EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: CO1.PCCNTR.2487331 del año 2021
Periodo: OCTUBRE
Supervisor de contrato: OLGA LADINO

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de octubre 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: 20 de Septiembre 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			SEPTIEMBRE		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			LUNES 20/09	MIERCOLES 22/09	LUNES 27-09	MIERCOLES 29-09			
			FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA			
1	1116157198cc	ALVARO DANIEL VALENCIA BUITRAGO	X	X	X	X			
2	1006428366cc	BRYAN ALEXIS TORO BAHAMON	X	X	X	X			
3	1002581745cc	EDGAR GORDILLO ALBAÑIL							
4	79791671cc	GONZALO ANDRES MEJIA RIVERA	X	X	X	X			
5	14894118cc	GUSTAVO ADOLFO OSORIO GALLEGO	X	X	X	X			
6	1114454742cc	JOFREM YAGIL CHIBKARHUACHA GUTIERREZ	X	X	X	X			
7	1115082374cc	JUAN FELIPE GOMEZ BETANCOURT	X	X	X	X			
8	1130607529cc	JUAN SEBASTIAN ROLDAN PALACIOS	X	X	X	X			
9	1115088120cc	LAURA MARCELA MOLINA	X	X	X	X			
10	1114839439cc	LUIS FERNANDO AGUDELO LOPEZ	X	X	X	X			
11	1005892923cc	MADELYN MUÑOZ TABARES	X	X	X	X			
12	31602485cc	MARIA ELENA VALENCIA TENORIO	X	X	X	X			
13	38861161cc	MARTHA LUCIA GARZON LOZANO	X	X	X	X			
14	1114059199cc	OCTAVIO ADOLFO GOMEZ GONZALEZ	X	X	X	X			
15	1114451954cc	OSCAR DAVID SANCHEZ MENDOZA	X	X	X	X			
16	1006167192cc	SANTIAGO LUNA BAUTISTA							

Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet

Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet
Fecha: 20 de septiembre 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: 22 de septiembre 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: 27 de septiembre 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: 29 de septiembre
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.



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