

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2531402 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2511217 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 2531273 - POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar producto agrícola según manual técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040305001 ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE GRANOS Y CEREALES DE ACUERDO CON CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD.

27040305002 ACONDICIONAR LOS GRANOS Y CEREALES CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS.

27040305003 AJUSTAR EL ACONDICIONAMIENTO POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS Y DEL MERCADO.

27040305004 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DEL MANEJO POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2516199 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE
DE APRENDIZAJE: CAFE MEDIANTE CATACION

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 2516195 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE
DE APRENDIZAJE: CAFE MEDIANTE CATAACION

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA 2541537 - POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Acondicionar producto agrícola según manual técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040305001 ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE GRANOS Y CEREALES DE ACUERDO CON CRITERIOS DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD.

27040305002 ACONDICIONAR LOS GRANOS Y CEREALES CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS.

27040305003 AJUSTAR EL ACONDICIONAMIENTO POSCOSECHA DE GRANOS Y CEREALES SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS Y DEL MERCADO.

27040305004 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DEL MANEJO POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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