

CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO CORDOBA

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN	PROCESOS BASICOS DE PANADERÍA
COMPETENCIA	ELABORAR ALIMENTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	<ol style="list-style-type: none"> 1. utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. 2. alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso. 3. alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso. 4. dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. 5. incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. 6. realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido.
--------------------------	--

FICHA	XXXXXX
-------	--------

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

[illegible]

