

No.	AREA	INSTRUCTOR	PROGRAMACION AGOSTO					
109			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	Reconocer insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas.	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad	Normatividad vigente para empaque de productos alimenticios para animales	Verifica las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido	UI
110			FECHA	JUEVES 1	VIERNES 2	LUNES 5	MARTES 6	
111			FICHA					
112			PROGRAMA	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	INSTA
113			HORARIO	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	
114			MUNICIPIO	CHITA	CHITA	CHITA	CHITA	
115			LUGAR	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	BIB
116			REPRESENTANTE DEL CURSO	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	ALE
117			NUMERO DE CONTACTO DEL REPRESENTANTE	3149237252	3149237252	3149237252	3149237252	
118			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	ALISTAR EL AREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.	ALISTAR EL AREA DE PROCESO, DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA MOLINAR EN CORRESPONDENCIA CON LA FORMULACIÓN Y CALIDAD DEFINIDA.	UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.	CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.	GENERALI
119			FECHA	JUEVES 1	VIERNES 2	LUNES 5	MARTES 6	
120			FICHA					
121			PROGRAMA					

No.	AREA	INSTRUCTOR	PROGRAMACION					
109			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	Actividad vigente para empaque de productos alimenticios para animales	Verifica las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido	Ubicar materia prima	Realizar practica de preparacion de alimentos - bloques multinutricionales	Identificar características del almacenamiento
110			FECHA	LUNES 5	MARTES 6	JUEVES 8	VIERNES 9	LUNES 12
111			FICHA					
112			PROGRAMA	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	INSTALACION DE COLMENAS	INSTALACION DE COLMENAS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS
113			HORARIO	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM
114			MUNICIPIO	CHITA	CHITA	OICATA	OICATA	CHITA
115			LUGAR	ON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	BIBLIOTECA MUNICIPAL	BIBLIOTECA MUNICIPAL	SALON COMUNAL VEREDA C
116			REPRESENTANTE DEL CURSO	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	ALEJANDRO MONTAÑEZ	ALEJANDRO MONTAÑEZ	JOSE PROSPERO VELAN
117			NUMERO DE CONTACTO DEL REPRESENTANTE	3149237252	3149237252	3139750850	3139750850	3149237252
118			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON LA LABOR ESTABLECIDA.	CLASIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN CARACTERÍSTICA ESTABLECIDA.	GENERALIDADES EN LA APICULTURA	ANATOMIA APIS MELIFERA E IDENTIFICACION DE CASTAS, INSTALACION DE COLMENAS, MANEJO Y MONITOREO DEL APIARIO, ALIMENTACION Y ENFERMEDADES	REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA LA OCUPACIONAL
119			FECHA	LUNES 5	MARTES 6	JUEVES 8	VIERNES 9	LUNES 12
120			FICHA					
121			PROGRAMA					

No.	AREA	INSTRUCTOR	PROGRAMACION / REPRESENTANTE	K	L	M	N	O
109			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	Identificar características del sitio de almacenamiento	Reporta las novedades en el tiempo y lineamiento establecido.	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz	Registra las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido. Analizar los datos registrados y sus usos	Realizar practica de preparación d alimentos - concentrado
110			FECHA	LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
111			FICHA					
112			PROGRAMA	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	INSTALACION DE COLMENAS	INSTALACION DE COLMENAS
113			HORARIO	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM
114			MUNICIPIO	CHITA	CHITA	CHITA	OICATA	OICATA
115			LUGAR	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	FINCA APRENDICES	FINCA APRENDICES
116			REPRESENTANTE DEL CURSO	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	ALEJANDRO MONTAÑEZ	ALEJANDRO MONTAÑEZ
117			NUMERO DE CONTACTO DEL REPRESENTANTE	3143237252	3143237252	3143237252	3133750850	3133750850
118			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	REALIZAR LAS OPERACIONES DE MOLINADO Y MEZCLA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	PRACTICA INSTALACION DE COLMENAS	PRACTICA INSTALACION DE COLMENAS
119			FECHA	LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
120			FICHA					
121			PROGRAMA					

No.	AREA	INSTRUCTOR	PROGRAMACION / REPRESENTANTE	P	Q	R	S	T
109			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	REUNION	REUNION	REUNION	REUNION	Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
110			FECHA	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23	LUNES 26
111			FICHA					
112			PROGRAMA					PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS
113			HORARIO	07:AM - 05:00 PM	07:AM - 05:00 PM	07:AM - 05:00 PM	07:AM - 05:00 PM	2 PM A 10 PM
114			MUNICIPIO	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	DUITAMA	CHITA
115			LUGAR	CEDEAGRO	CEDEAGRO	CEDEAGRO	CEDEAGRO	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS
116			REPRESENTANTE DEL CURSO					JOSE PROSPERO VELANDIA
117			NUMERO DE CONTACTO DEL REPRESENTANTE					3143237252
118			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	REUNION	REUNION	REUNION	REUNION	UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACEN SEGUN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.
119			FECHA	MARTES 20	MIERCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23	LUNES 26
120			FICHA					
121			PROGRAMA					

77CorCor(6)DatRecEV:Intr76EqlyNuP&LogInicGerMic+Nuev

sen4-my.sharepoint.com/.../layouts/15/Doc.aspx?source...En pausaNuevo Chrome disponible

PROGRAMACIÓN INSTRUCTORES AGOSTO

ArchivoinicioInsertarCompartirDiseño de páginaFórmulasDatosRevisarVistaAutomatizarAyudaDibujocomentariosForense al díaEdiciónCompartir

Calibri14A^N^KaltA^AjustarCombinarGeneral\$100%

R118XfjREUNION

No.	AREA	INSTRUCTOR	PROGRAMACION / REPRESENTANTE	T	U	V	W	X
109			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	Aplica las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo	Inducción. Reconoce que son y cuáles son los indicadores en el proceso productivo de ganadería de carne	Identifica cual es el estándar técnico de producción de ganado de carne	Identifica requerimientos de estándares cumpliendo con criterios técnicos y normatividad vigente. Identifica el proceso para la realización de un diagnóstico	Describe proceso de certificación de acuerdo parámetros establecidos
110			FECHA	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
111			FICHA					
112			PROGRAMA	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	INSTALACION DE COLMENAS
113			HORARIO	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM	2 PM A 10 PM
114			MUNICIPIO	CHITA	CHITA	CHITA	CHITA	OICATA
115			LUGAR	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	SALON COMUNAL VEREDA CANOAS	FINCA APRENDICES
116			REPRESENTANTE DEL CURSO	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	JOSE PROSPERO VELANDIA	ALEJANDRO MONTAÑEZ
117			NUMERO DE CONTACTO DEL REPRESENTANTE	31493237252	31493237252	31493237252	31493237252	3133750850
118			ACTIVIDADES A DESARROLLAR (procedimental de la planeación pedagógica y las que realizan diariamente)	UBICAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO EN ALMACÉN SEGÚN MAPA DE DISTRIBUCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.	EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	EMPACAR Y ROTULAR EL PRODUCTO OBTENIDO DE ACUERDO CON SISTEMA DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE	REALIZAR LA DISPOSICIÓN DE LOS DESPERDICIOS Y DESECHOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD AMBIENTAL VIGENTE.	PRACTICA MANEJO DE COLMENA, ALIMENTACION Y MANEJO
119			FECHA	LUNES 26	MARTES 27	MIERCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
120			FICHA					
121			PROGRAMA					

AGOSTO Hoja1 +Estadísticas del libro

Buscar

Even...9:50 a. m.11/08/2024