PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:		Fecha de elaboracion del plan:	5/02/2026	Fecha de socialización del plan:	11/02/2026

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del aprendiz:	Nombre del instructor:
Coordinación de servicios Hoteleros	621600	3141436		JUANA ISABELA MUÑOZ PACHON

Proyecto:	Código:	N°	Nombre Fase	Actividad de proyecto
Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad	2300667	1	Planeación	SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (P.P.P.F.)	EVIDENCIA (Conocimiento-Desempeño-Producto) ¿Cuál?	TIEMPO DE DESARROLLO (Establecido por Instructor)		Recolección de evidencias
			Fecha Inicio	Fecha Fin	Fecha (concertada con el Aprendiz)
RAP1 Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social. RAP2 Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social	**Área de Desarrollo Cognitiva:** Análisis de la química aplicada al sector hotelero	**CONOCIMIENTO:** Realizar Cuadro comparativo o mapa conceptual sobre fenómenos y principios químicos; se debe	9 de febrero de 2026	9 de febrero de 2026	16/02/2026
	Área de Desarrollo Procedimental: Identificación de fenómenos y principios químicos en procesos hoteleros	**DE DESEMPEÑO:** Entrega de mapa conceptual del proceso propio del sector hotelero (limpieza y desinfección de habitaciones, manejo de productos químicos, lavado de lencería,	16 de febrero de 2026	16 de febrero de 2026	23/02/2026
	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Aplicación de principios y leyes de la química en la operación hotelera	**PRODUCTO** Cartilla informativa			

Novedades :

PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:		Fecha de elaboracion del plan:	5/02/2026	Fecha de socialización del plan:	11/02/2026

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del aprendiz:	Nombre del instructor:
Coordinación de servicios Hoteleros	621600	3141436		JUANA ISABELA MUÑOZ PACHON

Proyecto:	Código:	N°	Nombre Fase	Actividad de proyecto
Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad	2300667	1	Planeación	SUPERVISAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (P.P.P.F.)	EVIDENCIA (Conocimiento-Desempeño-Producto) ¿Cuál?	TIEMPO DE DESARROLLO (Establecido por Instructor)		Recolección de evidencias
			Fecha Inicio	Fecha Fin	Fecha (concertada con el Aprendiz)
RAP3 Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. RAP4 Plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo	**Área de Desarrollo Cognitiva:** Análisis de leyes y principios de la química aplicados al sector hotelero	**CONOCIMIENTO:** El Aprendiz debe Analizar casos con propuestas de mejora y se debe Participar en una discusión grupal.	16 de febrero de 2026	16 de febrero de 2026	23/02/2026
	Área de Desarrollo Procedimental: Aplicación práctica de la química en procesos hoteleros	**DE DESEMPEÑO:** Elaborar una infografía y sustentar ante el grupo e instructor.	23/02/2026	23/02/2026	26/02/2026
	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal: Propuesta de mejoramiento de un proceso hotelero a partir de la química aplicada.	**PRODUCTO** realizar una propuesta escrita de mejoramiento en cuanto a los procesos como la limpieza y desinfección, el manejo de productos químicos, el tratamiento del agua o la gestión de residuos y socializar ante			

Novedades :