SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	Orlin Milena Parra Jara	Firma: Orlin Milena Parra	Identificación:	34331105
Formación:	Higiene y Manipulación de Alimentos - Procesos Básicos de Panadería			

M E S: MARZO 2023

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
				Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos (El Trigo, La Harina, Calidad de la Harina).		
6	7	8	9	10	11	12
Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) 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: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).	Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) 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: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) 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: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados, galletas)	
13	14	15	16	17	18	19
Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de sal	Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2720067 Lugar: MORALES (vereda Belén) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes				
20	21	22	23	24	25	26
Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Introducción conceptos de Higiene para la manipulación de alimentos	Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Introducción conceptos de BPM para la manipulación de alimentos	Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática los alimentos, contaminación de los alimentos, contaminación cruzada	Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática requisitos de instalaciones, edificaciones, equipos, requisitos de fabricación, hábitos del manipulador.	Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática Personal manipulador de alimentos.		
27	28	29	30	31		
Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 16:00 = 8 Horas Actividad: Temática plan de saneamiento integral		Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos (El Trigo, La Harina, Calidad de la Harina).	Ficha: Pendiente Lugar: POPAYÁN (JAC SUIZO) 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).			