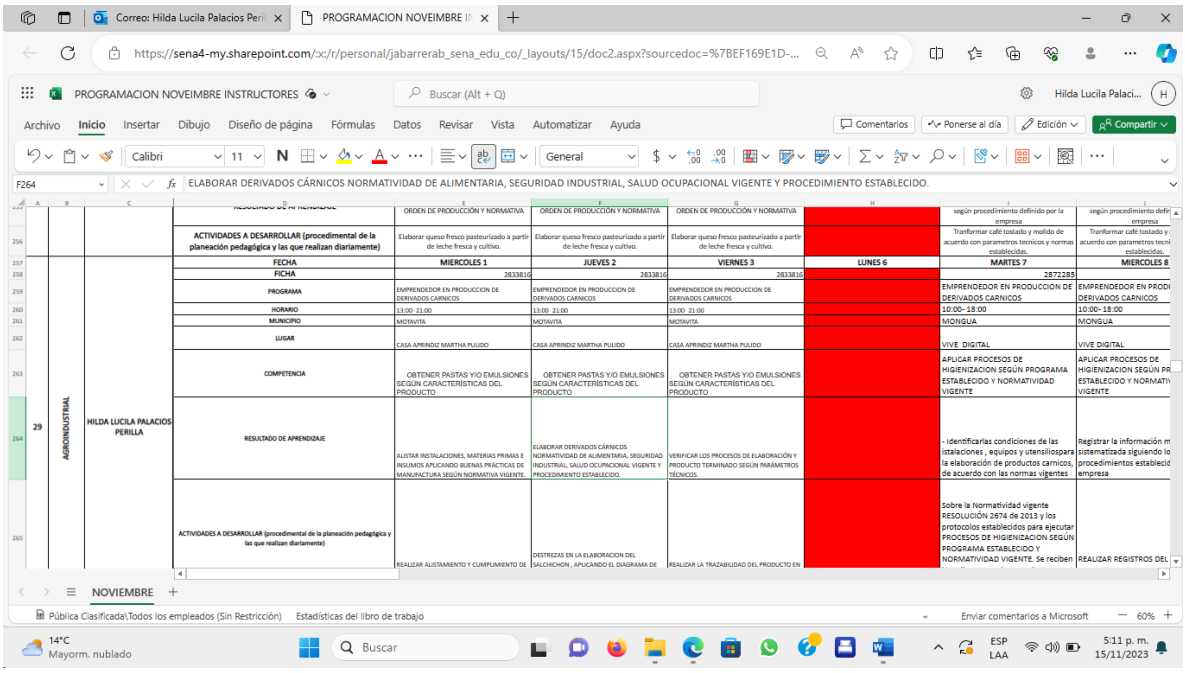
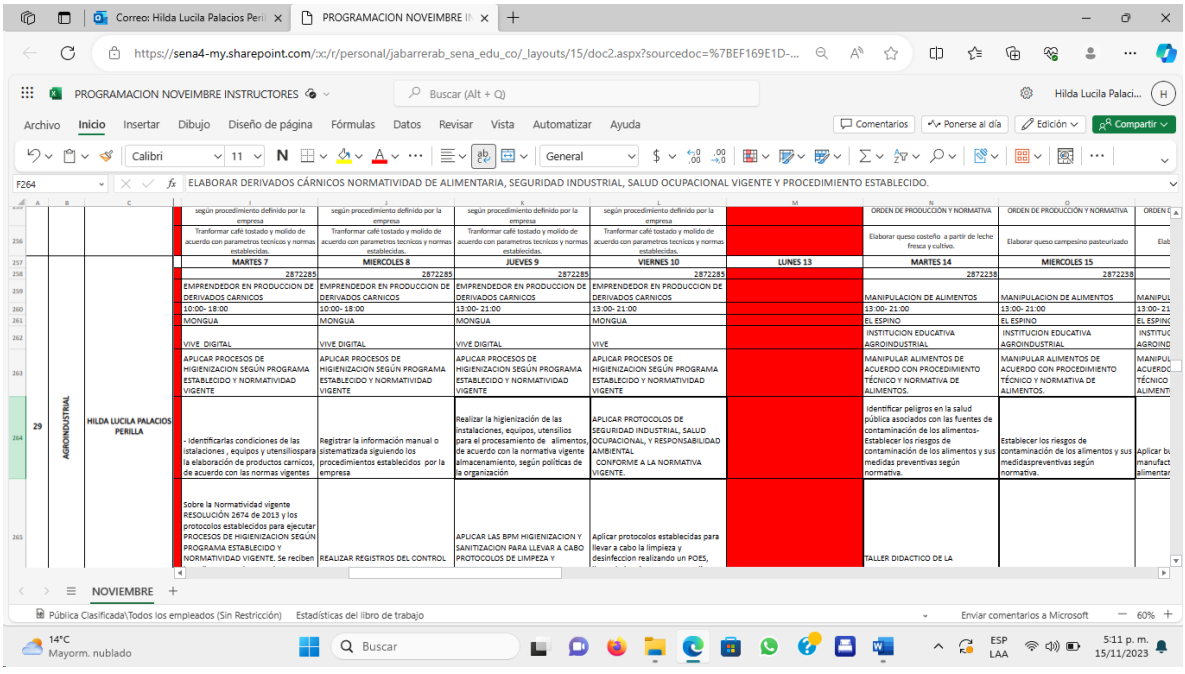
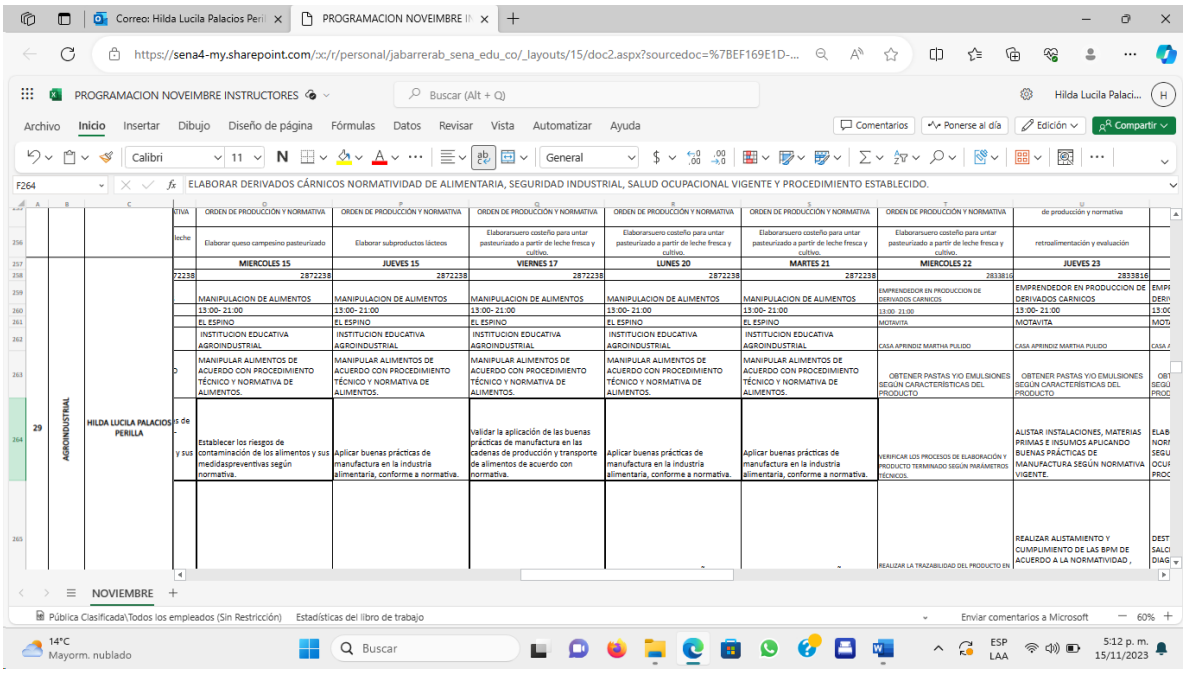
# PROGRAMACION DE NOVIEMBRE

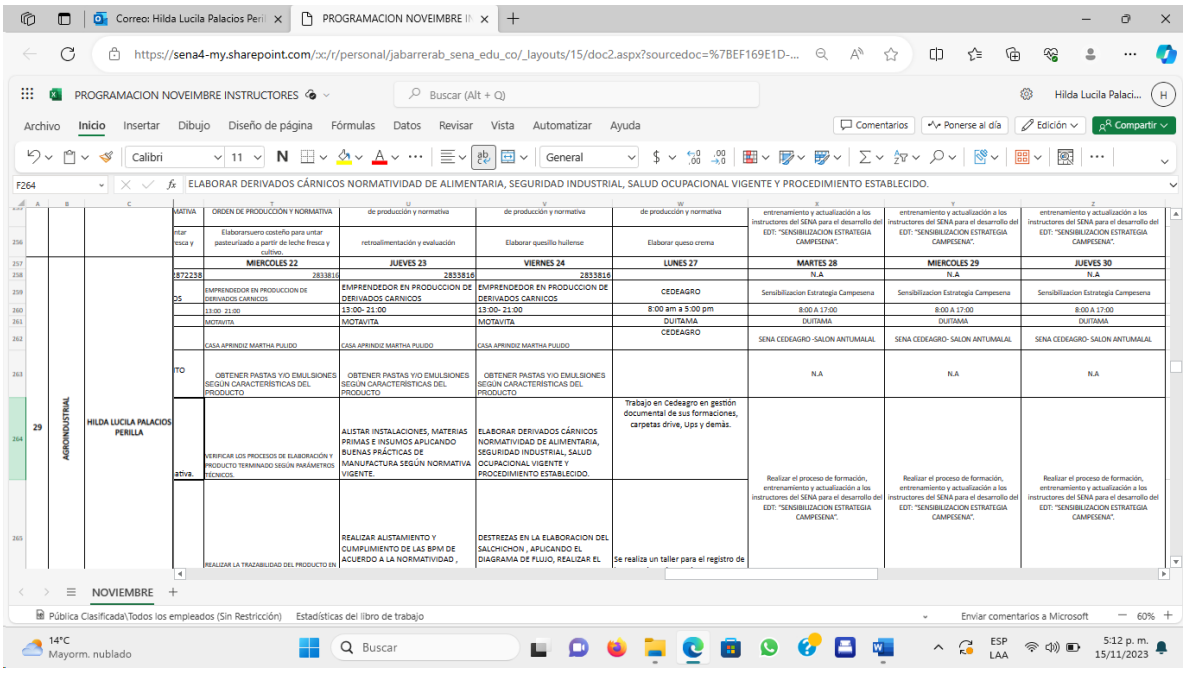


| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA | ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA | ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA | | según procedimiento definido por la empresa | según procedimiento defini empresa |
| | | | ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente) | Elaborar queso fresco pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo. | Elaborar queso fresco pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo. | Elaborar queso fresco pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo. | | Tranformar café tostado y molido de acuerdo con parametros tecnicos y normas establecidas. | Tranformar café tostado y acuerdo con parametros tecni establecidas. |
| | | | FECHA | MIERCOLES 1 | JUEVES 2 | VIERNES 3 | LUNES 6 | MARTES 7 | MIERCOLES 8 |
| | | | FICHA | 2833816 | 2833816 | 2833816 | | 2872285 | |
| | | | 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 PRODU DERIVADOS CARNICOS |
| | | | HORARIO | 13:00- 21:00 | 13:00- 21:00 | 13:00- 21:00 | | 10:00- 18:00 | 10:00- 18:00 |
| | | | MUNICIPIO | MOTAVITA | MOTAVITA | MOTAVITA | | MONGUA | MONGUA |
| | | | LUGAR | CASA APRINDIZ MARTHA PULIDO | CASA APRINDIZ MARTHA PULIDO | CASA APRINDIZ MARTHA PULIDO | | VIVE DIGITAL | VIVE DIGITAL |
| | | | 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 | | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PR ESTABLECIDO Y NORMATIV VIGENTE |
