TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3464008 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

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 : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3464007 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

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 : 27,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420272 - 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 : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3420268 - PERFILACION SENSORIAL DEL CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DAR A CONOCER LOS RESULTADOS SENSORIALES DE LA EVALUACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS GENERADOS DURANTE LA CATACIÓN

IDENTIFICAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE UN CAFÉ PARA SU POSICIONAMIENTO DE ACUERDO CON PARÁMETROS

REGISTRAR LA INFORMACIÓN OBTENIDA EN EL PROCESO DE LA CATACIÓN ACORDE CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

SELECCIONAR LOS CAFÉS DIFERENCIADOS SEGÚN LOS ATRIBUTOS, DINÁMICA DEL MERCADO Y NORMATIVA VIGENTE

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 : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 99,90

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: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES