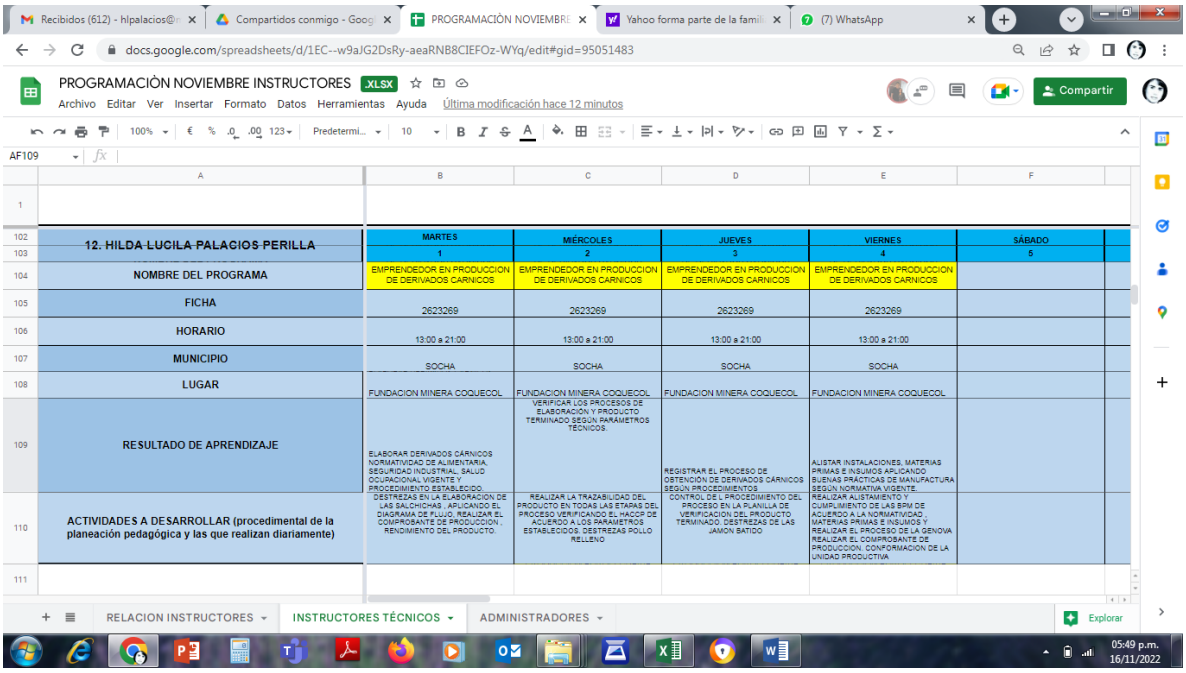
PROGRAMACION DE NOVIEMBRE 2022



PROGRAMACIÓN NOVIEMBRE INSTRUCTORES .XLSX

docs.google.com/spreadsheets/d/1EC--w9aJG2DsRy-aeaRNB8CIEFOz-WYq/edit#gid=95051483

