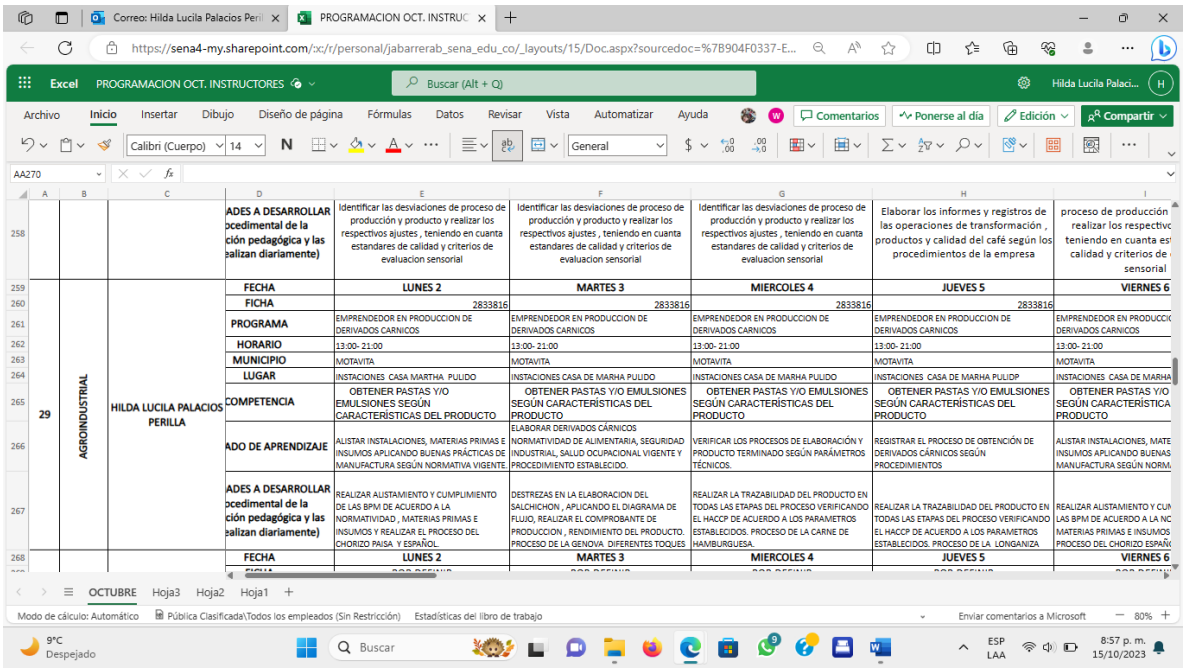
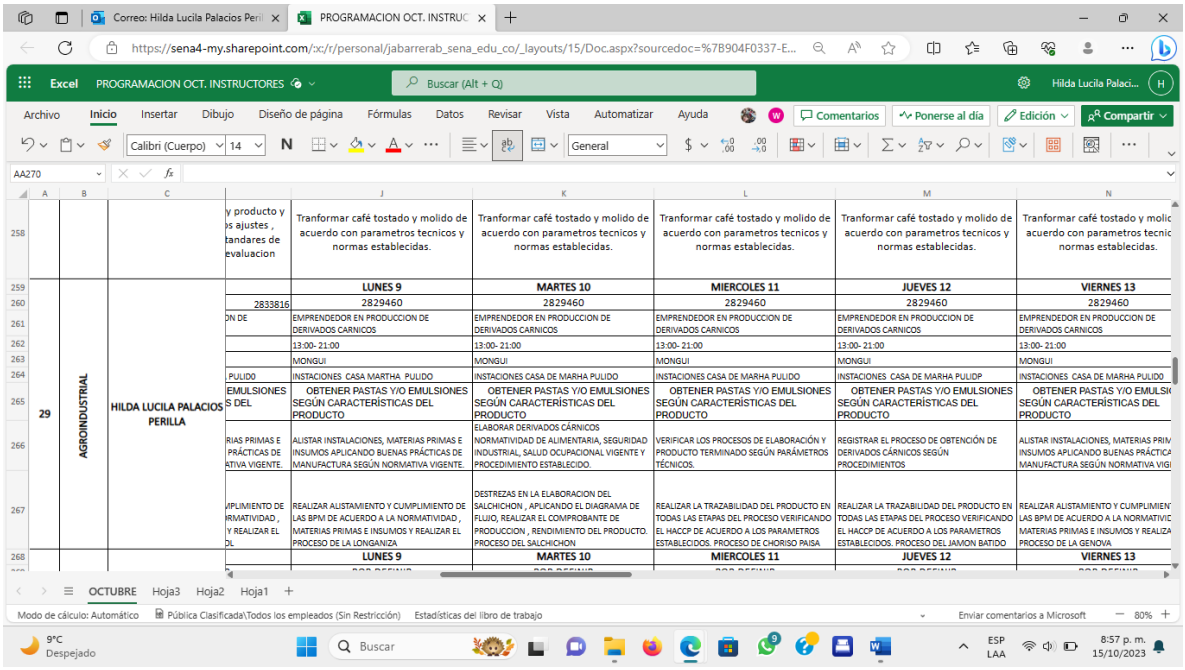
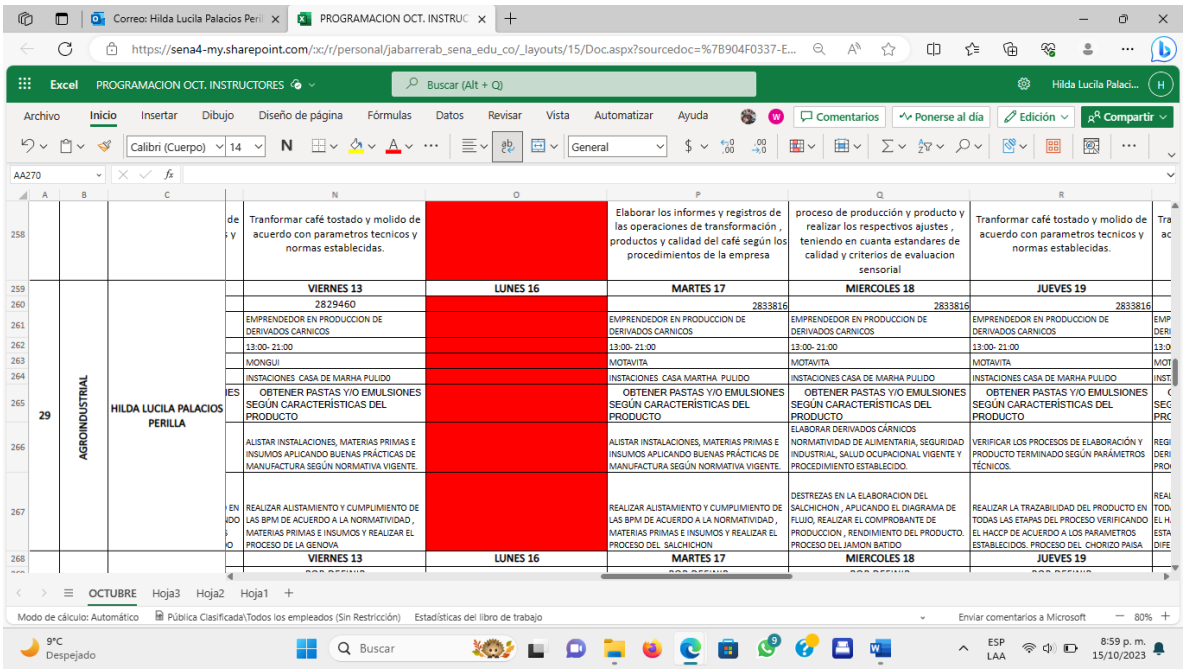
PROGRAMACION DE OCTUBRE 2023



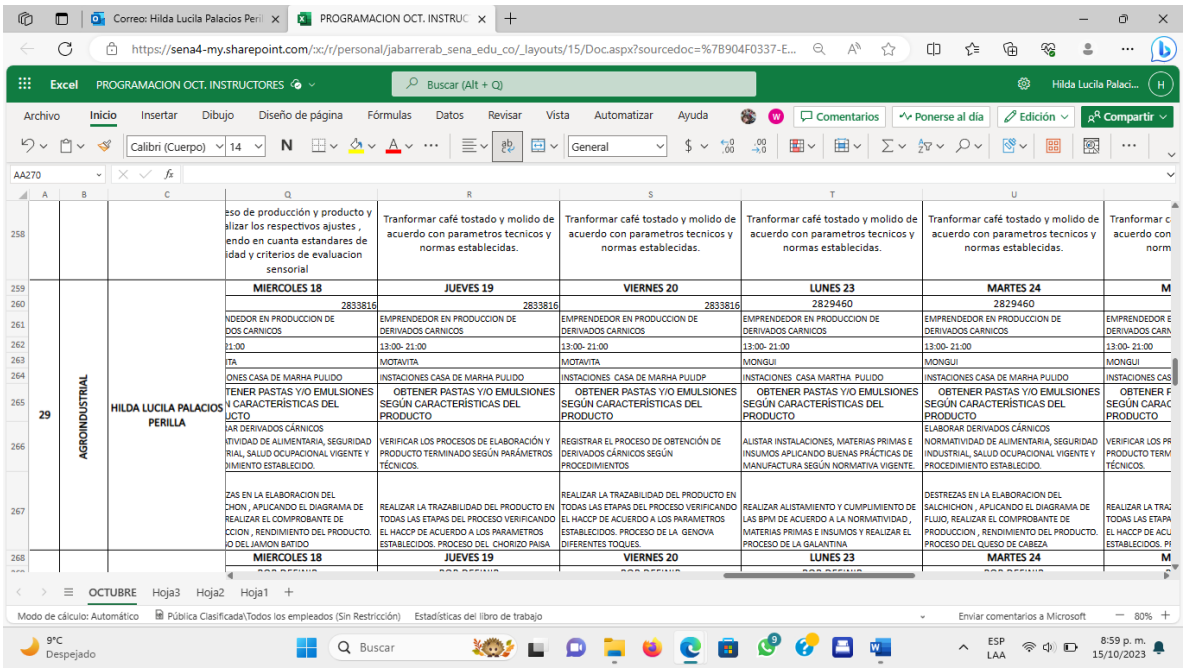
			ADES A DESARROLLAR ocedimental de la ción pedagógica y las ealizan diariamente)	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuanta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuanta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Identificar las desviaciones de proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuanta 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	proceso de producción realizar los respectivo teniendo en cuanta est calidad y criterios de sensorial
			FECHA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
