



INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES MES: OCTUBRE DE 2025

CONTRATISTA: EDGAR JOSE SOTO PAREDES

NUMERO DE CONTRATO: No CO1.PCCNTR. 7695096 del año 2025

Obligación Específica 1:

Descripción de la Actividad: Se participó en las reuniones programadas por la coordinación académica y la subdirección con fines informativos en el mes de NOVIEMBRE de 2025.

Obligación Específica 4

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los conocimientos previos mediante socialización con los aprendices según los conocimientos que cada uno tiene, por medio de un sondeo inicial - debate guiado conforme al programa de formación al cual se matriculó.

Evidencias Fotográficas

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD



Obligación Específica 5

Descripción de la Actividad: Impartir formación en red de conocimiento PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN - TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES, a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:

:

Evidencias fotográficas

REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS				
REGISTRO HORAS ACADEMICAS				
Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa	Aprendices Activos	N° Horas
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	25	72
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	25	8
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	25	8
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	25	12



Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD	25	60
TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES				160
REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR				
DESARROLLO CURRICULAR				
TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES				
TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS				160

Menú ComprobanteDePago.7991... Informe_Apoyo_For... + Crear

Todas las herramientas Editar Convertir Firma electrónica

Buscar texto o herramientas

Compartir Pregunta al Asistente de IA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDGAR JOSE SOTO PAREDES
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO
FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00
FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3237242 - SERVICIOS DE BARISMO

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

1/12/25 15:10 Page 1 of 5

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. MANIPULAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGUN PROCEDIMIENTOS DE TOSTIÓN, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503861 RECONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO.

27040503862 VERIFICAR LAS CONDICIONES FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA VIGENTE.

27040503863 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE.

