SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE DE HORAS Y NOVEDADES DE PROGRAMACION

Nombre Instructor: JORGE ANDRES RAMIREZ GARCIA **Doc. Identidad:** 5.821.549 Fecha Reporte: 8 10 2024

Cód.. Ficha	Denominacion Programa de Formación	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Municipio	Horario			Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
								Inicio			Final												Agregar	Quitar
								DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
3089661	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	1	10	24	1	10	24		X						CENTRAL DE ABASTOS MNPALI	8	X	
3089661	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	3	10	24	3	10	24				X				CENTRAL DE ABASTOS MNPALI	8	X	
3089661	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	8	10	24	8	10	24		X						CENTRAL DE ABASTOS MNPALI	8	X	
3089661	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	10	10	24	10	10	24				X				CENTRAL DE ABASTOS MNPALI	8	X	
2783082	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	2	10	2024	2	10	2024				x				INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa	Ibagué	8	a	16	4	10	2024	4	10	2024	x							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico.	Entregar materia prima, insumos y productos de panadería según	Ibagué	8	a	16	7	10	2024	7	10	2024		x						INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	9	10	2024	9	10	2024			x					INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	14	10	2024	14	10	2024		x						INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	15	10	2024	15	10	2024		x						INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	16	10	2024	16	10	2024		x						INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	21	10	2024	21	10	2024	x							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	22	10	2024	22	10	2024		x						INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	23	10	2024	23	10	2024	X							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	28	10	2024	23	10	2024	X							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	29	10	2024	23	10	2024	X							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	30	10	2024	23	10	2024	X							INPEC - COIBA	8	X	
2946805	Técnico en Panificación	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	Establecer formulaciones para la elaboración de diferentes tipos de panes, aplicando cálculos	Ibagué	8	a	16	31	10	2024	23	10	2024	X							INPEC - COIBA	8	X	
3103522	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	11	10	24	11	10	24					x			CASA ,MUJER	8	X	
3103522	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	17	10	24	17	10	24				x				CASA ,MUJER	8	X	
3103522	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	18	10	24	18	10	24				x				CASA ,MUJER	8	X	
3103522	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	24	10	24	24	10	24					x			CASA ,MUJER	8	X	
3103522	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	Ibagué	11	a	19	25	10	24	25	10	24					x			CASA ,MUJER	8	X	

Otras Actividades	Observaciones	Municipio	Horario			Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
						Inicio			Final												Agregar	Quitar
						DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		
Apoyo a la Formacion				a																		

Firma Instructor
JORGE ANDREA RAMIREZ GARCIA

Firma Coordinador Académico
FAVIO ARMANDO MEDINA CALDERON

Gestión Académica de Centros

Fecha de Recibido
Procesado
Fecha de Registro