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

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2684623 Fecha: NOVIEMBRE 18/2022

PROGRAMA DE FORMACION: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA. Código 96151444
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 MASA DE sal.
- ✓ 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	
Fernando Fuentes Daza	-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		18/11/2022			Fernando
Ana Cecilia acosta							Ana Cecilia
Arnaldo Tovo		X					
Alam Hernandez							Alam H.
Natali Pacheco							Natali Pacheco
Karen Barros Ramos							
Yuna Lu Hernandez Rodriguez							
Liliana patricia Valencia							
Karol Higuita Baeza							

Powered by CamScanner

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

Yulieth Zuñiga Nieves Ficcron Castillo Ubiarna Lina Pinto Avila Santiago Jose Cabana. Maritza Inciarte Jos con las acosta Mayuli Castillo Mayli Chacin José Andrés castillo Gisselys Castro Eudomar C.P.a Yus Nivia gonzalez Sandra Osorio Mar Nilades Ureña Arelis Romero Ana Enith Miriam Gomez Melida Maria Hernandez Susana Segrera	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	19/11/2022 19/11/2022			Karen B. 19/Pam Valencia Karol Higuita B. Ficcron Castillo Lina Pinto Avila Santiago, cabana. Mayli Chacin José Andrés Castillo Eudomar Nivia gonzalez Sandra Osorio Arelis Romero Ana Enit Miriam Gomez Melida M. Hernandez Susana Segrera Nilades Ureña.

Powered by CamScanner

	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**

Powered by CamScanner