PLAN DE TRABAJO SEMANAL

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del Instructor
COCINA	635503	3411993	Ligia Aurora Vega Corredor

Proyecto:	Código:	N° Fase	Nombre Fase
APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.	1712379	1	ANÁLISIS

RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES A DESARROLLAR DURANTE LA SEMANA (Desarrollo de la guia de aprendizaje)	TIEMPO DE DESARROLLO (Establecido por Instructor)		HERRAMIENTA VIRTUAL A UTILIZAR	MATERIAL DE APOYO Y UBICACIÓN (Link)	TOMA DE EVIDENCIAS (Conocimiento-Desempeño-Producto) ¿Cuál?	Recolección de evidencias
		Fecha Inicio	Fecha Fin				Fecha (concertada con el Aprendiz)
240201524 01 Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística • 240201524 02 Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación • 240201524 03 Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad • 240201524 04 Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.	Actividades concertadas con el aprendiz según la guia de aprendizaje: Lista de chequeo Desempeño Lista de Chequeo Producto	1-jun	27-jul	Meet, Correo electrónico, whatsapp, drive,telefono celular		**Desempeño** **Producto**	27-jul