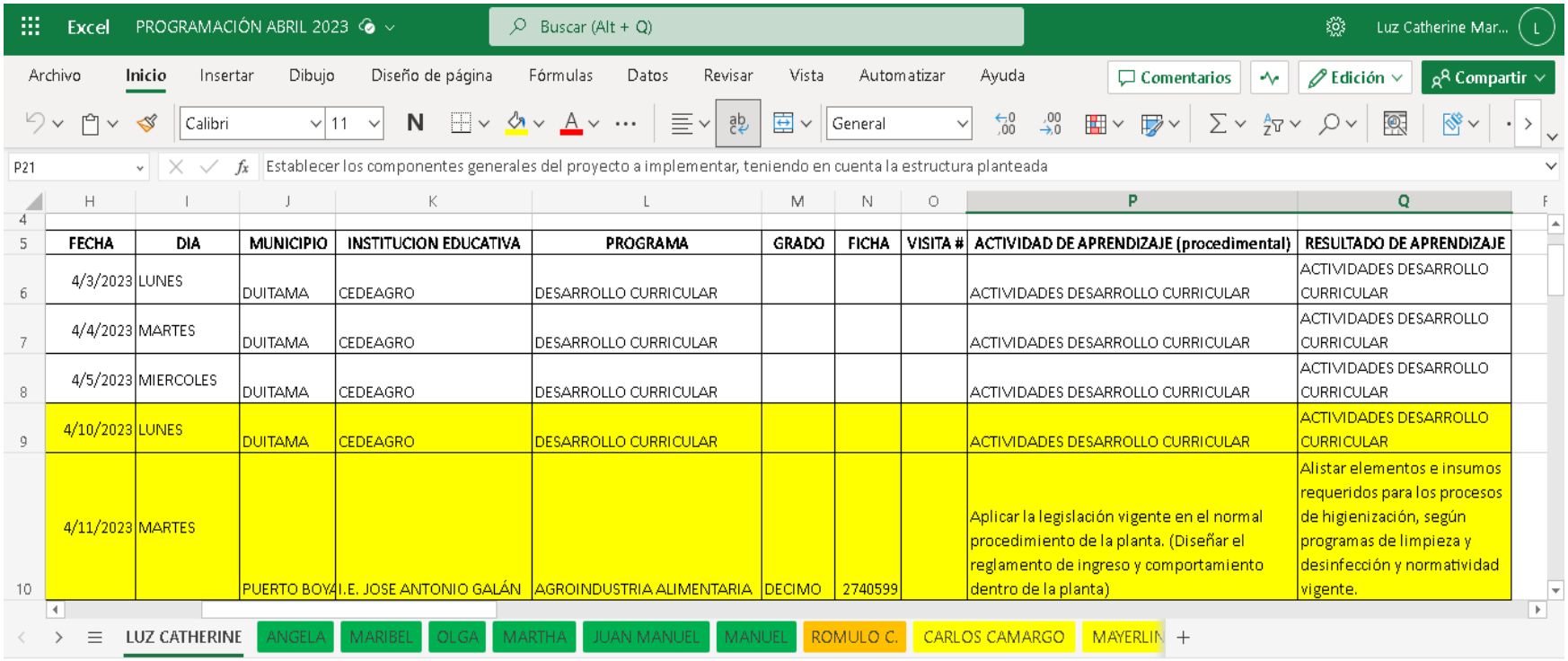


Excel PROGRAMACIÓN ABRIL 2023 — Buscar (Alt + Q) — Luz Catherine Mar...

