PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico en Pasteleria
- Código del Programa de Formación: 637307 version 8
- Nombre del Proyecto ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.
- Fase del Proyecto : Ejecucion
- Actividad de Proyecto: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.
- Competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.
  Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oraly escrita en ingles en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.

- Duración de la Guía 48 horas

2. PRESENTACIÓN

- En esta primera etapa vamos a discutir lo importante que es el idioma Ingles a nivel mundial.
- https://www.youtube.com/watch?v=kCG5Bb9PfjY

  después de observar el video analizaremos las siguientes preguntas.

  a- Por que es importante el Ingles?

  b- Que campos del conocimiento son los que usan el ingles como lengua de investigación y de publicación de documentos?

  c- En que países se habla ingles como lengua nativa?

  3 . Ingles como legua franca a nivel mundial.

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de Reflexión inicial:

Sesión 1:

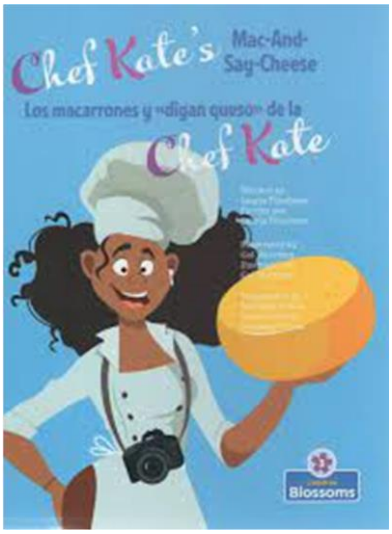
Sensibilización:

Por que estas estudiando pasteleria y que relación hay con el Ingles?

El instructor preguntara por que creen que es importante la pasteleria y aun mas saber un segundo idioma en este campo específicamente.

Cual es la importancia del ingles en un mundo globalizado?

Adicional a esto analizaremos el video de por que es importante saber una segunda lengua específicamente el Ingles.



GFPI-F-135 V01



3.2 haremos un juego de roles donde usaremos el ingles básico como forma de comunicarnos con diferentes personas en todo el mundo. (GREETINGS VS FAREWELLS).

a- los aprendices practicaran los saludos en ingles y trataran de saludar en otros idiomas para comprobar que es mas fácil hablar una lengua en común que aprender varias lenguas alrededor del mundo para tener una comunicación clara.

b- practicaremos de igual manera las despedidas y aclararemos dudas con respecto a la pronunciación .

- 3.3 Aquí simularemos que necesitamos adquirir un producto de pasteleria , e identificaremos las expresiones mas comunes referente a los productos de Pasteleria.
  a- Se dividirá el grupo en parajas las cuales interactúan usando la estructura básica del ingles en pregunta y respuesta affirmativa y negativa.
  b- (the Numbers) + (vocabulary) en esta etapa revisaremos la pronunciación y la escritura correcta de los números del (1 – 1000) , con esto podremos realizar nuestro primer dialogo simple usando vocabuario técnico y los numero cardinales.
  Ejemplo: the cake is 2000 $. en pregunta seria Is the cake 2000 $ / respuesta afirmativa.
  Yes, it is / respuesta negativa No, it is not.

NUMBERS 1-100

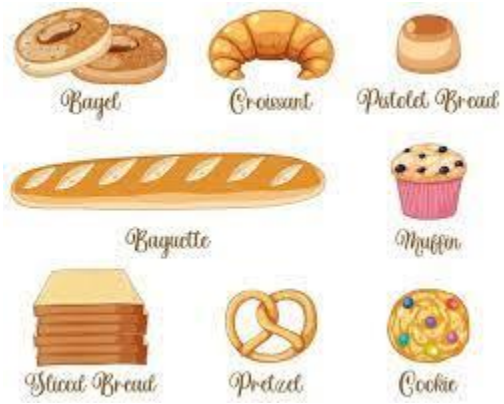
1 one	11 eleven	
2 two	12 twelve	20 twenty
3 three	13 thirteen	30 thirty
4 four	14 fourteen	40 forty
5 five	15 fifteen	50 fifty
6 six	16 sixteen	60 sixty
7 seven	17 seventeen	70 seventy
8 eight	18 eighteen	80 eighty
9 nine	19 nineteen	90 ninety
10 ten		100 one hundred

LIVEWORKSHEETS

3.3 video : https://www.youtube.com/watch?v=e0dJWfQHF8Y

- 3.4 La actividad a desarrollar será escrita:

  Los aprendices escribirán 8 oraciones afirmativas usando el vocabulario de la cocina mas el numero que representa el valor del producto.



  3.5 Preguntas (questions) is the Baguette 5.000 $ pesos?

  Los aprendices harán 8 preguntas escritas y después las compartirán con los demás compañeros para practicar la estructura de pregunta y de respuesta affirmativa y negativa.

  - En grupos de 3 se crearan diálogos donde se refuerza la pronunciación de las nuevas palabras de Pasteleria y los valores de dichos productos .

- 3.6 adjetivos básicos en Ingles (Basic English Adjectives)

3.6.1 veremos un video donde describen los alimentos con sus características físicas y el sabor propio de cada elemento.

3.6.2 video (describing – food).

https://www.youtube.com/watch?v=7jro8ilgYeA

3.6.3

Después de ver el video revisaremos la pronunciación de cada adjetivo y con base en esto podremos elaborar oracione mucho mas completas donde describiremos el producto y sus características físicas , así como sus sabores y el precio estimado de cada uno.

3.6.4

Los materiales requeridos para dichas actividades son:

- Computador , cable DHL ,
- Salon de tamaño mediano con capacidad para 20 o 25 personas.
- Cuadernos y/o hojas de papel donde podamos escribir y practicar la estructura básica mencionada.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :Comprende preguntas en ingles y responde de manera clara y precisa oraciones en presente simple. **Evidencias de Producto: Elabora un dialogo usando vocabulario**	**COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.** **COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS**	**Taller – (reading and writing)** **Dialogo – practica oral de pronunciación**

básico relacionado con Pasteleria.	**ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.** **PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Slack - a less flattering term when used to describe a person (meaning stupid) but for a bake, it represents the poor consistency of a batter, cream or custard.
- Temper - not a state of crossness when your bake has burnt but is the art of melting chocolate to produce a shine and a crisp crack when the chocolate is snapped.
- Soggy Bottom - not wet, but the undercooked base of baked pastry often on tarts and pies.
- Proving - not trying to convince Paul Hollywood you know what you are doing, but this is the term for the rising of the dough; usually bread or yeast goods are put to prove (rise) and if you are lucky enough to have one, in a proving oven.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Binton, L. y otros. (2010), *The linguistic structure of modern English*, John Benjamins Publishing Company, Philadelphia.

Collins C. (1999), *English Grammar*, Harper-Collins Publishers, London.

Cowan, R. (2008), *The Teacher's Grammar of English: A Course Book and Reference Guide*, Cambridge University Press, New York.

Gonzalez Picado, J. (1999), *Curso fundamental de gramática castellana*, Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	David andres gaitan arias	instructor		July the 31 st 2023

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	David andres gaitan arias	Instructor	Sena de comercio y turismo	July the 31 st	Actualización de la guía de aprendizaje.

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Instructor: David Andres Gaitan Arias
Denominación del Programa de Formación: técnico en pasteleria
Versión: 637307 version 8

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** 2671155_____

Nombre del Instructor: David Andres Gaitan Arias

Competencia:

- **Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.**

Resultado de Aprendizaje: a- Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.

B - Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en ingles en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.

