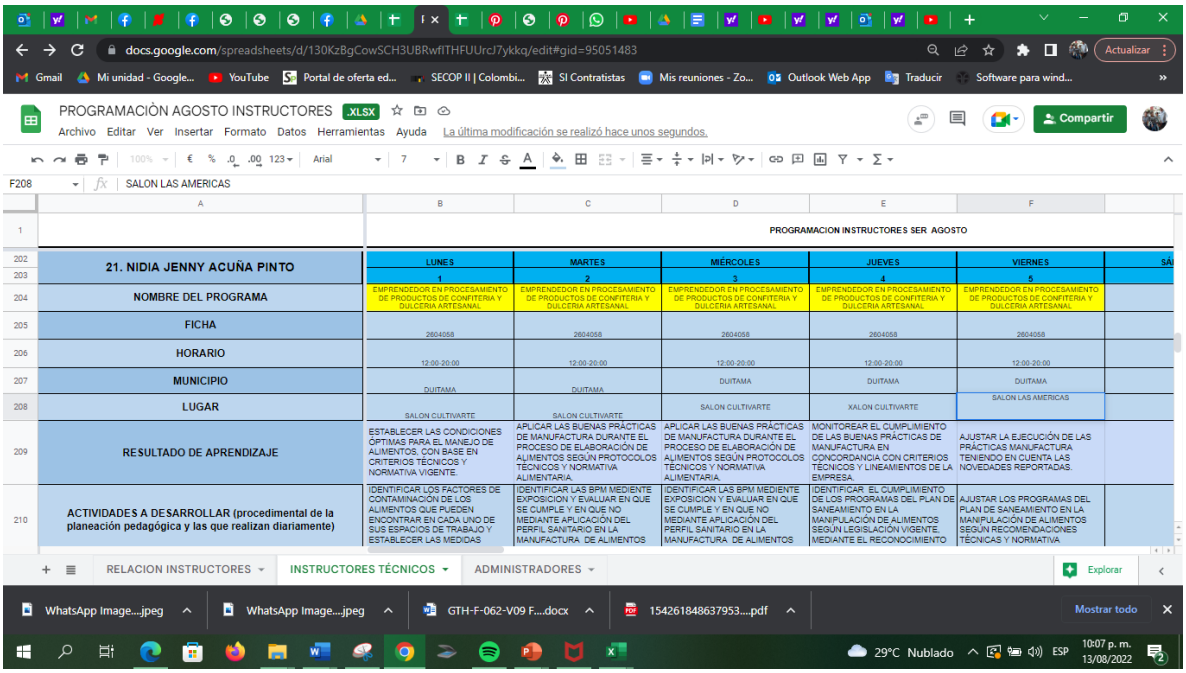
PROGRAMACIÓN DRIVE AGOSTO



PROGRAMACIÒN AGOSTO INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda La última modificación se realizó hace unos segundos.

