



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	
3/03/2025	
Denominación del Programa de Formación	
Aplicación de circuitos electronicos en entornos rurales	
Modalidad de Formación	
Presencial	
Código y versión del Programa de Formación	
22420212-1	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
N/A	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
N/A	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	
Jose Alexander Agudelo Garcia.	

Copia controlada

Nombres y Apellidos	
Angela Daniela Ariza Isaac	Vall
Nombres y Apellidos	
Nombres y Apellidos	
Nombres y Apellidos	

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES APRENDIZAJE TIP	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN

N/A	N/A	Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica.	1. 27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 2. 27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 3. 27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.	CARACTERÍSTICAS, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, TÉCNICAS DE MEDICIÓN, TIPOS DE VARIABLES. MOLIENDA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, GRANULOMETRÍA Y CRITERIOS DE USO SEGÚN MÉTODO DE PREPARACIÓN. NORMATIVA TÉCNICA: CONCEPTO, ENTES REGULADORES, ESTÁNDARES INTERNACIONALES, PARÁMETROS, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, PRESENTACIONES DE BARRISMO. PROCEDIMIENTO TÉCNICO: NIVELACIÓN DEL CAFÉ, DISTRIBUCIÓN DEL AGUA, VELOCIDAD DEL VERTIDO, NIVEL DE AGUA, REGULACIÓN DE CAÍDA. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ: CONCEPTO, PERFIL GUSTATIVO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. SENSIBILIZACIÓN GUSTATIVA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS. PROTOCOLOS DE SERVICIO A LA MESA: CONCEPTO, APLICACIÓN. AGUA POTABLE: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, PROPIEDADES. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN: CONCEPTO Y APOORTE SENSORIAL A LA BEBIDA. EQUIPOS PARA PREPARACIÓN: CONCEPTO, TIPOS Y CRITERIOS TÉCNICOS PARA SU USO.	IDENTIFICAR MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ. SELECCIONAR MÉTODOS ALTERNATIVOS. RECONOCER CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL CAFÉ. VERIFICAR EQUIPOS Y ACCESORIOS. COMPROBAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS. ORGANIZAR EL ÁREA PARA LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA. ALISTAR EL FILTRO PARA LA PREPARACIÓN. SELECCIONAR TIPO DE MOLIENDA. DETERMINAR LA RELACIÓN AGUA-CAFÉ. APLICAR TÉCNICAS DE CONTROL DE EXTRACCIÓN. AJUSTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL CAFÉ. CALIBRAR MOLIENDA. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ. REALIZAR PRESENTACIONES DE CAFÉ. DETERMINAR PARÁMETROS DE CALIDAD DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN. VALORAR LAS CONDICIONES DE LA BEBIDA. IDENTIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD A CORREGIR. AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD. OFRECER LA BEBIDA DE CAFÉ POR MÉTODOS ALTERNATIVOS. DESCRIBIR LA BEBIDA DE CAFÉ. SERVIR LA BEBIDA DE CAFÉ SOLICITADA POR EL CLIENTE.	DESCRIBE LOS MÉTODOS ALTERNATIVOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. AJUSTA EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS SEGÚN MÉTODO DE EXTRACCIÓN SELECCIONADO. DESCRIBE LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE OBTENCIÓN DE SOLUBLES CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES INTERNACIONALES. PREPARA LA BEBIDA DE CAFÉ POR MEDIO DE DIFERENTES MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LA BEBIDA DE CAFÉ PREPARADA SEGÚN ESTÁNDARES INTERNACIONALES.	Realizar prueba de taza de café de acuerdo con los requerimientos técnicos y normativos. Identificar olores y sabores en la matriz de café y en agua.	40	8	EVIDENCIAS DE PRODUCTO Actividad 2 Realizar Taller teórico práctico Sensorial . Técnica: formulación de preguntas, observación directa Instrumento: Lista de chequeo Actividad 3 Realizar Taller teórico práctico de caracterización Sensorial . Técnica: formulación de preguntas, observación directa Instrumento: ista de chequeo EVIDENCIA DE DESEMPEÑO Y PRODUCTO Actividad 4 Realizar presentación del informe colaborativo del protocolo. Técnica: Teórico práctico, observación directa Instrumento: Lista de chequeo del informe	1. INTERRELACIONA LOS ELEMENTOS Y REFERENTES DE LA PLANEACIÓN PEDAGÓGICA. 2. TRABAJA CON OTROS DE FORMA CONJUNTA Y COOPERATIVA. 3. COMPARTE LA EXPERTICIA TÉCNICA EN LA CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO. 4. UTILIZA HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS Y DIDÁCTICAS QUE RESPONDAN A LA POBLACIÓN. 5. EXPONE INFORMACIÓN Y CONOCIMIENTO DE FORMA CLARA, DIRECTA, CONCRETA Y ASERTIVA. 6. GENERA CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE INTERACCIONES FAVORABLES PARA EL PROCESO FORMATIVO EN UN CLIMA DE COMPRENSIÓN, AFECTO Y RESPETO MUTUO. 7. ASUME EL ROL DE ORIENTADOR Y GUÍA DE UN GRUPO O EQUIPO DE TRABAJO.	CTA	LAPIZ, PAPELY MARCADORES

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134
Regional y Centro de formación	
Regional y Centro de formación	
Regional y Centro de formación	
Regional y Centro de formación	
DE IFICADOS	OBSERVACIONES
INSTRUCTORES RESPONSABLES	

Copia no controlada

ANGELA DANIELA ARIZA ISAAC	N/A

Copia no controlada