PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:		Fecha de elaboracion del plan:	5/05/2026	Fecha de socialización del plan:	13/05/2026

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del aprendiz:	Nombre del instructor:
COCINA	635503	3369980		JUANA ISABELA MUÑOZ PACHON

Proyecto:	Código:	N°	Nombre Fase	Actividad de proyecto
MPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS EN BOYACÁ	3187499	1	Analisis	IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN LA

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)
RAP2 Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social **RAP3** Usar Principios y Leyes de la Química en situaciones concretas de su entorno	**Área de Desarrollo Cognitiva:**	**CONOCIMIENTO:**			
	Área de Desarrollo Procedimental:	**DE DESEMPEÑO:** Entrega de mapa conceptual sobre un proceso propio del sector gastronómico (manipulación, preparación o conservación de alimentos; limpieza y desinfección de áreas y equipos), el cual deberá ser sustentado ante el grupo y el instructor.	06/05/2026	13/05/2025	20/05/2026
	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal:	**PRODUCTO** Cartilla informativa sobre la aplicación de la Química en el sector gastronómico.	20/05/2026	27/05/2026	30/05/2026

Novedades :