**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ ID: 2310906**

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

**Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚNPROTOCOLOS ESTABLECIDOS**

| NOMBRE DEL APRENDIZ | ACTIVIDADES A DESARROLLAR | FORMA DE ENTREGA DE ACTIVIDAD | | FECHA DE ENTREGA | ENTREGO | FIRMA DEL APRENDIZ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | FISICO | DIGITAL | | SI | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | X | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | X | |
| | Analisis físico del cafe | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | X | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | X | | JUNIO | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | **x** | | JUNIO | | |
| | **IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS** | **x** | | JUNIO | | |
| | Analisis físico del café | | | JUNIO | | |
| | **TALLER 2** | **x** | | **x** | | |

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

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