dirigido a personas aficionadas a la cocina, que disfrutan cocinando en casa y desean expandir sus habilidades. También, para personas que desean emprender en el campo de la panadería y la pastelería, ya sea creando su propio negocio o trabajando en el sector gastronómico. El objetivo del curso es facilitar a los beneficiarios conocimientos y habilidades para preparar productos horneados básicos, así como comprender los principios fundamentales de la panadería y pastelería. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad, experimentación y la generación de nuevas ideas en la preparación y presentación de alimentos.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de panadería
- Auxiliar de pastelería
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Cocina Junior

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Fundamentos básicos del servicio

Nivel Básico

El curso de Fundamentos básicos del servicio está dirigido a personas que trabajan o desean trabajar en la industria de servicios gastronómicos, en roles que involucran atención a clientes en lugares como restaurantes, hoteles, cafeterías o establecimientos de catering. El objetivo del curso es ofrecer a los beneficiarios los conocimientos necesarios para brindar un servicio de calidad en el ámbito gastronómico. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la comunicación y colaboración para garantizar el trabajo en equipo y la seguridad en el entorno de trabajo gastronómico.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de mesa y bar
- Hostter
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Servicio a la mesa y bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Servicio de alimentos y bebidas

Nivel Básico

El curso de Servicio de alimentos y bebidas está dirigido a personas que trabajan o desean trabajar en la industria de servicios gastronómicos y que quieren perfeccionar sus habilidades en torno al servicio a la mesa, protocolo y etiqueta. El objetivo del curso es desarrollar en los beneficiarios habilidades y conocimientos sobre el protocolo, la etiqueta, el servicio a la mesa y la satisfacción de los invitados. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la comunicación y colaboración para garantizar el trabajo en equipo y la satisfacción de los clientes.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de mesa y bar
- Hostter
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Servicio a la mesa y bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Cata de vinos y coctelería

Nivel Básico

El curso de Cata de vinos y coctelería está dirigido a personas que estén interesadas en desarrollar o ampliar conocimientos y habilidades en la apreciación, evaluación y recomendación de vinos, así como en la preparación de cócteles. El objetivo del curso propende por proporcionar a los beneficiarios conocimientos sobre los fundamentos de la enología, la geografía vitivinícola, métodos de producción y estilos de vinos. Además, también se enfoca en los diferentes tipos de cócteles, ingredientes clave, técnicas de preparación y presentación. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación para fomentar la originalidad, experimentación y habilidades para generar recomendaciones que satisfagan las necesidades de los clientes.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de bar
- Auxiliar de barra
- . Auxiliar sommelier
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Servicio a la mesa y bebidas

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Industria MICE (Meetings, Incentives, Conventions, and Exhibitions) y gestión de eventos

Nivel Básico

El curso de Industria MICE y gestión de eventos está dirigido a personas interesadas en adquirir conocimientos y habilidades específicas para trabajar en la industria de eventos, especialmente en el segmento MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias y Exposiciones). El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios una visión general de los conceptos, las prácticas y las tendencias específicas de la industria MICE, así como las habilidades necesarias para gestionar eventos exitosos. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con las habilidades de aprendizaje e innovación en la gestión y organización de eventos.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de eventos
- Gestor de reuniones, conferencias y exhibiciones
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con la industria MICE .

Duración: 40 horas

Temática: Asesor comercial de eventos y FamTrips

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Gestión de la calidad y la excelencia en los servicios MICE (Meetings, Incentives, Conventions, and Exhibitions)

Nivel Básico

El curso de Gestión de la calidad y la excelencia en los servicios MICE está dirigido a personas que trabajan o desean trabajar en la industria MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias y Exposiciones) y deseen adquirir o fortalecer conocimientos y habilidades específicas para garantizar la calidad y la excelencia en la organización de eventos y la prestación de servicios relacionados. El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios una comprensión sólida de los principios y sistemas de gestión de calidad en el sector MICE. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación para fomentar la originalidad y calidad en los servicios.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de eventos
- Gestor de reuniones, conferencias y exhibiciones
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con la industria MICE .

Duración: 40 horas

Temática: Asesor comercial de eventos y FamTrips

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser Bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos



Marketing de eventos y Famtrips (turismo de familia)

Nivel Básico

El curso de Marketing de eventos y FamTrips está dirigido a personas que trabajan o desean trabajar en la industria MICE (Reuniones, Incentivos, Conferencias y Exposiciones) y que deseen adquirir o fortalecer habilidades en estrategias de marketing aplicadas a la promoción y organización de eventos, así como en la planificación y ejecución de FamTrips. El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios una serie de habilidades para la comercialización y marketing de eventos, así como, el diseño y operación de FamTrips. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación para destacar en el mercado y alcanzar el éxito en la promoción de eventos.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar comercial y de marketing de eventos
- Auxiliar de FamTrips y visitas de inspección
- Gestor de reuniones, conferencias y exhibiciones
- Gestor turístico FamTrips
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con FamTrips y comercialización de eventos .

Duración: 40 horas

Temática: Asesor comercial de eventos y FamTrips

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



ATENEA
AGENCIA DISTRITAL PARA LA EDUCACIÓN
SUPERIOR, LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA

4ta CONVOCATORIA

TODOS A LA U



Cocina Colombiana

Nivel Básico

El curso de Cocina colombiana está dirigido a personas que disfrutan cocinar y desean explorar las tradiciones culinarias y los platos típicos de la cocina colombiana. El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios las habilidades y técnicas utilizadas en la cocina de diferentes regiones de Colombia. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad, experimentación y la generación de nuevas ideas en la preparación y presentación de platos típicos colombianos.

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de cocina
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Cocina especializada

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.



Cocina Asiática

Nivel Básico

El curso de Cocina asiática está dirigido a personas que desean explorar las diversas tradiciones culinarias de Asia. El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios conocimientos acerca de los ingredientes y especias característicos, así como, explorar platos emblemáticos de diferentes países asiáticos. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para fomentar la originalidad y preparación de platos asiáticos.

Duración: 34 horas

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de cocina
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Cocina especializada

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser Bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos



Cocina Mediterranea

Nivel Básico

El curso de Cocina mediterránea está dirigido a personas que desean aprender sobre la cocina tradicional y los platos característicos de la comida mediterránea. El objetivo del curso es proporcionar a los beneficiarios conocimientos acerca de los ingredientes, técnicas de cocción y preparación que resaltan los sabores naturales de los ingredientes mediterráneos. Aunado, el fortalecimiento en competencias socioemocionales relacionadas con la creatividad e innovación en la cocina para aprender a apreciar la diversidad y las particularidades de los diferentes estilos culinarios dentro de la región mediterránea.

Duración: 34 horas

En qué se podrá desempeñar

- Auxiliar de cocina
- Emprendimiento empresarial a través de la generación de unidades productivas relacionadas con el sector gastronómico.

Duración: 40 horas

Temática: Cocina especializada

Requisitos:

- Edad mínima: 18 años.
- Ser bachiller
- Residir en la ciudad de Bogotá
- No requiere conocimientos previos.