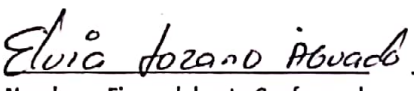
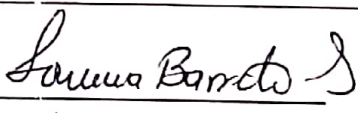


1. INFORMACIÓN GENERAL

Regional:	VALLE	Centro de Formación:	CGTS
Programa de Formación:	Técnico cocina		No. de Ficha: 1753749
Datos del Aprendiz	Nombre:	Valentina Gutierrez Cifuentes	
	Identificación:		
	Teléfono:	321 8401635	
	E-mail:	vale.gutierrez1706@gmail.com	
	Alternativa registrada en SOFIA plus		
Ente Conformador	Razón social Empresa:	Restaurante San Remo's.	
	Nit:	1.136.883290.	
	Dirección:	Avenida 4N # 23du-64 San vicent'.	
	Nombre del Jefe Inmediato del aprendiz:	Elio Jorano Aguado	
	Cargo:	administradora	
	Teléfono:	6614407	
	E-mail:	San Remo's Restaurant y Cafe @kemail.com.	

2. PLANEACIÓN ETAPA PRODUCTIVA

CONCERTACIÓN PLAN DE TRABAJO DURANTE LA ETAPA PRODUCTIVA DEL APRENDIZ

ACTIVIDADES A DESARROLLAR <i>Relacione las actividades que el aprendiz va a realizar. (Estas deben corresponder al Perfil del egresado establecido en el programa de formación que el aprendiz está desarrollando)</i>	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	RECOLECCIÓN DE EVIDENCIAS	
		Fecha	Lugar
Elaboración de alimentos	Observación		Restaurante San Remo's
apoyo en el servicio	directa		Remo's
del Restaurante.			
OBSERVACIONES:			
 Nombre y Firma del ente Conformador		 Nombre y firma Instructor seguimiento	

GFPI-F-023 V3

3. SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

TIPO DE INFORME	Parcial: ☐	PERÍODO EVALUADO	Inicio:
	Final: ☒		Finalización:

FACTORES ACTITUDINALES Y COMPORTAMENTALES

VARIABLE	DESCRIPCIÓN	VALORACIÓN		Observación
		Satisfactorio	Por mejorar	
RELACIONES INTERPERSONALES	Desarrolla relaciones interpersonales con las personas de los diferentes niveles del ente Conformador en forma armoniosa, respetuosa y enmarcada dentro de los principios de convivencia social.	✓		
TRABAJO EN EQUIPO	Participa en forma activa y propositiva en equipos de trabajo asumiendo los roles, de acuerdo con sus fortalezas.	✓		
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Propone alternativas de solución a situaciones problemáticas, en el contexto del desarrollo de su etapa productiva.	✓		
CUMPLIMIENTO	Asume compromiso de las funciones y responsabilidades asignadas en el desarrollo de su trabajo.	✓		
ORGANIZACIÓN	Demuestra capacidad para ordenar y disponer los elementos necesarios e información para facilitar la ejecución de un trabajo y el logro de los objetivos.	✓		

FACTORES TÉCNICOS

VARIABLE	DESCRIPCIÓN	VALORACIÓN		Observación
		Satisfactorio	Por mejorar	
TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO	Demuestra las competencias específicas del programa de formación en situaciones reales de trabajo.	✓		
MEJORA CONTINUA	Aporta al mejoramiento de los procesos propios de su desempeño.	✓		
FORTALECIMIENTO OCUPACIONAL	Autogestión acciones que fortalezca su perfil ocupacional en el marco de su proyecto de vida.	✓		
OPORTUNIDAD Y CALIDAD	Presenta con oportunidad y calidad los productos generados en el desarrollo de sus funciones y actividades.	✓		
RESPONSABILIDAD AMBIENTAL	Administra los recursos para el desarrollo de sus actividades con criterios de responsabilidad ambiental.	✓		
ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS	Utiliza de manera racional los materiales, equipos y herramientas suministrados para el desempeño de sus actividades o funciones.	✓		
SEGURIDAD	Utiliza los elementos de seguridad y salud	✓		

GFPI-F-023 V3

OCUPACIONAL E INDUSTRIAL	ocupacional de acuerdo con la normatividad vigente establecida para sus actividades o funciones.			
DOCUMENTACIÓN ETAPA PRODUCTIVA	Actualiza permanentemente el portafolio de evidencias.	✓		

Observaciones del responsable ente Conformador. (Sus observaciones proporcionan información que aporta al mejoramiento de la calidad de la Formación Profesional Integral):

La Señorita Valentina es una persona Reactiva Colaboradora, acata ordines, acepta sugerencias y en general tiene aptitud para el oficio a desempeñar.

Observaciones del Aprendiz:

4. EVALUACIÓN ETAPA PRODUCTIVA

JUICIO DE EVALUACIÓN: ☒ APROBADO ☐ NO APROBADO

RECONOCIMIENTOS ESPECIALES SOBRE EL DESEMPEÑO: SI _____ NO _____
Especificar cuáles:

Elvia Toranzo Abucado

Nombre y Firma del ente Conformador
Seguimiento

Firma del Aprendiz

Lorena Barreto

Nombre y firma Instructor

Ciudad y fecha de elaboración DIA/MES/AÑO

Santiago de Cali, Marzo 5 / 2020