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 12 minutos

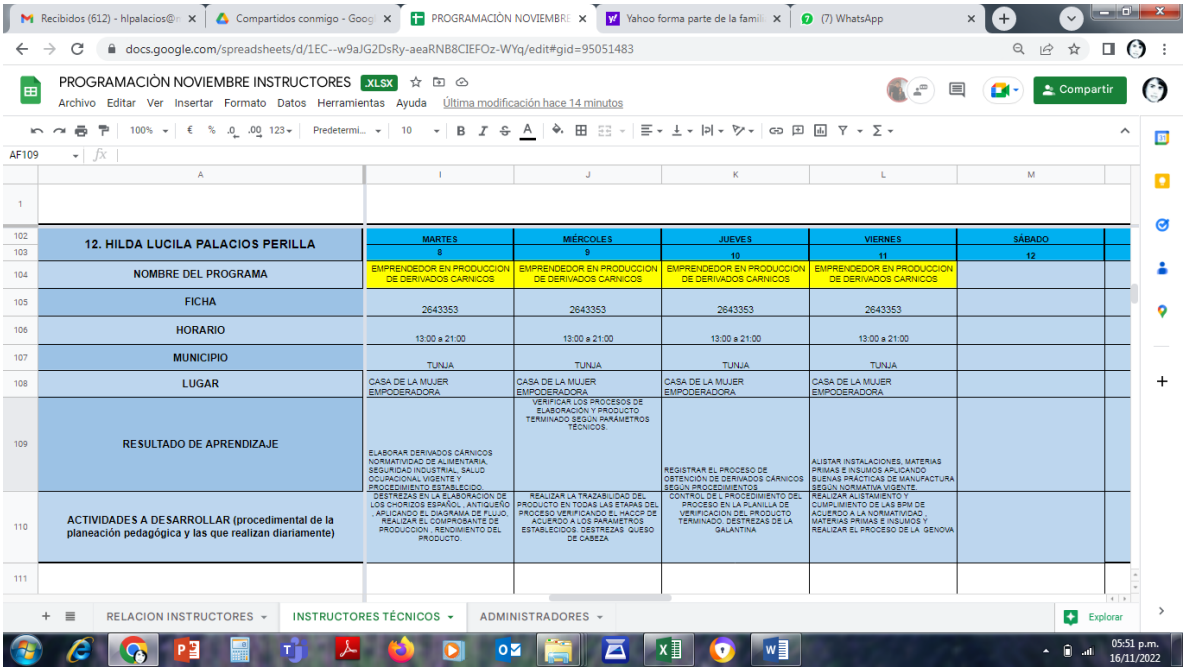
Compartir

AF109

	A	B	C	D	E	F
102	12. HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
103		1	2	3	4	5
104	NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	
105	FICHA	2623269	2623269	2623269	2623269	
106	HORARIO	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	
107	MUNICIPIO	SOCHA	SOCHA	SOCHA	SOCHA	
108	LUGAR	FUNDACION MINERA COQUECOL	FUNDACION MINERA COQUECOL	FUNDACION MINERA COQUECOL	FUNDACION MINERA COQUECOL	
109	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ELABORAR DERIVADOS CARNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGUN PARAMETROS TECNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	
110	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	DESTREZAS EN LA ELABORACION DE LAS SALCHICHAS , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO.	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. DESTREZAS POLLO RELLENO	CONTROL DE L PROCEDIMIENTO DEL PROCESO EN LA PLANILLA DE VERIFICACION DEL PRODUCTO TERMINADO. DESTREZAS DE LAS JAMON BATIDO	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GENOVA REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION. CONFORMACION DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	
111						

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

05:49 p.m. 16/11/2022



PROGRAMACIÓN NOVIEMBRE INSTRUCTORES .XLSX

docs.google.com/spreadsheets/d/1EC--w9aJG2DsRy-aeaRNB8CIEFOz-WYq/edit#gid=95051483