			FICHA	2833816	2833816	2833816	2833816	
			PROGRAMA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCI DERIVADOS CARNICOS
			HORARIO	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00
			MUNICIPIO	MOTAVITA	MOTAVITA	MOTAVITA	MOTAVITA	MOTAVITA
			LUGAR	INSTACIONES CASA MARTHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDP	INSTACIONES CASA DE MARHA
	29	AGROINDUSTRIAL	COMPETENCIA	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O SEGÚN CARACTERÍSTICA PRODUCTO
		HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	ADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATE INSUMOS APLICANDO BUENAS MANUFACTURA SEGÚN NORM
			ADES A DESARROLLAR ocedimental de la ción pedagógica y las ealizan diariamente)	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DEL CHORIZO PAISA Y ESPAÑOL.	DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DE LA GENOVA DIFERENTES TOQUES	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DE LA CARNE DE HAMBURGUESA.	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DE LA LONGANIZA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CU LAS BPM DE ACUERDO A LA NC MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PROCESO DEL CHORIZO ESPAÑ
			FECHA	LUNES 2	MARTES 3	MIERCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6



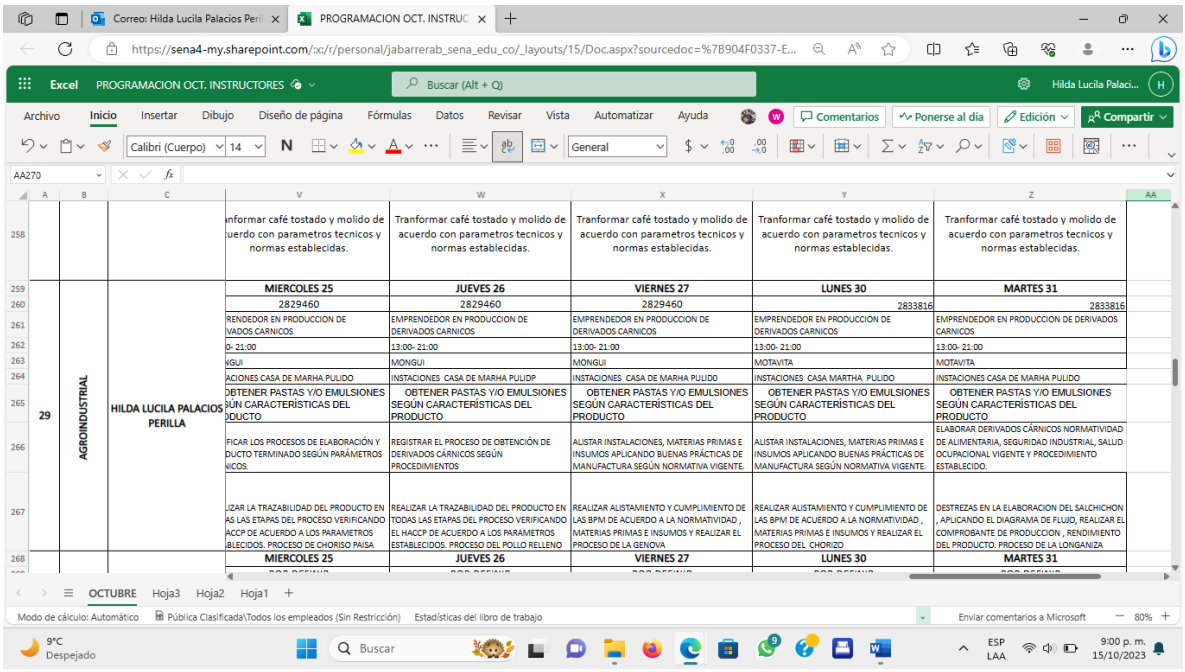
			y producto y s ajustes , tandares de evaluacion	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	Tranformar café tostado y molic acuerdo con parametros tecnic normas establecidas.
				LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
			2833816	2829460	2829460	2829460	2829460	2829460
			ON DE	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
				13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00
				MONGUI	MONGUI	MONGUI	MONGUI	MONGUI
			PULIDO	INSTACIONES CASA MARTHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDP	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO
	29	AGROINDUSTRIAL	EMULSIONES S DEL	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSI SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
		HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	RIAS PRIMAS E PRÁCTICAS DE ATIVA VIGENTE.	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIM INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICA MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGI
			PLIMIENTO DE RMATIVIDAD , Y REALIZAR EL DL	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA LONGANIZA	DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DEL SALCHICHON	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DE CHORISO PAISA	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DEL JAMON BATIDO	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIEN LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVID MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZA PROCESO DE LA GENOVA
				LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13



258				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	proceso de producción y producto y realizar los respectivos ajustes , teniendo en cuanta estandares de calidad y criterios de evaluacion sensorial	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.	
259				VIERNES 13	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	
260				2829460		2833816	2833816	2833816	
261				EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS		EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	
262				13:00- 21:00		13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	
263				MONGUI		MOTAVITA	MOTAVITA	MOTAVITA	
264				INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO		INSTACIONES CASA MARTHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	
265	29	AGROINDUSTRIAL	HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
266				ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.		ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	
267				REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GENOVA		REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DEL SALCHICHON	DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DEL JAMON BATIDO	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DEL CHORIZO PAISA	
268				VIERNES 13	LUNES 16	MARTES 17	MIERCOLES 18	JUEVES 19	



258				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.	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.	
259				MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20	LUNES 23	MARTES 24	
260				2833816	2833816	2833816	2829460	2829460	
261				EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	
262				13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	
263				MOTAVITA	MOTAVITA	MOTAVITA	MONGUI	MONGUI	
264				INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDP	INSTACIONES CASA MARTHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	
265	29	AGROINDUSTRIAL	HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	
266				ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	
267				DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DEL JAMON BATIDO	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DEL CHORIZO PAISA	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DE LA GENOVA DIFERENTES TOQUES.	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GALANTINA	DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DEL QUESO DE CABEZA	
268				MIERCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20	LUNES 23	MARTES 24	



258				nformar café tostado y molido de uerdo 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.	Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas.
259				**MIERCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**	**LUNES 30**	**MARTES 31**
260				2829460	2829460	2829460	2833816	2833816
261				RENDEDOR EN PRODUCCION DE VADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
262				0- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00	13:00- 21:00
263				NGUI	MONGUI	MONGUI	MOTAVITA	MOTAVITA
264				ACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDP	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO	INSTACIONES CASA MARTHA PULIDO	INSTACIONES CASA DE MARHA PULIDO
265	29	AGROINDUSTRIAL	HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES ÚN CARACTERÍSTICAS DEL DUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
266				FICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y DUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS NICOS.	REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
267				LIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN AS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO ACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS BLECIDOS. PROCESO DE CHORISO PAISA	REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN TODAS LAS ETAPAS DEL PROCESO VERIFICANDO EL HACCP DE ACUERDO A LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS. PROCESO DEL POLLO RELLENO	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DE LA GENOVA	REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD , MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y REALIZAR EL PROCESO DEL CHORIZO	DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL COMPROBANTE DE PRODUCCION , RENDIMIENTO DEL PRODUCTO. PROCESO DE LA LONGANIZA
268				**MIERCOLES 25**	**JUEVES 26**	**VIERNES 27**	**LUNES 30**	**MARTES 31**