| 29 | AGROINDUSTRIAL | HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | AJUSTAR 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. | | - Identificarlas condiciones de las instalaciones , equipos y utensiliospara la elaboración de productos carnicos, de acuerdo con las normas vigentes | Registrar la información m sistematizada siguiendo lo procedimientos establecid empresa |
| | | | ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente) | REALIZAR AJUSTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE | DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE | REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN | | Sobre la Normatividad vigente RESOLUCIÓN 2674 de 2013 y los protocolos establecidos para ejecutar PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. Se reciben | REALIZAR REGISTROS DEL |



| | | | | según procedimiento definido por la empresa | según procedimiento definido por la empresa | según procedimiento definido por la empresa | según procedimiento definido por la empresa | | ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA | ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA | ORDEN D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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. | | Elaborar queso cuaseño a partir de leche fresca y cultivo. | Elaborar queso campesino pasteurizado | Ela |
| | | | | MARTES 7 | MIERCOLES 8 | JUEVES 9 | VIERNES 10 | LUNES 13 | MARTES 14 | MIERCOLES 15 | |
| | | | | 2872285 | 2872285 | 2872285 | 2872285 | | 2872238 | 2872238 | |
| | | | | EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS | EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS | EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS | EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS | | MANIPULACION DE ALIMENTOS | MANIPULACION DE ALIMENTOS | MANIPUL |
| | | | | 10:00- 18:00 | 10:00- 18:00 | 13:00- 21:00 | 13:00- 21:00 | | 13:00- 21:00 | 13:00- 21:00 | 13:00- 21 |
