PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ ID: 2310906

Competencia : REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA DE ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA DEL APRENDIZ
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del cafe			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAYO	X		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	X		MAYO	X		

	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		MAYO	**X**		
	Analisis físico del café			MAYO			
	TALLER 2	**X**		MAYO	**X**		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		MAYO	**X**		
	Analisis físico del café			MAYO			

	TALLER 2	**X**		MAYO	**X**		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		MAYO	**X**		
	Analisis físico del cafe			MAYO			
	TALLER 2	**X**		MAYO	**X**		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		MAYO	**X**		
	Analisis físico del café						