TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	2202952 - ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFE EN LA FINCA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANTENER EL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR Y MANTENER EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECOLECTAR CAFÉ CON CRITERIOS DE CALIDAD, EFICIENCIA, EFICACIA Y MINIMIZANDO LAS PÉRDIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2248513 - PRODUCCION DE CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR ABONO AL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR EL ESTADO FITOSANITARIO Y NUTRICIONAL DEL CULTIVO DE CAFÉ SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2267134 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2295732 - PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: BENEFICIAR EL CAFÉ EN FORMA EFICIENTE CON CRITERIOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040500901 REALIZAR MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BENEFICIO DE CAFÉ SEGÚN EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

27040500902 APLICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE BENEFICIO DEL CAFÉ SEGÚN ESTÁNDARES NACIONALES E INTERNACIONALES, NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

27040500903 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE CALIDAD EN EL BENEFICIO DEL CAFÉ DE ACUERDO A CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE CALIDAD

27040500904 AJUSTAR EL PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LOS REPORTES DE VERIFICACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	176,00

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: EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA