EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Alejandro Angel Bravo
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3485133 de 2022
Periodo: 16 de marzo al
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo 16 de marzo al 15 de abril 2022.**

1. Apoyo al servicio de almuerzo y asistencia al curso sobre plataforma territorium.





- **Fecha: 16-03-2022**

Actividad: Se presta apoyo a los aprendices de cocina F. 2397886 para prestar el servicio de almuerzo en el restaurante del CAB (ambiente gourmet) en horas de la mañana a los participantes al diplomado de Porcicultura. Y en la tarde participo en el curso sobre plataforma territorium con el instructor Fernando Bolaños.

2. Apoyo en el servicio a la mesa del almuerzo para los participantes en el diplomado en Porcicultura.



- **Fecha: 17-03-2022**

Actividad: Se presta apoyo a los aprendices de cocina F. 2397886 para prestar el servicio de almuerzo en el restaurante del CAB (ambiente gourmet) en horas de la mañana a los participantes al diplomado de Porcicultura.

3. Evento de cierre del Diplomado en Porcicultura





- **Fecha: 18-03-2022**

Actividad: Apoyo y capacitación en montaje y servicio con aprendices de la ficha 2397886 de cocina. La actividad se llevó a cabo en el restaurante (ambiente gourmet) para finalizar y cierre del Diplomado en Porcicultura con asistencia del director regional del Sena, el sub director del CAB y los Instructores Holandeses que participaron en dicho evento.

4. Acompañamiento del Sr. Miguel Jaimes del área compras. en la elaboración del formato de requerimientos de materiales de formación.



- **Fecha: 22- 03-2022**

Actividad: Apoyo del área de compras por parte del Sr. Miguel Jaimes de compras en la elaboración del formato de requerimientos de materiales de formación.

5. Asistencia al curso de territorium



- **Fecha: 23-03-2022**

Actividad**:** Asistencia al curso complementario sobre la plataforma territorium con el instructor Fernando Bolaños.

6. Formación a las fichas de cocina, curso complementario de básico de mesa y bar.



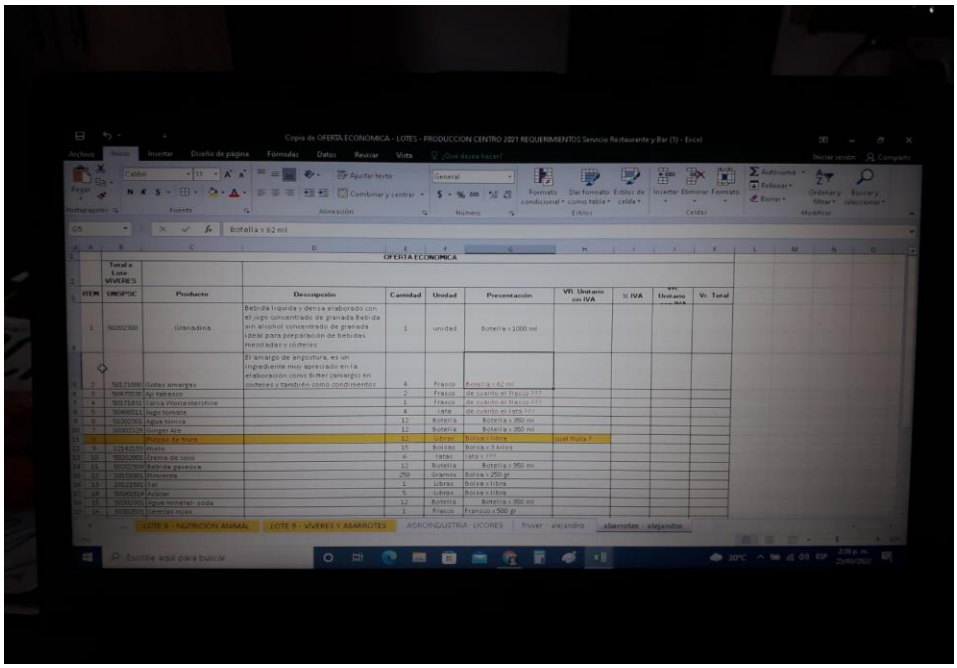


- **Fecha: 24-03-2022**

- Actividad: Formación curso complementario Básico en mesa y bar a los cursos técnicos en cocina que se encuentran en formación. Fichas: 2517067 y la 2517187.

- Programa: Básico en mesa y bar
- Fase: Complementario
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTS 001 del Min comercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje:
- Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servicio de AyB
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre las características que debe tener el mesero profesional, su imagen profesional.

7.Requerimiento de materiales de formación.

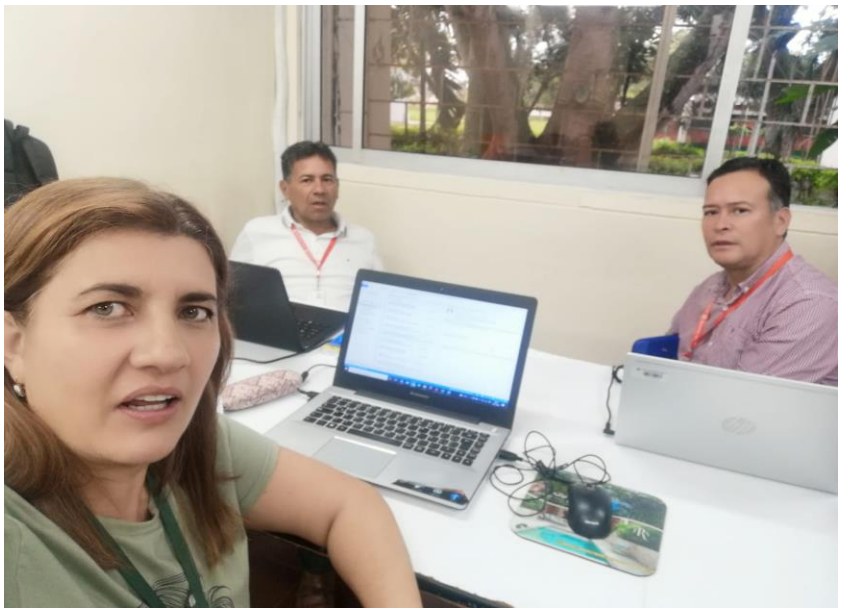


➢ **Fecha: 25-03-2022**

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

Actividad: Se continúa elaborando el formato donde se solicitan los materiales de formación para el técnico en servicio de restaurante y bar.

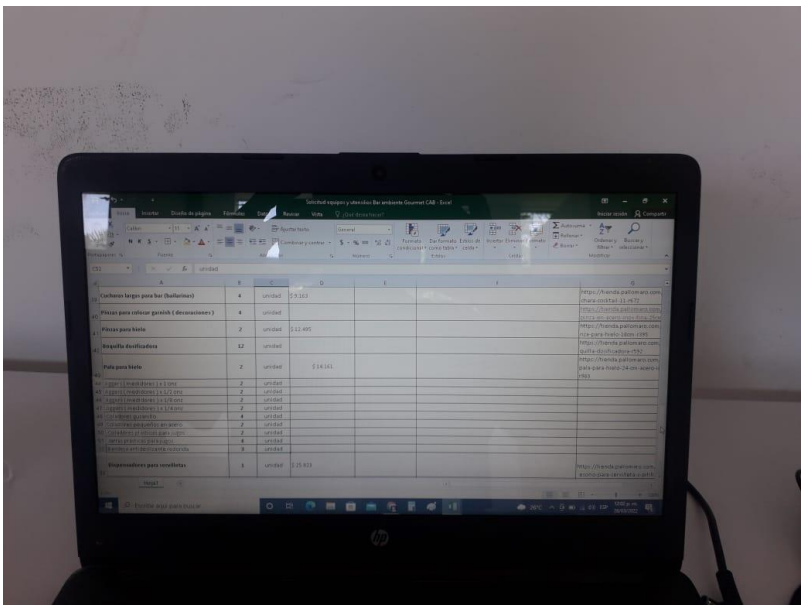
8.jornada de trabajo para recuperar el 13/04 (miércoles semana santa)



- **26-03- 2022**

Actividad: el sábado 26 de marzo nos reunimos con instructores de turismo y servicio de restaurante y bar para revisar las diferentes competencias, la planeación pedagógica y resultados de aprendizaje en el programa para ir reconociendo el desarrollo curricular de dicho curso.

