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: OCTUBRE 2023

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
2	3	4	5	6	7	8
Ficha: 2845703 Lugar: INZÁ (EL HATO) AGROPECUARIO-GRUPO 1) Horario: 08:00 a 15:00 = 7 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes						
9	10	11	12	13	14	15
				Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) 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: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) 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).	
16	17	18	19	20	21	22
Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).	Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) 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: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación saludable de dulce (Pan básico integral, pan de avena pasas miel).	Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Introducción a los procesos básicos de pastelería (tortas básicas, ponque, esponjados, galletas)	Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 15:00 = 7 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de sal	
23	24	25	26	27	28	29
Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Procesos de panificación hojaldrados de dulce	Ficha: 2865359 Lugar: POPAYÁN (APE) Horario: 08:00 a 18:00 = 10 Horas Actividad: Estandarización de productos e intercambio de saberes		Ficha: Pendiente Lugar: INZÁ (EL RESGUARDO) 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: INZÁ (EL RESGUARDO) 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: Pendiente Lugar: INZÁ (EL RESGUARDO) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de sal (Pan básico, pan mantequilla, pan huevo, pan royal).	
30	31					
Ficha: Pendiente Lugar: INZÁ (EL RESGUARDO) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Procesos de panificación básicos de dulce (Pan básico, pan coco, pan bocadillo, pan canelón).	Ficha: Pendiente Lugar: INZÁ (EL RESGUARDO) Horario: 08:00 a 19:00 = 11 Horas Actividad: Procesos de panificación saludable de sal (Pan básico integral, pan de quinua, pan de avena).					