- **Actividad:**
- **Realizar una entrevista a un compañero usando el tiempo presente simple + usar preguntas con los auxiliares do/does + respuestas afirmativas y negativas respectivamente.**

Evidencia:

- Lista de chequeo en la cual se incluyen los criterios de evaluación

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬬

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Contextualización	El aprendiz es capaz de usar saludos y despedidas básicos construyendo un diálogo básico.			
2	Contextualización	El aprendiz es capaz de ordenar un plato de comida en un restaurante.			
3	Apropiación	El aprendiz usa y diferencia todas las formas del verbo to be en contexto: pregunta, afirmación, negación y respuestas cortas.			
4	Apropiación	El aprendiz pronucia correctamente los auxiliares en pregunta para el presente simple			
5	Apropiación	El aprendiz hace preguntas correctamente usando los auxiliares en el tiempo presente simple.			
6	Apropiación	El aprendiz responde adecuadamente cuando se le pregunta su país de origen y nacionalidad.			
7	Apropiación	El aprendiz reconoce geográficamente e identifica los continentes y algunos países destacados del mundo con buena pronunciación.			
8	Apropiación	El aprendíz pronuncia correctamente algunos verbos básicos de pasteleria.			
9	Apropiación	El aprendiz es capaz de de preguntar por la edad de otras personas y responder cuando se le pregunta por su edad de forma efectiva			
10	Apropiación	El aprendiz deletrea con eficacia cualquier palabra en inglés			
11	Apropiación	El estudiante pregunta con exactitud sobre el deletreo de cualquier elemento del salón de clase			
12	Apropiación	El estudiante es capaz de deletrear con exactitud su nombre y apellido , así como preguntar por los mismos a otra persona.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

_____ _____

Firma del Aprendiz Firma del Instructor

GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

na de formación:	PASTELERIA	**Ficha:**	2671155
mpetencia:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS		
Resultado:	Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.		
	Participar en intercambios conversacionales basicos en forma oral y escrita en ingles en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias pasadas.		

EVIDENCIA PROPUESTA DE ESTRUCTURA DE PEINADO

e del Instructor:	DAVID ANDRES GAITAN ARIAS

bre del Aprendiz	**Actividad a Desarrollar**	**Forma de Entrega de la Actividad**		**Fecha de Entrega**	**Entregó**	
		Física	**Digital**		**SI**	**NO**
TORRES BRITO	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos Verbo to + numbers + present simple		x	9/19/2023		
HOYOS GALLEGO	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		

GAÑAN JIMENEZ	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
BARRAGAN MEDINA	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
VELEZ MARIN	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
MILLAN BUITRAGO	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
ECHEVERRY SEPULVEDA	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
GARCIA MORENO	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
ORTIZ RATIVA	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
GUTIERREZ GONZALEZ	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
RUIZ MONTAÑO	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		
PINEDA CALAMBAS	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		

FRANCO VELASQUEZ	Realización y presentación del diálogo con todos los elementos gramaticales básicos		x	9/19/2023		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico en Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.
- Fase del Proyecto : Ejecucion
- Actividad de Proyecto: Aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos
- Competencia: Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.
  Poner en practica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.
- Duración de la Guía 48 horas

2. PRESENTACIÓN

- En esta primera etapa vamos a discutir lo importante que es el idioma Ingles a nivel global.
- https://www.youtube.com/watch?v=kCG5Bb9PfjY
  después de observar el video analizaremos las siguientes preguntas.
  a- Por que es importante el Ingles en Colombia?
  b- Que campos del conocimiento usan términos de idioma ingles?
  c- En que países se habla ingles como lengua nativa?
  3 . Ingles como legua franca a nivel mundial.

2. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de Reflexión inicial:

Sesión 1:

Sensibilización:

Por que estas estudiando cocina y que relación hay con el Ingles?

El instructor preguntara por que creen que es importante la pasteleria y aun mas saber un segundo idioma en este campo específicamente.

Cual es la importancia del ingles en un mundo globalizado?

Adicional a esto analizaremos el video de por que es importante saber una segunda lengua específicamente el Ingles.





3.2 haremos un juego de roles donde usaremos el ingles básico como forma de comunicarnos con diferentes personas en todo el mundo. (GREETINGS VS FAREWELLS).

a- los aprendices practicaran los saludos en ingles y trataran de saludar en otros idiomas para comprobar que es mas fácil hablar una lengua en común que aprender varias lenguas alrededor del mundo para tener una comunicación clara.

b- practicaremos de igual manera las despedidas y aclararemos dudas con respecto a la pronunciación .

- 3.3 Aquí simularemos que necesitamos adquirir un producto de pasteleria , e identificaremos las expresiones mas comunes referente a los productos de Pasteleria.
  a- Se dividirá el grupo en parajas las cuales interactúan usando la estructura básica del ingles en pregunta y respuesta affirmativa y negativa.
  b- (the Numbers) + (vocabulary) en esta etapa revisaremos la pronunciación y la escritura correcta de los números del (1 – 1000) , con esto podremos realizar nuestro primer dialogo simple usando vocabuario técnico y los numero cardinales.
  Ejemplo: the cake is 2000 $. en pregunta seria Is the cake 2000 $ / respuesta afirmativa.
  Yes, it is / respuesta negativa No, it is not.

3.3 video : https://www.youtube.com/watch?v=e0dJWfQHF8Y

- 3.4 La actividad a desarrollar será escrita:

  Los aprendices escribirán 8 oraciones afirmativas usando el vocabulario de Cocina mas el numero que representa el valor del producto.



3.5 Preguntas (questions) is the whisky 5.000 $ pesos?

Los aprendices harán 8 preguntas escritas y después las compartirán con los demás compañeros para practicar la estructura de pregunta y de respuesta affirmativa y negativa.

- En grupos de 3 se crearan diálogos donde se refuerza la pronunciación de las nuevas palabras de cockteleria y los valores de dichos productos .

- 3.6 adjetivos básicos en Ingles (Basic English Adjectives)

  3.6.1 veremos un video donde describen los alimentos con sus características físicas y el sabor propio de cada elemento.

  3.6.2 video (describing – food).

  https://www.youtube.com/watch?v=7jro8ilgYeA

  3.6.3

Después de ver el video revisaremos la pronunciación de cada adjetivo y con base en esto podremos elaborar oracione mucho mas completas donde describiremos el producto y sus características físicas , así como sus sabores y el precio estimado de cada uno.

3.6.4

Los materiales requeridos para dichas actividades son:

- Computador , cable DHL ,
- Salon de tamaño mediano con capacidad para 20 o 25 personas.
- Cuadernos y/o hojas de papel donde podamos escribir y practicar la estructura básica mencionada.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :Comprende preguntas en ingles y responde de manera clara y precisa oraciones en presente simple. **Evidencias de Producto: Elabora un dialogo usando vocabulario básico relacionado con Pasteleria.**	**COMPRENDE VOCABULARIO Y EXPRESIONES EN INGLÉS EN CONTEXTOS PERSONALES ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.** **COMPRENDE INFORMACIÓN BÁSICA EN TEXTOS EN INGLÉS ACORDE CON NIVEL PRINCIPIANTE.** **PARTICIPA EN JUEGOS DE ROL GUIADOS O SITUACIONES SIMULADAS RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN PERSONAL, EXPRESIONES DE SALUDO Y**	**Taller – (reading and writing)** **Dialogo – practica oral de pronunciación**

	DEMÁS UTILIZANDO VOCABULARIO Y GRAMÁTICA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Slack - a less flattering term when used to describe a person (meaning stupid) but for a bake, it represents the poor consistency of a batter, cream or custard.
- Temper - not a state of crossness when your bake has burnt but is the art of melting chocolate to produce a shine and a crisp crack when the chocolate is snapped.
- Soggy Bottom - not wet, but the undercooked base of baked pastry often on tarts and pies.
- Proving - not trying to convince Paul Hollywood you know what you are doing, but this is the term for the rising of the dough; usually bread or yeast goods are put to prove (rise) and if you are lucky enough to have one, in a proving oven.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Binton, L. y otros. (2010), *The linguistic structure of modern English*, John Benjamins Publishing Company, Philadelphia.

Collins C. (1999), *English Grammar*, Harper-Collins Publishers, London.

Cowan, R. (2008), *The Teacher's Grammar of English: A Course Book and Reference Guide*, Cambridge University Press, New York.

