# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

**FECHA INICIAL:** 01/06/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2669517 - SERVICIOS DE BARISMO

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

3. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS, NORMATIVIDAD Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

3. OBTENER CAFÉ FILTRADO SEGÚN MÉTODO PREPARACIÓN, TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN, NORMATIVIDAD Y SOLICITUD DEL CLIENTE.

4. ELABORAR BEBIDAS CON BASE EN CAFÉ ESPRESSO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL CAFÉ.

5. PROPONER BEBIDAS O PROCEDIMIENTOS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DE CONSUMO, NORMATIVIDAD Y POLÍTICAS COMERCIALES DEL ESTABLECIMIENTO.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2774927 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 16.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2793087 - 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 :** 16.00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2790730 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40.00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 120.00

## 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 |
|---|---|---|---|
| 01/06/2023 | 01/06/2023 | PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N | 8.00 |
| 07/06/2023 | 07/06/2023 | PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N | 8.00 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 14/06/2023 | 14/06/2023 | PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N | 8.00 |
| 21/06/2023 | 21/06/2023 | PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N | 8.00 |
| 28/06/2023 | 28/06/2023 | PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N | 8.00 |

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 40.00

**INSTRUCTOR:** EDWIN ISIDRO ROJAS ACOSTA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA