SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	TECNICO CERVECERIA ARTESANAL	Ficha: 2448659	Codigo del Programa	2448659	Distrito Capital
Proyecto formativo:	Elaboración de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad.				
Fase del proyecto;	EJECUCION			Código del proyecto; 936196 V1	
Instructor:	MAURICIO ALBORNOZ MANCERA			Cedula 80235519	
Competencia;	Control del proceso cervecero, Control del proceso de envasado y embalado de cerveza, Obtención de mosto, Procesamiento de mosto cervecero.				
Resultado de aprendizaje;	290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y carbonatación según los parámetros de producción 290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración de la cerveza artesanal según procedimientos y normativa. 290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según manuales de operación y procedimientos. 29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos 290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de mosto, de acuerdo con parámetros establecidos para el estilo de cerveza. 290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios técnicos. 290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos establecidos				

DI	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	APELLIDOS Y NOMBRES	Actividad a desarrollar	FORMA DE ENGTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
				FISICO	DIGITAL		SI	NO
		HERRERA GIRALDO MIGUEL ANGEL	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo.		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y carbonatación según los parámetros de producción		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración de la cerveza artesanal según procedimientos y normativa.		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según manuales de operación y procedimientos.		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de mosto, de acuerdo con parámetros establecidos para el estilo de cerveza.		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios técnicos.		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		LOPEZ GARCIA SERGIO MAURICIO	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		CUBILLOS ESPITIA FIDEL SANTIAGO	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		PINILLA ABRIL DANIELA ALEJANDRA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		BOHORQUEZ GUARNIZO BLEYNERT STICK	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		BOHORQUEZ POVEDA JONATHAN ALEXANDER	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		MONCADA PULIDO JUAN PABLO	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		LOZANO MEDINA JHON JAMES	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		SARMIENTO MARTINEZ VIVIANA PATRICIA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		OBANDO MORALES YESSICA MILENA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		SANCHEZ CHISICA CRISTHIAN GERARDO	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			290804041-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			290804041-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			290804029-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			290804036-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			290804040-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			290804040-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
			Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		

		CARO RIVAS JUAN SEBASTIAN	29080404 1-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			29080404 1-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			29080402 9-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022		NO ENTREGA INFORME DE LAB.
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			29080403 6-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			29080404 0-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			29080404 0-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEJORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		BELTRAN OSORIO MICHAEL STEVEN	Bienvenida: tra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			29080404 1-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			29080404 1-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			29080402 9-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			29080403 6-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de mosto, de acuerdo con parámetros establecidos para el estilo de cerveza		X	25/06/2022		
			29080404 0-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			29080404 0-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEJORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		VEGA FIERRO NICOLL DAYANA	Bienvenida: tra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			29080404 1-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			29080404 1-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración de la cerveza artesanal según procedimientos y normativa		X	30/04/2022	X	
			29080402 9-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			29080403 6-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			29080404 0-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			29080404 0-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEJORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		BRICEÑO SUPELANO LUIS RAMIRO	Bienvenida: tra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			29080404 1-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			29080404 1-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			29080402 9-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			29080403 6-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			29080404 0-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			29080404 0-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEJORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		CASTILLO BALLEN JUAN DAVID	Bienvenida: tra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			29080404 1-02 Realizar las actividades del proceso de fermentación, maduración y		X	30/04/2022	X	
			29080404 1-03 Controlar el proceso de fermentación, maduración, carbonatación y filtración		X	30/04/2022	X	
			29080402 9-02 Realizar el proceso de envasado y etiquetado de cerveza artesanal según		X	14/05/2022	X	
			29080403602 Desarrollar el procesos de obtención de mosto según procedimientos establecidos		X	30/06/2022		
			29080403 6-03 Monitorear variables físicas y químicas durante el proceso de obtención de		X	25/06/2022		
			29080404 0-02 Realizar el proceso de cocción y lupulado del mosto aplicando criterios		X	30/04/2022	X	
			29080404 0-03 Verificar el proceso de cocción y lupulado del mosto según procedimientos		X	30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEJORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		DIAZ MOGOLLON YENIFFER MILENA						
	GODOY CORDOBA TATIANA		INASISTENCIA A CLASE SIN SOPORTES DE EVALUACION					
	CARDONA ARIAS VALENTINA							
	VALERO SARMIENTO OSCAR VIRGILIO							
	SUAREZ AGUILAR WILLIAM ROLANDO							
	TOVAR GARZON CLAUDIA JOHANA							
	MURIEL RODRIGUEZ FABIANA							
	TASCO QUINTERO HECTOR LEONARDO							
	MUÑOZ BUITRAGO JOSE VICTOR ALFONSO							
	RUBIANO MUNAR JUAN CAMILO							
	RODRIGUEZ MONROY JUAN MANUEL							
	ROZO NAVARRO PAOLA ALEXANDRA							
	COCINERO VARGAS LAURA DANIELA							
	ALONSO CAÑON MARIA PAULA							
	TORRES TORRES JAVIER MAURICIO							

Vista

Aprendiz

ERIA ARTESANAL
2448659)
2448659 R11 C9406

:
LMS , MARTHA
EZ FAURA, MARIBEL
ERO, MIGUEL
ARRA HERNANDEZ,
SA MUÑOZ PINZON,
LO GARZON MORENO,
REA UBAQUE
EGO IVAN AREVALO
UIS FELIPE TRIANA
JIS FELIPE CALA
AURICIO ALBORNOZ

ramientas

ntes

ión

o del curso

le contenidos

de Encuestas

Informe Golden Ale

Buen día estimados aprendices,

Me permito comunicarles del link para efectuarla entrega del inform
Golden ale.

Regresar

Cordial saludo,

Ing. Mauricio Albornoz Mancera Instructor

evidencia para equipos en específico: No
Fecha de inicio: **2022-05-31 22:25**
Fecha de entrega: **2022-06-01 18:00**
Se aceptarán entregas tardías
Número de intentos limitados
Hacer disponible la evidencia
Instructor: **MAURICIO ALBORNOZ MANCERA**
Enlace para evidencia: http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=2

Archivos

Enlazada a ponderación: Ninguna

Rúbrica: No asignada

Comentario(s)

Calificaciones

¡Soy Eva!

● Evidencia aún en tiempo. ●Evidencia sin respuesta. ●Evidencia con respuesta
●Evidencia con respuesta pendiente por revisar.

MIGUEL ANGEL HERRERA GIRALDO Ver A

Offline OFF

n línea

ones

a

encias

portafolio de aprendices

ación

e Calificaciones

ar Grupos

s

ento

ación

es

IIGUEL FERNANDO ARRA HERNANDEZ
structor

IEGO IVAN AREVALO RESNEDA
structor

Vista

Aprendiz

MICHAEL STEVEN BELTRAN OSORIO	Ver Detalle
NICOLL DAYANA VEGA FIERRO	Ver Detalle
WILLIAM ROLANDO SUAREZ AGUILAR	Ver Detalle
JHON JAMES LOZANO MEDINA	
JUAN PABLO MONCADA PULIDO	Ver Detalle

Regresar

¡Soy Eva!

Offline OFF

ARMEN ELISA
IUÑOZ PINZON
structor

UIS FELIPE TRIANA
ASALLAS
structor

IARTHA ISABEL
LOREZ FAURA
structor

ULIAN CAMILO
ARZON MORENO
structor

UIS FELIPE CALA
LFONSO
structor

IARIBEL PATIÑO
OMERO
structor

AMILA ANDREA
BAQUE BELTRAN
structor

IAURICIO ALBORNOZ
IANCERA
structor

FIDEL SANTIAGO CUBILLOS ESPITIA

SERGIO MAURICIO LOPEZ GARCIA

JUAN DAVID CASTILLO BALLEN

BLEYNERT STICK BOHORQUEZ GUARNIZO

JONATHAN ALEXANDER BOHORQUEZ POVEDA

LUIS RAMIRO BRICEÑO SUPELANO

VALENTINA CARDONA ARIAS

Vista

Aprendiz

Ver Detalle

Regresar

Ver Detalle

Ver Detalle

¡Soy Eva!

Offline OFF

Vista

Aprendiz

LAURA DANIELA COCINERO VARGAS

YENIFFER MILENA DIAZ MOGOLLON

TATIANA GODOY CORDOBA

Regresar

FABIANA MURIEL RODRIGUEZ

YESSICA MILENA OBANDO MORALES

DANIELA ALEJANDRA PINILLA ABRIL

JUAN MANUEL RODRIGUEZ MONROY

PAOLA ALEXANDRA ROZO NAVARRO

¡Soy Eva!

JUAN CAMILO RUBIANO MUNAR

VIVIANA PATRICIA SARMIENTO MARTINEZ

Offline OFF

3



MAURICIO ALBORNOZ

JAVIER MAURICIO TORRES TORRES

Vista

Aprendiz

CLAUDIA JOHANA TOVAR GARZON

OSCAR VIRGILIO VALERO SARMIENTO

Ver más

Regresar

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

Hour	Minutes
06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 00	00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

¡Soy Eva!

Offline OFF




TABLERO 2
ESTILO IRISH RED ALE
SENA
ESTILO IRISH RED ALE
SENA
ESTILO IRISH RED ALE
SENA
SENA
ESTILO APA
SENA


SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	TECNICO CERVECERIA ARTESANAL	Ficha: 2500346	Codigo del Programa	2500346	Distrito Capital
Proyecto formativo:	Elaboración de cervezas artesanales con criterios de inocuidad y calidad.				
Fase del proyecto;	ANALISIS			Código del proyecto; 936196 V1	
Instructor:	MAURICIO ALBORNOZ MANCERA			Cedula 80235519	
Competencia;	Control del proceso cervecero, Control del proceso de envasado y embalado de cerveza, Obtención de mosto, Procesamiento de mosto cervecero, Matemáticas.				
Resultado de aprendizaje;	24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos 24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. 24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios Matemáticos. 24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos. 290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de producción. Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar 290804041-01 Alistar los equipos en insumos para el desarrollo de los procesos de fermentación, maduración, filtración y carbonatación de la cerveza de acuerdo con orden producción. 290804029-01 Disponer equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado de bebidas según plan de producción.				

DI	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	APELLIDOS Y NOMBRES	Actividad a desarrollar	FORMA DE ENGTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
				FISICO	DIGITAL		SI	NO
		GARCIA RETAVISCA RAFAEL	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo.		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos: Taller de calculo de densidades		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios Matemáticos.		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de producción.			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		MORENO TORRES PEDRO ANTONIO	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		RUIZ PAEZ ANGELA MARIA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		PARRA JIMENEZ DILAN ALEXANDER	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo			18/04/2022		
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto			2/05/2022		
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los			16/05/2022		
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios			16/05/2022		
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar			31/05/2022		
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		NEIRA PALACIOS JUAN CARLOS	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		PEDRAZA RUEDA MACYURI VANESA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		PRADA OSCAR ALEXANDER	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		TRIANA QUIMBAYA JUANITA CAMILA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo			18/04/2022		
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto			2/05/2022		
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los			16/05/2022		
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios			16/05/2022		
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar			31/05/2022		
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		CAYCEDO OLIVEROS MARIA FERNANDA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		ROJAS JOYA ZAIRA FERNANDA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de sanemaiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
			Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	

		MOSQUERA AREVALO OSCAR WILLIAM	24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de saneamiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		SALAMANCA RODRIGUEZ JEIMMY ANGELICA	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de saneamiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		CASTAÑO VASQUEZ ANDRES FELIPE	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022		
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto			2/05/2022		
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los			16/05/2022		
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios			16/05/2022		
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de producción			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar			31/05/2022		
			Elaboracion de plan de saneamiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		BARBOSA CARCAMO JIMMY	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo		X	18/04/2022	X	
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto		X	2/05/2022	X	
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social		X	16/05/2022	X	
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios		X	16/05/2022	X	
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.		X	23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de		X	23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar		X	31/05/2022	X	
			Elaboracion de plan de saneamiento basico		X	30/06/2022		
			0		X			
			0		X			
			0		X			
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION		X			
		YUNDA YEPES JULIAN	Bienvenida: 1ra sesión de formacion competencia-resultado de aprendizaje plan de trabajo			18/04/2022		
			24020152801 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto			2/05/2022		
			24020152802 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los			16/05/2022		
			24020152803 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios			16/05/2022		
			24020152804 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos			23/06/2022		
			290804036-01 Alistar materias primas y equipos según el tipo de mosto a elaborar y orden de			23/06/2022		
			Determinar las materias primas y equipos requeridos según de mosto a procesar			31/05/2022		
			Elaboracion de plan de saneamiento basico			30/06/2022		
			0					
			0					
			0					
			PLAN DE MEORA CALIFICACIONES DE JUICIO DE EVALUACION					
		0						

