SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL CAUCA
CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS

Instructor Técnico	ORFA AURORA FERNANDEZ GOMEZ	Firma:		Identificación:	34566539
Formación:	GASTRONOMIA				

M E S: FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	13 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	14 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	15 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	16
17 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	18 Ficha: 3148750-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Piendamo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	19 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	20 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	21 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	22 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	23
24 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	25 Ficha: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO Lugar: Bordo Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Emplear buenas prácticas de manufacturación de alimentos de acuerdo con normatividad vigenteia	26 Ficha: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Lugar: La Vega Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización	27 Ficha: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Lugar: La Vega Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización	28 Ficha: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS LugaLa Vega Horario: 7:00 a 15:00=8 Horas Actividad: Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización		
30	31					