9. Requerimientos de materiales de formaciòn y solicitud de equipos y utensilios



- **28-03-2022**

Actividad: Indagar sobre los diferentes insumos y materiales de formación como también la búsqueda de equipos y utensilios para solicitar compra.

10. Jornada de trabajo de área correspondiente (Agroindustria)



- **29-03-2022**

Actividad: Durante la jornada de trabajo se tocaron varios temas: Fortalecimiento de habilidades específicas, cumplimiento de horarios, énfasis a los aprendices en su puntualidad, mejorar la redacción, mejorar la presentación de los informes, citación de referentes bibliográficos. El equipo de formadores del centro nos presentó su plan de acción. El equipo de Bienestar al aprendiz también nos socializo sus planes de acción para la vigencia presente. En la tarde se trabajó desarrollo curricular por programas.

11. Formación Complementario básico en mesa y bar



➢ **30-03-22**

- Actividad: Formación curso complementario Básico en mesa y bar a los cursos técnicos en cocina que se encuentran en formación. Fichas: 2517187.

- Programa: Básico en mesa y bar
- Fase: Complementario
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTS 001 del Min comercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje:
- Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servicio de AyB
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre las características que debe tener el mesero profesional, su imagen profesional.

12. Formación Complementario básico en mesa y bar y visita Biblioteca





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



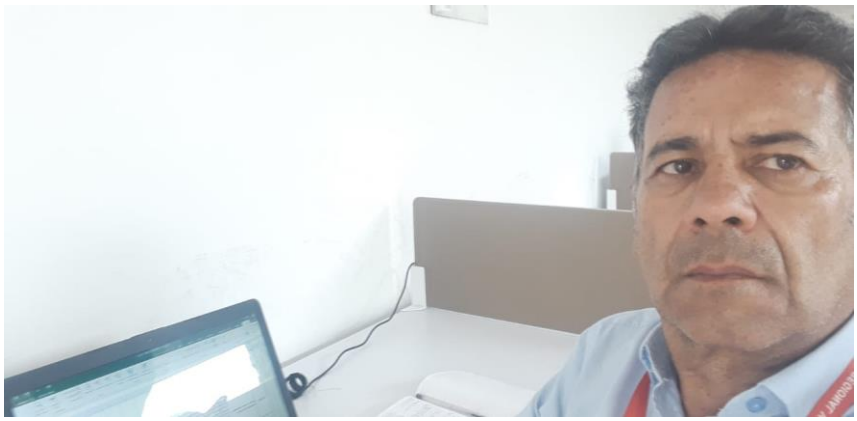
➢ **31-03-2022**

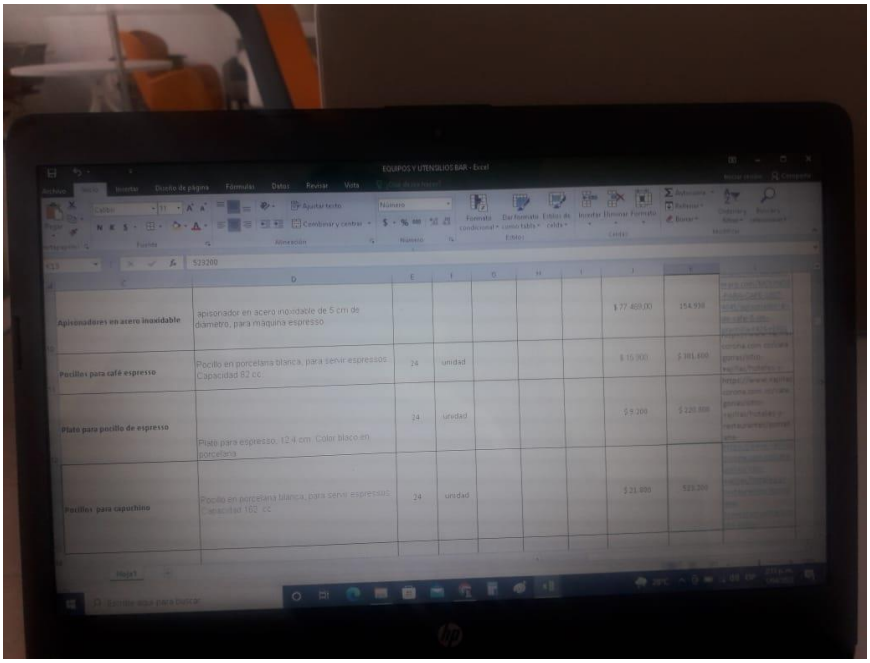
Actividad: Formación curso complementario Básico en mesa y bar a los cursos técnicos en cocina que se encuentran en formación. Fichas: 2517067.

