

ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES					
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	
6:00 AM - 6:30 AM					
6:30 AM - 7:00 AM					
7:00 AM - 7:30 AM					
7:30 AM - 8:00 AM					
8:00 AM - 8:30 AM					
8:30 AM - 9:00 AM					
9:00 AM - 9:30 AM	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	EL PABLO PÉREZ
9:30 AM - 10:00 AM					
10:00 AM - 10:30 AM					
10:30 AM - 11:00 AM					
11:00 AM - 11:30 AM					
11:30 AM - 12:00 PM					
12:00 PM - 12:30 p. m.	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES	PROMOVER LA INTEGRACIÓN ECONÓMICA CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. CARLOS GUERRERO	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIENTE JORGE EDUARDO GÓMEZ	EL PABLO PÉREZ
12:30 PM - 1:00 PM					
1:00 PM - 1:30 PM					
1:30 PM - 2:00 PM					
2:00 PM - 2:30 PM					
2:30 PM - 3:00 PM					
3:00 PM - 3:30 PM					
3:30 PM - 4:00 PM					
4:00 PM - 4:30 PM					
4:30 PM - 5:00 PM					
5:00 PM - 5:30 PM					
5:30 PM - 6:00 PM					
6:00 PM - 6:30 PM					

ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. CESAR TORRES					
A	B	C	D	E	F
43			ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL SEGÚN NORMAS VIGENTES		16
44			DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO		16
45			MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (ETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA		16
46			MONITOREAR LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGURO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA ALTERNATIVA Y EL PROGRAMA AMBIENTAL		16
47			PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN		16
48			REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA		16
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
76					
77					
78					
79					
80					
81					
82					
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91					
92					
93					
94					
95					
96					
97					
98					
99					
100					

COCINA EXPERIMENTAL						
SEBASTIAN BETANCOURT						
29/04/2024						
CÓDIGO PROYECTO:						
PROYECTO FORMATIVO:						
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
6:00 AM - 6:30 AM						
6:30 AM - 7:00 AM						
7:00 AM - 7:30 AM						
7:30 AM - 8:00 AM	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. CARLOS GUERRERO	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS. DAVID SUJAN	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ANGELICA MARIA OSPINA	
8:00 AM - 8:30 AM						
8:30 AM - 9:00 AM						
9:00 AM - 9:30 AM						
9:30 AM - 10:00 AM						
10:00 AM - 10:30 AM						
10:30 AM - 11:00 AM						
11:00 AM - 11:30 AM						
11:30 AM - 12:00 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	Controlar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales. DIANA ISABEL	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. YOLANDA MENDEZ	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE OSPINA	
12:00 PM - 1:00 PM						
1:00 PM - 1:30 PM						

COCINA 2870961						
COCINA 2873954						
COCINA 2873146						
COCINA 2873167						
COCINA 2978561						
LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS.						
54			DA LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.	38		DAVID SUJAN
55			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	38		CESAR TORRES
56			DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	16		ANGELICA MARIA OSPINA
57			CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.	16		
58			SUSAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	16		
			INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA.			

Conograma 8 Trimestre 2024 - COCINA - Nivel (Ejes de activación de productos)						
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS. ANA MARIA MORA						
	C	D	E	F	G	H
27	1:30 PM					
28	2:00 PM					
29	2:30 PM					
30	3:00 PM					
31	3:30 PM					
32	4:00 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. JORGE ALBERTO OSPINA	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. CARLOS GUERRERO	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. JORGE ALBERTO OSPINA	Seleccionar productos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales. ANA MARIEL PERDOMO	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. YOLANDA MENDEZ
33	4:30 PM					
34	5:00 PM					
35	5:30 PM					
36	6:00 PM					
37	6:30 PM					
38	7:00 PM					
39	7:30 PM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. YOLANDA MENDEZ	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimientos técnicos. JORGE ALBERTO OSPINA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS. ANA MARIA MORA	APLICACIÓN DE CONCORDANTES DE LAS CENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON EL CONVENIO PRODUCTIVO Y SOCIAL. ANGELICA OSPINA
40	8:00 PM					
41	8:30 PM					
42	9:00 PM					
43	9:30 PM					
44	10:00 PM					
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

Conograma 8 Trimestre 2024 - COCINA - Nivel (Ejes de activación de productos)						
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS. ANA MARIA MORA						
	C	D	E	F	G	H
54		CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	2. SOLICITAR ENTREGAS PRONIAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, PÍCTA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ETICOS DE	84	YOLANDA MENDEZ	
55		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMAS, PROCEDIMIENTOS,	82	CESAR TORRES	
56		INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS.	03. PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	78	ANA MARIA MORA	
57			04. REALIZAR ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS SOBRE SÍMBOLOS, OTROS	78		
58		APLICACIÓN DE CONCORDANTES DE LAS CENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON EL CONVENIO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	1. DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	78		
59			2. CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS,	78	ANGELICA OSPINA	
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

