PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ ID: 2310906					
Competencia : ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ALTA CALIDAD (TOSTION)					
Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚNPROTOCOLOS ESTABLECIDOS DEL CAFÉ TOSTADO MES MARZO					
	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	**FORMA DE ENTREGA DE ACTIVIDAD**		**FECHA DE ENTREGA**	**ENTREGO**
		FISICO	**DIGITAL**		**SI**
	TALLER 2	X			X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MARZO	X
	Analisis físico del cafe			MARZO	
	TALLER 2	X		MARZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MARZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MARZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAR ZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MARZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAR ZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAR ZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAR ZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MAR ZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X
	TALLER 2	X		MAR ZO	X
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	X		MARZO	X
	Analisis físico del café			MARZO	X

	TALLER 2	x		MAR ZO	
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	x		MAR ZO	
	Analisis físico del café			MARZO	
	TALLER 2	x		MAR ZO	
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	x		MAR ZO	
	Analisis físico del café			MARZO	
	TALLER 2	x		MARZO	
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	x		MARZO	

	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		**X**	X		
	Analisis físico del café				X		
	TALLER 2	**X**		**X**	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		**X**	X		
	Analisis físico del café				X		

	TALLER 2	**X**		**X**	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		**X**	X		
	Analisis físico del cafe				X		
	TALLER 2	**X**		**X**	X		
	IDENTIFICACION DE SABORES BASICOS	**X**		**X**	X		
	Analisis físico del café				X		