

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE REGIONAL CAUCA CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS						
Instructor Técnico	CARLOS ALBERTO CAMACHO GOMEZ		Firma: 	Identificación:	10.302.460	
MES: JULIO 2026						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
		1	2	3	4	5
			FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES	FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES
6	7	8	9	10	11	12
		FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES	FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES
13		14 15	16 17	18 19		
		FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES
20	21	22	23	24	25	26
	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: EN CREACIÓN, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE CALDONO TEJADA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. ACTIVIDAD: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	FICHA: 3555117, EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS. EN EL MUNICIPIO DE SOTARA, HORARIO 08:00 -16:00 R.A: DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES DE ALIMENTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y NORMATIVA. ACTIVIDAD A DESARROLLAR PRUEBAS SENSORIALES	
27	28	29	30	31		
				FICHA: 3553006 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PURACE, HORARIO 08:00 -12:00 R.A: ALISTAR MATERIA PRIMA,ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, ACTIVIDAD A DESARROLLAR ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		