

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3045575 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA 3024185 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 2986002 - PRODUCCION DE CAFE
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL MANTENIMIENTO EN EL CULTIVO DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,60
--------------------------------------	--------------

FICHA 3045562 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS
DE APRENDIZAJE: 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.

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

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,20

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: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES