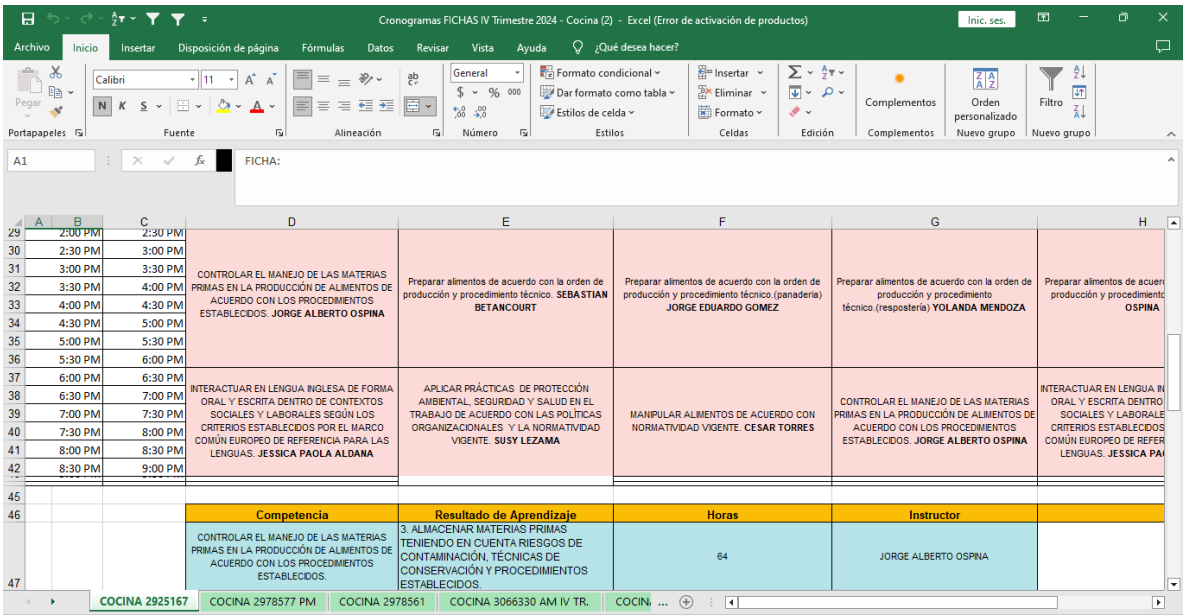
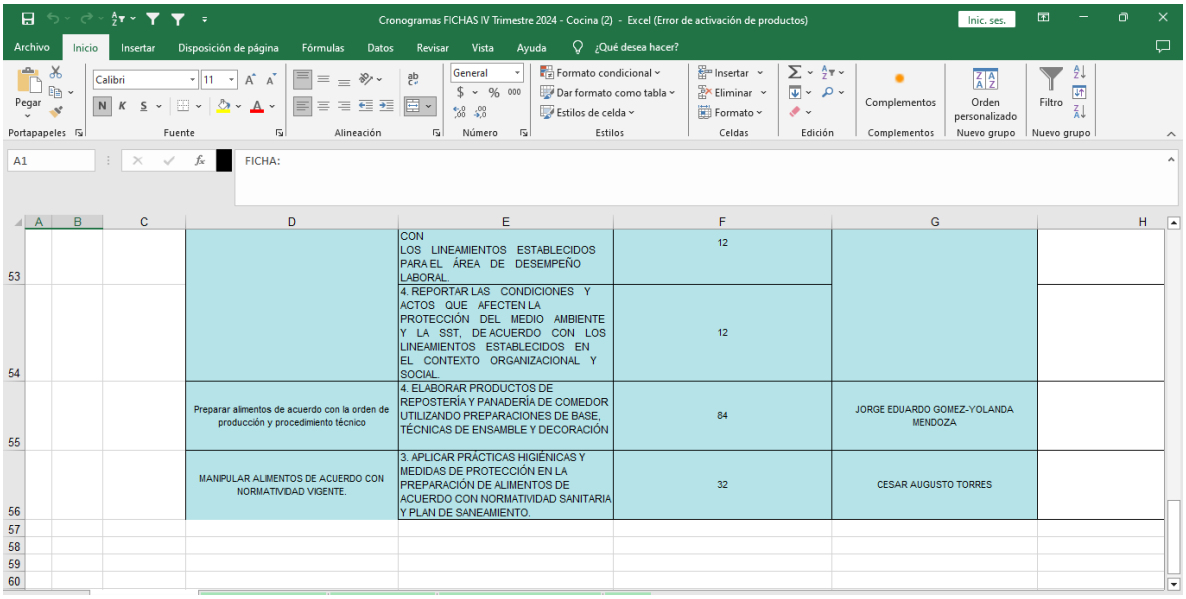
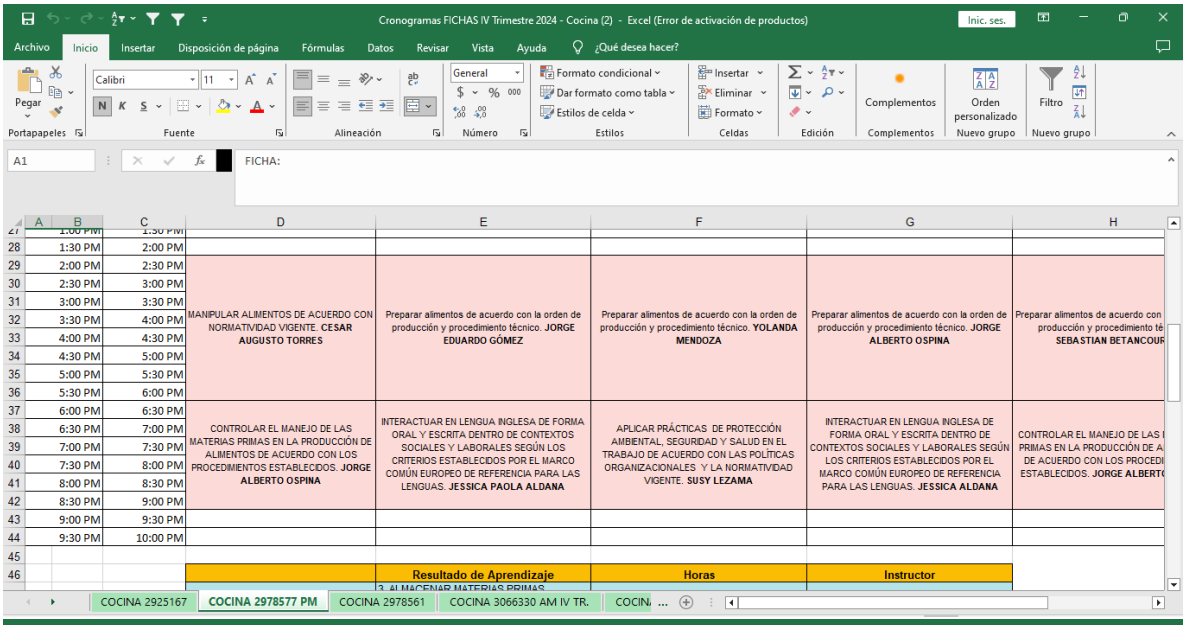
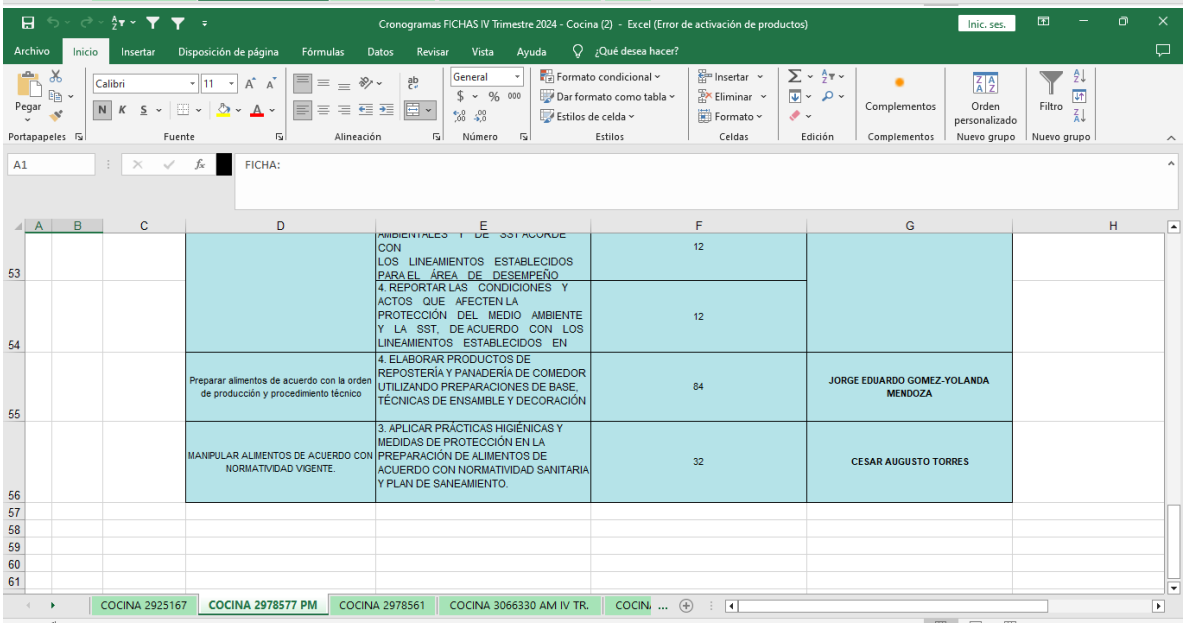
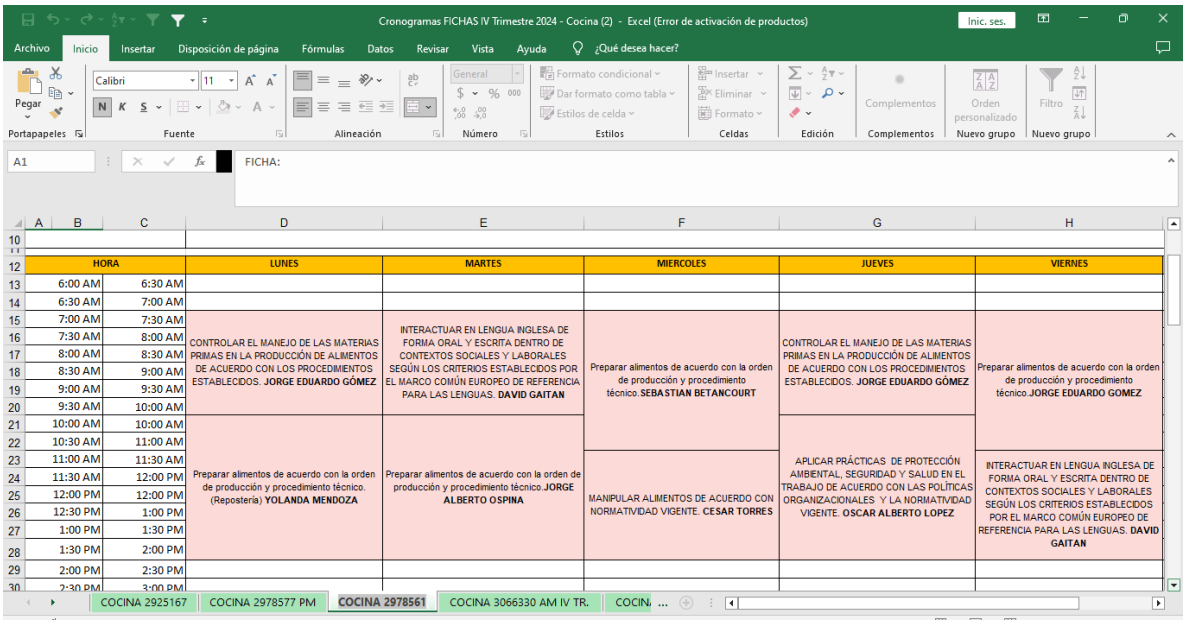

Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
A1
FICHA:
2:00 PM 2:30 PM
2:30 PM 3:00 PM
3:00 PM 3:30 PM
3:30 PM 4:00 PM
4:00 PM 4:30 PM
4:30 PM 5:00 PM
5:00 PM 5:30 PM
5:30 PM 6:00 PM
6:00 PM 6:30 PM
6:30 PM 7:00 PM
7:00 PM 7:30 PM
7:30 PM 8:00 PM
8:00 PM 8:30 PM
8:30 PM 9:00 PM
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. JORGE ALBERTO OSPINA
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. SEBASTIAN BETANCOURT
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.(panadería) JORGE EDUARDO GOMEZ
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.(repostería) YOLANDA MENDOZA
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento 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 LENGUAS. JESSICA PAOLA ALDANA
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. SUSY LEZAMA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR TORRES
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. JORGE ALBERTO OSPINA
INTERACTUAR EN LENGUA IN ORAL Y ESCRITA DENTRO SOCIALES Y LABORALE CRITERIOS ESTABLECIDOS COMÚN EUROPEO DE REFER LENGUAS. JESSICA PA
Competencia
Resultado de Aprendizaje
Horas
Instructor
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
64
JORGE ALBERTO OSPINA
COCINA 2925167
COCINA 2978577 PM
COCINA 2978561
COCINA 3066330 AM IV TR.
COCINA


Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
A1
FICHA:
CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.
12
4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.
12
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
84
JORGE EDUARDO GOMEZ-YOLANDA MENDOZA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
32
CESAR AUGUSTO TORRES

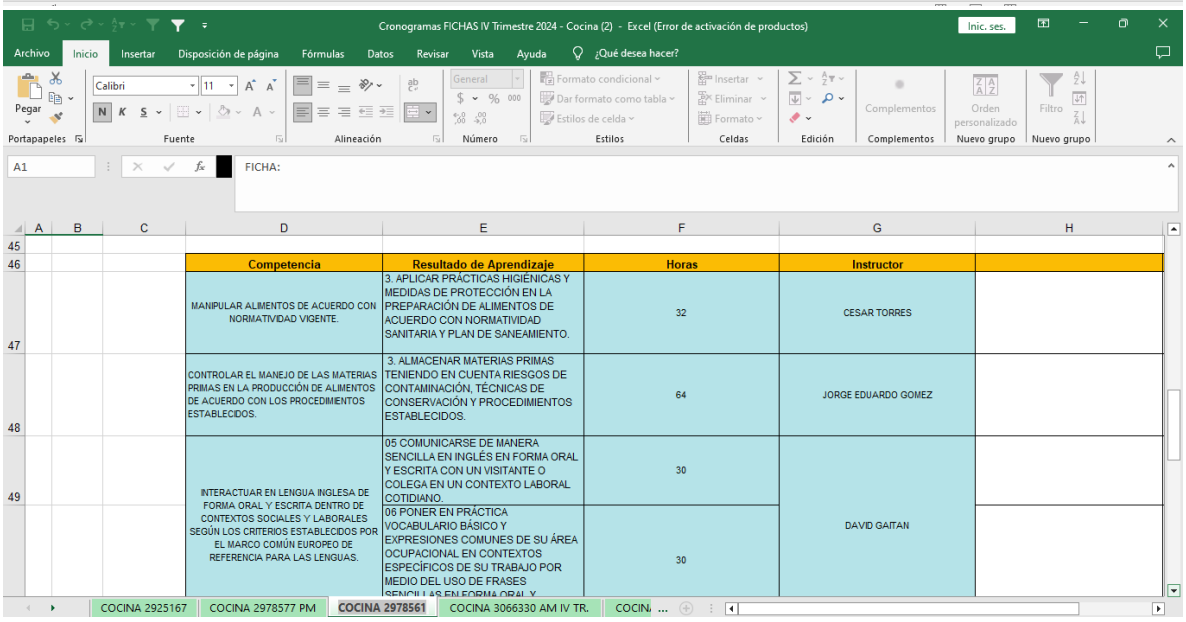

Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
Pegar Portapapeles Calibri 11 Fuente Alineación General Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Estilos Insertar Eliminar Formato Celdas Edición Complementos Orden personalizado Nuevo grupo Filtro Nuevo grupo
A1
FICHA:
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
6:30 PM 7:00 PM
7:00 PM 7:30 PM
7:30 PM 8:00 PM
8:00 PM 8:30 PM
8:30 PM 9:00 PM
9:00 PM 9:30 PM
9:30 PM 10:00 PM
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR AUGUSTO TORRES
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE EDUARDO GÓMEZ
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. YOLANDA MENDOZA
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. JORGE ALBERTO OSPINA
Preparar alimentos de acuerdo con producción y procedimiento té SEBASTIAN BETANCOUR
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 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 LENGUAS. JESSICA PAOLA ALDANA
APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. SUSY LEZAMA
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 LENGUAS. JESSICA ALDANA
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE A DE ACUERDO CON LOS PROCED ESTABLECIDOS. JORGE ALBERT
Resultado de Aprendizaje
Horas
Instructor
COCINA 2925167 COCINA 2978577 PM COCINA 2978561 COCINA 3066330 AM IV TR. COCIN


Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
A1
FICHA:
AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO
12
4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN
12
Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
84
JORGE EDUARDO GOMEZ-YOLANDA MENDOZA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
32
CESAR AUGUSTO TORRES
COCINA 2925167 COCINA 2978577 PM COCINA 2978561 COCINA 3066330 AM IV TR. COCIN



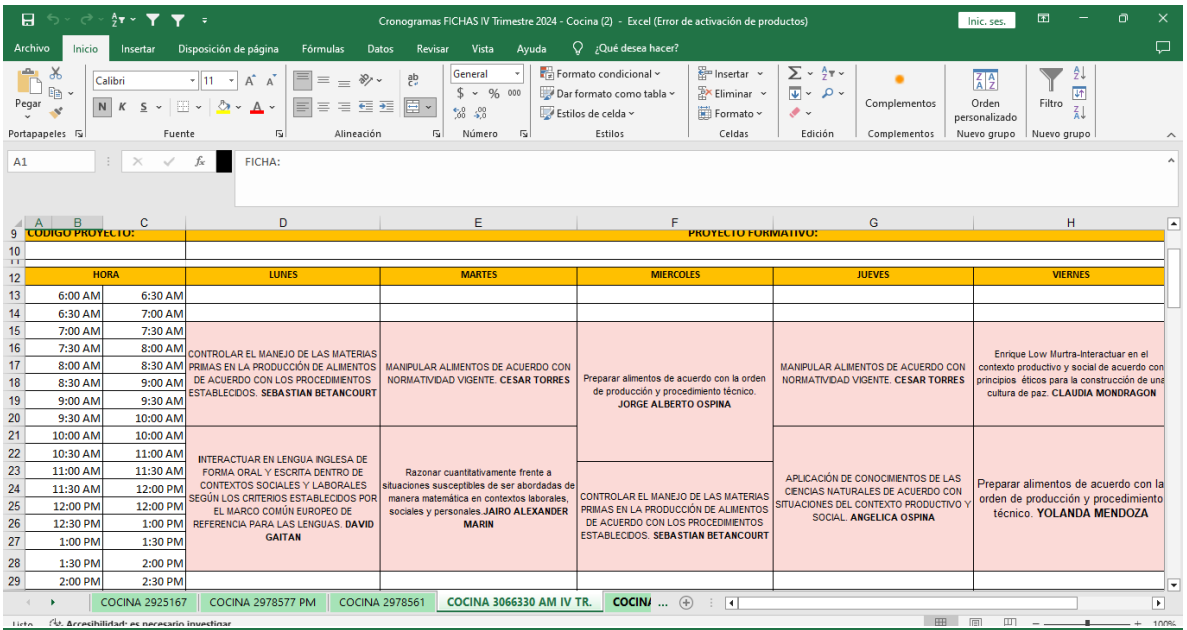
Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
6:00 AM	6:30 AM					
6:30 AM	7:00 AM					
7:00 AM	7:30 AM	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **JORGE EDUARDO GÓMEZ**	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 LENGUAS. **DAVID GAITAN**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**SEBASTIAN BETANCOURT**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **JORGE EDUARDO GÓMEZ**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**JORGE EDUARDO GOMEZ**
7:30 AM	8:00 AM					
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	10:00 AM	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. (Repostería) **YOLANDA MENDOZA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.**JORGE ALBERTO OSPINA**			
10:30 AM	11:00 AM					
11:00 AM	11:30 AM			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. **OSCAR ALBERTO LOPEZ**	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 LENGUAS. **DAVID GAITAN**
11:30 AM	12:00 PM					
12:00 PM	12:00 PM					
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					



Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)

Competencia	Resultado de Aprendizaje	Horas	Instructor	
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	32	CESAR TORRES	
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	64	JORGE EDUARDO GOMEZ	
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 LENGUAS.	05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	30	DAVID GAITAN	
	06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y	30		



Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)

Inic. ses.

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer?

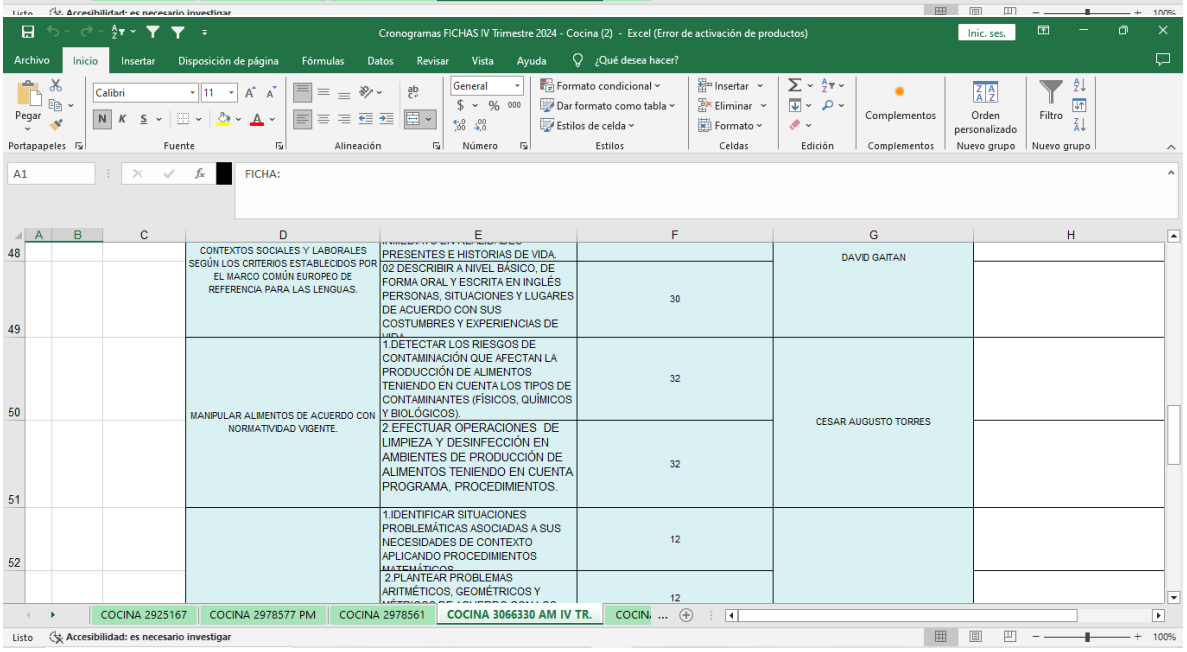
Pegar | Portapapeles | Calibri | 11 | Fuente | Alineación | General | Número | Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Estilos | Insertar | Eliminar | Formato | Celdas | Edición | Complementos | Orden personalizado | Filtro | Nuevo grupo

