



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
- Código del Programa de Formación: 93610250
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- Competencia: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - ☐ DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.
 - ☐ COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES FIJADOS.
 - ☐ IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
 - ☐ PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACION

Esta guía le servirá para que desarrolle todas las actividades que le permitirán alcanzar los resultados de aprendizaje propuestos mediante la presentación de evidencias en los tiempos estipulados, para que demuestre sus competencias en la producción de Café.

Formará al caficultor para que sea supervisor de su propia finca cafetera, coordinador del sistema productivo del café, y de la calidad de la producción, y supervisor y coordinador del personal de la finca. Una producción planeada y profesionalizada potenciará aún más el café colombiano en el mundo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Se hace por medio de visitas al predio, buscar el terreno adecuado para hacer la prácticas en compañía del instructor se realizar exposiciones talleres sobre el mercado mundial de café



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia las técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <p>Ensayos, guías ,talleres entregados exposiciones ,trabajo en equipo materiales</p> <p>Evidencias de Desempeño</p> <ul style="list-style-type: none">● reconocer los protocolos usados en los análisis de las propiedades sensoriales básicas en café● describir las propiedades sensoriales básicas.● comparar las propiedades sensoriales básicas.● registrar las propiedades sensoriales básicas.,● Evidencias de Producto: Fotos, videos, guías, ensayos entregados.	<p>Determina los protocolos para los análisis de las propiedades sensoriales básicas en café de acuerdo con la normativa vigente. Identifica las propiedades sensoriales según los protocolos y manuales establecidos. Reconoce las propiedades básicas con base en los manuales establecidos. Entrega los formatos diligenciados con las propiedades sensoriales básicas identificadas cumpliendo con los protocolos de la empresa. Evidencia lo analizado durante el desarrollo de las habilidades sensoriales según los protocolos.</p>	<p>Técnica: Aprendizaje polémico, aprendizaje colaborativo.</p> <p>Instrumento: Informe escrito, taller.</p>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

--	--	--

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- FEDECAFE, 2012. Colombia es café.
- FEDECAFE, 2012. 24 cartillas cafeteras.
- Guía del Caficultor.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Javier Gómez	instructor	TECNOPARQUE	FEBRERO

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JAVIER GOMEZ	INSTRUCTOR	TECNOPARQUE	FEBRERO



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE