| | | |
|---|---|---|
| **FEBRERO** | 4 | INDUCCION |
| | 11 | Reglas de Juego - Cronograma |
| | 18 | Desarrollo histórico de la microbiología **(línea del tiempo)/** Factores intrínsecos , extrínsecos e implícitos , enemigos de la cerveza Microorganismos alterantes , patógenos e indicadores **(mapa conceptual)** |
| | 25 | contaminantes microbianos en cerveza/biología de la levadura |
| **MARZO** | 4 | Grupos microbianos Bacterias/ Grupos microbianos Hongos y Levaduras |
| | 11 | Grupos microbianos Parásitos, *Grupos microbianos algas |
| | 18 | Grupos microbianos virus/ Curvas de crecimiento/ Reutilización de levaduras |
| | 25 | Limpieza y desinfección general y de equipos, métodos de estilización preparación de soluciones y medios de cultivo/**taller de calculo** |
| **ABRIL** | 4 | SEMANA SANTA / Publicación de evidencias y Cargue de evidencias a plataforma territorium / Evaluación de resultados de aprendizaje y calificación de evidencias /SEMANA PLAN DE MEJORAMIENTO |

**GRUPO Nº1**
**BACTERIAS**
Felipe Herrera
Carolina Poloche
Felipe Largo

**GRUPO Nº2 MOHOS Y LEVADURAS**
Catalina Silva
Jorge Gómez
Johann Arias

**GRUPO Nº3**
**PARASITOS**
Javier Herrera
Jorge Andrango

**GRUPO Nº4 ALGAS**
Lorena Sánchez
Rubén Rodríguez
Sergio Velásquez

**GRUPO Nº5 VIRUS**
Elkin Ovalle
Kevin Bernal

**CRONOGRAMA GRUPOS DE TRABAJO FICHA TC Cer ART 2668316 sábado 10-2PM**