A1 | FICHA:

	A	B	C	D	E	F	G	H
9	CÓDIGO PROYECTO:			PROYECTO FORMATIVO:				
10								
12	HORA			LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
13	6:00 AM	6:30 AM						
14	6:30 AM	7:00 AM						
15	7:00 AM	7:30 AM		CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **SEBASTIAN BETANCOURT**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **JORGE ALBERTO OSPINA**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. **CLAUDIA MONDRAGON**
16	7:30 AM	8:00 AM						
17	8:00 AM	8:30 AM						
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	10:00 AM		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 LENGUAS. **DAVID GAITAN**	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.**JAIRO ALEXANDER MARIN**		APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **ANGELICA OSPINA**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **YOLANDA MENDOZA**
22	10:30 AM	11:00 AM						
23	11:00 AM	11:30 AM				CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **SEBASTIAN BETANCOURT**		
24	11:30 AM	12:00 PM						
25	12:00 PM	12:00 PM						
26	12:30 PM	1:00 PM						
27	1:00 PM	1:30 PM						
28	1:30 PM	2:00 PM						
29	2:00 PM	2:30 PM						

COCINA 2925167 | COCINA 2978577 PM | COCINA 2978561 | COCINA 3066330 AM IV TR. | COCINA ...

Listo | Accesibilidad: es necesario investigar



Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Cocina (2) - Excel (Error de activación de productos)

Inic. ses.

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer?

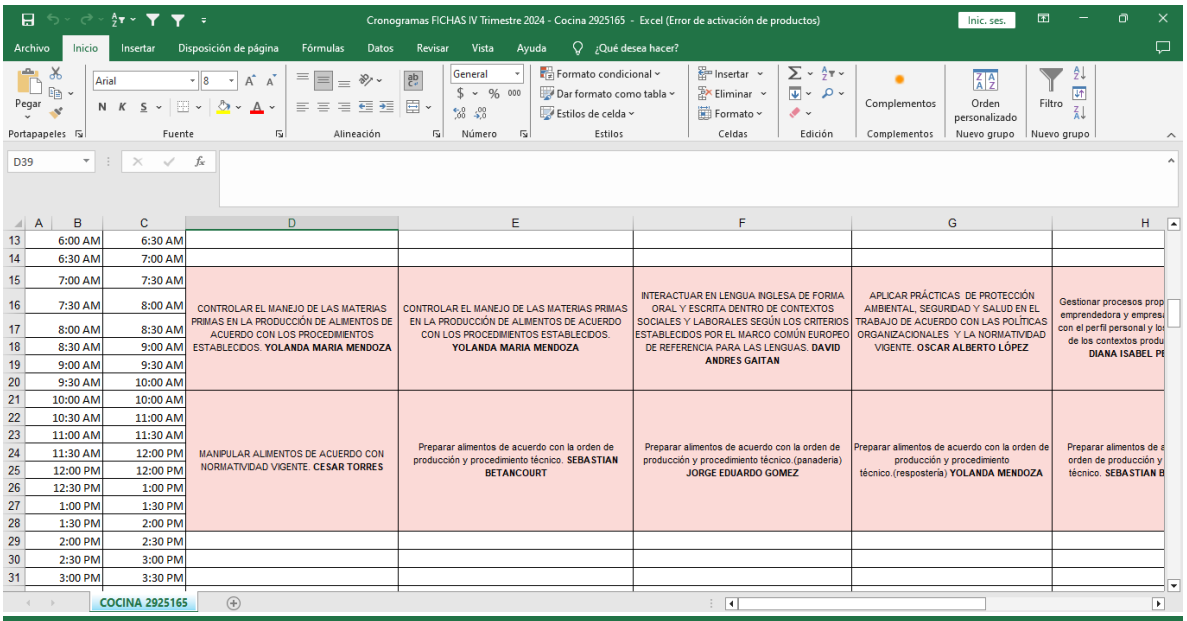
Pegar | Portapapeles | Calibri | 11 | Fuente | Alineación | General | Número | Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Estilos | Insertar | Eliminar | Formato | Celdas | Edición | Complementos | Orden personalizado | Filtro | Nuevo grupo

A1 | FICHA:

