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

PLAN CONCERTADO

Ficha: 2842238 **Fecha:** 20/09/2023

PROGRAMA DE FORMACION: PROCESO BÁSICO DE PANADERIA. Código 6520218.
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
- ✓ 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.

Comentado [j1]:

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA ACTIVIDAD		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
		FISICO	DIGITAL		SI	NO	
Yudelis Carmona E Nalbyla Ortega Molina Yarelvis Ortega Molina Hilda R Ortiz Mendez Norleima Muñoz Duran Rafaela Solano Brochero Nida Escobar Escobar Angela María Liñan Cecilio María Maestre Damelys Cubas	-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 el procedimiento establecido Actividades de contextualización e identificación de conocimientos	X X		20/09/23 22/09/23	X X X X X X		Yudelis Carmona E Nalbyla Ortega M. Yarelvis Ortega M. Hilda R Ortiz. Norleima Muñoz Rafaela S B Angela Liñan

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

Ana Lorenza Bandera J Ulises Benjumea Torres Angela Marcela Jimenez lara Edilfe Fragozo camelo Nalluis Orozco Molina Mileidis Narvaez. Isabela bula solano Yuris Karina Vasquez	4	Reconocer las enfermedades trasmitidas por alimentos **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.** De manera grupal como evidencia. Durante los talleres ejecutas prácticas higiénicas medidas de protección.	x		27/09/23			Cecilia M Maestre Dianelys Cabana Ana Lorenza bandera J Ulises Benjumea Angela Jimenez lara Edilfe Fragozo Nalluis Orozco. Mileidis Narvaez Isabela bula Yuris K vasquez.
Deluis Oñate Lopez Angela Maria Liñan Zapata Nolleyma Muñoz Isabela bula Yoleima Ortiz Yomaira palomino Yuris Vasquez		**Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).** Consultar las temáticas contempladas en la Guía de Aprendizaje, elaborar un glosario, resumen o mapa conceptual.	x		4/10/23			Deluis Oñate Lopez angela liñan Nolleyma Muñoz Isabela bula Yoleima Ortiz Yomaira Palomino Yuris Vasquez
Yuris montalvo		**Actividades de transferencia del conocimiento.** Realizar una investigación sobre la higiene y manipulación de alimentos, resaltando tu opinión sobre las principales enfermedades alimenticias y como prevenirlas acá guajiras. Este comentario no debe sobrepasar de 1			9/10/23			Yuris Montalvo

	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