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 14 minutos

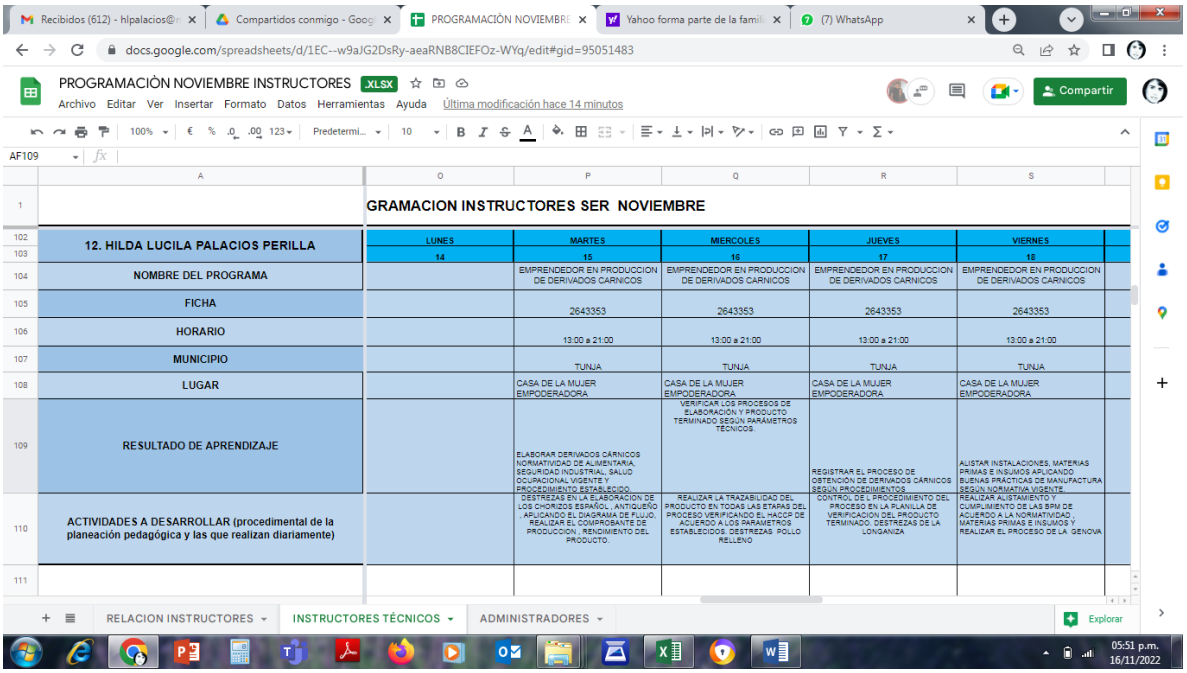
Compartir

AF109

	A	I	J	K	L	M
102	12. HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
103		8	9	10	11	12
104	NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	
105	FICHA	2643353	2643353	2643353	2643353	
106	HORARIO	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	
107	MUNICIPIO	TUNJA	TUNJA	TUNJA	TUNJA	
108	LUGAR	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	
109	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ELABORAR DERIVADOS CARNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGUN PARAMETROS TECNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CARNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	
110	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	DESTREZAS EN LA ELABORACION DE LOS CHORIZOS ESPAÑOL , ANTIQUEÑO , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO.	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. DESTREZAS QUESO DE CABEZA	CONTROL DE L PROCEDIMIENTO DEL PROCESO EN LA PLANILLA DE VERIFICACION DEL PRODUCTO TERMINADO. DESTREZAS DE LA GALANTINA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GENOVA	
111						

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

05:51 p.m. 16/11/2022



PROGRAMACIÒN NOVIEMBRE INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 14 minutos

Compartir

docs.google.com/spreadsheets/d/1EC--w9aJG2DsRy-aeaRNB8CIEFOz-WYq/edit#gid=95051483

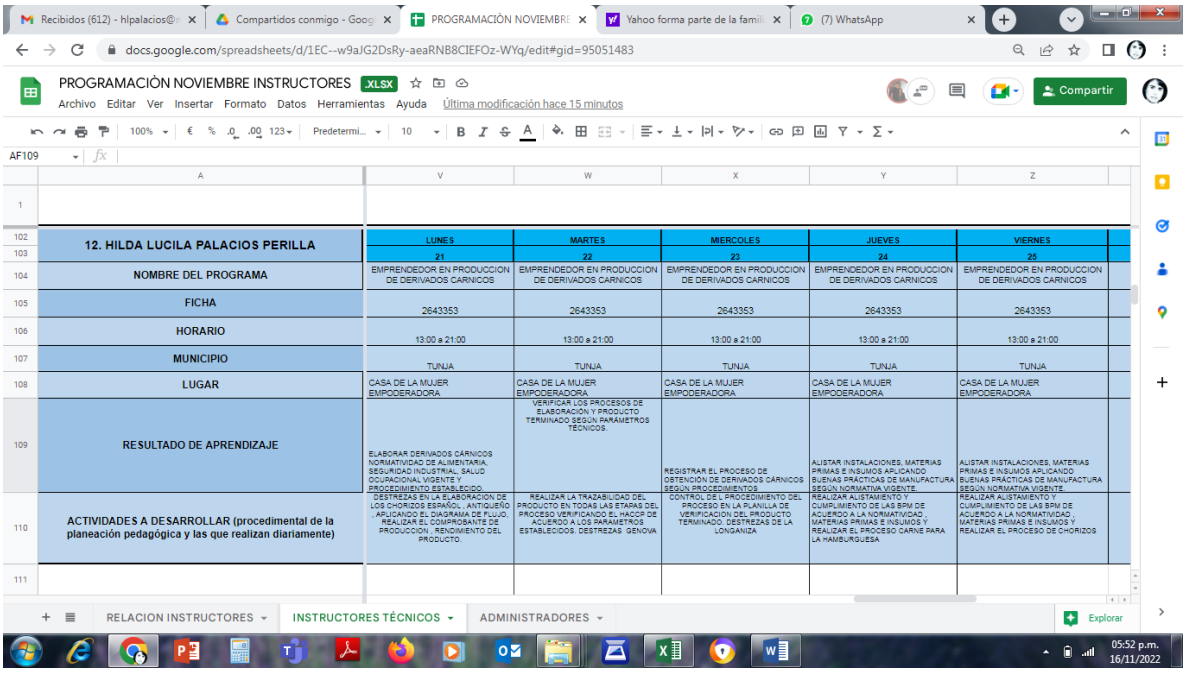
GRAMACION INSTRUCTORES SER NOVIEMBRE

102	**12. HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA**	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
103		14	15	16	17	18
104	NOMBRE DEL PROGRAMA		EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
105	FICHA		2643353	2643353	2643353	2643353
106	HORARIO		13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00
107	MUNICIPIO		TUNJA	TUNJA	TUNJA	TUNJA
108	LUGAR		CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA
109	RESULTADO DE APRENDIZAJE		ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
110	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)		DESTREZAS EN LA ELABORACION DE LOS CHORIZOS ESPAÑOL , ANTIQUEÑO APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO.	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. DESTREZAS POLLO RELLENO	CONTROL DE L PROCEDIMIENTO DEL PROCESO EN LA PLANILLA DE VERIFICACION DEL PRODUCTO TERMINADO. DESTREZAS DE LA LONGANIZA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GENOVA
111						

