TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2899220 - TECNICAS PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ,CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.

PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS YPRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTOHASTA LA TAZA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876216 - 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 : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2890414 - 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 : 38,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 84,60

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: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES