SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	Orlin Milena Parra Jara	Firma: Orlin Milena Parra		Identificación:	34331105	
Formación:	Procesos Básicos de Panadería					
M E S: JUNIO 2023						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
	Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) 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: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) 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).			
12	13	14	15	16	17	18
Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).	Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) 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: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) 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: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados, galletas)		
19	20	21	22	23	24	25
Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de sal	Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2779807 Lugar: CALOTO (GUÁSIMO) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes	Ficha: PENDIENTE Lugar: POPAYÁN (BARRIO CANADÁ) 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 (BARRIO CANADÁ) 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).		
26	27	28	29	30		
Ficha: PENDIENTE Lugar: POPAYÁN (BARRIO CANADÁ) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).	Ficha: PENDIENTE Lugar: POPAYÁN (BARRIO CANADÁ) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: PENDIENTE Lugar: POPAYÁN (BARRIO CANADÁ) 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: PENDIENTE Lugar: POPAYÁN (BARRIO CANADÁ) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación saludable de sal (Pan básico integral, pan de quinua, pan de avena).			