# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

**FECHA INICIAL:** 01/06/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3252241 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 32,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3223395 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 31,70

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3252412 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3223428 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

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

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 159,30

## 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:** CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES