PLAN DE TRABAJO					
Código del plan de Trabajo:	**F1 AP1 AA1 PT1**	**Fecha de elaboración del pLan :**	**16/2/2026**	**Fecha de Socialización del Plan**	**19/2/2026**

Programa:	**Código:**	**Ficha:**	**Nombre del aprendiz:**	**Nombre del instructor:**
COCINA TIPICA COLOMBIANA	**63550080-1**			**XIMENA MIRYAM ACEVEDO VIANCHA**

Proyecto:	**Código:**	**N° Fase**	**Nombre Fase**	**Actividad de proyecto**

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)**
Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.		Evidencia de conocimiento: Evaluación de conocimentos sobre cocina colombiana	**16/02/2026**	**26/02/2026**	**26/02/2026**
		Evidencia de desempeño: Taller sobre elaboración de un plato tipico colombiano	**16/02/2026**	**26/02/2026**	**26/02/2026**

Novedades :

Solicitado por Guía del Proceso
Formativo GFPI-G-013/ 30/01/2017