| | | | | MONGUA | MONGUA | MONGUA | MONGUA | | EL ESPINO | EL ESPINO | EL ESPINO |
| | | | | VIVE DIGITAL | VIVE DIGITAL | VIVE DIGITAL | VIVE | | INSTITUCION EDUCATIVA AGROINDUSTRIAL | INSTITUCION EDUCATIVA AGROINDUSTRIAL | INSTITUC AGROIND |
| | | | | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE | | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS. | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS. | MANIPUL ACUERDO TÉCNICO ALIMENT |
| 29 | AGROINDUSTRIAL | HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA | | - Identificarlas condiciones de las instalaciones , equipos y utensiliospara la elaboración de productos carnicos, de acuerdo con las normas vigentes | Registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos por la empresa | Realizar la higienización de las instalaciones, equipos, utensilios para el procesamiento de alimentos, de acuerdo con la normativa vigente almacenamiento, según políticas de la organización | APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. | | Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. | Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidaspreventivas según normativa. | Aplicar bu manufact alimentar |
| | | | | Sobre la Normatividad vigente RESOLUCIÓN 2674 de 2013 y los protocolos establecidos para ejecutar PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. Se reciben | REALIZAR REGISTROS DEL CONTROL | APLICAR LAS BPM HIGIENIZACION Y SANITIZACION PARA LLEVAR A CABO PROTOCOLOS DE LIMPEZA Y | Aplicar protocolos establecidas para llevar a cabo la limpieza y desinfeccion realizando un POES, | | TALLER DIDACTICO DE LA | | |


Correo: Hilda Lucila Palacios Peri
PROGRAMACION NOVEIMBRE I
https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jabarrerab_sena_edu_co/_layouts/15/doc2.aspx?sourcedoc=%7BEF169E1D-...