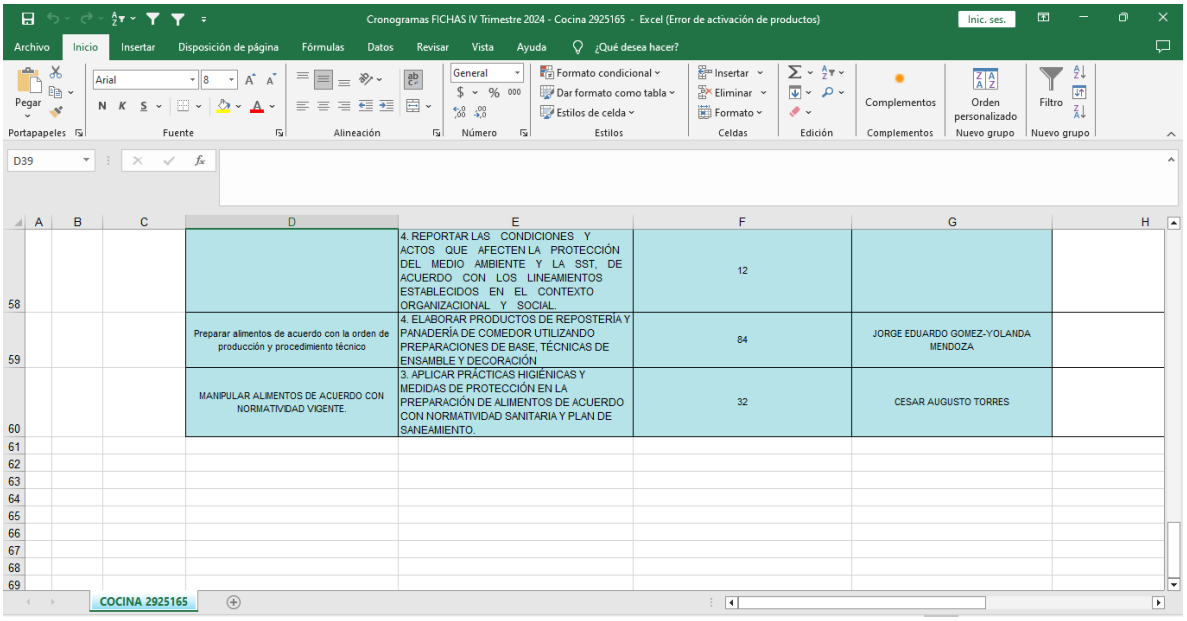
	A	B	C	D	E	F	G	H
48				CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.		DAVID GAITAN	
49					02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.	30		
50				MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	32	CESAR AUGUSTO TORRES	
51					2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	32		
52					1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS	12		
					2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y	12		

COCINA 2925167 | COCINA 2978577 PM | COCINA 2978561 | COCINA 3066330 AM IV TR. | COCINA ...

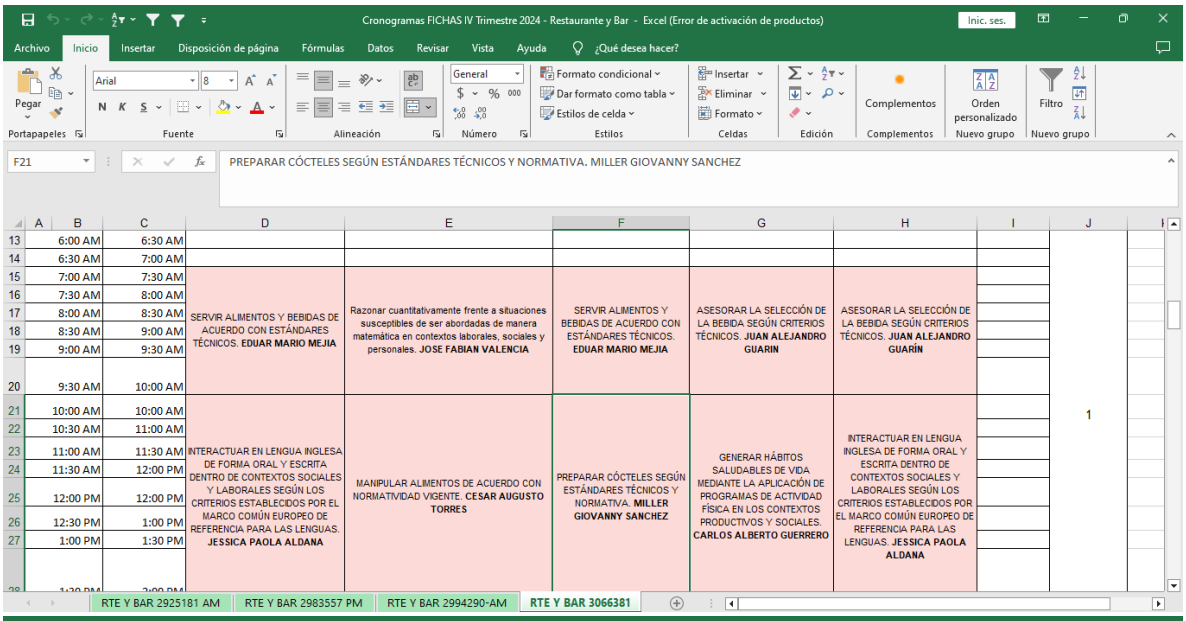
Listo | Accesibilidad: es necesario investigar

