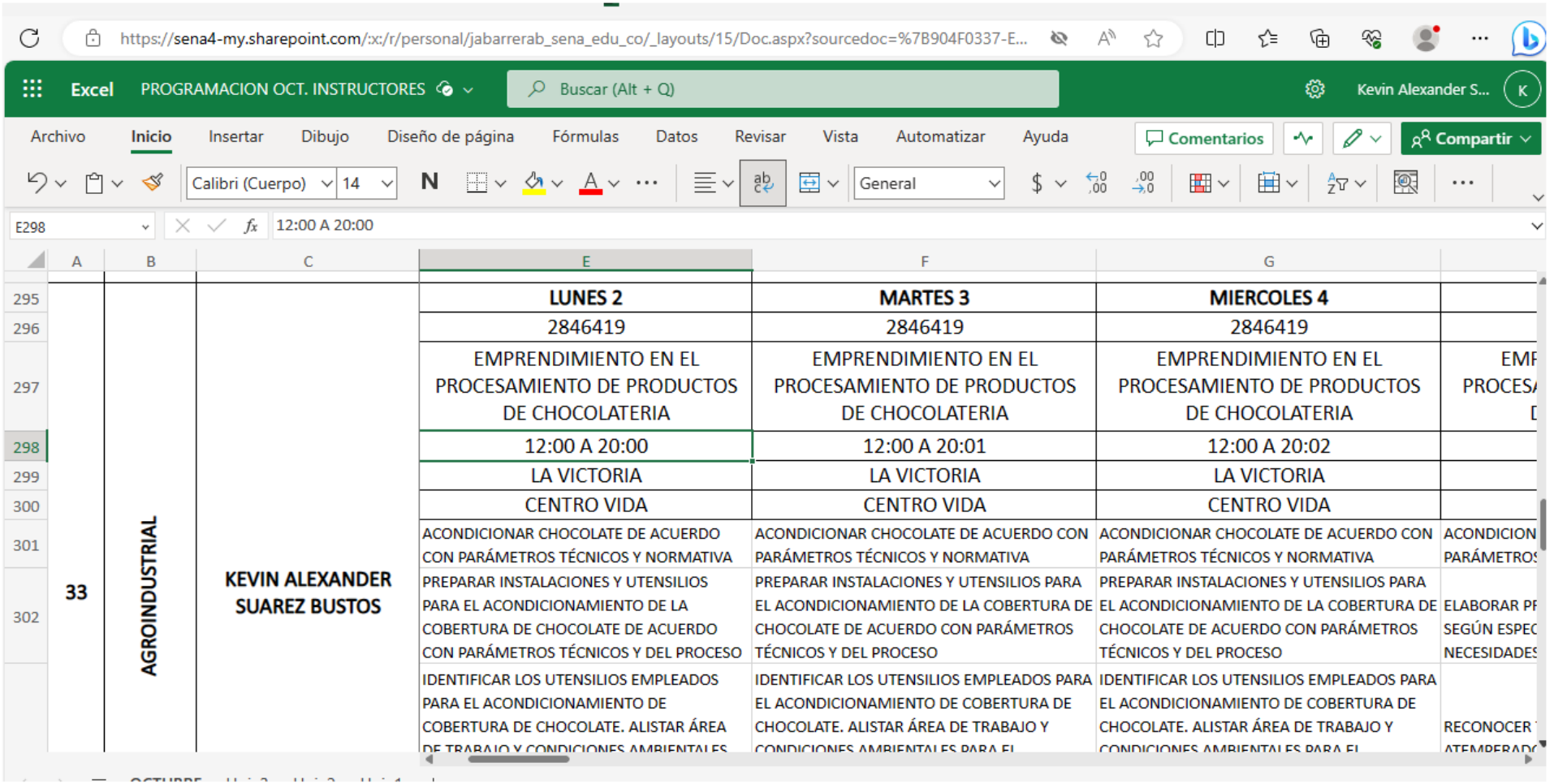


https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jabarrerab_sena_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B904F0337-E...

