
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 3237242 - SERVICIOS DE BARISMO
DE APRENDIZAJE:

- **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.

- **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 SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. MANEJAR EL CAFÉ EN GRANO Y/O MOLIDO SEGÚN 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

27040503801 RECONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO.

27040503802 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA VIGENTE

27040503803 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE

27040503804 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

FICHA 3343882 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE
DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3377942 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503801 RECONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO.

27040503802 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA VIGENTE

27040503803 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE

27040503804 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3396700 - EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ANALIZAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL GRANO DE CAFÉ PARA VALORAR SU CALIDAD

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADOPTAR MEDIDAS CORRECTIVAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA

EVALUAR LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

IDENTIFICAR LOS CRITERIOS DE CALIDAD DEL CAFÉ ALMENDRA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE

REALIZAR ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ ALMENDRA SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3343862 - ELABORACION DE CURVAS DE TOSTION PARA CAFES DE ESPECIALIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR MUESTRAS DE CAFÉ CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE TOSTIÓN ACORDE CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

DETERMINAR CUALIDADES DE LA MATERIA PRIMA PARA LA TOSTIÓN DE ESPECIALIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

EVALUAR LA TOSTIÓN DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.

REALIZAR TÉCNICAMENTE LAS CURVAS DE TOSTIÓN DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: EDGAR JOSE SOTO PAREDES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL Y MINERO