FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2617699	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA EXPERIMENTAL		SEBASTIAN BETANCOURT			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE - CESAR AUGUSTO TORRES	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - SEBASTIAN BETANCOURT	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS - JORGE ALBERTO OSPINA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - SEBASTIAN BETANCOURT	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE ALBERTO OSPINA		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA - JUAN ESTEBAN ISAZA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE EDUARDO GOMEZ		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - YOLANDA MARIA MENDOZA	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles - ORLANDO VANEGAS		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS - JUAN ESTEBAN ISAZA		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES - ANGELICA MARIA OSPINA		Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial - DIANA ISABEL PERDOMO		
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor			
35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	64	JORGE ALBERTO OSPINA			
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y METODAS DE	32	CESAR AUGUSTO TORRES			
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534283 - 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN	30	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534285 - 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO	30	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS	532757 - 2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS	532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS	532760 - 3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN	534278 - 3 VALIDAR LA	12	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37802 - DESARROLLAR	534279 - 1	12	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37802 - DESARROLLAR	534280 - 2	12	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE	534281 - 4 APLICAR	12	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37948 - Preparar	551643 - 5.	84	SEBASTIAN BETANCOURT-JORGE OSPINA			
37948 - Preparar	551644 - 4. ELABORAR	84	JORGE GOMEZ- YOLANDA MENDOZA			
38560 - Razonar	543605 - 4.VERIFICAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543606 - 2.PLANTEAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543607 - 1.IDENTIFICAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543608 -	12	ORLANDO VANEGAS			
38561 - Gestionar	543633 - 1. INTEGRAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543634 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543635 - 4.VALORAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543636 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO			

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2617694	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA EXPERIMENTAL		SEBASTIAN BETANCOURT			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	Razonar cuantitativamente - ORLANDO VANEGAS	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - SEBASTIAN BETANCOURT	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES - ANGELICA MARIA OSPINA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - SEBASTIAN BETANCOURT	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial - DIANA ISABEL PERDOMO		
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA - JUAN ESTEBAN ISAZA		GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA - CARLOS ALBERTO GUERRERO		Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - YOLANDA MARIA MENDOZA		
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM				Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE EDUARDO GOMEZ			
6:00 PM	6:30 PM	MANIPULAR ALIMENTOS - CESAR AUGUSTO TORRES	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS - JORGE ALBERTO OSPINA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE ALBERTO OSPINA				2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor			
35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS	64	JORGE ALBERTO OSPINA			
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	32	CESAR AUGUSTO TORRES			
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534283 - 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN	30	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534285 - 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO	30	JUAN ESTEBAN ISAZA			
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO			
37801 - APLICACIÓN DE	532757 -	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37801 - APLICACIÓN DE	532758 - 1.DESCRIBIR	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37801 - APLICACIÓN DE	532760 - 3.USAR	16	ANGELICA MARIA OSPINA			
37948 - Preparar	551643 - 5.	84	SEBASTIAN BETANCOURT-JORGE OSPINA			
37948 - Preparar	551644 - 4. ELABORAR	84	JORGE GOMEZ- YOLANDA MENDOZA			
38560 - Razonar	543605 - 4.VERIFICAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543606 - 2.PLANTEAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543607 - 1.IDENTIFICAR	12	ORLANDO VANEGAS			
38560 - Razonar	543608 -	12	ORLANDO VANEGAS			
38561 - Gestionar	543633 - 1. INTEGRAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543634 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543635 - 4.VALORAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO			
38561 - Gestionar	543636 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO			

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2671150	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA PRODUCCION		JORGE ALBERTO OSPINA			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - SEBASTIAN BETANCOURT	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS - JORGE ALBERTO OSPINA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico -YOLANDA MENDOZA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE ALBERTO OSPINA	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico - JORGE EDUARDO GOMEZ		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM							1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial - DIANA ISABEL PERDOMO	MANIPULAR ALIMENTOS - CESAR AUGUSTO TORRES	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA - CARLOS ALBERTO GUERRERO	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA - JUAN ESTEBAN ISAZA	Ejercer derechos fundamentales del trabajo		
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON	64	JORGE ALBERTO OSPINA
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN	32	CESAR AUGUSTO TORRES
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS	30	JUAN ESTEBAN ISAZA
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534286 - 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA	30	JUAN ESTEBAN ISAZA
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37948 - Preparar	532763 - 2. ELABORAR	84	SEBASTIAN BETANCOURT- YOLANDA MENDOZA - JORGE OSPINA- JORGE GOMEZ
38558 - Ejercer derechos	532774 - 01- Reconocer	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532775 - 03- Practicar	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532776 - 04- Participar	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532777 - 02- Valorar la	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38561 - Gestionar	543633 - 1. INTEGRAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543634 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543635 - 4.VALORAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543636 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:	
2671149	TECNICO	TÉCNICO EN COCINA			
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**
COCINA PRODUCCION		JORGE ALBERTO OSPINA			
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**			

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM							
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							1
10:00 AM	10:00 AM							
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM							
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM	Preparar alimentos - SEBASTIAN BETANCOURT	MANIPULAR ALIMENTOS - CESAR AUGUSTO TORRES	Ejercer derechos fundamentales - OSCAR ALBERTO LOPEZ	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial - DIANA ISABEL PERDOMO	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA - CARLOS ALBERTO GUERRERO		2
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM		Preparar alimentos - YOLANDA MENDOZA	Preparar alimentos - JORGE EDUARDO GOMEZ	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS - JORGE ALBERTO OSPINA	Preparar alimentos - JORGE ALBERTO OSPINA		
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA - JUAN ESTEBAN ISAZA						
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON	64	JORGE ALBERTO OSPINA
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN	32	CESAR AUGUSTO TORRES
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS	30	JUAN ESTEBAN ISAZA
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y	534286 - 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA	30	JUAN ESTEBAN ISAZA
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA	532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO	12	CARLOS ALBERTO GUERRERO
37948 - Preparar	532763 - 2. ELABORAR	84	SEBASTIAN BETANCOURT - YOLANDA MENDOZA - JORGE GOMEZ - JORGE OSPINA
38558 - Ejercer derechos	532774 - 01- Reconocer	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532775 - 03- Practicar	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532776 - 04- Participar	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38558 - Ejercer derechos	532777 - 02- Valorar la	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
38561 - Gestionar	543633 - 1. INTEGRAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543634 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543635 - 4.VALORAR	12	DIANA ISABEL PERDOMO
38561 - Gestionar	543636 -	12	DIANA ISABEL PERDOMO

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:		
2671155	TECNICO	TÉCNICO EN PASTELERIA				
AMBIENTE:		**GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:**	**INICIO FICHA:**	**FIN LECTIVA**	**TERMINACION**	
REPOSTERIA		CESAR AUGUSTO TORRES				
CÓDIGO PROYECTO:		**PROYECTO FORMATIVO:**				

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	
6:00 AM	6:30 AM							
6:30 AM	7:00 AM							
7:00 AM	7:30 AM	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA - JUAN ESTEBAN ISAZA	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA - CESAR AUGUSTO TORRES	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA - CESAR AUGUSTO TORRES	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA - CESAR AUGUSTO TORRES	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS - CESAR AUGUSTO TORRES		
7:30 AM	8:00 AM							
8:00 AM	8:30 AM							
8:30 AM	9:00 AM							
9:00 AM	9:30 AM							
9:30 AM	10:00 AM							
10:00 AM	10:00 AM	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS - CESAR AUGUSTO TORRES				ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE - CESAR AUGUSTO TORRES		1
10:30 AM	11:00 AM							
11:00 AM	11:30 AM							
11:30 AM	12:00 PM							
12:00 PM	12:00 PM		Ejercer derechos fundamentales del trabajo - ANGELICA MARIA BEJARANO	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD - OSCAR ALBERTO LOPEZ	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial - DIANA ISABEL PERDOMO			
12:30 PM	1:00 PM							
1:00 PM	1:30 PM							
1:30 PM	2:00 PM							
2:00 PM	2:30 PM							
2:30 PM	3:00 PM							
3:00 PM	3:30 PM							
3:30 PM	4:00 PM							
4:00 PM	4:30 PM							
4:30 PM	5:00 PM							
5:00 PM	5:30 PM							
5:30 PM	6:00 PM							
6:00 PM	6:30 PM							2
6:30 PM	7:00 PM							
7:00 PM	7:30 PM							
7:30 PM	8:00 PM							
8:00 PM	8:30 PM							
8:30 PM	9:00 PM							
9:00 PM	9:30 PM							
9:30 PM	10:00 PM							

DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS - MARIA INES AMEZQUITA

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD	22060150102 EFECTU	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN	22060150101 INTERPI	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN	22060150103 VERIFIC	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN	22060150104 REPORT	12	OSCAR ALBERTO LOPEZ
Ejercer derechos fundamentales del	02- Valorar la importanc	12	ANGELICA MARIA BEJARANO
Ejercer derechos	03- Practicar los derech	12	ANGELICA MARIA BEJARANO
Ejercer derechos	01- Reconocer el trabaj	12	ANGELICA MARIA BEJARANO
Ejercer derechos	04- Participar en accion	12	ANGELICA MARIA BEJARANO
Gestionar procesos	24020152902 CARACT	12	DIANA ISABEL PERDOMO
Gestionar procesos	24020152903 ESTRUC	12	DIANA ISABEL PERDOMO
Gestionar procesos	24020152901 INTEGR	12	DIANA ISABEL PERDOMO
Gestionar procesos	24020152903 VALORA	12	DIANA ISABEL PERDOMO
INTERACTUAR EN	24020250106 PONER	32	JUAN ESTEBAN ISAZA
INTERACTUAR EN	24020250104 LLEVAR	32	JUAN ESTEBAN ISAZA
ACONDICIONAR	29080501104 ESTIMA	24	CESAR AUGUSTO TORRES
ALMACENAR	29080101003 INVENTA	19.2	CESAR AUGUSTO TORRES
ELABORAR PRODUCTOS	29080106302 ELABOR	96	CESAR AUGUSTO TORRES
HIGIENIZAR PLANTA DE	29080109204 INTEGR	24	CESAR AUGUSTO TORRES