PROGRAMACION NOVEIMBRE INSTRUCTORES
Buscar (Alt + Q)
Hilda Lucila Palaci...
Archivo Inicio Insertar Dibujo Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda
Comentarios Ponerse al día Edición Compartir
Calibri 11 General
F264
ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
Elaborar queso campesino pasteurizado
Elaborar subproductos lácteos
Elaborarsuero costeño para untar pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo.
Elaborarsuero costeño para untar pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo.
Elaborarsuero costeño para untar pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo.
Elaborarsuero costeño para untar pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo.
de producción y normativa
retroalimentación y evaluación
MIERCOLES 15
JUEVES 15
VIERNES 17
LUNES 20
MARTES 21
MIERCOLES 22
JUEVES 23
2872238
2872238
2872238
2872238
2872238
2833816
2833816
29
AGROINDUSTRIAL
HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA
MANIPULACION DE ALIMENTOS
13:00- 21:00
EL ESPINO
INSTITUCION EDUCATIVA AGROINDUSTRIAL
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
MOTAVITA
CASA APRINDIZ MARTHA PULIDO
OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidaspreventivas según normativa.
Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.
VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
AUSTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD ,
REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN
NOVIEMBRE
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Estadísticas del libro de trabajo
Enviar comentarios a Microsoft
60%
14°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
5:12 p. m.
15/11/2023


Correo: Hilda Lucila Palacios Peri
PROGRAMACION NOVEIMBRE I
https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/jabarrerab_sena_edu_co/_layouts/15/doc2.aspx?sourcedoc=%7BEF169E1D-...
PROGRAMACION NOVEIMBRE INSTRUCTORES
Buscar (Alt + Q)
Hilda Lucila Palaci...
Archivo Inicio Insertar Dibujo Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda
Comentarios Ponerse al día Edición Compartir
Calibri 11 General
F264
ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
Elaborarsuero costeño para untar pasteurizado a partir de leche fresca y cultivo.
retroalimentación y evaluación
Elaborar quesillo huilense
Elaborar queso crema
entrenamiento y actualización a los instructores del SENA para el desarrollo del EDT: "SENSIBILIZACION ESTRATEGIA CAMPESENA".
MIERCOLES 22
JUEVES 23
VIERNES 24
LUNES 27
MARTES 28
MIERCOLES 29
JUEVES 30
2872238
2833816
2833816
2833816
N.A
N.A
N.A
29
AGROINDUSTRIAL
HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA
EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
13:00- 21:00
MOTAVITA
CASA APRINDIZ MARTHA PULIDO
CEDEAGRO
8:00 am a 5:00 pm
DUITAMA
SENA CEDEAGRO -SALON ANTUMALAL
Sensibilizacion Estrategia Campesena
8:00 A 17:00
OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
AUSTAR 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.
Trabajo en Cedeagro en gestión documental de sus formaciones, carpetas drive, Ups y demás.
Realizar el proceso de formación, entrenamiento y actualización a los instructores del SENA para el desarrollo del EDT: "SENSIBILIZACION ESTRATEGIA CAMPESENA".
REALIZAR ALISTAMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS BPM DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD ,
DESTREZAS EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON , APLICANDO EL DIAGRAMA DE FLUJO, REALIZAR EL
Se realiza un taller para el registro de
REALIZAR LA TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN
NOVIEMBRE
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Estadísticas del libro de trabajo
Enviar comentarios a Microsoft
60%
14°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
5:12 p. m.
15/11/2023