EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1- EVIDENCIAS

Nombre Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
N° de contrato: CO1.PCCNTR.2487331de año 2021
Periodo: Julio
Supervisor del Contrato: Clara Ximena Bolaños Betancourt

A continuación, se evidencias las actividades desarrolladas durante el periodo de **JULIO** del 2021

1. Obligación 1: Evidencia de actividades de formación y atención a aprendices, ya sean presenciales o a través de plataformas virtuales. (fotos, pantallazos, enlaces de reunión en plataformas digitales, listado de inasistencia y demás).

Ficha: 2206507
Programa de formación: Técnico en Cocina
Fase: Análisis y planeación
Actividad de proyecto:
ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Competencia:
Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos
Resultado o resultados de aprendizaje:
solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
Actividad de aprendizaje:
stock de productos. calcular las cantidades necesarias de materia prima para la preparación de alimentos. manejar procedimientos de solicitud y recibo de materia prima. elaborar requisición de
Nombre del ambiente de aprendizaje: A2

Registro fotografico

FECHA: 18/06/2021

			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JUNIO-JULIO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	X						
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	X						
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	X						
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	X						
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	X						
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	X						
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	X						
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	X						
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	X						
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	X						
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	X						
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	X						
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	X						
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	X						
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	X						
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	X						
		FIRMA DEL INSTRUCTOR							

Descripcion de la actividad: Se da inicio a la creacion de fichas tecnicas para productos alimenticios, el aprindiz apropia las caracteristicas organolepticas de las diversas materias primas.

FECHA: 22/06/2021



			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JUNIO-JULIO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
			FECHAS						
No	DOCUMENTO	NOMBRE	VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	x	x					
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	x	x					
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	x	x					
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	x	x					
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	x	x					
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	x	x					
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	x	x					
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	x	x					
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	x	x					
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	x	x					
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	x	x					
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	x	x					
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	x	x					
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	x	x					
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	x	x					
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	x	x					
		FIRMA DEL INSTRUCTOR							

Descripcion de la actividad: reflexion inicial sobre las matematicas y su importancia en la elaboracion de alimentos, se abordan temas como transformacion de unidades, receta estandar. Con trabajo colaborativo se contruye una receta estandar.

FECHA:25/06/2021

			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JUNIO-JULIO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
			FECHAS						
No	DOCUMENTO	NOMBRE	VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	x	x	x				
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	x	x	x				
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	x	x	x				
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	x	x	x				
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	x	x	x				
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	x	x	x				
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	x	x	x				
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	x	x	x				
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	x	x	x				
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	x	x	x				
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	x	x	x				
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	x	x	x				
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	x	x	x				
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	x	x	x				
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	x	x	x				
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	x	x	x				
		FIRMA DEL INSTRUCTOR							

Descripcion de la actividad: Reflexion sobre la importancia de la limpieza y correcta desinfeccion, se desarrolla taller practico sobre higienizacion de ambientes. Como producto se higieniza cocina de la cafeteria. CABA

FECHA: 29/06/2021



		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
		REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
		DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA		2206507	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA				
MES		JUNIO-JULIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES				

No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	x	x	x	x			
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	x	x	x	x			
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	x	x	x	x			
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	x	x	x	x			
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	x	x	x	x			
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	x	x	x	x			
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	x	x	x	x			
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	x	x	x	x			
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	x	x	x	x			
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	x	x	x	x			
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	x	x	x	x			
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	x	x	x	x			
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	x	x	x	x			
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	x	x	x	x			
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	x	x	x	x			
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	x	x	x	x			

Descripcion de la actividad: Desarrollo de actividades de analisis carnico, despiece y uso eficiente de piezas carnicas en la industria de alimentos.

FECHA: 2/07/2021



		CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
		REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
		DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA		2206507	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA				
MES		JUNIO-JULIO	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES				

No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	X	X	X	X	X		
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	X	X	X	X	X		
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	X	X	X	X	X		
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	X	X	X	X	X		
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	X	X	X	X	X		
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	X	X	X	X	X		
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	X	X	X	X	X		
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	X	X	X	X	X		
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	X	X	X	X	X		
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	X	X	X	X	X		
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	X	X	X	X	X		
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	X	X	X	X	X		
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	X	X	X	X	X		
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	X	X	X	X	X		
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	X	X	X	X	X		
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	X	X	X	X	X		

Descripcion de la actividad: se concluye con el desarrollo de analisis carnico, ejercicios practicos para afianzar el conocimiento.

FECHA: 12/07/2021

			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JUNIO-JULIO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
			FECHAS						
No	DOCUMENTO	NOMBRE	VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	x	x	x	x	x	x	
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	x	x	x	x	x	x	
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	x	x	x	x	x	x	
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	x	x	x	x	x	x	
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	x	x	x	x	x	x	
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	x	x	x	x	x	x	
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	x	x	x	x	x	x	
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	x	x	x	x	x	x	
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	x	x	x	x	x	x	
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	x	x	x	x	x	x	
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	x	x	x	x	x	x	
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	x	x	x	x	x	x	
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	x	x	x	x	x	x	
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	x	x	x	x	x	x	
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	x	x	x	x	x	x	
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	x	x	x	x	x	x	

Descripcion de la actividad: Retroalimentacion evidencias enviadas, se ajustan los cambios sugeridos y se carga nuevamente la evidencia.

FECHA: 14/07/2021

			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JUNIO-JULIO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
			FECHAS						
No	DOCUMENTO	NOMBRE	VIERNES 18/06	MARTES 22/06	VIERNES 25-06	MARTES 29/06	MIERCOLES 30/06	Lunes 12/07	miercoles 14-07
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1006313192cc	DANIELA OSPINA SAAVEDRA	x	x	x	x	x	x	x
2	1007852133cc	DIEGO FERNANDO LOPEZ VIVERO	x	x	x	x	x	x	x
3	1006258645cc	FABIO ANDRES CRUZ OTALVARO	x	x	x	x	x	x	x
4	1006396912ti	GERSAIN MARIN TRONCOSO	x	x	x	x	x	x	x
5	1193212097cc	JAVIER RICARDO ARROYO YEPEZ	x	x	x	x	x	x	x
6	1006253052cc	JUAN CAMILO RUIZ ARENAS	x	x	x	x	x	x	x
7	1192788280cc	JULIANA CARDONA HINCAPIE	x	x	x	x	x	x	
8	1115071317cc	JULIETH ALEXANDRA ROA RAMIREZ	x	x	x	x	x	x	x
9	1193218803cc	LAURA MANUELA WILCHES AZCARATE	x	x	x	x	x	x	x
10	1115066604cc	MAICOL STIVENS PIAY	x	x	x	x	x	x	x
11	1007395959ti	MICHELL OROZCO CLAVIJO	x	x	x	x	x	x	x
12	1006211305cc	NATALIA MONTOYA CORREA	x	x	x	x	x	x	x
13	1006036813cc	SEBASTIAN VELASQUEZ OSORIO	x	x	x	x	x	x	x
14	94472701cc	VICTOR HUGO SOLANO NUÑEZ	x	x	x	x	x	x	x
15	1006429369ti	YENNY ALEJANDRA OVIEDO MANQUILLO	x	x	x	x	x	x	x
16	1114460393cc	YULIAN ANDRES NARVAEZ JURADO	x	x	x	x	x	x	x

Descripcion de la actividad: Aplicación evaluacion de conocimientos y desempeño, se finaliza con la retroalimentacion de la misma

2. Obligación 1: Evidencias del portafolio del instructor:
https://drive.google.com/drive/folders/1FYKQaVnzRCsELX2p9M7db475PqTwjQqA?usp=sharing

3. Obligación 1: En este espacio se debe colocar el enlace al drive del desarrollo curricular
https://drive.google.com/drive/folders/11AnzbEWU_IapcJWJGstHj7eDzBAFLiBc?usp=sharing