TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2964374 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2802114 - 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.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2955625 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951777 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO