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	3411993		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)
RAP1 Describir los fenómenos, principios y leyes 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:**	**CONOCIMIENTO:** Cuadro comparativo o mapa conceptual sobre fenómenos y principios químicos aplicados al sector gastronómico, el cual será socializado ante el grupo y el instructor.	05/05/2026	12/05/2026	19/05/2026
	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.	19/05/2026	26/05/2026	30/05/2026
	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal:	**PRODUCTO**			

Novedades :