

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO CORDOBA

PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACIÓN	PROCESOS BASICOS DE PASTERÍA
COMPETENCIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	<ol style="list-style-type: none"> 1. alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2. Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3. Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

FICHA	2621267
-------	---------

INSTRUCTOR:	ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO
-------------	---------------------------

[illegible]

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO CORDOBA

PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACIÓN	PROCESOS BASICOS DE PASTERÍA
COMPETENCIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	<ol style="list-style-type: none"> 1. alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2. Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3. Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

FICHA	2621267
-------	---------

INSTRUCTOR:	ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO
-------------	---------------------------

[illegible]

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO CORDOBA

PLAN DE TRABAJO

PROGRAMA DE FORMACIÓN	PROCESOS BASICOS DE PASTERERÍA
COMPETENCIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	<ol style="list-style-type: none"> 1. alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2. Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3. Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

FICHA	2621267
-------	---------

INSTRUCTOR:	ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO
-------------	---------------------------

[illegible]

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO CORDOBA

PLAN DE TRABAJO	
-----------------	--

PROGRAMA DE FORMACIÓN	PROCESOS BASICOS DE PASTERERÍA
COMPETENCIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTERERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	<ol style="list-style-type: none"> 1. alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2. Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3. Elaborar y acondicionar masas y/o batidos, según conocimientos técnicos, características y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.

FICHA	2621267
-------	---------

INSTRUCTOR:	ANA CRISTINA SÁNCHEZ NIÑO
-------------	---------------------------

[illegible]