27040503864 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

1/12/25 15:10 Page 2 of 5

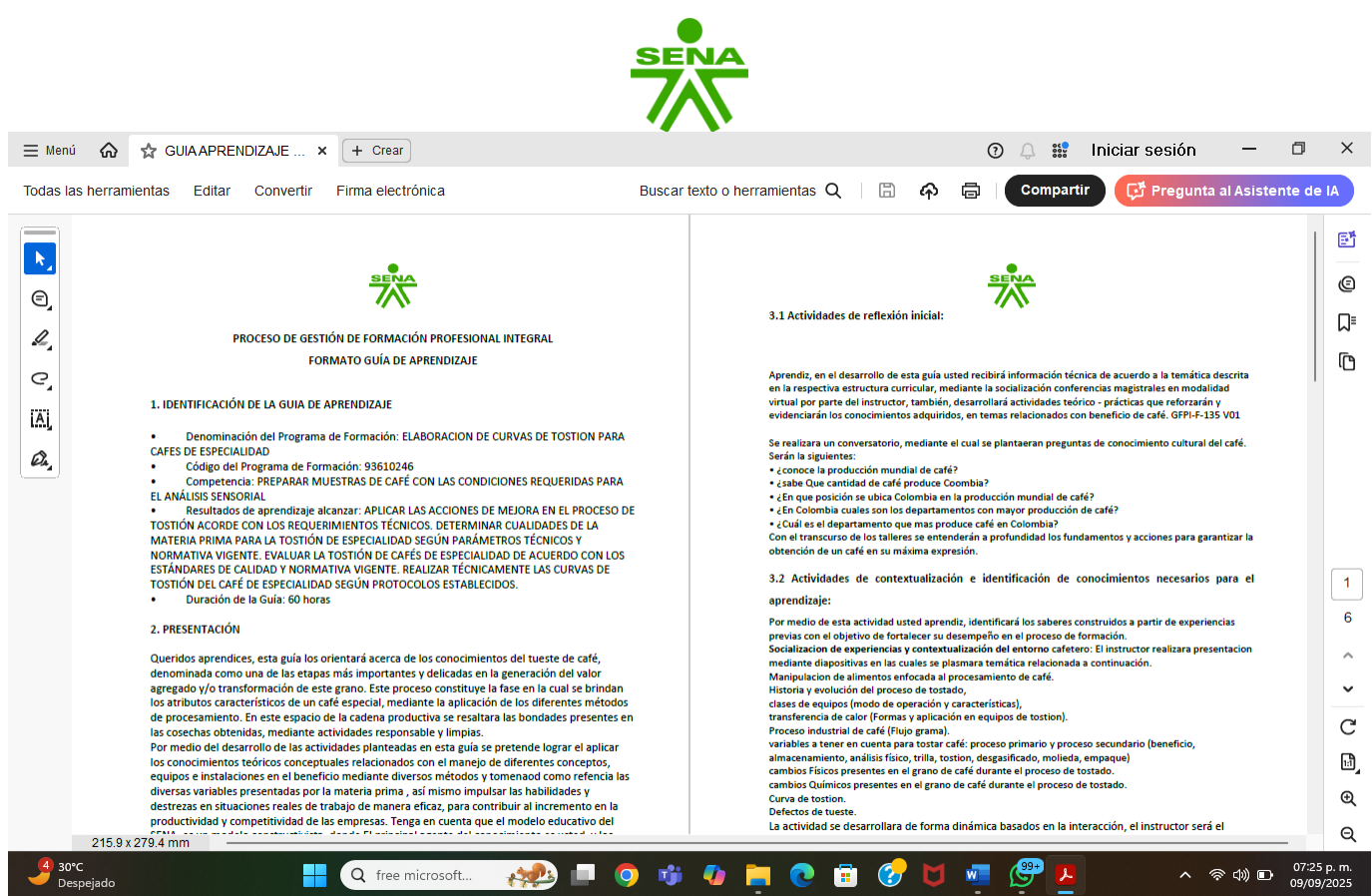
AAPL -1,32%

Buscar

03:52 p. m. 01/12/2025

Obligación Específica 6

Descripción de la Actividad: Se ejecutaron estrategias de aprendizaje basados en los proyectos, en donde, los aprendices desarrollaron por medio del trabajo colaborativo e instrucciones directas de la instructora las actividades propuestas en la guía de aprendizaje de:



Obligación Específica 8

Descripción de la Actividad: Se realizó evaluación de los juicios de evaluativos de la competencia o formaciones impartidas por medio de la plataforma Sofía plus a cada uno de los aprendices con el juicio evaluativo Aprobado y No aprobado, según corresponda.

Se realizó el proceso de solicitud de certificación de los aprendices de las formaciones:

Tipo Formación	N° Ficha	Nombre del Programa
Titulada	3237242	SERVICIOS DE BARISMO
Complementaria	3377942	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO
Complementaria	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
Complementaria	3396700	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
Complementaria	3343862	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD

Evidencias Juicios Evaluativos y Solicitud de Certificación



Reporte de Juicios Evaluativos 3343862-ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPEC...

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/11/2025
Fecha de Caracterización:	3343862
Código:	93610246
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/10/2025
Fecha Fin:	30/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	54 - REGIONAL NORTE DE SANTANDER
Centro de Formación:	919 - CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	0005060568	EYLLINGH YULBENIZ	CORDOBA FERNANDEZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509049 - APLICAR LAS ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIACIÓN ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
CC	0005060568	EYLLINGH YULBENIZ	CORDOBA FERNANDEZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509050 - DETERMINAR CUALIDADES DE LA MATERIA PRIMA PARA LA TOSTIACIÓN DE ESPECIALIDAD SEGUN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
CC	0005060568	EYLLINGH YULBENIZ	CORDOBA FERNANDEZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509051 - EVALUAR LA TOSTIÓN DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y ALTERNATIVA VIGENTE
CC	0005060568	EYLLINGH YULBENIZ	CORDOBA FERNANDEZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509052 - REALIZAR TÉCNICAMENTE LAS CURVAS DE TOSTIÓN DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
CC	0090465851	KARINA YAQUELIN	CAICEDO DIAZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509049 - APLICAR LAS ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIACIÓN ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
CC	0090465851	KARINA YAQUELIN	CAICEDO DIAZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509050 - DETERMINAR CUALIDADES DE LA MATERIA PRIMA PARA LA TOSTIACIÓN DE ESPECIALIDAD SEGUN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
CC	0090465851	KARINA YAQUELIN	CAICEDO DIAZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509051 - EVALUAR LA TOSTIÓN DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y ALTERNATIVA VIGENTE
CC	0090465851	KARINA YAQUELIN	CAICEDO DIAZ	EN FORMACION	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509052 - REALIZAR TÉCNICAMENTE LAS CURVAS DE TOSTIÓN DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD SEGUN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
CC	0093780619	NELSON DAVID	MARTINEZ ROA	POR CERTIFICAR	36614 - PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES SEQUIJIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL	509049 - APLICAR LAS ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIACIÓN ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Recibidos (4.672) - sotoparedes: x Correo: Edgar Jose Soto Parede: x