Consejería II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA, MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
13	6:00 AM	8:30 AM								
14	8:30 AM	7:00 AM								
15	7:00 AM	7:30 AM								
16	7:30 AM	8:00 AM								
17	8:00 AM	8:30 AM	SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS EDGAR MARIO MEJIA	MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CESAR TORRES	SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS EDGAR MARIO MEJIA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (brindar información técnica) JUAN DAVID MEJIA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS (brindar información técnica) JUAN DAVID MEJIA			
18	8:30 AM	9:00 AM								
19	9:00 AM	9:30 AM								
20	9:30 AM	10:00 AM								
21	10:00 AM	10:30 AM								
22	10:30 AM	11:00 AM								
23	11:00 AM	11:30 AM	INTERACTAR EN LENGUAJE MODERNA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS REQUISITOS ESPASALVADOS POR EL SECTOR COMÚN BUREAU DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS JESSICA ALIANA	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUERRA	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUERRA	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ			
24	11:30 AM	12:00 PM								
25	12:00 PM	12:30 PM								
26	12:30 PM	1:00 PM								
27	1:00 PM	1:30 PM								

Consejería II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA, MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ										
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
43	9:00 PM	9:30 PM								
44	9:30 PM	10:00 PM								
45										
46			Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor				
47			SERVI ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	4 BRINDAR INFORMACIÓN ADICIONAL DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUAJE MODERNA DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DEL SERVICIO. 40 HORAS Y 1 CRÉDITO	60	EDGAR MEJIA				
48			MANEJAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANEJO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE MANEJO. 30 HORAS Y 1 CRÉDITO	30	CESAR TORRES				
49			ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BENDA SEGÚN CRITERIOS	3 BRINDAR INFORMACIÓN TÉCNICA DEL CENTRO SEGÚN EL CONTEXTO LOCAL. 40 HORAS Y 1 CRÉDITO	60	JUAN DAVID MEJIA				

Consejería II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS JESICA ALDANA										
	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
12	MA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO			
13	8:30 AM									
14	7:00 AM									
15	7:30 AM									
16	8:00 AM									
17	8:30 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS CESAR TORRES	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARN	SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS JUAN ALEJANDRO GUARN	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SANCHEZ	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA MILLER GIOVANNY SANCHEZ				
18	9:00 AM									
19	9:30 AM									
20	10:00 AM									
21	10:00 AM									
22	11:30 AM									
23	12:00 PM	Exercer funciones Fundamentales del trabajo en el marco de la consultoría política y la Coronería internacional CLAUDIA MONTEAGÓN	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS JESICA ALDANA	Desarrollar proyectos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivos y sociales DIANA ISABEL PERDOMO	Realizar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser elaborados de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales JOSE FABIAN VALENCIA	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS JESICA ALDANA				
24	12:30 PM									
25	1:00 PM									
26	1:30 PM									
27	2:00 PM									

Consejería II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Escal (Escala de activación de productos)										
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGÜAS JESICA ALDANA										
	C	D	E	F	G	H	I	J	K	
42	9:00 PM									
43	9:30 PM									
44	10:00 PM									
45										
46		Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor					
47		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS VIGENTES	3. ANALIZAR PRÁCTICAS NOÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVAS SANITARIAS Y PLAN DE SANEAMIENTO. 104 HORAS (8.5 CRÉDITOS)	22	CESAR AUGUSTO TORRES ACEVEDO					
48		SERVIIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS	3. OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 40 HORAS (3 CRÉDITOS)	80	JUAN ALEJANDRO GUARN					
49		PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	3. ESPECTAR MIZ EN PLAZA PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, OPERANES DE PRODUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS (2 CRÉDITOS)	80	MILLER GIOVANNY SANCHEZ					
			ES- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la Antropología y a los derechos	12						

The screenshot shows a Microsoft Excel spreadsheet titled "Cronograma II Trimestre 2024 - RESTAURANTE Y BAR - Social (Ejec de activación de productos)". The spreadsheet has 12 columns (A-L) and 10 rows (1-10). The data is organized as follows:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2										
3										
4					4 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATRIMONIALES CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS (SERVICIOS CONTRACTOS)	12				
5					1 DETECTAR LOS RESGUS DE CONTAMINACIÓN DESE APERTURA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TOMANDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, (SE HORAS) Y CREDITOS)	30				
6				MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	3. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO, TOMANDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES (SE HORAS) Y CREDITOS)	30				
7					1 DESARROLLAR HABILIDADES PROGRAMADAS EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	12				
8					2 PRACICAR AMPLOS SALUDALES RESORTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y HIGIENE	12				
9				GERSON HÁRTON SALDAÑA DE VEN	3. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVIDO, TOMANDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES (SE HORAS) Y CREDITOS)					
10										

The status bar at the bottom shows "Lunes", "Accesibilidad", and "es necesario investigar".