



PLAN CONCERTADO

Fecha: 2/12 2022

PROGRAMA DE FORMACION: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA. Código COMPETENCIA: ELABORAR PRODUCTO DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION

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.

Comentario [ij1]:

[illegible]



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

[illegible]



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

INSTRUCTOR: JOVANNY SIERRA VANEGAS
Email: jovasierra@misema.edu.co Cel 300-3418230

[illegible]