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: AGOSTO 2023						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	1	2	3	4	5	6
	Ficha: 2805583 Lugar: POPAYÁN (VEREDA SAMANGA) Horario: 08:00 a 15:00 = 7 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de sal		Ficha: 2805583 Lugar: POPAYÁN (VEREDA SAMANGA) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2805583 Lugar: POPAYÁN (VEREDA SAMANGA) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes		
7	8	9	10	11	12	13
		Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) 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: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) 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: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).		
14	15	16	17	18	19	20
Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) 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: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados, galletas)	Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados, galletas)	Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 15:00 = 7 Horas Actividad: Procesos de		
21	22	23	24	25	26	27
Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2821254 Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes	Ficha: PENDIENTE Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 2) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos (El Trigo, La Harina, Calidad de la Harina).	Ficha: PENDIENTE Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 2) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Introducción a los procesos de panadería básicos(Procesos de panificación, función de los ingredientes, formulación panadera).	Ficha: PENDIENTE Lugar: CORINTO (I.E. NÚCLEO TÉCNICO AGROPECUARIO-GRUPO 2) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).		
28	29	30	31			