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:	2929298
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	ALDENY LORENA MARULANDA OSORIO	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	ALEJANDRA FUENMAYOR MAZO		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
3	ANDRES SANTIAGO PEREZ COLMENARES		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
4	BRANDON ANDRES VARGAS RODRIGUEZ		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
5	CARLOS ARTURO MARTINEZ RIVILLAS		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
6	CAROLINA TORRES MENESES		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
7	JACKLIN DEINETH ROMAÑA LONDOÑO		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
8	JOSE FELIPE VARGAS MONSALVE		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
9	KATHERINE OSORIO GOMEZ		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
10	LUIS CARLOS BRAVO INGUILAN		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
11	MARIANA OSORIO SANCHEZ		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
12	MARIANA VILLADA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
13	MICHELL ALEJANDRA VALENCIA GARCIA		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
14	NANCY GARCIA ALZATE		Conversatorio	x		8/04/2024	x	
15	SOPHIE OCAMPO REYES		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	ALDENY LORENA MARULANDA OSORIO	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	ALEJANDRA FUENMAYOR MAZO		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
3	ANDRES SANTIAGO PEREZ COLMENARES		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
4	BRANDON ANDRES VARGAS RODRIGUEZ		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
5	CARLOS ARTURO MARTINEZ RIVILLAS		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
6	CAROLINA TORRES MENESES		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
7	JACKLIN DEINETH ROMAÑA LONDOÑO		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
8	JOSE FELIPE VARGAS MONSALVE		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
9	KATHERINE OSORIO GOMEZ		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
10	LUIS CARLOS BRAVO INGUILAN		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
11	MARIANA OSORIO SANCHEZ		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
12	MARIANA VILLADA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
13	MICHELL ALEJANDRA VALENCIA GARCIA		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
14	NANCY GARCIA ALZATE		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
15	SOPHIE OCAMPO REYES		Conversatorio	x		15/04/2024	x	
16								