Compartir

F208 SALON LAS AMERICAS

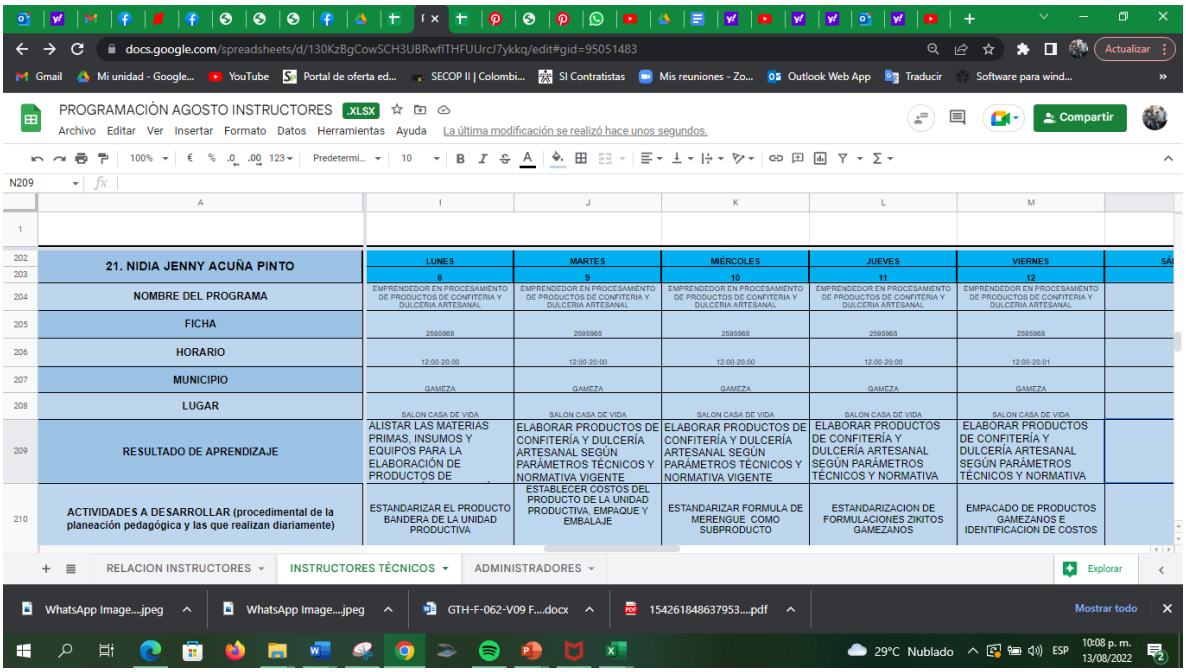
PROGRAMACION INSTRUCTORES SER AGOSTO

	21. NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁ
202		1	2	3	4	5	
204	NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	
205	FICHA	2604058	2604058	2604058	2604058	2604058	
206	HORARIO	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	
207	MUNICIPIO	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	
208	LUGAR	SALON CULTIVARTE	SALON CULTIVARTE	SALON CULTIVARTE	XALON CULTIVARTE	SALON LAS AMERICAS	
209	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.	MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.	AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	
210	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE PUEDEN ENCONTRAR EN CADA UNO DE SUS ESPACIOS DE TRABAJO Y ESTABLECER LAS MEDIDAS	IDENTIFICAR LAS BPM MEDIENTE EXPOSICION Y EVALUAR EN QUE SE CUMPLE Y EN QUE NO MEDIANTE APLICACIÓN DEL PERFIL SANITARIO EN LA MANUFACTURA DE ALIMENTOS	IDENTIFICAR LAS BPM MEDIENTE EXPOSICION Y EVALUAR EN QUE SE CUMPLE Y EN QUE NO MEDIANTE APLICACIÓN DEL PERFIL SANITARIO EN LA MANUFACTURA DE ALIMENTOS	IDENTIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE, MEDIANTE EL RECONOCIMIENTO	AJUSTAR LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA	

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

WhatsApp Image....jpeg | WhatsApp Image....jpeg | GTH-F-062-V09 F....docx | 1542618486379 53....pdf | Mostrar todo

29°C Nublado ESP 10:07 p. m. 13/08/2022



PROGRAMACIÒN AGOSTO INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda La última modificación se realizó hace unos segundos.

