EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: CO1.PCCNTR.2487331 del año 2021
Periodo: OCTUBRE de 2021
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: 21 de septiembre 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			SEPTIEMBRE		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES			
No	DOCUMENTO	NOMBRE	FECHAS						
			MARTES 21/09	VIERNES 24/09	MARTES 27-09	VIERNES 30/09			
			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			

Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet
Fecha: 21 de septiembre 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.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- métodos de cocción.



Fecha: 24 de septiembre 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.
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: 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.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Taller Práctico Ambiente de Formación -Producción Gourmet- reconocimiento de la mise en place.



Fecha: 01 de octubre 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.
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