TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3486368 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3548960 - ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804042-01 DISPONER EQUIPOS, MATERIALES E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-02 FERMENTAR MOSTO TENIENDO EN CUENTA CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS.

290804042-03 ENVASAR CERVEZA ACONDICIONADA TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290804042-04 VERIFICAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290804036-02 DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA

290804036-03 MONITOREAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS DE CALIDAD.

290804036-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL MOSTO CERVECERO TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 95,80

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
01/06/2026	30/06/2026		4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	4,00

INSTRUCTOR: CESAR AUGUSTO MARTINEZ GARCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE TECNOLOGIAS AGROINDUSTRIALES