Compartir

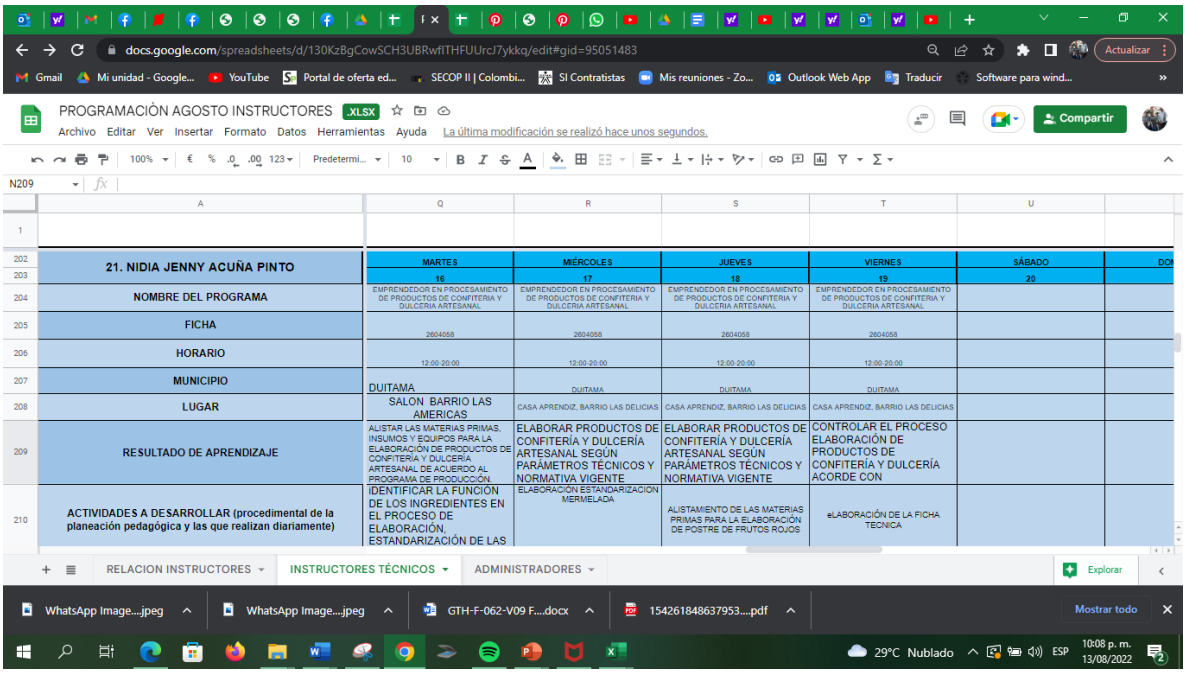
N209

	21. NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁ
202		8	9	10	11	12	
204	NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	
205	FICHA	2595968	2595968	2595968	2595968	2595968	
206	HORARIO	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:01	
207	MUNICIPIO	GAMEZA	GAMEZA	GAMEZA	GAMEZA	GAMEZA	
208	LUGAR	SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA	
209	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	
210	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	ESTANDARIZAR EL PRODUCTO BANDERA DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	ESTABLECER COSTOS DEL PRODUCTO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, EMPAQUE Y EMBALAJE	ESTANDARIZAR FORMULA DE MERENGUE COMO SUBPRODUCTO	ESTANDARIZACION DE FORMULACIONES ZIKITOS GAMEZANOS	EMPACADO DE PRODUCTOS GAMEZANOS E IDENTIFICACION DE COSTOS	

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

WhatsApp Image....jpeg | WhatsApp Image....jpeg | GTH-F-062-V09 F....docx | 1542618486379 53....pdf | Mostrar todo

