TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129497 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129489 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129488 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129490 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129487 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129483 - ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LAS MUESTRAS DE CAFÉ APLICANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS

EVALUAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE LA MUESTRA DE CAFÉ MEDIANTE LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

PREPARAR LAS MUESTRAS DE CAFÉ ACORDE CON EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS A DESARROLLAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

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: ANGELICA ROCIO TOVAR CALEÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA