SENA	**Centro de Tecnologías Agroindustriales**	Versión 2
	Formato - Plan de trabajo	Fecha de elaboración: 08 de febrero del 2022
	Documento de apoyo	Copia no controlada

Nombre del programa:	ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL
Nombre del proyecto:	**N/A**
Fase del proyecto:	**N/A**
Código de ficha:	2929210
Nombre del instructor:	CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

No	Nombre del Aprendiz	Actividad de aprendizaje	Descripción del Producto o desempeño	Forma de entrega de la evidencia		Fecha de entrega	Entregó	
				Físico	Digital		Si	No
1	JONATHAN ESTEBAN ALFARO LOPEZ	Reconocer las variables que afectan el proceso de elaboración de cerveza artesanal: molienda y sus implicaciones en la extracción, temperaturas durante el macerado y lavado del grano, tiempos de adición durante el hervido, filtración, variables en la fermentación (temperatura y concentración de azúcares disueltos), gasificación.	Conversatorio	x		8/04/2024	x	
2	JOSE MIGUEL VICTORIA RESTREPO		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
3	JUAN CARLOS USAMA ARTEAGA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
4	JUAN DIEGO QUINTERO CANO		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
5	JUAN ESTEBAN ALARCON MERCHAN		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
6	JUAN JOSE ALVAREZ MEJIA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
7	JUAN JOSE ZAPATA IBARRA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
8	JUAN NICOLAS RAMIREZ BARRERA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
9	JUAN PABLO PAEZ SALAZAR		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
10	LILIAN SILVANA OLIVA REALPE		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
11	MANUEL ANDRES TOVAR SALAZAR		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
12	MARIA CAMILA ADARMES ARDILA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
13	MARIA FERNANDA MORALES BERMUDEZ		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
14	MIGUEL ANGEL ESCOBAR GARCIA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
15	SEBASTIAN ANDRES VALENCIA LONDOÑO		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
16								

No	Nombre del Aprendiz	Actividad de aprendizaje	Descripción del Producto o desempeño	Forma de entrega de la		Fecha de entrega	Entregó	
				Físico	Digital		Si	No
1	JONATHAN ESTEBAN ALFARO LOPEZ	Identificación de los principales errores al momentos de fabricar cerveza artesanal. Discutir los principales métodos correctivos en la elaboración de cerveza artesanal. Métodos de reporte y registro de información con miras a garantizar la trazabilidad del proceso. Caracterización de residuos. Introducción a SST.	Conversatorio	x		15/04/2024	x	
2	JOSE MIGUEL VICTORIA RESTREPO		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
3	JUAN CARLOS USAMA ARTEAGA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
4	JUAN DIEGO QUINTERO CANO		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
5	JUAN ESTEBAN ALARCON MERCHAN		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
6	JUAN JOSE ALVAREZ MEJIA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
7	JUAN JOSE ZAPATA IBARRA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
8	JUAN NICOLAS RAMIREZ BARRERA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
9	JUAN PABLO PAEZ SALAZAR		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
10	LILIAN SILVANA OLIVA REALPE		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
11	MANUEL ANDRES TOVAR SALAZAR		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
12	MARIA CAMILA ADARMES ARDILA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
13	MARIA FERNANDA MORALES BERMUDEZ		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
14	MIGUEL ANGEL ESCOBAR GARCIA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
15	SEBASTIAN ANDRES VALENCIA LONDOÑO		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
16								