PLAN DE TRABAJO SEMANAL

Programa:	Código:	Ficha:	Nombre del Instructor
COCINA	635503	3412005	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 - Analizar los componentes de la comunicación según sus características, intencionalidad y contexto. 240201524-02 - Argumentar en forma oral y escrita atendiendo las exigencias y particularidades de las diversas situaciones comunicativas mediante los distintos sistemas de representación. 240201524-03 - Relacionar los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad. 240201524-04 - Establecer procesos de enriquecimiento lexical y 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	6-jul	10-ago	Meet, Correo electrónico, whatsapp, drive,telefono celular		**Desempeño** **Producto**	10-ago