



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

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2690448

Fecha: 2/12/2022

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA. Código
COMPETENCIA: ELABORAR PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- ✓ REALIZAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO DE PANIFICACIÓN
- ✓ REALIZAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO DE PANIFICACIÓN
- ✓ REALIZAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO DE PANIFICACIÓN

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 [1]:

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGA		FIRMA
		FÍSICO	DIGITAL		SI	NO	
Bolivia Jusayo	Actividades de Reflexión inicial.	X		2/12/20	X		Bolivia Jusayo
María Segreza	Asistir materia prima de acuerdo con la especificación				X		María Segreza
María Segreza	2. Realizar procesos de elaboración de producto de panificación	X			X		María Segreza
María Segreza	de acuerdo con la técnica y el procedimiento establecido				X		María Segreza
María Segreza	Actividades de contextualización				X		María Segreza



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

[illegible]



INSTRUCTOR: JEOVANNY SIHRA VANEGAS
Email: jovasisierra@misena.edu.co
Cel 300-3418230