

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

MODELO DE
MEJORA CONTINUA**1. NOMBRE DE LA SESIÓN:**

Fase		Numero de ficha 2299549	
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración	
11/03/2021	13/03/2021		
Nombre del programa de formación		Cocina Basica	
Nombre del proyecto			
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla			
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza	

2. Competencias a desarrollar:

290801022 asistir proceso de producción de alimentos según la producción.

3. Resultados de aprendizaje

La formación esta encaminada
Los aprendices desarrollaron
El aprendiz será evaluado

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Normas de higiene y manipulación de alimentos, elaboración de recto cumplimiento con los parámetros de manipulación.

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

MODELO DE
MEJORA CONTINUA**5. Evaluación de la sesión**

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

**1. NOMBRE DE LA SESIÓN:**

Fase		Numero de ficha 2299549	
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración	
18/03/2021	29/03/2021		
Nombre del programa de formación		Cocina Básica	
Nombre del proyecto			
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla			
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza	

2. Competencias a desarrollar:

290801022 asistir proceso de producción de alimentos según la producción.

3. Resultados de aprendizaje

La formación esta encaminada
Los aprendices desarrollaron
El aprendiz será evaluado

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Preparación de cocina para desarrollar aprendizaje autónomo

5. Evaluación de la sesión

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

MODELO DE
MEJORA CONTINUA

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

**1. NOMBRE DE LA SESIÓN:**

Fase		Numero de ficha 2299549	
Fecha de inicio	Fecha de terminación	Duración	
18/03/2021	29/03/2021		
Nombre del programa de formación		Cocina Básica	
Nombre del proyecto			
Nombre de la Fase del proyecto que desarrolla			
Nombre del Instructor		Beatriz Fernández Meza	

2. Competencias a desarrollar:

290801022 asistir proceso de producción de alimentos según la producción.

3. Resultados de aprendizaje

La formación esta encaminada
Los aprendices desarrollaron
El aprendiz será evaluado

4. Actividades y estrategias de aprendizaje

Realizar preparaciones en cocina básica para evaluar procesos de formación en cocina básica.

FORMATO PLAN DE SESIÓN

Código en proceso/ Versión en proceso

Versión 4 _ diciembre3 _2012

Proceso: Ejecución de la Formación

Procedimiento: Gestión de Proyectos Formativos

Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo

MODELO DE
MEJORA CONTINUA**5. Evaluación de la sesión**

Revisión del producto final realizado por los aprendices, por medio de la observación y degustar este mismo por instructor y aprendices; todo con el proceso dado bajo la supervisión y seguimiento por el instructor.

6. Recursos

1. Tablero
2. Marcadores
3. Hojas de papel
4. Lapiceros
5. Materiales de cocina
6. Fotocopias del material.

7. Compromisos y Observaciones para las siguientes sesiones

N/A

8. Bibliografía