EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: CO1.PCCNTR.2487331 del año 2021
Periodo: agosto de 2021
Supervisor de contrato: CLARA XIMENA BOLAÑOS BETANCOURT

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de agosto de 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).

Fecha: 26 de julio 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.

Listado de asistencia:

			CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB						Versión 1
			REGISTRO DE ASISTENCIA						Fecha:
			DOCUMENTO DE APOYO						Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA			2206501		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JULIO-AGOSTO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			LUNES 19/07	MIERCOLES 21/07	LUNES 26-07	MIERCOLES 28/07	LUNES 2/08	MIERCOLES 4/08	LUNES 9-08
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1116157198cc	ALVARO DANIEL VALENCIA BUITRAGO	X	X	X	X	X	X	X
2	1006428366cc	BRYAN ALEXIS TORO BAHAMON	X	X	X	X	X	X	X
3	1002581745cc	EDGAR GORDILLO ALBAÑIL	X	X	X	X	X	X	X
4	79791671cc	GONZALO ANDRES MEJIA RIVERA	X	X	X	X	X	X	X
5	14894118cc	GUSTAVO ADOLFO OSORIO GALLEGO	X	X	X	X	X	X	X
6	1114454742cc	JOFREM YAGIL CHIBKARHUACHA GUTIERREZ	X	X	X	X	X	X	X
7	1115082374cc	JUAN FELIPE GOMEZ BETANCOURT	X	X	X	X	X	X	X
8	1130607529cc	JUAN SEBASTIAN ROLDAN PALACIOS	EL APRENDIZ ES APLAZADO Y YA TIENE LA COMPETENCIA APROBADA						
9	1115088120cc	LAURA MARCELA MOLINA	X	X	X	X	X	X	X
10	1114839439cc	LUIS FERNANDO AGUDELO LOPEZ	X	X	X	X	X	X	X
11	1005892923cc	MADELYN MUÑOZ TABARES	X	X	X	X	X	X	X
12	31602485cc	MARIA ELENA VALENCIA TENORIO	X	X	X	X	X	X	X
13	38861161cc	MARTHA LUCIA GARZON LOZANO	X	X	X	X	X	X	X
14	1114059199cc	OCTAVIO ADOLFO GOMEZ GONZALEZ	X	X	X	X	X	X	X
15	1114451954cc	OSCAR DAVID SANCHEZ MENDOZA	X	X	X	X	X	X	X
16	1006167192cc	SANTIAGO LUNA BAUTISTA	X	X	X	X	X	X	X

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet



Fecha: 28 de julio 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- métodos de cocción.



Fecha: 2 de agosto 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- preparaciones de base.



Fecha: 4 de agosto 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- reconocimiento de la mise en place.



Fecha: 9 de agosto 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501

Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- elaboración desayuno.



Fecha: 11 de agosto 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
Actividad de Aprendizaje: Preparar productos de cocina caliente y fría teniendo presente la ejecución de la receta estándar y obteniendo así platos y menús para la dinámica empresarial en ambiente de formación producción denominado Gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- preparación almuerzo.



2. Obligación 1: Enlace Evidencias del portafolio del instructor

   https://drive.google.com/drive/folders/1Fd3i8jvrEyk_B69fS2vGgP-au-Z2Oqja?usp=sharing

3. Obligación 1: Enlace Evidencias drive del desarrollo curricular

   https://drive.google.com/drive/folders/11AnzbEWU_IapcJWJGstHj7eDzBAFLiBc?usp=sharing