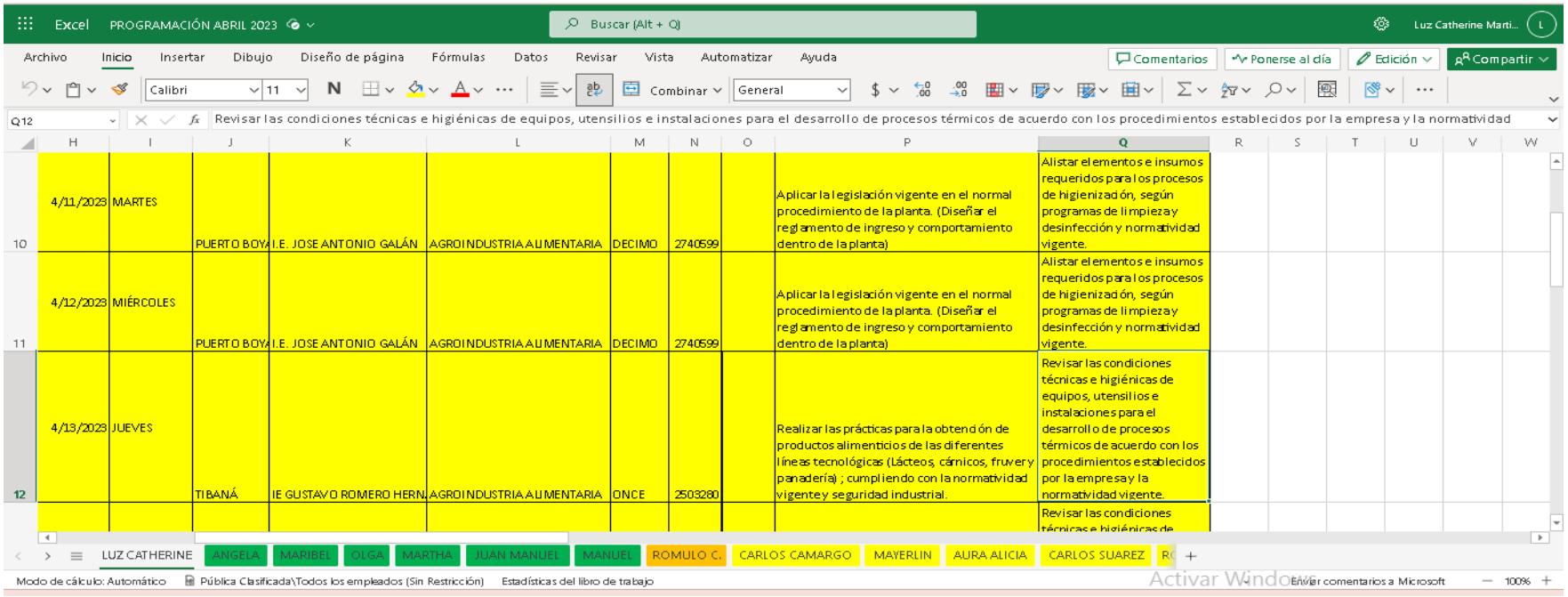
Archivo | Inicio | Insertar | Dibujo | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Automatizar | Ayuda | Comentarios | Edición | Compartir

Calibri | 11 | General

P21 — Establecer los componentes generales del proyecto a implementar, teniendo en cuenta la estructura planteada

FECHA	DIA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	PROGRAMA	GRADO	FICHA	VISITA #	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (procedimental)	RESULTADO DE APRENDIZAJE
4/3/2023	LUNES	DUITAMA	CEDEAGRO	DESARROLLO CURRICULAR				ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR	ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR
4/4/2023	MARTES	DUITAMA	CEDEAGRO	DESARROLLO CURRICULAR				ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR	ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR
4/5/2023	MIERCOLES	DUITAMA	CEDEAGRO	DESARROLLO CURRICULAR				ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR	ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR
4/10/2023	LUNES	DUITAMA	CEDEAGRO	DESARROLLO CURRICULAR				ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR	ACTIVIDADES DESARROLLO CURRICULAR
4/11/2023	MARTES	PUERTO BOY	I.E. JOSE ANTONIO GALÁN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	DECIMO	2740599		Aplicar la legislación vigente en el normal procedimiento de la planta. (Diseñar el reglamento de ingreso y comportamiento dentro de la planta)	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

LUZ CATHERINE | ANGELA | MARIBEL | OLGA | MARTHA | JUAN MANUEL | MANUEL | ROMULO C. | CARLOS CAMARGO | MAYERLIN



Excel PROGRAMACIÓN ABRIL 2023 — Buscar (Alt + Q) — Luz Catherine Marti...

Archivo | Inicio | Insertar | Dibujo | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Automatizar | Ayuda | Comentarios | Ponerse al día | Edición | Compartir

Calibri | 11 | Combinar | General

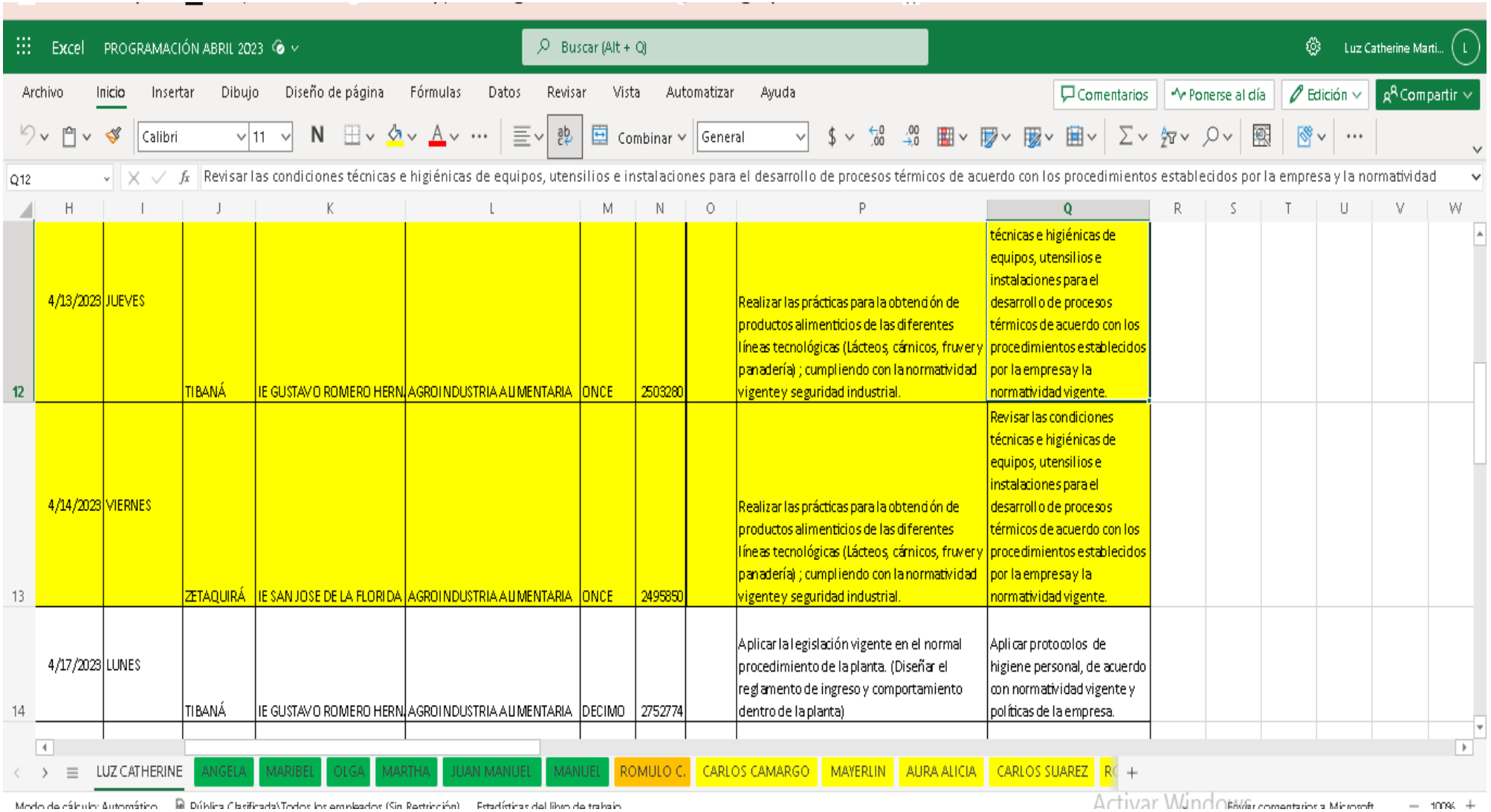
Q12 — Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad

10	4/11/2023	MARTES	PUERTO BOY	I.E. JOSE ANTONIO GALÁN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	DECIMO	2740599	Aplicar la legislación vigente en el normal procedimiento de la planta. (Diseñar el reglamento de ingreso y comportamiento dentro de la planta)	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
11	4/12/2023	MIÉRCOLES	PUERTO BOY	I.E. JOSE ANTONIO GALÁN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	DECIMO	2740599	Aplicar la legislación vigente en el normal procedimiento de la planta. (Diseñar el reglamento de ingreso y comportamiento dentro de la planta)	Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
12	4/13/2023	JUEVES	TIBANÁ	IE GUSTAVO ROMERO HERN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	ONCE	2503280	Realizar las prácticas para la obtención de productos alimenticios de las diferentes líneas tecnológicas (Lácteos, cárnicos, fruver y panadería) ; cumpliendo con la normatividad vigente y seguridad industrial.	Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.
									Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de

LUZ CATHERINE | ANGELA | MARIBEL | OLGA | MARTHA | JUAN MANUEL | MANUEL | ROMULO C. | CARLOS CAMARGO | MAYERLIN | AURA ALICIA | CARLOS SUAREZ

Modo de cálculo: Automático | Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción) | Estadísticas del libro de trabajo | Enviar comentarios a Microsoft | 100%

Activar Windows



	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
12	4/13/2023	JUEVES	TIBANÁ	IE GUSTAVO ROMERO HERN.	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	ONCE	2503280		Realizar las prácticas para la obtención de productos alimenticios de las diferentes líneas tecnológicas (Lácteos, cárnicos, fruver y panadería) ; cumpliendo con la normatividad vigente y seguridad industrial.	técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.
13	4/14/2023	VIERNES	ZETAQUIRÁ	IE SAN JOSE DE LA FLORIDA	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	ONCE	2495850		Realizar las prácticas para la obtención de productos alimenticios de las diferentes líneas tecnológicas (Lácteos, cárnicos, fruver y panadería) ; cumpliendo con la normatividad vigente y seguridad industrial.	Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.
14	4/17/2023	LUNES	TIBANÁ	IE GUSTAVO ROMERO HERN.	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	DECIMO	2752774		Aplicar la legislación vigente en el normal procedimiento de la planta. (Diseñar el reglamento de ingreso y comportamiento dentro de la planta)	Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.