Gonzalez Picado, J. (1999), *Curso fundamental de gramática castellana*, Editorial de la Universidad de Costa Rica, San José.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**David andres gaitan arias**	**instructor**		**July the 31 st 2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	David andres gaitan arias	Instructor	Sena de comercio y turismo	July the 31 st	Actualización de la guía de aprendizaje.

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Instructor: David Andres Gaitan Arias
Denominación del Programa de Formación: Tecnico en Cocina
Versión: 635503

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** 2671150_____

Nombre del Instructor: David Andres Gaitan Arias

Competencia:

- **Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.**

Resultado de Aprendizaje: a- Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.

B – Poner en practica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.

- **Actividad:**
- **Hacer una entrevista a un compañero usando los auxiliares do/does + contestar las preguntas de manera affirmativa y/o negativamente según el caso.**

Evidencia:

- Lista de chequeo en la cual se incluyen los criterios de evaluación

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬬

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Contextualización	El aprendiz es capaz de usar saludos y despedidas básicos construyendo un diálogo básico.			
2	Contextualización	El aprendiz es capaz de describir algunos elementos de la cocina			
3	Apropiación	El aprendiz usa y diferencia todas las formas del verbo to be en contexto: pregunta, afirmación, negación y respuestas cortas.			
4	Apropiación	El aprendiz pronucia correctamente los auxiliares en pregunta para el presente simple			
5	Apropiación	El aprendiz hace preguntas correctamente usando los auxiliares en el tiempo presente simple.			
6	Apropiación	El aprendiz responde adecuadamente cuando se le pregunta su país de origen y nacionalidad.			
7	Apropiación	El aprendiz reconoce geográficamente e identifica los continentes y algunos países destacados del mundo con buena pronunciación.			
8	Apropiación	El aprendíz pronuncia correctamente algunos verbos básicos de pasteleria.			
9	Apropiación	El aprendiz es capaz de de preguntar por la edad de otras personas y responder cuando se le pregunta por su edad de forma efectiva			
10	Apropiación	El aprendiz deletrea con eficacia cualquier palabra en inglés			
11	Apropiación	El estudiante pregunta con exactitud sobre el deletreo de cualquier elemento del salón de clase			
12	Apropiación	El estudiante es capaz de deletrear con exactitud su nombre y apellido , así como preguntar por los mismos a otra persona.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento:

_____ _____

Firma del Aprendiz Firma del Instructor

GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

na de formación:	cocina	**Ficha:**	2671150
mpetencia:	Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco comun europeo de referencia para las lenguas.		
Resultado	Comunicarse de manera sencilla en ingles en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano.		
	Poner en practica vocabulario basico y expresiones comunes de su area ocupacional en contextos especificos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.		

EVIDENCIA PROPUESTA DE ESTRUCTURA DE PEINADO

e del Instructor:	DAVID ANDRES GAITAN ARIAS

bre del Aprendiz	**Actividad a Desarrollar**	**Forma de Entrega de la Actividad**		**Fecha de Entrega**	**Entregó**	
		Física	**Digital**		**SI**	**NO**
BLANCA PATRICIA JURADO TABAREZ	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
GLADYS RESTREPO FRANCO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		

LUISA FERNANDA MANCERA HENAO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
YULITZA QUINTO PEREA	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
NEXARET SINAI PINTO DELGADO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
YEIMY LORENA SEPULVEDA GIRALDO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
YEISON ESTIBEN OCAMPO BETANCOURT	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
SEBASTIAN VALENCIA RINCON	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
DAVID MAURICIO ROMERO CAICEDO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
JULIETH ESMERALDA SANABRIA AVENDAÑO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
NICOL TATIANA VARGAS MORENO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
ANAMARIA ABRIL BARRETO	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		

LINA MARCELA CUASTUMAL MICANQUER	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
JOHAN SEBASTIAN GOMEZ MARTINEZ	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
JAVIER ALEJANDRO CARDOZO GOMEZ	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
JHONATAN SMITH CASTAÑO GRISALES	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		
LAURA SOFIA GOMEZ VILLADA	Hacer una descripcion sencilla de un plato tipico usando los adjetivos basicos para describir los elementos.		x	9/20/2023		