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkADk1ODFhMjU1LWE2MjgtNDc3OC05NDI4LWRmM2VkYjQwYmRyYwAQAGqKI0F58IVLuF%2BCioMifs%3D?...

Outlook

SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025-FICHA: 3343862

Resumir

Usted

Cordial Saludo, Agradezco su apoyo en el proceso de certificación e...

Mié 19/11/2025 11:36

Elkin Sanchez Sanabria

Para: Edgar Jose Soto Paredes

Jue 20/11/2025 16:57

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 18/11/2035 16:57

Buenas tardes Edgar,

La ficha se certificó exitosamente

Cordialmente,

Elkin Sanchez Sanabria

Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero-
Cedrum - Contratista.
sanchezs@sena.edu.co
PBX: +(37) 601 3461500 Ext:
Calle 2N Avenidas 4v5 Pasadero



Obligación Específica 9

Descripción de la Actividad: Se envió correo electrónico solicitando el proceso de inscripción de los aspirantes a las formaciones realizadas.

Se envió correo electrónico solicitando el proceso de matrícula con los documentos de los aspirantes a las formaciones realizadas.

Evidencias Correo electrónico con los Documentos enviados al apoyo GAE.



Recibidos (4.672) - sotoaparedes x Correo: Edgar Jose Soto Paredes x

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkADk1ODFhMjU1LWE2MjgtNDc3OC05NDI4LWRmM2VkYjQwYmRjYwQAAGHC%2Fna5b3NEiP2%2FmRwu0O...

Outlook Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Bandeja de en... 90
- Elementos enviados
- Borradores
- ejsoto@sena.edu.co
- Bandeja de en... 90
- Borradores
- Elementos enviados
- Elementos elimi... 1
- Correo no desea... 1
- Notas
- Archivo
- Comunicaci... 1706

Bandeja de ...

Semana pasada

- dcedrumsespeciales FICHAS PENDIENTES POR... Vie 17:59 Buenas Tardes Instructores, Agradec... Fichas Pendien...
- dcedrumsespeciales Notificación Seguridad S... Vie 17:48 Buenas Tardes, Teniendo en cuenta L...
- Lanny Yucelith Soto Araque PROCESO DE INSCRIPCIÓ... Vie 17:36 Estimado instructor(a) cordial saludo... 3396700_MAT... +7
- Lanny Yucelith Soto Ar... PROCESO DE INSCRIPCIÓ... Jue 27/11 Estimado instructor(a) cordial saludo... 259. 3377942 r... +4

PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3377942

Para: dcedrumsespeciales: Edgar Jose Soto Paredes Jue 27/11/2025 15:13

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 25/11/2035 15:13

259. 3377942 reporte_inscrip... 29 KB

Estimado instructor(a)
cordial saludo

Adjunto reporte de matrícula de la ficha y cierre definitivo

SENA

Lanny Yucelith Soto Araque
Centro De Formación Para El Desarrollo Rural Y Minero-
Cedrum - Contratista
lysoto@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500
Cel: +57 337 5000000 / 3375 0000000

Recibidos (4.672) - sotoaparedes x Correo: Edgar Jose Soto Paredes x

outlook.office.com/mail/0/inbox/id/AAQkADk1ODFhMjU1LWE2MjgtNDc3OC05NDI4LWRmM2VkYjQwYmRjYwQAQADzIBDt5%2FexGqq6oD3HN9Vs%3...