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES

Explorar

05:51 p.m. 16/11/2022



PROGRAMACIÒN NOVIEMBRE INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 15 minutos

Compartir

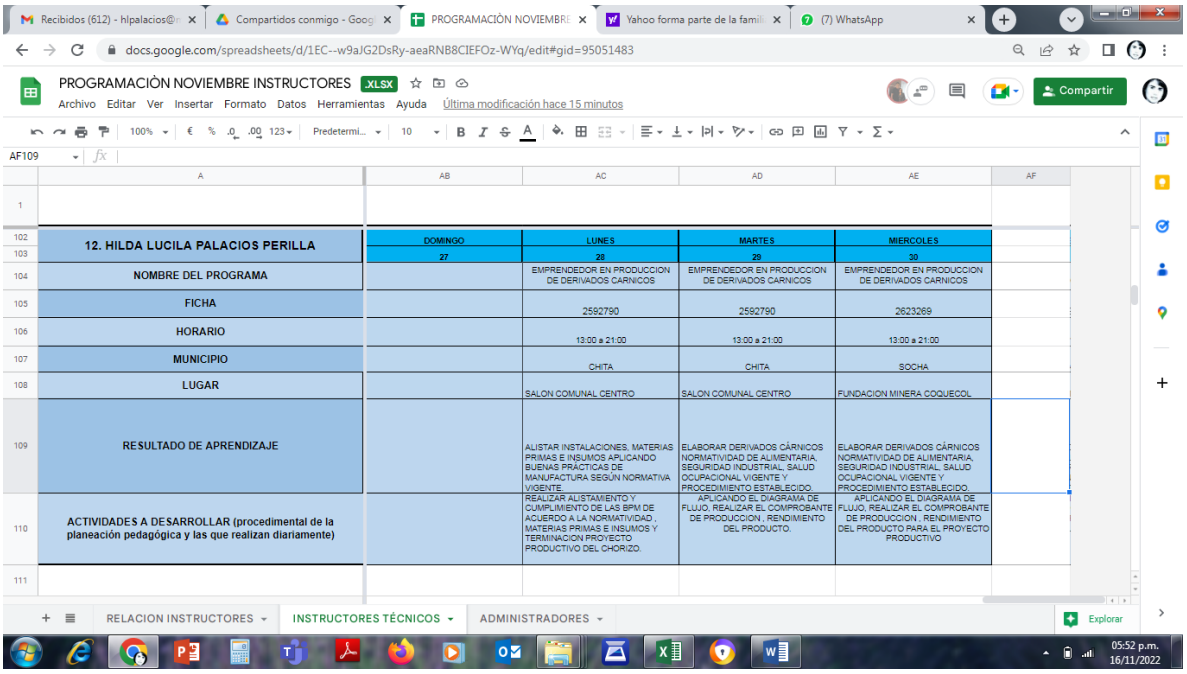
docs.google.com/spreadsheets/d/1EC--w9aJG2DsRy-aeaRNB8CIEFOz-WYq/edit#gid=95051483

102	**12. HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA**	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
103		21	22	23	24	25
104	NOMBRE DEL PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
105	FICHA	2643353	2643353	2643353	2643353	2643353
106	HORARIO	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00
107	MUNICIPIO	TUNJA	TUNJA	TUNJA	TUNJA	TUNJA
108	LUGAR	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA	CASA DE LA MUJER EMPODERADORA
109	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
110	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	DESTREZAS EN LA ELABORACION DE LOS CHORIZOS ESPAÑOL , ANTIQUEÑO , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO.	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. DESTREZAS GENOVA	CONTROL DE L PROCEDIMIENTO DEL PROCESO EN LA PLANILLA DE VERIFICACION DEL PRODUCTO TERMINADO. DESTREZAS DE LA LONGANIZA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO CARNE PARA LA HAMBURGUESA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE CHORIZOS
111						

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES

Explorar

05:52 p.m. 16/11/2022



PROGRAMACIÒN NOVIEMBRE INSTRUCTORES .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 15 minutos

Compartir

AF109

	A	AB	AC	AD	AE	AF
1						
102	12. HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	
103		27	28	29	30	
104	NOMBRE DEL PROGRAMA		EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	
105	FICHA		2592790	2592790	2623269	
106	HORARIO		13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:00	
107	MUNICIPIO		CHITA	CHITA	SOCHA	
108	LUGAR		SALON COMUNAL CENTRO	SALON COMUNAL CENTRO	FUNDACION MINERA COQUECOL	
109	RESULTADO DE APRENDIZAJE		ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	
110	ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)		REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y TERMINACION PROYECTO PRODUCTIVO DEL CHORIZO.	APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO.	APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO	
111						

RELACION INSTRUCTORES | INSTRUCTORES TÉCNICOS | ADMINISTRADORES | Explorar

05:52 p.m. 16/11/2022