PLAN DE TRABAJO

Código del Plan de Trabajo:		Fecha de elaboracion del plan:	3/08/2026	Fecha de socialización del plan:	14/08/2026

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del aprendiz:	Nombre del instructor:
COCINA	635503	3536328		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 **RAP3** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social	**Área de Desarrollo Cognitiva:**desarrollará una actividad de apropiación del conocimiento mediante el análisis de situaciones propias del contexto productivo del sector gastronómico, tales como la manipulación, preparación y conservación de alimentos, los procesos de cocción, el uso adecuado de productos químicos para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de cocina, el control de la higiene e inocuidad alimentaria y el manejo de residuos.	**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.	03/08/2026	03/08/2026	13/08/2026
	Área de Desarrollo Procedimental:observará y analizará un proceso del sector gastronómico, como manipulación, cocción o conservación de alimentos, y limpieza y desinfección de áreas y equipos. Identificará los fenómenos y principios químicos involucrados y su relación con la inocuidad, la calidad del producto y el contexto productivo.	**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.	14/08/2026	28/08/2026	30/08/2026
	Área de Desarrollo Valorativa-Actitudinal:aplicará principios y leyes de la Química para analizar y solucionar una situación del sector gastronómico relacionada con la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección,uso de sustancias químicas o gestión de residuos, demostrando la transferencia del conocimiento al contexto	**PRODUCTO** Cartilla informativa sobre la aplicación de la Química en el sector gastronómico.			

Novedades :		Solicitado por Guía del Proceso Formativo GFPI-G-013/ 30/01/2017