Outlook Buscar

Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo Pasos rápidos Leído / No leído Copilot

Favoritos

- Bandeja de en... 90
- Elementos enviados
- Borradores
- ejsoto@sena.edu.co
- Bandeja de en... 90
- Borradores
- Elementos enviados
- Elementos elimi... 1
- Correo no desea... 1
- Notas
- Archivo
- Comunicaci... 1706

Bandeja de ...

Semana pasada

- dcedrumsespeciales FICHAS PENDIENTES POR... Vie 17:59 Buenas Tardes Instructores, Agradec... Fichas Pendien...
- dcedrumsespeciales Notificación Seguridad S... Vie 17:48 Buenas Tardes, Teniendo en cuenta L...
- Lanny Yucelith Soto Araque PROCESO DE INSCRIPCIÓ... Vie 17:36 Estimado instructor(a) cordial saludo... 3396700_MAT... +7
- Lanny Yucelith Soto Ar... PROCESO DE INSCRIPCIÓ... Jue 27/11 Estimado instructor(a) cordial saludo... 259. 3377942 r... +4

PROCESO DE INSCRIPCIÓN CURSO COMPLEMENTARIO 2025_FICHA: 3396700

Para: Edgar Jose Soto Paredes Vie 28/11/2025 17:36

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 26/11/2035 17:36

3396700_MAT_reporte_inscri... 8 KB

Estimado instructor(a)
cordial saludo

Adjunto reporte de matrícula de la ficha y cierre definitivo.

Best Regards

Jorge Ballesteros

Edgar Jose Soto Paredes

Obligación Específica 10



Descripción de la Actividad: Se verificó que los aprendices que se encuentran en las formaciones realizadas se encontraran matriculados.

Se creo ruta de aprendizaje de la formaciones realizadas.

Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de las formaciones realizadas.

Se realizó verificación de la Planilla de Asistencia a matrícula con el listado otorgado por el enlace de cada uno de los establecimientos donde se llevan a cabo las formaciones, para garantizar que el número y tipo de documento sean correctos, así como los nombres y apellidos de los aprendices

The screenshot shows the 'Sofia plus' web application. The browser address bar indicates the URL: `senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces`. The page title is 'Sofia plus'. The main content area is titled 'Ruta de Aprendizaje'. It features a text input field for 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje*' with the value 'FICHA 3343862'. Below this are three buttons: 'Regresar', 'Guardar', and 'Activar Ruta de Aprendizaje'. A green message box at the bottom states: 'La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente'. On the right side, there is a panel titled 'Actividad de aprendizaje' with a list of activities and their corresponding 'Opciones' (Options) represented by plus signs. The activities listed are: 'MIDE LOS PARÁMETROS FÍSICOS DE CAFÉ PARA DESARROLLAR LA CURVA', 'ACTIVIDAD FICHAS 1337009 Y 1305954', 'VERIFICA TEMPERATURA INICIAL', 'DETERMINA LA DENSIDAD ANTES DE TOSTAR EL CAFÉ', 'ELABORAR CURVAS DE TOSTION', 'PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL', 'ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD', 'ELABORACION DE TOSTION 1674870', '1755268 TOSTION', and '1796781 ELABORACION DE CURVAS'. The bottom of the page shows the footer: 'SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a133;'. The Windows taskbar at the bottom shows the date and time: '11:16 a. m. 19/11/2025'.

Obligación Específica 15

Descripción de la Actividad: Se apoyó la divulgación de la segunda oferta de formación.



Obligación Específica 21

Descripción de la Actividad: Se creó en la plataforma Sofía Plus la ruta de actividades y asociar los aprendices de los programas de formación así mismo se emplea la plataforma para subir inasistencias de los aprendices y evaluación de los mismos.



Obligación Específica 22

Descripción de la Actividad: Se organizó la programación mensual del mes de NOVIEMBRE acorde a la programación asignada por la coordinación académica donde se relacionan las competencias, resultados de aprendizaje y cantidad de horas impartidas en el mes.

*Cargue de programación en el drive de coordinación académica con la información de las actividades desarrolladas en las formaciones impartidas.

Evidencia Pantallazo del reporte subido en el OneDrive de la Coordinación académica Formato en Excel cargado al drive asignado por la coordinación académica

11. EDGAR_SOTO_PROGRAMACION_SEMANAL_MENSUAL_NOVIEMBRE_2025 .xlsx

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda

100%

123

Arial N...

10

B

I

A

10

100%

123

Arial N...

10

B

I

A

10

A1:L1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- REGIONAL NORTE DE SANTANDER

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- REGIONAL NORTE DE SANTANDER													
2	CENTRO PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO- CEDRUM													
3	PROGRAMACION SEMANAL DE ACCIONES DE FORMACION DEL INSTRUCTOR - COMPLEMENTARIA													
4	INSTRUCTOR:		EDGAR JOSE SOTO PAREDES			CC No.	88.242.241		MES	NOVIEMBRE		AÑO	2025	
5	FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	MUNICIPIO DE EJECUCION	N° IDENTIFICACION	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR	NOMBRE DE LA COMPETENCIA		RESULTADOS DE APRENDIZAJE		HORA INICIAL	HORA FINAL	L HORA	
6	1/11/2025	1/11/2025	CUCUTA	3343882	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ	REPORTAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LA EVALUACION SENSORIAL DE CAFÉ REGISTRAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS.	REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD.		PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.		12PM	6PM	8	
8	4/11/2025	4/11/2025	TOLEDO	3237242	SERVICIOS DE BARISMO	NORMATIVIDAD VIGENTE: INOCUIDAD, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.	MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.		334063 - 2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGUN PROCEDIMIENTOS DE TOSTION, EMPAQUE, USOS POTENCIALES DEL PRODUCTO, REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y NORMATIVIDAD.		12PM	6:00:00 p. m.	8	
9	5/11/2025	5/11/2025	TOLEDO	3237242		TOSTION: PRINCIPIO TÉRMICO, REACCIONES, PROCESO, TIPOS DE EQUIPOS Y FICHAS TÉCNICAS, VARIABLES A CONTROLAR.					12PM	6:00:00 p. m.	8	
10	6/11/2025	6/11/2025	TOLEDO	3237242		MOLIENDA: CONCEPTOS, EQUIPOS, FICHAS TÉCNICAS, VARIABLES A CONTROLAR.					12PM	6:00:00 p. m.	8	
11	7/11/2025	7/11/2025	TOLEDO	3237242		EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PROCESO DE TOSTIÓN					12PM	6:00:00 p. m.	8	
12	10/11/2025	10/11/2025	TOLEDO	3237242		TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA MOLIENDA DEL CAFÉ TOSTADO PARA MÉTODOS DE PREPARACIÓN					12PM	6:00:00 p. m.	8	
13	11/11/2025	11/11/2025	TOLEDO	3237242		PLANEAR INSTALACIONES, EQUIPOS, E INSUMOS PARA LA TOSTIÓN Y MOLIENDA DEL CAFÉ. APLICAR NORMATIVIDAD PARA LA PREPARACIÓN DEL PRODUCTO.					12PM	6:00:00 p. m.	8	
14	12/11/2025	12/11/2025	TOLEDO	3237242	IDENTIFICAR LOS PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO.	12PM	6:00:00 p. m.	8						

+ ≡

NOVIEMBRE

Buscar

04:00 p. m. 01/12/2025