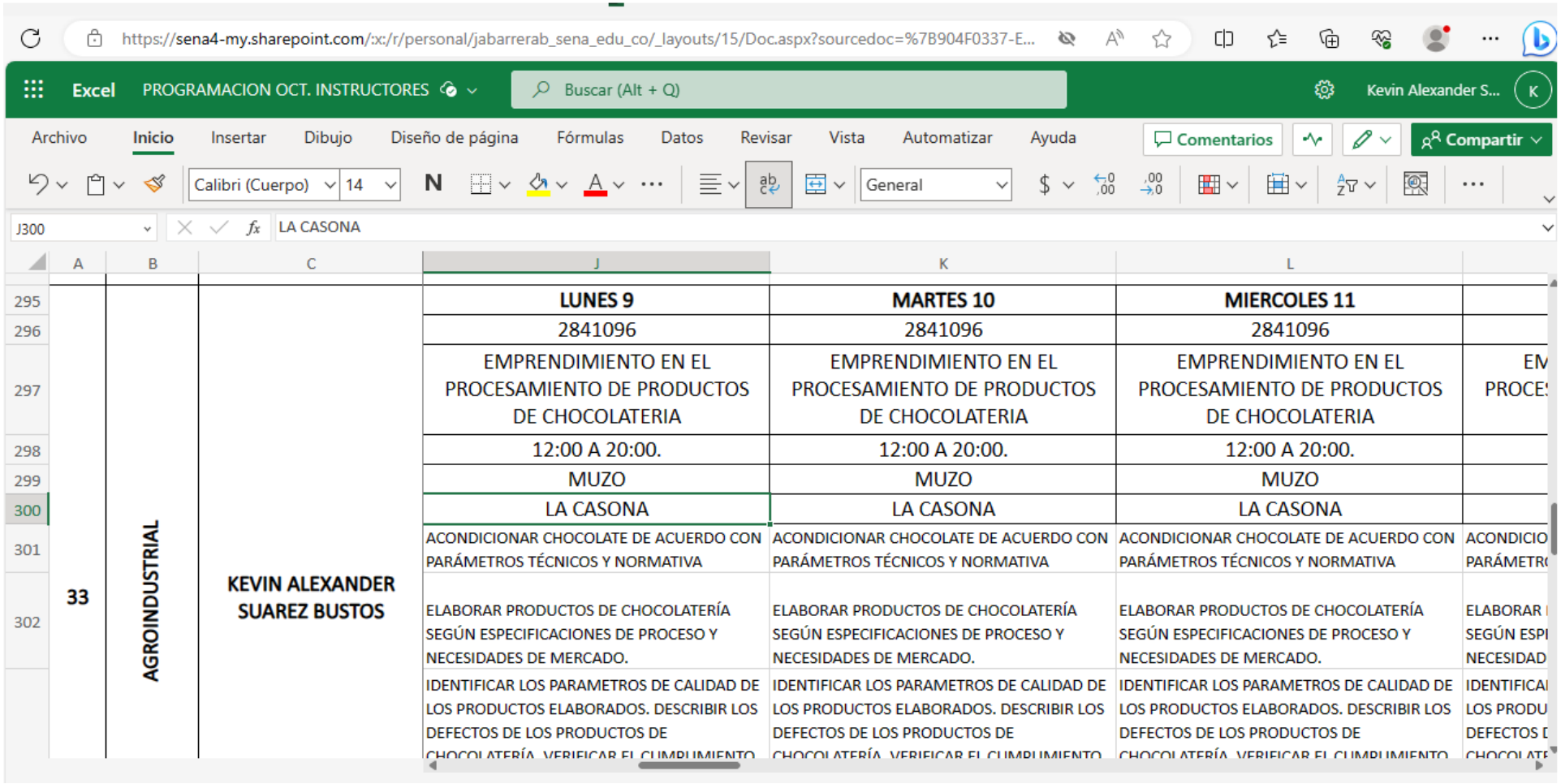
Excel PROGRAMACION OCT. INSTRUCTORES Buscar (Alt + Q) Kevin Alexander S...