CASTAÑO VASQUEZ	ANDRES FELIPE	INASISTENCIA A CLASE SIN SOPORTES DE EVALUACION
PARRA JIMENEZ	DILAN ALEXANDER	
TRIANA QUIMBAYA	JUANITA CAMILA	
YUNDA YEPES	JULIAN	

Vista

Aprendiz

ERIA ARTESANAL
2500346)
2500346 R11 C9406

:
LMS , MARTIN PARRA
A ANDREA UBAQUE
TIANA SANCHEZ,
BORNOZ MANCERA

ramientas

ntes

ión

o del curso

le contenidos

de Encuestas

as

SCORM

n línea

ones



Anuncio | Evidencia | Galería

Asunto

Comparte con todos

- [ ] Activar texto enriquecido
- [ ] Marcar como prioritario
- [ ] Enviar correo electrónico
- [ ] Asignar actividad a uno o más grupos en específico
- [ ] Asignar Rúbrica
- [ ] Número de intentos limitados
- [ ] Hacer disponible la evidencia

Ponderación: Sin ponderación

Ingresa la fecha inicio de la evidencia: 2022-06-15 05:42 Ingresa la fecha lí

- [ ] **Se aceptarán entregas tardías**

Grupos (Evidencia por grupo) [ ]

Gamificación [ ]

Competencias [ ]

¡Soy Eva!

Agregar a una carpeta del curso [ ]

Habilitar Antiplagio [ ]

Hipervínculo

Offline OFF

Anuncios

Vista

Aprendiz
Búsqueda avanzada



MAURICIO ALBORNOZ MANCERA
fecha de inicio: 07 de Junio del 2022

Asunto: Taller Desinfectantes

Buen dia Estimados Aprendices,

Comedidamente me permito enviarles el link para entrega del taller corresponc

Cordial saludo,

Ing. Mauricio Albornoz Mancera

Instructor

Evidencia



Fecha de entrega: 11 de Junio del 2022 a las 11:30pm

0 Me gusta 0 Comentario(s)



MAURICIO ALBORNOZ MANCERA
fecha de inicio: 06 de Junio del 2022

Asunto: Informe laboratorio de Lupulo

Buen dia estiamdos Aprendices,

Por medio del presente link efectuaremos entrega dle informe de laboratorio e
de manera grupal pero debe efectuarse en

¡Soy Eva!
Offline OFF

Ing. Mauricio Albornoz Mancera

Instructor

Vista

Aprendiz

Evidencia

Fecha de entrega: 10 de Junio del 2022 a las 11:30pm

0 Me gusta 0 Comentario(s)

MAURICIO ALBORNOZ MANCERA
fecha de inicio: 19 de Mayo del 2022

Asunto: Taller Matemáticas

Buen dia estimados Aprendices,

A continuacion les envio el link para el ingreso del taller trabajado en calse y c matematicas.

Cordial saludo,

Ing. Mauricio Albornoz Mancera

Instructor

Evidencia

Fecha de entrega: 28 de Mayo del 2022 a las 11:30pm

0 Me gusta 0 Comentario(s)

MAURICIO ALBORNOZ MANCERA
fecha de inicio: 19 de Mayo del 2022

Offline OFF

Por medio del presente link efectuaremos entrega dle informe de labora‘
desarrollo de manera grupal pero debe efectuarse entrega individual cc

Vista

Cordial saludo,

Aprendiz

Ing. Mauricio Albornoz Mancera

Instructor

Evidencia

Fecha de entrega: 07 de Junio del 2022 a las 11:30pm

0 Me gusta 0 Comentario(s)

MAURICIO ALBORNOZ MANCERA
fecha de inicio: 19 de Mayo del 2022

Asunto: Taller Estilos de cerveza

Buen dia estimados Aprendices,

Por medio de este link, efectuar la entrega del taller correspondiente a Estilos

Cordial saludo,

Ing. Mauricio Albornoz Mancera

Instructor

Evidencia

Fecha de entrega: 28 de Mayo del 2022 a las 11:30pm

Offline OFF

3



MAURICIO ALBORNOZ

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

Hour

06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 00

Minutes

00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

Vista

Aprendiz

¡Soy Eva!

Offline OFF