PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ***ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL***
- Código del Programa de Formación: ***93610007***
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): ***N/A***
- Fase del Proyecto (si aplica): ***N/A***
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): ***N/A***
- Competencia: ***Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad***
- Resultados de Aprendizaje:

  DESARROLLAR LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MOSTO CERVECERO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

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

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

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

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 96 horas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenidos, queridos aprendices; reciban por medio del SENA un caluroso saludo. Este curso te brindará la oportunidad de desarrollar habilidades prácticas y técnicas para la fabricación de cerveza artesanal, una herramienta muy valiosa en el ámbito de negocio. A lo largo del curso, aprenderás a

dominar métodos y procedimientos que te permitirán aplicar conocimientos de manera autónoma y organizada, fortaleciendo tus capacidades

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

3.1.1 Experiencia sensorial.

Los aprendices formarán grupos de 3 personas y describirán una cerveza que les haya marcado: ¿qué sabor tenía?, ¿en qué contexto la tomaron?, ¿qué la hizo especial o desagradable?Después cada grupo compartirá sus experiencias, luego se conectará todo lo socializado con perfil sensorial, ingredientes y estilos de cerveza.

Ambiente requerido: aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: aprendizaje reflexivo y dialogado

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: diapositivas

Duración de la actividad: 5 horas.



3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

3.2.1 Lo necesario para una cerveza artesanal.

El instructor plantea la pregunta central: ¿qué conocimientos creen que se necesitan para hacer cerveza de calidad? Los aprendices proponen ideas y se organizan en categorías: biológico, químico, proceso y

sensorial. Luego de la lluvia de ideas se hablará de los aspectos necesarios para elaborar una buena cerveza artesanal.

Ambiente requerido: aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: aprendizaje basado en la indagación.

Materiales de formación: Diapositivas.

Duración de la actividad: 5 horas.



3.3 Actividades de apropiación:

3.3.1 Mis Ingredientes

Los aprendices estarán en contacto con los ingredientes para la elaboración de cerveza artesanal (lúpulo, cebada, levadura y agua) y responderán para cada ingrediente ¿Qué función cumple cada uno?¿Cómo afecta al sabor, aroma y cuerpo?

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Relación teórico-práctico.

Materiales de formación: Ingredientes para cerveza

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: Documento de respuestas.

Instrumentos de evaluación: Portafolio de evidencia.

Duración de la actividad: 5 horas.



3.3.2 Antes de hacerlo real

Los aprendices formarán grupos de 3 personas y realizarán una presentación donde describen el paso a paso para la elaboración de cerveza artesanal, en cada presentación se identificarán posibles errores de procesos para evitar cometerlos en la práctica.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Evaluación formativa y coevaluación.

Materiales de formación: N/A

Material de apoyo: N/A

Evidencias de aprendizaje: Presentación.

Instrumentos de evaluación: Portafolio de evidencia.

Duración de la actividad: 10 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

3.4.1 Mis primeras cervezas.

Los aprendices, en conjunto con el instructor, harán 2 tipos de cervezas que luego deberán replicar ellos sin la intervención directa del instructor.

Ambiente requerido: Aula de formación apta para elaborar cerveza.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por andamiaje

Materiales de formación: Equipos e insumos para la elaboración de cerveza artesanal.

Material de apoyo: Recetas de elaboración.

Evidencias de aprendizaje: Producto terminado

Instrumentos de evaluación: Portafolio de evidencia.

Duración de la actividad: 71 horas.



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	N/A	Experiencia sensorial.	Exposición ora	N/A	N/A
N/A	N/A	Lo necesario para una cerveza artesanal	Lluvia de ideas	N/A	N/A
N/A	N/A	Mis Ingredientes	Documento de respuestas.	El aprendiz identifica el efecto de cada ingrediente sobre el producto final.	Observación y portafolio de evidencias.
N/A	N/A	Antes de hacerlo real	presentación	Entiende y describe el proceso de elaboración de cerveza.	Observación.
N/A	N/A	Mis primeras cervezas	Producto (Cerveza)	Elabora correctamente cerveza artesanal.	Observación y portafolio de evidencia.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Perfil sensorial: Conjunto de características percibidas en una cerveza a través de los sentidos (sabor, aroma, cuerpo, color).**

- **Estilos de cerveza: Clasificaciones de la cerveza según sus características (por ejemplo: ale, lager, stout), determinadas por ingredientes, proceso y perfil sensorial.**

- **◇ Lluvia de ideas: Técnica grupal para generar ideas de manera espontánea, sin juicio inicial, que luego se organizan y analizan.**

- **Conocimientos biológicos (en cerveza) Saberes relacionados con microorganismos como la levadura y los procesos de fermentación.**

- **Conocimientos químicos (en cerveza) Aspectos relacionados con reacciones químicas, transformación de azúcares y composición del agua.**

- **Proceso cervecero: Conjunto de etapas para elaborar cerveza: maceración, cocción, fermentación, maduración y envasado.**

- **Análisis sensorial Evaluación de un producto utilizando los sentidos para identificar sus características.**

- **Relación teórico-práctica : Integración entre conceptos teóricos y su aplicación en actividades reales.**

- **Ingredientes cerveceros: Elementos básicos para la elaboración de cerveza: lúpulo, cebada (malta), levadura y agua.**

- **Identificación de errores de procesoAnálisis de fallas posibles durante la elaboración de cerveza para prevenirlas en la práctica real.**

- **Elaboración de cerveza artesanal: Proceso manual o semiindustrial de producción de cerveza, donde se controlan ingredientes y técnicas para obtener un producto específico.**

- **Producto terminado: Resultado final del proceso de aprendizaje, en este caso, la cerveza elaborada.**

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Freixes Castrelo, Sergi & Punsola Vilar, Albert.El mundo de la cerveza artesanal.**
- **Hughes, Greg. Cómo elaborar cerveza casera.Editorial Libros Cúpula.**
- **Morton, James.Brew: fabrica tu propia cerveza.**
- **Jackson, Michael.El libro de la cerveza.**
- **Hieronymus, Stan.Lúpulo.Lúpulo.**
- **Palmer, John & Kaminski, Colin. Water: A Comprehensive Guide for Brewers.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					


SENA