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

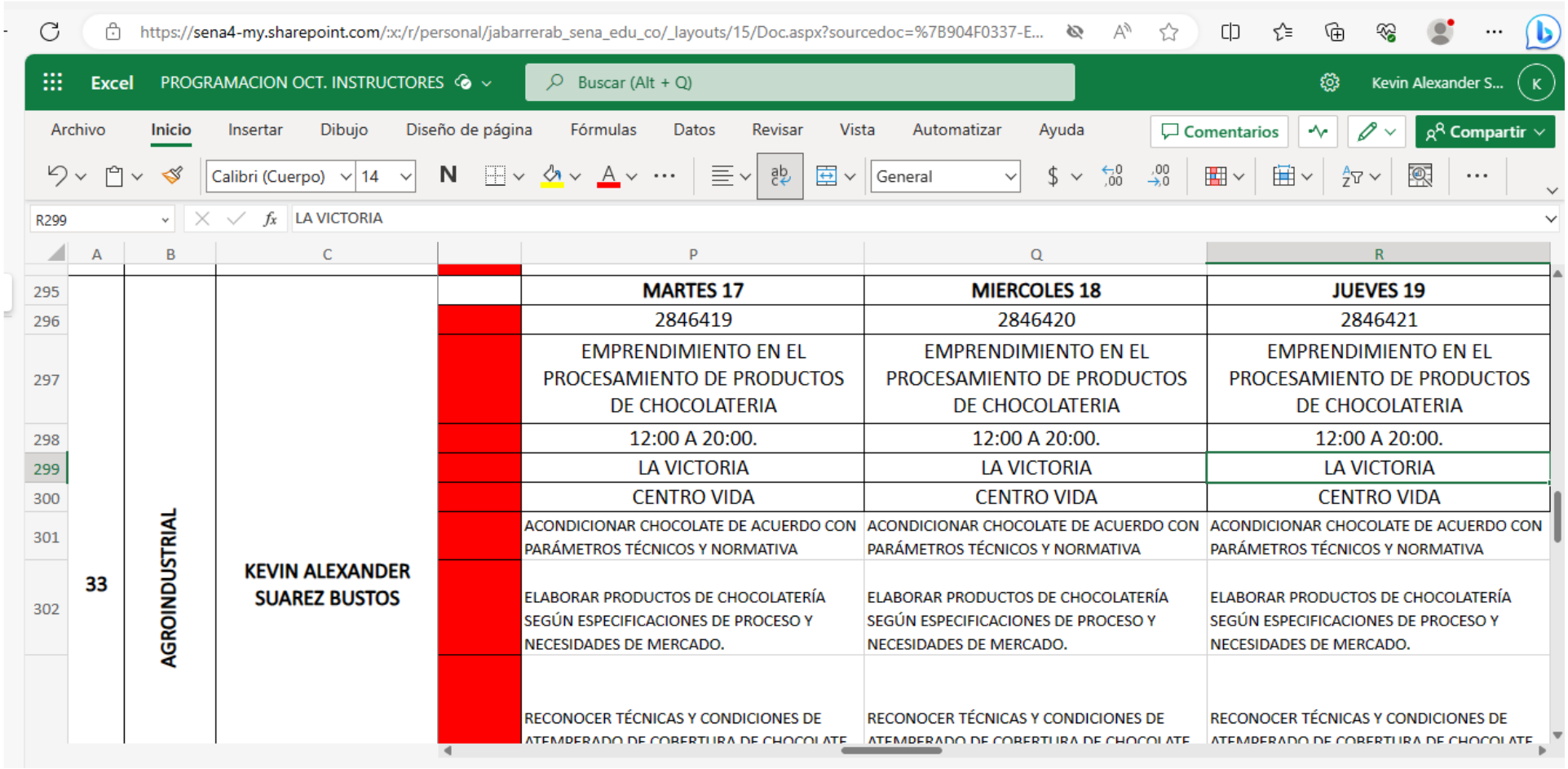
Calibri (Cuerpo) 14 General

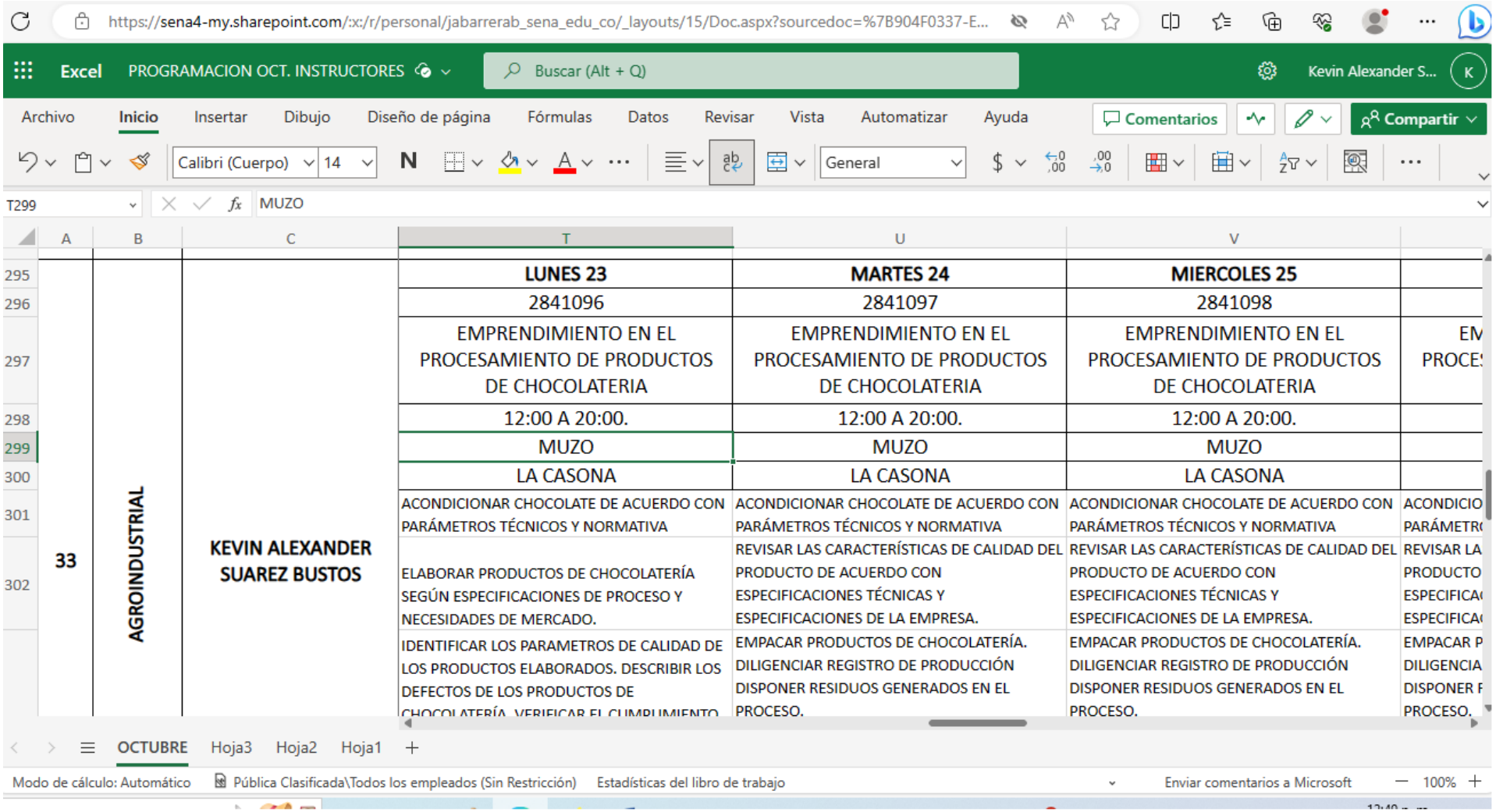
E298 12:00 A 20:00

	A	B	C	E	F	G	
295				**LUNES 2**	**MARTES 3**	**MIERCOLES 4**	
296				2846419	2846419	2846419	
297				EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMF PROCESA D
298				12:00 A 20:00	12:00 A 20:01	12:00 A 20:02	
299				LA VICTORIA	LA VICTORIA	LA VICTORIA	
300				CENTRO VIDA	CENTRO VIDA	CENTRO VIDA	
301				ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICION PARÁMETROS
302	**33**	**AGROINDUSTRIAL**	**KEVIN ALEXANDER SUAREZ BUSTOS**	PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO	PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO	PREPARAR INSTALACIONES Y UTENSILIOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y DEL PROCESO	ELABORAR PF SEGÚN ESPEC NECESIDADES
				IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE. ALISTAR ÁREA DE TRABAJO Y CONDICIONES AMBIENTALES	IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE. ALISTAR ÁREA DE TRABAJO Y CONDICIONES AMBIENTALES PARA EL	IDENTIFICAR LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE. ALISTAR ÁREA DE TRABAJO Y CONDICIONES AMBIENTALES PARA EL	RECONOCER ATEMPERADO



	A	B	C	J	K	L
295				**LUNES 9**	**MARTES 10**	**MIERCOLES 11**
296				2841096	2841096	2841096
297				EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
