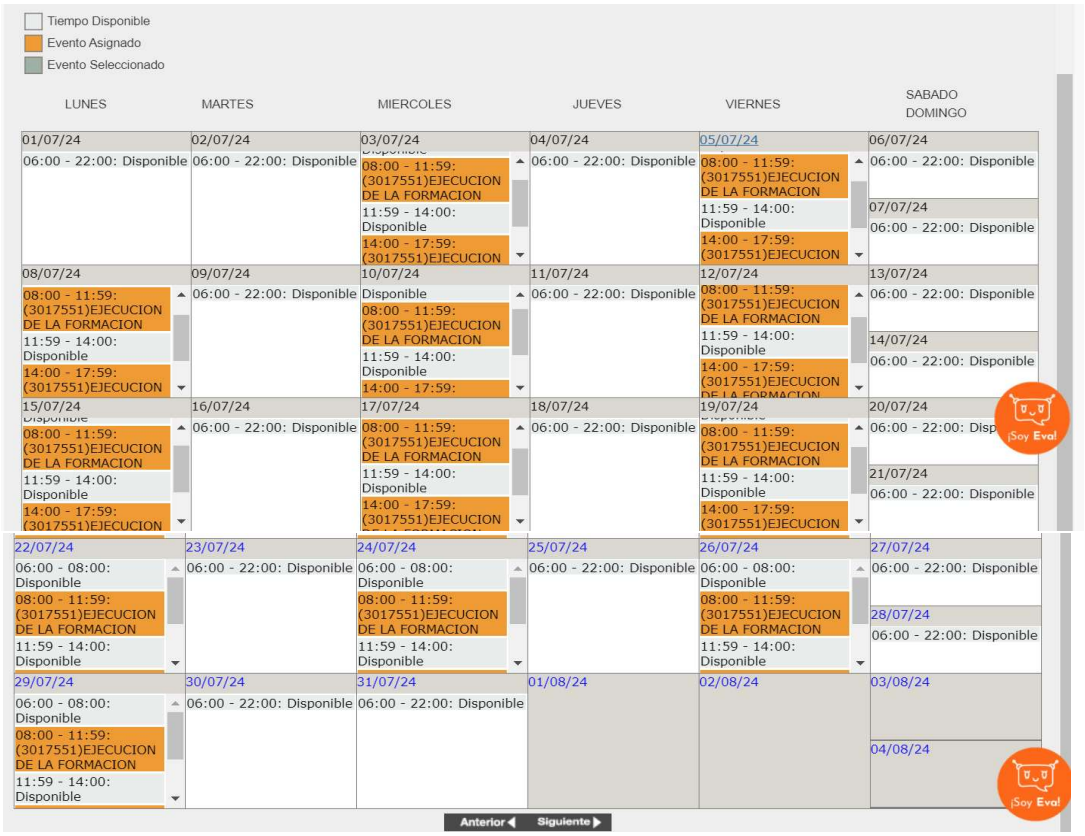
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL VALLE DEL CAUCA
CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

Nombre instructor: César Augusto Martínez García

Mes: 45474

Total horas directas: 100



Código de ficha	Nombre del programa de formación	Fecha	Rango de horas (ejemplo: 06:00a.m. a 09:00a.m.	Actividad de aprendizaje	Resultado(s) de aprendizaje	Total Horas
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	3	08:00 am - 12:00 pm	RECONOCER PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA.	290804036-01ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	3	02:00 pm - 06:00 pm	IDENTIFICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA CERVECERA		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	5	08:00 am - 12:00 pm	RECONOCER LEGISLACIÓN CERVECERA.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	5	02:00 pm - 06:00 pm	IDENTIFICAR EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	8	08:00 am - 12:00 pm	COMPROBAR CONDICIONES DE USO DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	8	02:00 pm - 06:00 pm	PREPARAR SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	10	08:00 am - 12:00 pm	REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS UTENSILIOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	10	02:00 pm - 06:00 pm	ALISTAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.	290804036-02DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA	4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	12	08:00 am - 12:00 pm	PESAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	12	02:00 pm - 06:00 pm	EFECTUAR MOLIENDA DE MALTAS Y CEREALES.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	15	08:00 am - 12:00 pm	REALIZAR MACERACIÓN DE MALTAS Y CEREALES.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	15	02:00 pm - 06:00 pm	FILTRAR EL MOSTO		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	17	08:00 am - 12:00 pm	RECIRCULAR MOSTO		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	17	02:00 pm - 06:00 pm	EFECTUAR LAVADO DE GRANOS.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	19	08:00 am - 12:00 pm	MEDIR VARIABLES DE PROCESO	290804036-03MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.	4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	19	02:00 pm - 06:00 pm	TRANSFERIR EL MOSTO AL TANQUE DE COCCIÓN		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	22	08:00 am - 12:00 pm	REGISTRAR VARIABLES DEL PROCESO.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	22	02:00 pm - 06:00 pm	CLASIFICAR RESIDUOS.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	24	08:00 am - 12:00 pm	EFECTUAR DISPOSICIÓN DE RESIDUOS.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	24	02:00 pm - 06:00 pm	ACONDICIONAMIENTO DEL MOSTO		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	26	08:00 am - 12:00 pm	VERIFICAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.	290804036-04APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	26	02:00 pm - 06:00 pm	IDENTIFICAR PARÁMETROS FUERA DE CONTROL.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	29	08:00 am - 12:00 pm	ELABORAR REPORTE DEL PROCESO.		4
3017551	Elaboración de Cerveza Artesanal	29	02:00 pm - 06:00 pm	IDENTIFICAR ACCIONES DE MEJORA.		4
					TOTAL DE HORAS	**96**