TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

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

FECHA FINAL: 30/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026466 - PREPARACIÓN DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS SIGUIENDO TENDENCIAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ELABORADOS DE ACUERDO CON LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE DECORACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3043604 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

• 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.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

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

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3052887 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS 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.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

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

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3043600 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS 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.
27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS
27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD
27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.
27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA
27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.
27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: ELIESER JESUS CARVAJAL FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO