

	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:	3556455

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	EMANUEL GONZALEZ 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		18/05/2026	X	
2	FLOR DE MARIA HERNANDEZ SANCHEZ	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		18/05/2026		X
3	INGRID MIREIDA ARBOLEDA BUITRAGO	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		18/05/2026	X	
4	IRMA LUCIA FLOREZ MONTOYA	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		18/05/2026		X
5	IVAN DAVID GUTIERREZ CARDENAS	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		18/05/2026		X
6	JAVIER ALEXANDER CEBALLOS ARBOLEDA	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		18/05/2026	X	
7	JOHANA ANDREA GUTIERREZ GUEVARA	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		18/05/2026	X	
8	JUAN PABLO LOPEZ MONCADA	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		18/05/2026	X	
9	LUZ ESPERANZA MUÑOZ PINO	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		18/05/2026	X	
10	MARIA OLGA SERNA DE BERMUDEZ	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		18/05/2026	X	
11	MARIANA CEBALLOS MORENO	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		18/05/2026	X	
12	OMAR MARÍN AGUIRRE	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		18/05/2026	X	
13	PAULA ANDREA PEREZ AGUILAR	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		18/05/2026		X
14	RAUL FERNANDO GEORGE MARIN	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		18/05/2026	X	
15	YERSON ALEXIS CORREA IZQUIERDO	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		18/05/2026	X	