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: 2050781

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	ANGIE PAOLA CABEZAS MENESES	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
2	PAULA CAMILA JIMENEZ HERNANDEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
3	LAURA ALEJANDRA SARRIA RODRIGUEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
4	DIANA LIZETH DIAZ JOJOA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
5	EYVAR HERNAN ZUÑIGA ZUÑIGA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
6	JHON WILDER MUÑOZ PELAEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la	X		10/07/20		

			preparación de un alimento					
7	JOSE DAVID ROJAS QUIROGA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
8	JUAN MANUEL RENGIFO RESTREPO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
9	CAMILO ANDRES ROJAS MATEUS	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
10	FREDDY FERNANDEZ MUÑOZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
11	KEVIN ANDRES AREVALO GIL	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
12	KEVIN STEVEN CERQUERA VILLOTA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
13	JULIO CESAR GARCIA ARIAS	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
14	JUAN PABLO AVILA HERNANDEZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
15	JUAN DAVID MORENO BONILLA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
16	STELLA FERNANDEZ RENDON	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
17	ANABEL ARAGON PANDALES	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
18	ANGELICA LIEVANO ILLERA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
19	CLAUDIA PATRICIA MORALES MEZA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
20	CARLOS ANDRES VERA POLANIA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
21	JORGE ARMANDO TASCON GIRON	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		

22	CRISTHIAN DAVID LLANOS RAMIREZ	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
23	BRAYAN DANIEL MOSQUERA MICOLTA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
24	JUAN ESTEBAN RIVERA RIVAS	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
25	YEYSON DAVID CASTAÑO BURBANO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
26	MABEL FERNANDA ESPAÑA CARDONA	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		
27	ANDRES CAMILO ZUÑIGA CASTILLO	1, 2 y 3	Analizar los principios y leyes de la química en la preparación de un alimento	X		10/07/20		

Firma Instructor (es): _____ _____