

	Centro de Tecnologías Agroindustriales		Versión 2
	Formato - Plan de trabajo		Fecha de elaboración: 08 de febrero del 2022
	Documento de apoyo		Copia no controlada

Nombre del programa:	PREPARACION DE ALIMENTOS
Nombre del proyecto:	N/A
Fase del proyecto:	N/A
Código de ficha:	3507923

No	Nombre del Aprendiz	Actividad de aprendizaje	Descripción del Producto o desempeño	Forma de entrega de la evidencia		Fecha de entrega	Entregó	
				Físico	Digital		Si	No
1	ANA DE JESUS PIEDRAHITA DE BOLIVAR	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
2	ANGIE VANESSA SALAZAR RUIZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
3	CARLOS HERNANDO RUIZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
4	CHARON ESTEFANY RAMIREZ MEJIA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
5	CLARA MILENA CARDONA LONDOÑO	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
6	DANIEL VAN BOMMEL IBAÑEZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
7	DIANA LORENA PERDOMO HEREDIA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
8	DORIS PATRICIA AGUIAR RAMIREZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
9	ELISABETH NEIRA ARIAS	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
10	JANETH GONZALEZ HENAO	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
11	JESUS GREGORIO GUTIERREZ OCAMPO	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
12	JHON JAIRO GOMEZ GONZALEZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
13	JOSE ALBEIRO CASTAÑEDA GUZMAN	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
14	JUAN SEBASTIAN CASTILLO DUQUE	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
15	LUZ ADRIANA FLOREZ CARDONA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	

16	LUZ ADRIANA ORDOÑEZ VARGAS	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
17	LUZ BETTY QUIROZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
18	MARIA CECILIA VALENCIA GIRALDO	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		
19	MARIA FERNANDA OTALVARO MEJIA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		
20	MARIA YORLADIS SEPULVEDA GUERRE	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		
21	MARIBEL MOTATO TAMAYO	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		
22	MARLEN MUÑOZ LOPEZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
23	MARTHA EDILMA OCAMPO SUAREZ	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
24	NEREIMAR ANDREA SOTO ROSALES	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
25	OLGA PATRICIA VILLA VILLA VILLA VILLA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026		X
26	STELLA BALLESTEROS DURAN	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	
27	VICTOR ARIAS PADILLA	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.	Elaborar productos alimentarios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.	X		20/05/2026	X	