29°C Nublado ESP 10:08 p. m. 13/08/2022



PROGRAMACIÒN AGOSTO INSTRUCTORES .XLSX

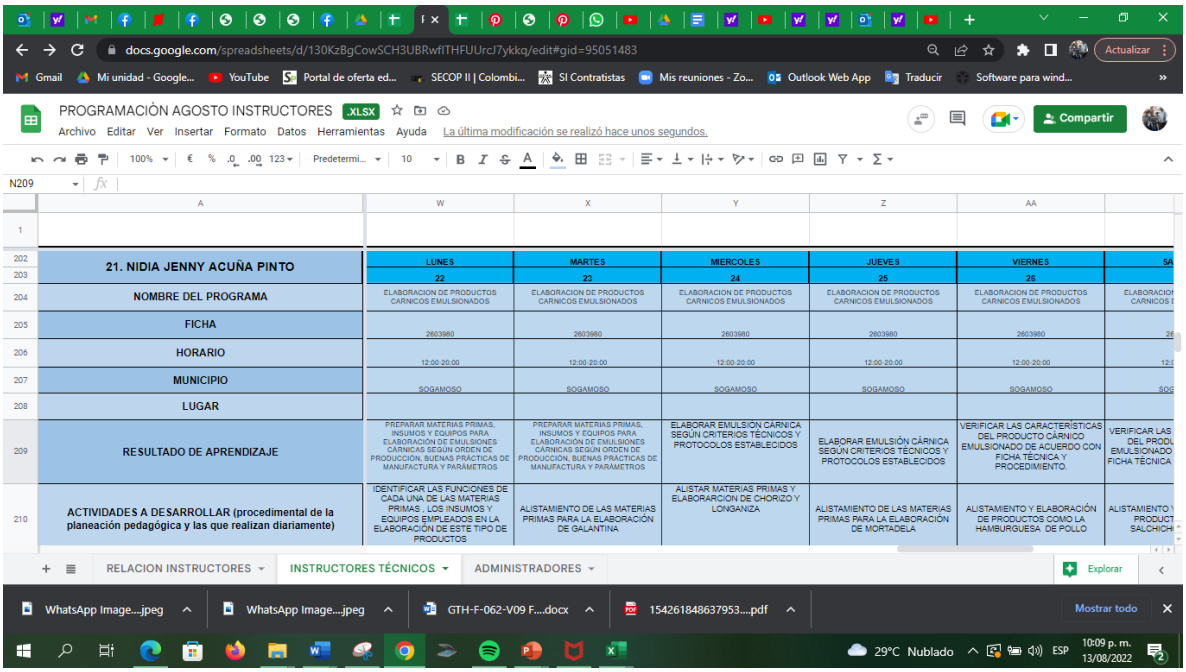
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda La última modificación se realizó hace unos segundos.

21. NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOM
NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL		
FICHA	2604058	2604058	2604058	2604058		
HORARIO	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00		
MUNICIPIO	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA		
LUGAR	SALON BARRIO LAS AMERICAS	CASA APRENDIZ, BARRIO LAS DELICIAS	CASA APRENDIZ, BARRIO LAS DELICIAS	CASA APRENDIZ, BARRIO LAS DELICIAS		
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON		
ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	IDENTIFICAR LA FUNCIÓN DE LOS INGREDIENTES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN, ESTANDARIZACIÓN DE LAS	ELABORACIÓN ESTANDARIZACION MERMELADA	ALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRE DE FRUTOS ROJOS	ELABORACIÓN DE LA FICHA TECNICA		

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

WhatsApp Image....jpeg | WhatsApp Image....jpeg | GTH-F-062-V09 F....docx | 1542618486379 53....pdf | Mostrar todo

29°C Nublado ESP 10:08 p. m. 13/08/2022



PROGRAMACIÒN AGOSTO INSTRUCTORES .XLSX

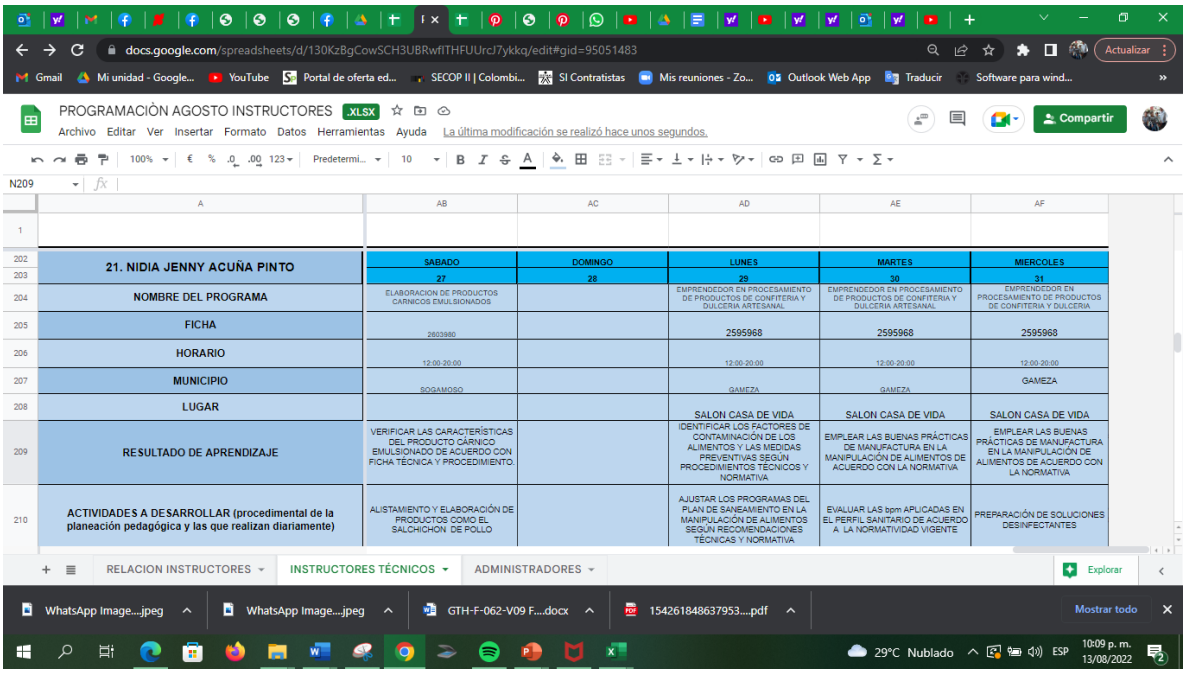
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda La última modificación se realizó hace unos segundos.

21. NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	LUNES 22	MARTES 23	MIERCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SA
NOMBRE DEL PROGRAMA	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS	ELABORACIO CARNICOS E
FICHA	2603980	2603980	2603980	2603980	2603980	26
HORARIO	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:
MUNICIPIO	SOGAMOSO	SOGAMOSO	SOGAMOSO	SOGAMOSO	SOGAMOSO	SOG
LUGAR						
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACION DE EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARAMETROS	PREPARAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACION DE EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARAMETROS	ELABORAR EMULSIÓN CÁRNICA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	ELABORAR EMULSIÓN CÁRNICA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CÁRNICO EMULSIONADO DE ACUERDO CON FICHA TECNICA Y PROCEDIMIENTO.	VERIFICAR LAS DEL PRODU EMULSIONADO FICHA TÉCNICA
ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	IDENTIFICAR LAS FUNCIONES DE CADA UNA DE LAS MATERIAS PRIMAS , LOS INSUMOS Y EQUIPOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS	ALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE GALANTINA	ALISTAR MATERIAS PRIMAS Y ELABORARCION DE CHORIZO Y LONGANIZA	ALISTAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MORTADELA	ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COMO LA HAMBURGUESA DE POLLO	ALISTAMIENTO PRODUCT SALCHICH

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

WhatsApp Image....jpeg | WhatsApp Image....jpeg | GTH-F-062-V09 F....docx | 1542618486379 53....pdf | Mostrar todo

29°C Nublado ESP 10:09 p. m. 13/08/2022



PROGRAMACIÒN AGOSTO INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda La última modificación se realizó hace unos segundos.

Compartir

N209

	A	AB	AC	AD	AE	AF
1						
202	21. NIDIA JENNY ACUÑA PINTO	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES
203		27	28	29	30	31
204	NOMBRE DEL PROGRAMA	ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS EMULSIONADOS		EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA
205	FICHA	2603980		2595968	2595968	2595968
206	HORARIO	12:00-20:00		12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00
207	MUNICIPIO	SOGAMOSO		GAMEZA	GAMEZA	GAMEZA
208	LUGAR			SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA	SALON CASA DE VIDA
209	RESULTADO DE APRENDIZAJE	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CÁRNICO EMULSIONADO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.		IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EMPLEAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA	EMPLEAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA
210	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	ALISTAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS COMO EL SALCHICHON DE POLLO		AJUSTAR LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA	EVALUAR LAS bpm APLICADAS EN EL PERFIL SANITARIO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

WhatsApp Image....jpeg | WhatsApp Image....jpeg | GTH-F-062-V09 F....docx | 1542618486379S3....pdf | Mostrar todo

29°C Nublado ESP 10:09 p. m. 13/08/2022