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: 2206507
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			2206507		PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN COCINA			
MES			JULIO-AGOSTO		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			VIERNES 23/07	MARTES 27/07	VIERNES 30/07	MARTES 3-08	VIERNES 06/08	MARTES 10/08	VIERNES 13/08
			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	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

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



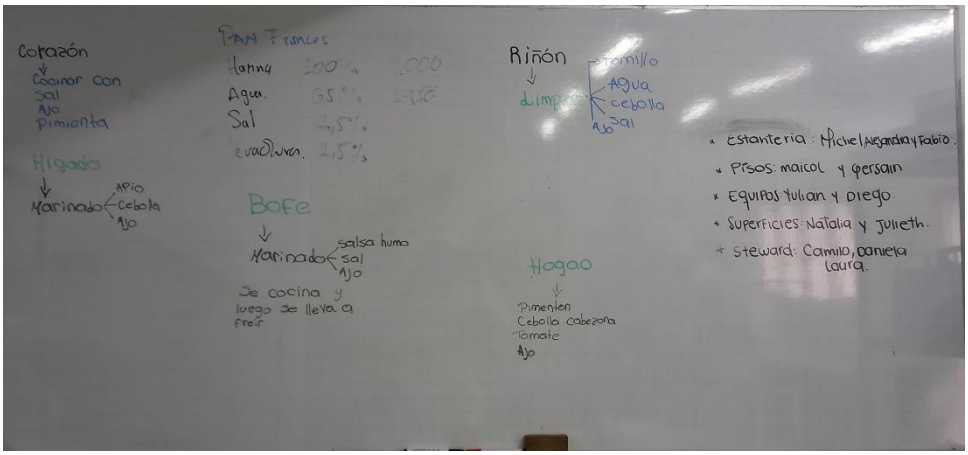
Fecha: 28 de julio 2021
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2206501
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de Aprendizaje: 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.



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

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