

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DORA LIGIA CASTAÑO OCAMPO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487483 - 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3518761 - TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.
2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3485070 - TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. ALISTAR EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ, CUMPLIENDO LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDOS.
2. PREPARAR LA BEBIDA DE CAFÉ, EN SUS DIFERENTES MÉTODOS, APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PRINCIPIOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANTENIENDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PRODUCTO HASTA LA TAZA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505898 - 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23,90
-------------------------------	-------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	99,80
-------------------------------------	-------

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