Centro de Gestión Tecnológica de Servicios
Guía para Desarrollar los procesos Formativos
Formato Plan de Trabajo para el Desarrollo de la Ruta de Aprendizaje

Objetivo: Concertar con el aprendiz las actividades de aprendizaje propuestas para cada resultado de aprendizaje.
Documentos de Referencia: Compromiso. GFPI-G-013 Guía para desarrollar los procesos formativos V.1, GFPI-F-019_Formato_Guia_de_Aprendizaje V.2.
Diligenciamiento del formato: Señor(a) instructor(a), no olvidar diligenciar número de la ficha, nombre del programa de formación, nombre de la competencia, resultados de aprendizaje, fase del proyecto.***Nota Aclaratoria:** Solo se debe ingresar los nombres de los aprendices en estado activos, si hay aprendices en estado de deserción adjuntar el formato respectivo.

Número de la ficha: 2039639

Nombre del programa de formación: Técnico en cocina

Competencia (s): APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

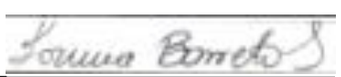
Resultado (s) de Aprendizaje (RAP 1): Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
Resultado (s) de Aprendizaje (RAP 2): Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
Resultado (s) de Aprendizaje (RAP 3): Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
Resultado (s) de Aprendizaje (RAP 4):

Fase del Proyecto: Análisis

Ítem	**Nombre de los Aprendices**	**Número del RAP**	**Actividad de Aprendizaje (Transferencia)**	**Forma de entrega de la Actividad**		**Fecha de Entrega**	**Entregó**	
				Digital	Físico	(dd/mm/aa)	SI	NO
1	ALEJANDRA ARAGON ERAZO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
2	HILDA TORRES LOZANO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
3	JAVIER ALEXANDER MOLINA TEJADA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
4	MARIA DE LA CRUZ NAVIA MENA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
5	SANTIAGO MONTOYA CIFUENTES	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
6	YENNY ALEXANDRA QUINTERO RIOS	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la	X		26/06/20		

			preparación de un alimento					
7	MARIA CAMILA CHAGUENDO CRUZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
8	MARLEN INES JORDAN MURILLO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
9	LADY TATIANA MARTINEZ PERDOMO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
10	LUISA MARIA CORRALES OSPINA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
11	JUDITH PEREZ PERDOMO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
12	MARCEL EDUARDO MENDOZA O	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
13	MARIA DEL CARMEN MONTAÑO I.	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
14	KATHERIN ALEXANDRA REYES Q.	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
15	ANA MILENA ARIAS GIRON	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
16	NICOLLE ALEXA LOAIZA MENA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
17	WILMER IBARRA SANCHEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
18	ANDRES FELIPE BEDOYA LOAIZA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
19	JOHN ERIK UREÑA CASTILLO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
20	CAROLINA MORENO AGUILAR	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
21	MIGUEL ANGEL MOSQUERA LEVIN	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		

22	SARA LUCIA CAPOTE CRUZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
23	LEIDY FERNANDA COMETA ROJAS	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
24	ANGI STEFANI QUIÑONEZ BONILLA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
25	STEVEN LERMA PINEDA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
26	YULIAN TATIANA GOMEZ GONSALEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
27	DIANA LUCIA RODRIGUEZ R.	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		
28	JUAN PABLO SERNA ZUÑIGA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		26/06/20		

Firma Instructor (es):  _____