

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: 01/06/2026 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3539648 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3539667 - EVALUACION FISICA DEL CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Evaluar calidad física del café según plan de muestreo y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PLANEAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS PARA EL ANÁLISIS DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ, SEGÚN NORMATIVIDAD Y PROTOCOLOS DE CALIDAD.
2. REALIZAR EL ANÁLISIS FÍSICO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES DE LA INDUSTRIA.
3. EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FÍSICO DEL CAFÉ CONFORME A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD.
4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD FÍSICA DEL CAFÉ.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3395523 - PRODUCCION DE CAFE
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR LABORES DE MANTENIMIENTO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3534446 - TUESTE DE CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Tostar café según especificaciones y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PLANEAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ TOSTADO, ACORDE CON PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD
2. OPERAR EQUIPOS SIGUIENDO LOS PROTOCOLOS, CONTROLANDO VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN PLAN DE TUESTE
3. EVALUAR PARÁMETROS DE TUESTE CONFORME A PROTOCOLOS DE CONTROL DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD.
4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE CALIDAD Y CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

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