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:	3074842
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	ANYI PAOLA HERNANDEZ BAQUERO	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		18/09/2024	x	
2	AURA ROSA MARIN CASTRILLON		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
3	CHARLY POLANIA PERDOMO		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
4	DIANA PATRICIA QUIROGA PELAEZ		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
5	EDUARD ALEXIS ZAPATA VERGARA		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
6	KEVIN ALEJANDRO RODRIGUEZ GIRALDO		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
7	LINA MARIA GALEANO GALVIS		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
8	LUZ ADRIANA BERNAL UCHIMA		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
9	LUZ MARINA SOTO LONDOÑO		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
10	LUZ MIRIAM SANCHEZ MEZA		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
11	MARIA FERNANDA VALENCIA MATEUS		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
12	MARIA ISABEL TORRES ARZAYUS		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
13	MARTHA CECILIA OSORIO DUQUE		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
14	PATRICIA MORENO GOMEZ		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
15	RUBEN DARIO GIRALDO RENDON		Conversatorio	x		18/09/2024	x	
16	STELLA BALLESTEROS DURAN		Conversatorio	x		18/09/2024		
17			Conversatorio	x		18/09/2024		