

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ORLANDO PRIETO URREA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3305204 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3239207 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3320887 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3267740 - CATACION DE CAFE NIVEL 1

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3261624 - CATACION DE CAFE NIVEL 1
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00
--------------------------------------	-------------

FICHA 3267354 - CATACION DE CAFE NIVEL 1
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3320886 - CATAción DE CAFE NIVEL 1

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATAción) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 PLANIFICAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27040503502 REALIZAR LAS PRUEBAS SENSORIALES DE LA BEBIDA DE CAFÉ DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS

27040503503 EVALUAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SENSORIAL DEL CAFÉ SEGÚN CRITERIOS NORMATIVOS

27040503504 FORMULAR PLANES DE MEJORA A PARTIR DEL ANÁLISIS SENSORIAL DEL CAFÉ CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

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: 8,00

INSTRUCTOR: JULIAN ORLANDO PRIETO URREA**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE
SURCOLOMBIANO