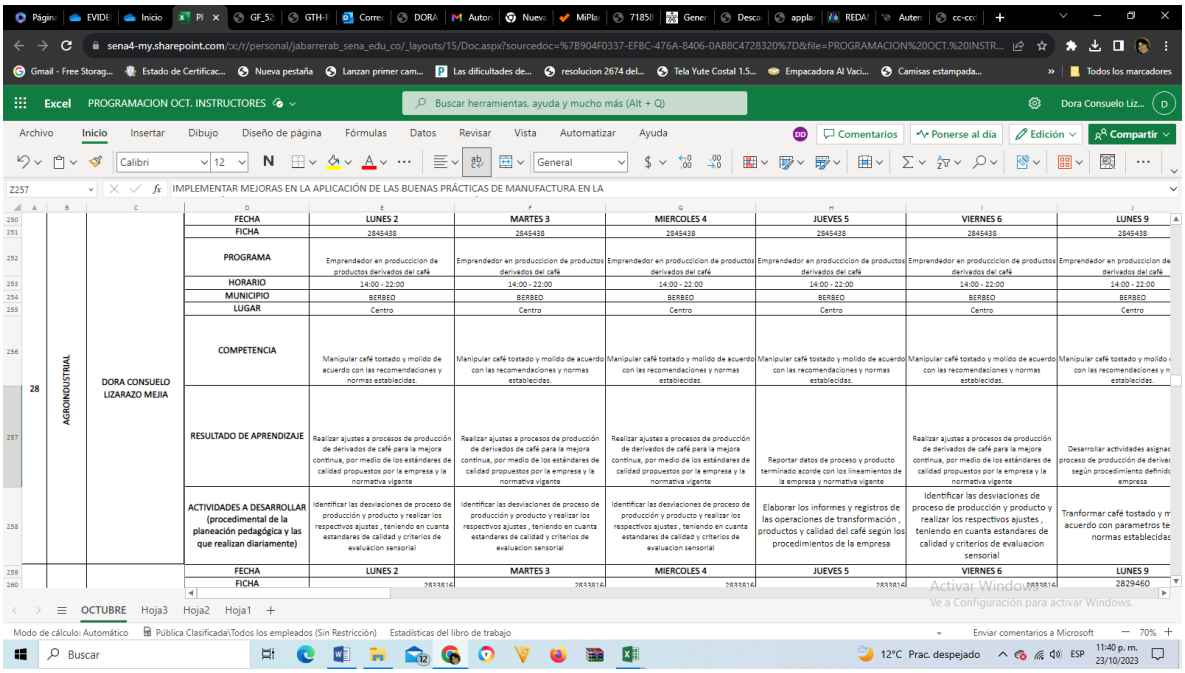
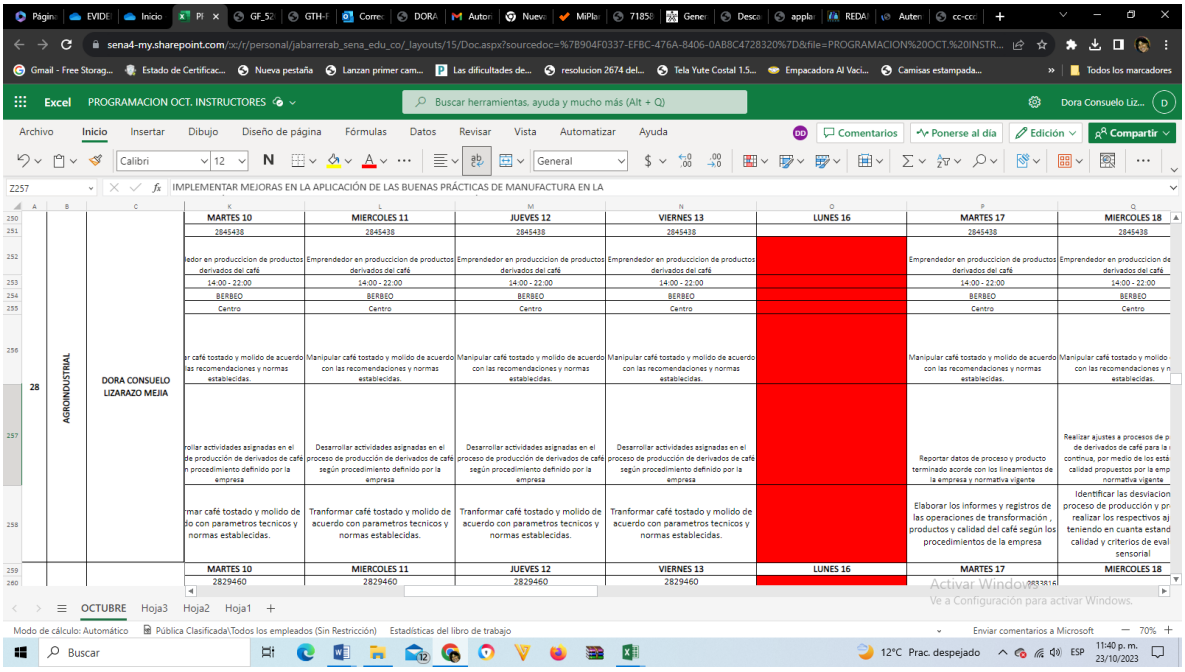
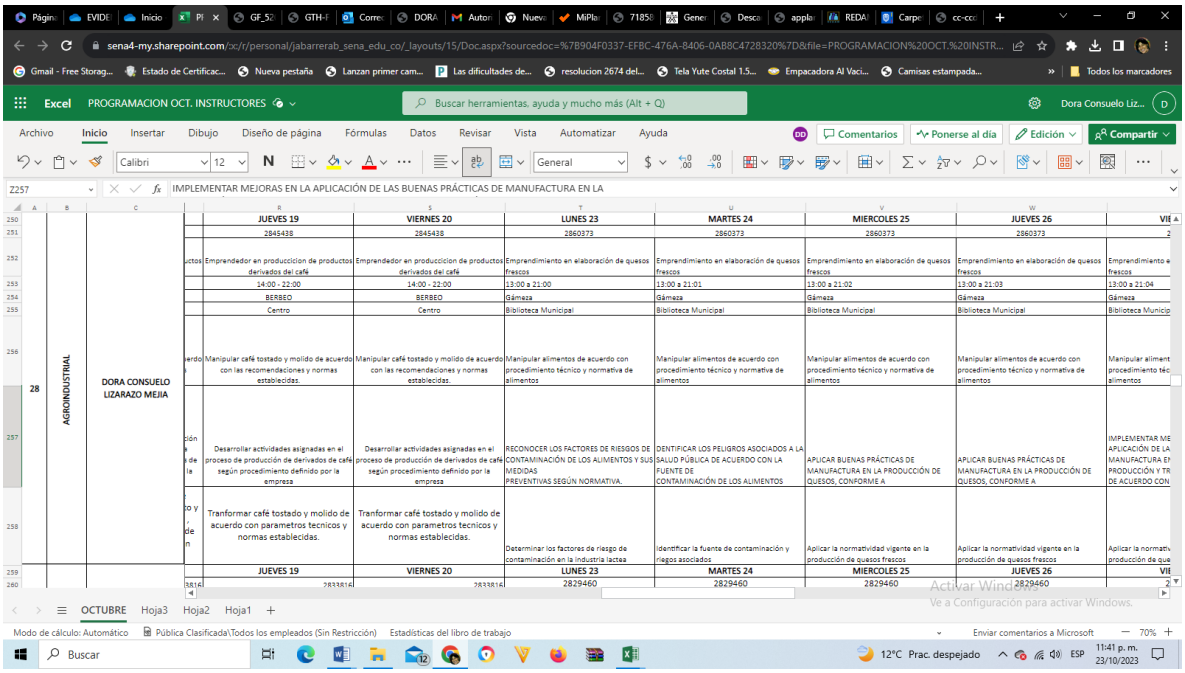


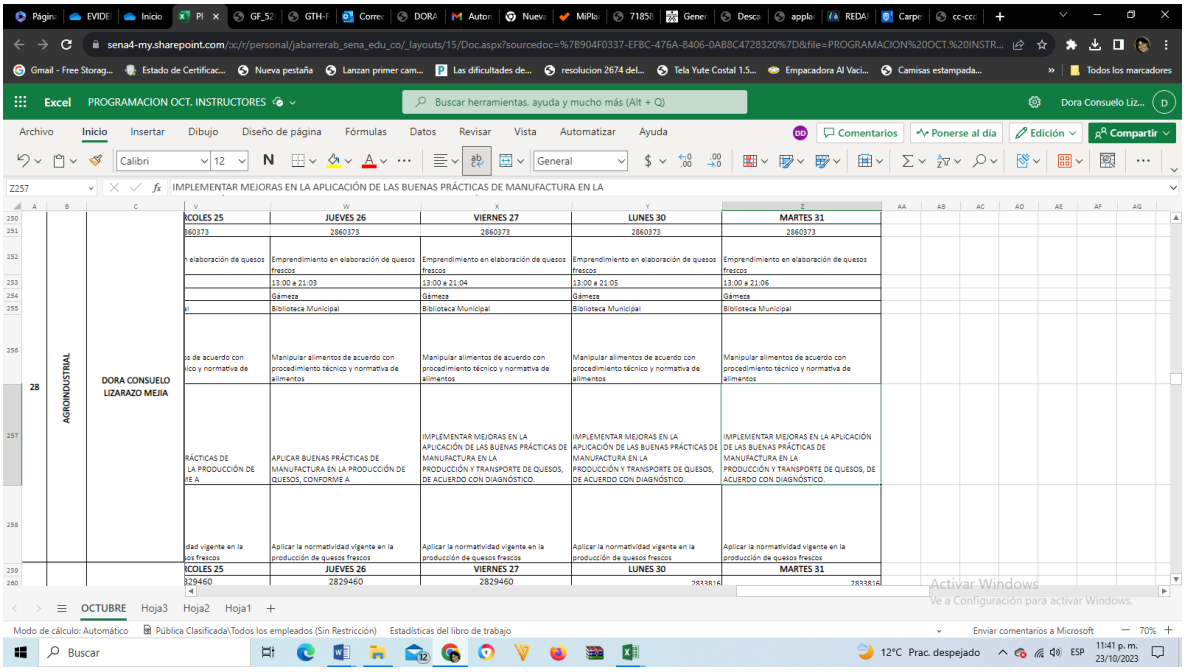
			FECHA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6	LUNES 9
			FICHA	2845438	2845438	2845438	2845438	2845438	2845438
			PROGRAMA	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café
			HORARIO	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00
			MUNICIPIO	BERBEO	BERBEO	BERBEO	BERBEO	BERBEO	BERBEO
			LUGAR	Centro	Centro	Centro	Centro	Centro	Centro
			COMPETENCIA	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido con las recomendaciones y n establecidas.
