SENA	**Centro de Tecnologías Agroindustriales**	Versión 2
	Formato - Plan de trabajo	Fecha de elaboración: 08 de febrero del 2022
	Documento de apoyo	Copia no controlada

Nombre del programa:	ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL
Nombre del proyecto:	**N/A**
Fase del proyecto:	**N/A**
Código de ficha:	3069397
Nombre del instructor:	CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

No	Nombre del Aprendiz	Actividad de aprendizaje	Descripción del Producto o desempeño	Forma de entrega de la evidencia		Fecha de entrega	Entregó	
				Físico	Digital		Si	No
1	Eugenio Soto	Reconocer las variables que afectan el proceso de elaboración de cerveza artesanal: molienda y sus implicaciones en la extracción, temperaturas durante el macerado y lavado del grano, tiempos de adición durante el hervido, filtración, variables en la fermentación (temperatura y concentración de azúcares disueltos), gasificación.	Conversatorio	x		12/09/2024	x	
2	Lorena Ramírez		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
3	Lina Marcela Ramírez Vergara		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
4	Juan José González Libreros		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
5	Erit Tatiana Restrepo Guzmán		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
6	Paola Andrea valdez gallego		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
7	Sandra milena vasquez		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
8	MARIA LISBANIA GUZMAN		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
9	Juan Mateo Lasprilla Flórez		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
10	Viviana Isabel ordoñez Hernandez		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
11	Jhon fredy cardona Hernandez		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
12	Wildelman Caballero rios		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
13	Javier Garcia		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
14	Jorge Hernan Ramírez Llano		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
15	Luz marina salazar		Conversatorio	x		12/09/2024	x	
16	Harold Ignacio gómez		Conversatorio	x		12/09/2024		
17	Natalia Vinasco Valdez		Conversatorio	x		12/09/2024		

No	Nombre del Aprendiz	Actividad de aprendizaje	Descripción del Producto o desempeño	Forma de entrega de la evidencia		Fecha de entrega	Entregó	
				Físico	Digital		Si	No
1	Eugenio Soto	Identificación de los principales errores al momentos de fabricar cerveza artesanal. Discutir los principales métodos correctivos en la elaboración de cerveza artesanal. Métodos de reporte y registro de información con miras a garantizar la trazabilidad del proceso. Caracterización de residuos. Introducción a SST.	Conversatorio	x		16/09/2024	x	
2	Lorena Ramírez		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
3	Lina Marcela Ramírez Vergara		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
4	Juan José González Libreros		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
5	Erit Tatiana Restrepo Guzmán		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
6	Paola Andrea valdez gallego		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
7	Sandra milena vasquez		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
8	MARIA LISBANIA GUZMAN		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
9	Juan Mateo Lasprilla Flórez		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
10	Viviana Isabel ordoñez Hernandez		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
11	Jhon fredy cardona Hernandez		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
12	Wildelman Caballero rios		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
13	Javier Garcia		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
14	Jorge Hernan Ramírez Llano		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
15	Luz marina salazar		Conversatorio	x		16/09/2024	x	
16	Harold Ignacio gómez		Conversatorio	x		16/09/2024		
17	Natalia Vinasco Valdez		Conversatorio	x		16/09/2024		