298				12:00 A 20:00.	12:00 A 20:00.	12:00 A 20:00.
299				MUZO	MUZO	MUZO
300				LA CASONA	LA CASONA	LA CASONA
301				ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
302	**33**	**AGROINDUSTRIAL**	**KEVIN ALEXANDER SUAREZ BUSTOS**	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.
				IDENTIFICAR LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. DESCRIBIR LOS DEFECTOS DE LOS PRODUCTOS DE	IDENTIFICAR LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. DESCRIBIR LOS DEFECTOS DE LOS PRODUCTOS DE	IDENTIFICAR LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. DESCRIBIR LOS DEFECTOS DE LOS PRODUCTOS DE


https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jabarrerab_sena_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B904F0337-E...
Excel
PROGRAMACION OCT. INSTRUCTORES
Buscar (Alt + Q)
Kevin Alexander S...
Archivo
Inicio
Insertar
Dibujo
Diseño de página
Fórmulas
Datos
Revisar
Vista
Automatizar
Ayuda
Comentarios
Compartir
Calibri (Cuerpo)
14
General
R299
LA VICTORIA
MARTES 17
MIERCOLES 18
JUEVES 19
2846419
2846420
2846421
EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
12:00 A 20:00.
LA VICTORIA
CENTRO VIDA
ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.
RECONOCER TÉCNICAS Y CONDICIONES DE
33
AGROINDUSTRIAL
KEVIN ALEXANDER SUAREZ BUSTOS



https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jabarrerab_sena_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B904F0337-E...

Excel PROGRAMACION OCT. INSTRUCTORES Buscar (Alt + Q) Kevin Alexander S...

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

Calibri (Cuerpo) 14 General

T299 MUZO

	A	B	C	T	U	V
295				**LUNES 23**	**MARTES 24**	**MIERCOLES 25**
296				2841096	2841097	2841098
297				EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA
298				12:00 A 20:00.	12:00 A 20:00.	12:00 A 20:00.
299				MUZO	MUZO	MUZO
300				LA CASONA	LA CASONA	LA CASONA
301				ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
302	**33**	**AGROINDUSTRIAL**	**KEVIN ALEXANDER SUAREZ BUSTOS**	ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.	REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.	REVISAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.
				IDENTIFICAR LOS PARAMETROS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS. DESCRIBIR LOS DEFECTOS DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO	EMPACAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. DILIGENCIAR REGISTRO DE PRODUCCIÓN DISPONER RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.	EMPACAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA. DILIGENCIAR REGISTRO DE PRODUCCIÓN DISPONER RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO.

OCTUBRE Hoja3 Hoja2 Hoja1

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