GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS FORMATIVOS
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2640501

Fecha: Septiembre 17/2022

PROGRAMA DE FORMACION: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA. Código 6520218.
COMPETENCIA: ELABORAR PRODUCTO DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMAS VIGENTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- ✓ **REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTO DE PANIFICACION**
- ✓ **REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTO DE PANIFICACION**
- ✓ **REALIZAR PROCESOS DE ELABORACION DE PRODUCTO DE PANIFICACION**

Nota: En este plan concertado los aprendices hacen un compromiso de formación y entrega de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje. Deben firmar este documento donde conste que están de acuerdo con las fechas de entrega de las actividades. Este plan concertado se hace de manera presencial, telefónica o virtual con los aprendices (y/o sus Líderes), y se les envía virtualmente para su conocimiento, al igual que la Guía de Aprendizaje y el material de estudio.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
YERIANA PINTO	-Actividades de Reflexión inicial. Alistar materia prima de acuerdo con la especificación del proceso 2.Realizar procesos de elaboración de producto de .panificación de acuerdo con la técnica y	X		SEPTIEMBRE 27/2022	X		Yeriana
AIDA GRIEGO		X			X		Aida Griego
ORIENIS PINTO		X			X		Oris Pinto
YASELIS PINTO		X			X		Yaselis pinto
ELIANA PINTO		X			X		ELIANA PINTO

	el procedimiento establecido 3)Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. 4)De manera grupal dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente. como evidencia. Durante los talleres 5)Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización). Consultar las temáticas contempladas en la Guía de Aprendizaje, elaborar un glosario, resumen o mapa conceptual. Actividades de transferencia del conocimiento. 6)Realizar una investigación sobre la panadería artesanal, resaltando tu opinión sobre las principales oportunidades para el desarrollo sostenible de	X	X				

	las familias guajiras. Este comentario no debe sobrepasar de 1 hoja tamaño carta. Luego se socializará por el grupo de WhatsApp.						

INSTRUCTOR: JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Email: jovasierra@misena.edu.co **Cel 300-3418230**