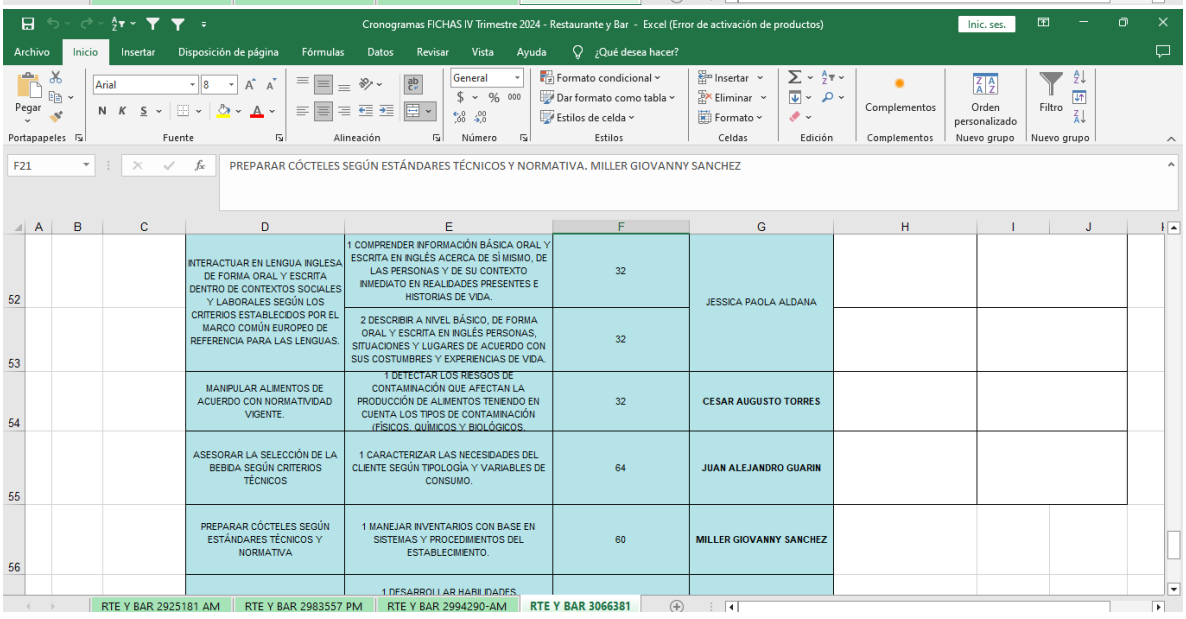


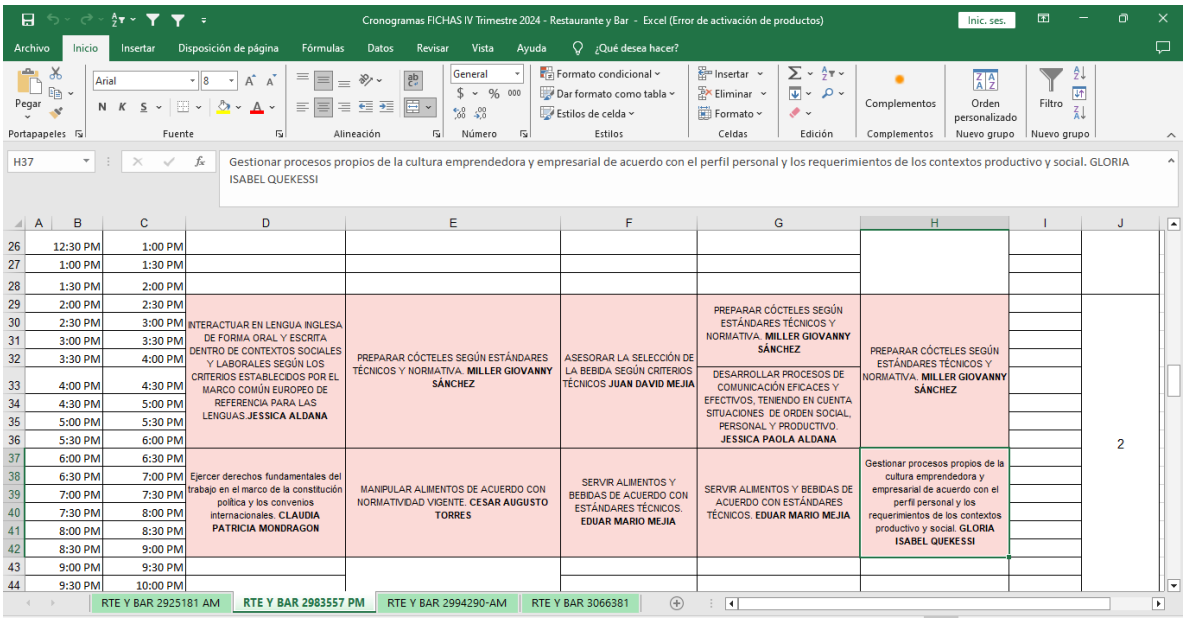
	A	B	C	D	E	F	G	H
13		6:00 AM	6:30 AM					
14		6:30 AM	7:00 AM					
15		7:00 AM	7:30 AM	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **YOLANDA MARIA MENDOZA**	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **YOLANDA MARIA MENDOZA**	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 LENGUAS. **DAVID ANDRES GAITAN**	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. **OSCAR ALBERTO LÓPEZ**	Gestionar procesos prop emprendedora y empresa con el perfil personal y lo de los contextos produ **DIANA ISABEL PE**
16		7:30 AM	8:00 AM					
17		8:00 AM	8:30 AM					
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	10:00 AM	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR TORRES**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. **SEBASTIAN BETANCOURT**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.(panaderia) **JORGE EDUARDO GOMEZ**	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.(respostería) **YOLANDA MENDOZA**	Preparar alimentos de a orden de producción y técnico. **SEBASTIAN B**
22		10:30 AM	11:00 AM					
23		11:00 AM	11:30 AM					
24		11:30 AM	12:00 PM					
25		12:00 PM	12:00 PM					
26		12:30 PM	1:00 PM					
27		1:00 PM	1:30 PM					
28		1:30 PM	2:00 PM					
29		2:00 PM	2:30 PM					
30		2:30 PM	3:00 PM					
31		3:00 PM	3:30 PM					



