



EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

Número de contrato: CO1.PCCNTR. 3343393 del año 2022

Periodo: Febrero del 2022

Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de febrero de 2022:

Fecha: 1 de febrero 2022

Descripción de la evidencia: Bienvenida instructores, reunión con coordinación académica





Fecha: 2, 3 Y 4 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2453311

Fase: INDUCCIÓN

Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional

Competencia de Aprendizaje: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje: Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

Actividad de Aprendizaje: Realizar los procesos de limpieza y desinfección en las actividades de dinámica empresarial en el ambiente de formación producción gourmet.

Nombre del ambiente de aprendizaje: Ambiente gourmet

Descripción de la evidencia: Protocolo de higienización del ambiente de formación-producción gourmet.



G10									



Fecha: 7 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2325338

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: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de repostería teniendo presente el material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.

Nombre del ambiente de aprendizaje: Ambiente gourmet

Descripción de la evidencia: Cocina Caliente Cárnicos



Fecha: 9 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2325338

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: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.



Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de repostería teniendo presente el material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.

Nombre del ambiente de aprendizaje: Ambiente gourmet

Descripción de la evidencia: Taller Abierto Desayunos



Fecha: 9 de febrero 2022

Programa de formación: SENA-EMPRESA

Tema: estrategia administrativa, recursos, unidades productivas.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 09 DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO 2022									
GRUPO (S)	Nombre	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO SENA	AUTORIZA O PARTICIPACIÓN
1	Adriana E. Cordero	4744455070		X		SENA CAB	ncardero@sena.edu.co	332.70	N/A
2	Liliana Torres	42160852	X			SENA CAB	lma11004@sena.edu.co	300796706	N/A
3	Lamela Salas	40237545		X		SENA CAB	laskalas@sena.edu.co	165737113	N/A
4	Edna María Pineda	94482742		X		SENA CAB	epineda@sena.edu.co	300796706	N/A
5	Angela María Berrío	38770105		X		SENA CAB	amberrio@sena.edu.co	300796706	N/A
6	Diogenes E. Hincapié	38770105	X			SENA CAB	dhincapie@sena.edu.co	314836312	N/A
7	Guillermo A. Rojas	1035223887	X			SENA CAB	gromas@sena.edu.co	3003110645	N/A
8	José Vilasaca	14883168	X			SENA CAB	jvilasaca@sena.edu.co	318729332	N/A
9	José J. Hoyos	76736774	X			SENA CAB	jhojos@sena.edu.co	300796706	N/A
10	AIDE-VAE VARELA	94480514	X			SENA CAB	avarela@sena.edu.co	301617323	N/A

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Fecha: 10 de febrero 2022

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica www.sena.edu.co

GC-F -005 V. 05



Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2353311

Fase: Análisis – planeación

Actividad de Proyecto: ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Competencia de Aprendizaje: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Resultado de Aprendizaje: Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

Actividad de Aprendizaje: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.

Nombre del ambiente de aprendizaje: A2.

Descripción de la evidencia: Reflexión inicial.



Fecha: 11 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2397886

Fase: Ejecución

Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional

Competencia de Aprendizaje: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Resultado de Aprendizaje: Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

Actividad de Aprendizaje: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.

Nombre del ambiente de aprendizaje: A2.

Descripción de la evidencia: Desarrollo de fichas técnicas.



Fecha: 14 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2325338

Fase: Ejecución

Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional

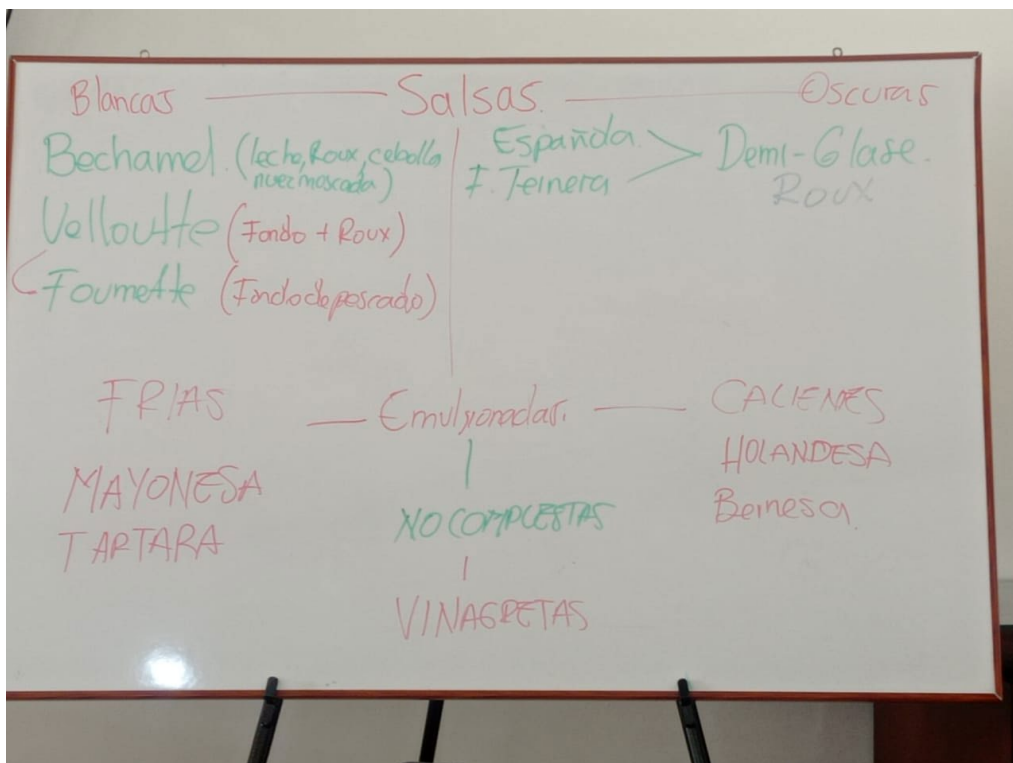
Competencia de Aprendizaje: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

Resultado de Aprendizaje: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de repostería teniendo presente el material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.

Nombre del ambiente de aprendizaje: Ambiente gourmet

Descripción de la evidencia: Fundamentación teórica Salsas, aromáticas, especias.



Fecha: 15 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Reunión Sena-empresa

Tema: aplicación pedagógica de la estrategia de producción Sena empresa en la formación profesional integral.

Fecha: 16 de febrero 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2325338

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: Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de repostería teniendo presente el material de apoyo que está en la plataforma teniendo presente las medidas sanitarias básicas para el proceso en producción de alimentos.

Nombre del ambiente de aprendizaje: Ambiente gourmet

Descripción de la evidencia: Taller Abierto Desayunos, viseras y embutidos.

