SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	Orlin Milena Parra Jara	Firma: Orlin Milena Parra	Identificación:	34331105
Formación:				

MES: MAYO 2022

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
						1
						Ficha: 2534013 Lugar: ROSAS (vereda La Laja) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados)
2	3	4	5	6	7	8
Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos (BPM, El Trigo, La Harina, Calidad de la Harina).	Ficha: 2534013 Lugar: ROSAS (vereda La Laja) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de produtos e intercambio de saberes	Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos(Procesos de panificación, función de los ingredientes, formulación panadera).		Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).		
9	10	11	12	13	14	15
Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Introducción conceptos de Higiene para la manipulación de alimentos	Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación saludable de sal (Pan básico integral, pan de quinua, pan de avena).	Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Introducción conceptos de BPM para la manipulación de alimentos	Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación saludable dulces (Pan básico integral de dulce o mogolla, pan de quinua pasas endulzante panela , pan de avena y pasas).	Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática los alimentos, contaminación de los alimentos, contaminación cruzada	
16	17	18	19	20	21	22
Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de sal	Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática requisitos de instalaciones, edificaciones, equipos, requisitos de fabricación, hábitos del manipulador.	Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática Personal manipulador de alimentos.		Ficha: 2546985 Lugar: ROSAS (Vereda Gualoto) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática plan de saneamiento integral	
23	24	25	26	27	28	29
Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados)						Ficha: 2547362 Lugar: PATÍA (corregimiento El Estrecho) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes
30	31					
	Ficha: 2534013 Lugar: ROSAS (vereda La Laja) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados)					