GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ POR RAP

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFES
INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

Resultado de Aprendizaje

Numero ficha: 2673137 Programa TECNICO EN COCINA

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGÓ	
		FISICA	DIGITAL		SI	NO
CARLOS PADILLA	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
DANIELA MOSQUERA	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
FRANCIA PEREZ	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
GLORIA AMARILES	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
HAROLD FRANCO	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
JUAN ALVAREZ	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
LUISA CAICEDO	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
LUZ GALLEGO	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
MARLEN CARDONA	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
MATEO AGUIRRE	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
PAOLA PADILLA	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
PAULA ORREGO	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
				07/04/2023		
VALERIA HORTUA	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		
MONICA VASQUEZ	ESTANDARES DE COCINA	X		07/04/2023		

NOTA: No utilice una hoj por aprendiz, maxime el uso del recurso

NOMBRE Y FIRMA DEL INSTRUCTOR

SIONAL

FIRMA DEL APRENDIZ