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:	2976346
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	Marieth Perilla Daza	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		14/05/2024	x	
2	Katherine Marquez		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
3	Rosario Castro Gonzalez		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
4	Gloria Amparo Florez Monsalve		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
5	Luz Stella Lozano Giraldo		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
6	Beatriz Eugenia Lemos Velasco		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
7	Yaneth Fernanda Montehermoso		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
8	Diego Fernando Gomez Tabor		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
9	Yamiled Orjuela Jaramillo		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
10	Claudia Castrillon Gonzalez		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
11	Jorge Andres Gonzalez Saavedra		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
12	Gloria Tamayo Camayo		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
13	Jimena Lucia García Gordillo		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
14	Sandra Patricia Correa		Conversatorio	x		14/05/2024	x	
15	Maria Ruby Valencia		Conversatorio	x		14/05/2024	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	Marieth Perilla Daza	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		16/05/2024	x	
2	Katherine Marquez		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
3	Rosario Castro Gonzalez		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
4	Gloria Amparo Florez Monsalve		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
5	Luz Stella Lozano Giraldo		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
6	Beatriz Eugenia Lemos Velasco		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
7	Yaneth Fernanda Montehermoso		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
8	Diego Fernando Gomez Tabor		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
9	Yamiled Orjuela Jaramillo		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
10	Claudia Castrillon Gonzalez		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
11	Jorge Andres Gonzalez Saavedra		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
12	Gloria Tamayo Camayo		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
13	Jimena Lucia García Gordillo		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
14	Sandra Patricia Correa		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
15	Maria Ruby Valencia		Conversatorio	x		16/05/2024	x	
16								