



EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

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

Periodo: Marzo del 2022

Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

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

Fecha: 16,21,23,28 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: 17,24 de febrero 2022 2,9, 17 de marzo del 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2453311

Fase: Análisis

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: composición de menús





Fecha: 2,4,11,18 de marzo 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2429121

Fase: Análisis – planeación

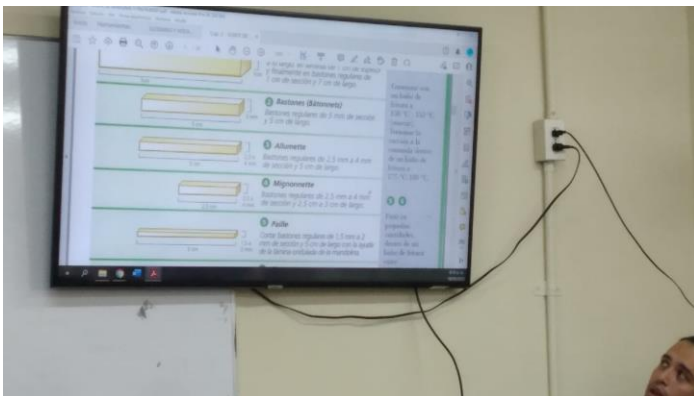
Actividad de Proyecto: ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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.





Fecha: 3, 7, 10, 14, 17 de marzo 2022

Programa de formación: Técnico en Cocina

Ficha: 2397886

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





Fecha: 15 de Marzo 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- comité de costos.



15 de Marzo del Año 2022

NO. DOCUMENTO	TELEFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FINA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	3154187577		
2	23294		
3	321280372	N/A	
4	3162704157	23/2	

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 15 del día 15 del mes de Marzo del Año 2022

Comité de Precios

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	ASISTE	CONTRATISTA	OTRO (CÓDIGO)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FINA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nathalia E. Cardona	1114450070	X			SENA CAB	ncardona@sena.edu.co	20270	NA	
2	Néstor Raúl Torres	11794868	X			CAB	ntorres@sena.edu.co	23332	N/A	
3	Hugo F. E.	94356699	X			SENA CAB	hugo@sena.edu.co	315492474	N/A	
4	Henry Viquez	148980370	X			SENA CAB	hvicque@sena.edu.co	315703083		
5	Jon D. Osilla	94744831	X			SENA CAB				
6	Andrés R. Berrío	38790105	X			"	andresberrio@sena.edu.co	3233241855		
7	José L. Restrepo	174003169	X			"	lekar@sena.edu.co	318722972		
8	Laura T. Naranjo	42160852	X			SENA CAB	ltnaranjo@sena.edu.co	23105046906	N/A	
9	Camilo Escobar	102375450	X			"	cescoba@sena.edu.co	316578715	X/N	
10	Edin Antonio Pulido	94482242	X			SENA/CAB	epulido@sena.edu.co	3105138714	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.

GD-F-027 V04

GC-F-005 V. 05

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



www.sena.edu.co