28	AGROINDUSTRIAL	DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente	Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente	Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente	Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente	Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente	Desarrollar actividades asignac proceso de producción de derivac según procedimiento definid empresa
			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuenta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuenta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuenta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Elaborar los informes y registros de las operaciones de transformación , productos y calidad del café según los procedimientos de la empresa	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuenta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Tranformar café tostado y m acuerdo con parametros te normas establecidas
			FECHA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6	LUNES 9
			FICHA	2833816	2833816	2833816	2833816	2833816	2829460



			MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18
			2845438	2845438	2845438	2845438		2845438	2845438
			edor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de productos derivados del café		Emprendedor en produccion de productos derivados del café	Emprendedor en produccion de derivados del café
			14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	14:00 - 22:00		14:00 - 22:00	14:00 - 22:00
			BERBEO	BERBEO	BERBEO	BERBEO		BERBEO	BERBEO
			Centro	Centro	Centro	Centro		Centro	Centro
			r café tostado y molido de acuerdo las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.		Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido con las recomendaciones y n establecidas.
28	AGROINDUSTRIAL	DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA	rollar actividades asignadas en el de producción de derivados de café n procedimiento definido por la empresa	Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa	Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa	Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa		Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente	Realizar ajustes a procesos de p de derivados de café para la continua, por medio de los está calidad propuestos por la emp normativa vigente
			rmar café tostado y molido de do con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.		Elaborar los informes y registros de las operaciones de transformación , productos y calidad del café según los procedimientos de la empresa	Identificar las desviacion proceso de producción y pr realizar los respectivos aj teniendo en cuanta estand calidad y criterios de eval sensorial
			MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18
			2829460	2829460	2829460	2829460		2833816	



				JUEVES 19	VIERNES 20	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIE
				2845438	2845438	2860373	2860373	2860373	2860373	2
				Emprendedor en produccicion de productos derivados del café	Emprendedor en produccicion de productos derivados del café	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento e frescos
				14:00 - 22:00	14:00 - 22:00	13:00 a 21:00	13:00 a 21:01	13:00 a 21:02	13:00 a 21:03	13:00 a 21:04
				BERBEO	BERBEO	Gámeza	Gámeza	Gámeza	Gámeza	Gámeza
				Centro	Centro	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municip
	28	AGROINDUSTRIAL	DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular aliment procedimiento téc alimentos
				Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa	Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa	RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.	IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, CONFORME A	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, CONFORME A	IMPLEMENTAR ME APLICACIÓN DE LA MANUFACTURA EN PRODUCCIÓN Y TR DE ACUERDO CON
				Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Determinar los factores de riesgo de contaminación en la industria lactea	Identificar la fuente de contaminación y riesgos asociados	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos	Aplicar la normativ producción de que
				JUEVES 19	VIERNES 20	LUNES 23	MARTES 24	MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIE
				2833816	2833816	2829460	2829460	2829460	2829460	2



				MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27	LUNES 30	MARTES 31
				2860373	2860373	2860373	2860373	2860373
				n elaboración de quesos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos	Emprendimiento en elaboración de quesos frescos
					13:00 a 21:03	13:00 a 21:04	13:00 a 21:05	13:00 a 21:06
					Gámeza	Gámeza	Gámeza	Gámeza
				al	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal	Biblioteca Municipal
	28	AGROINDUSTRIAL	DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA	os de acuerdo con nico y normativa de	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
				RÁCTICAS DE LA PRODUCCIÓN DE E A	APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, CONFORME A	IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE QUESOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE QUESOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.	IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE QUESOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.
				dad vigente en la os frescos	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos	Aplicar la normatividad vigente en la producción de quesos frescos
				MIERCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27	LUNES 30	MARTES 31
				829460	2829460	2829460	2833816	2833816