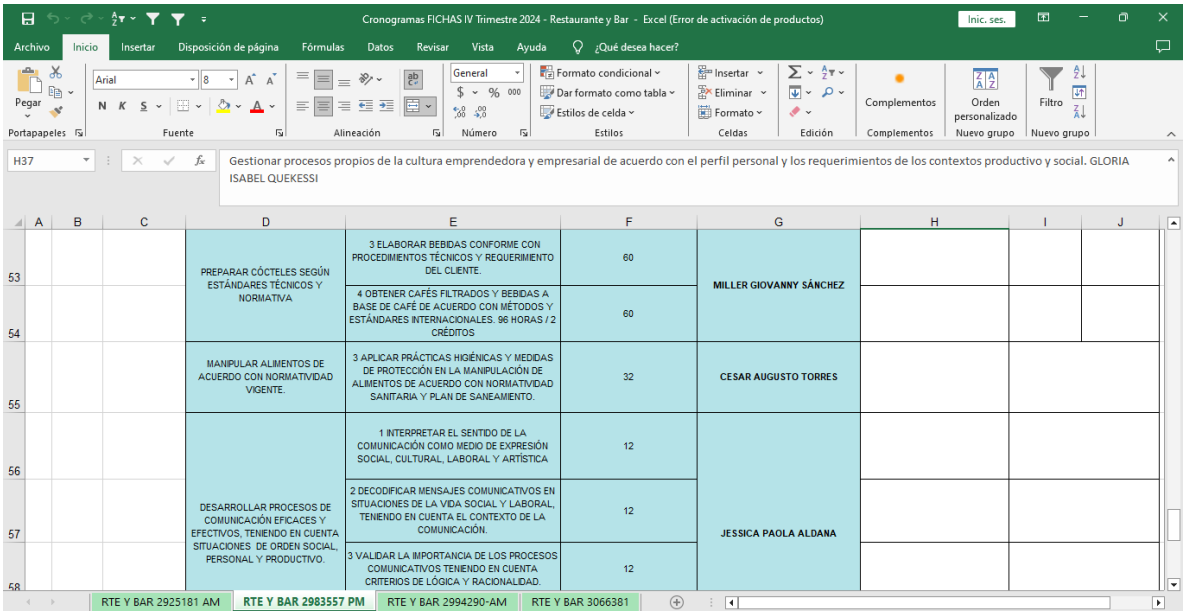
	A	B	C	D	E	F	G	H
58					4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	12		
59				Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	84	JORGE EDUARDO GOMEZ-YOLANDA MENDOZA	
60				MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	32	CESAR AUGUSTO TORRES	
61								
62								
63								
64								
65								
66								
67								
68								
69								


Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Restaurante y Bar - Excel (Error de activación de productos)
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
F21
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SANCHEZ
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. EDUAR MARIO MEJIA
Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. JOSE FABIAN VALENCIA
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. EDUAR MARIO MEJIA
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. JUAN ALEJANDRO GUARIN
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS. JUAN ALEJANDRO GUARÍN
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 LENGUAS. JESSICA PAOLA ALDANA
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CESAR AUGUSTO TORRES
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SANCHEZ
GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. CARLOS ALBERTO GUERRERO
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 LENGUAS. JESSICA PAOLA ALDANA
1
RTE Y BAR 2925181 AM
RTE Y BAR 2983557 PM
RTE Y BAR 2994290-AM
RTE Y BAR 3066381


Cronogramas FICHAS IV Trimestre 2024 - Restaurante y Bar - Excel (Error de activación de productos)
Inic. ses.
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer?
F21
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. MILLER GIOVANNY SANCHEZ
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 LENGUAS.
1 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.
32
JESSICA PAOLA ALDANA
2 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.
32
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.
32
CESAR AUGUSTO TORRES
ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
1 CARACTERIZAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE SEGÚN TIPOLOGÍA Y VARIABLES DE CONSUMO.
64
JUAN ALEJANDRO GUARIN
PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO.
60
MILLER GIOVANNY SANCHEZ
RTE Y BAR 2925181 AM
RTE Y BAR 2983557 PM
RTE Y BAR 2994290-AM
RTE Y BAR 3066381



26	12:30 PM	1:00 PM							
27	1:00 PM	1:30 PM							
28	1:30 PM	2:00 PM							
29	2:00 PM	2:30 PM							
30	2:30 PM	3:00 PM	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 LENGUAS. **JESSICA ALDANA**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS **JUAN DAVID MEJIA**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA. **MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**		
31	3:00 PM	3:30 PM							
32	3:30 PM	4:00 PM							
33	4:00 PM	4:30 PM				DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **JESSICA PAOLA ALDANA**			
34	4:30 PM	5:00 PM							
35	5:00 PM	5:30 PM							
36	5:30 PM	6:00 PM							
37	6:00 PM	6:30 PM							2
38	6:30 PM	7:00 PM	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. **CLAUDIA PATRICIA MONDRAGON**	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **CESAR AUGUSTO TORRES**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS. **EDUAR MARIO MEJIA**	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **GLORIA ISABEL QUEKESSI**		
39	7:00 PM	7:30 PM							
40	7:30 PM	8:00 PM							
41	8:00 PM	8:30 PM							
42	8:30 PM	9:00 PM							
43	9:00 PM	9:30 PM							
44	9:30 PM	10:00 PM							



53			PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA	3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.	60	**MILLER GIOVANNY SÁNCHEZ**			
54				4 OBTENER CAFÉS FILTRADOS Y BEBIDAS A BASE DE CAFÉ DE ACUERDO CON MÉTODOS Y ESTÁNDARES INTERNACIONALES. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS	60				
55			MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	32	**CESAR AUGUSTO TORRES**			
56			DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	1 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA	12	**JESSICA PAOLA ALDANA**			
57				2 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	12				
58				3 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD.	12				