- Programa: Básico en mesa y bar
- Fase: Complementario
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTS 001 del Min comercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje:
- Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servicio de AyB
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se continua con la socialización de la actividad del turismo, luego sobre las bpmy se hace una explicación sobre las características que debe tener el mesero profesional, su imagen profesional.

- También vamos con los aprendices al evento sobre Aves- agudiza tus sentidos; en la biblioteca.

13. Desarrollo curricular





➢ **01-04-22**

Actividad: en la sala de instructores con desarrollo curricular y terminando lista de equipos y utensilios para el bar de acuerdo al formato de compras.

14. Actividad: Desarrollo curricular.

- **04-04-22**

15. Actividad: Desarrollo curricular

- **05-04-22**

16. Formación Complementario curso básico en mesa y bar



- **06-04-22**

- Programa: Básico en mesa y bar. Ficha 2517187
- Fase: Complementario
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTS 001 del Min comercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje:
- Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servicio de AyB

- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se continua con la socialización de la actividad del turismo, luego sobre las bpmy se hace una explicación sobre las características que debe tener el mesero profesional, su imagen profesional.

17. Formación Complementario curso básico en mesa y bar y apoyo jurado de aprendices cocina para evento en la Escuela gastronómica SENA, de Cali.







- **07-04-22**

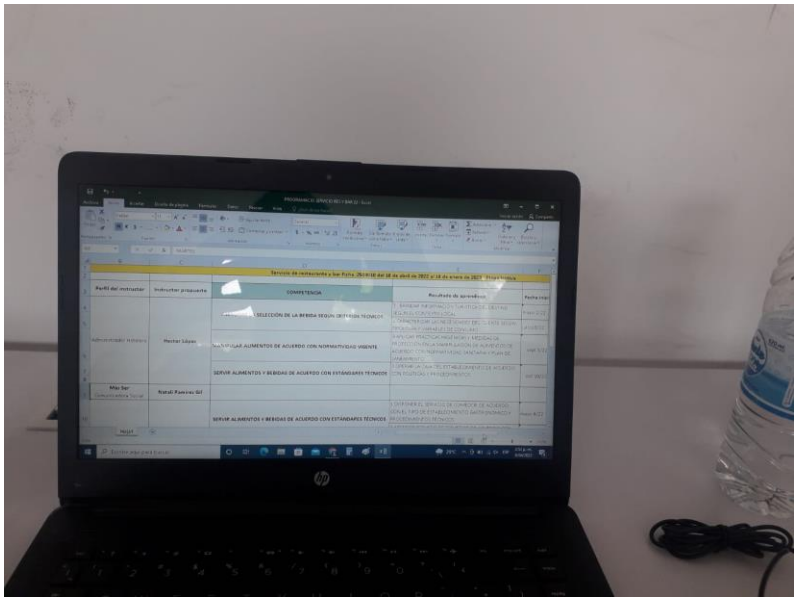
- Actividad:
- Programa: Básico en mesa y bar. Ficha 2517067

- Fase: Complementario
- Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio. (equivale a la norma NTS 001 del Min comercio, industria y turismo)
- Resultados de aprendizaje:
- Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.
- Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
- Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servicio de AyB
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se continua con la socialización de la actividad del turismo, luego sobre las bpmy se hace una explicación sobre las características que debe tener el mesero profesional, su imagen profesional.

En horas de la tarde apoyé como jurado a la presentación de platos del Pacifico que elaboraron los aprendices de cocina que participarán mañana viernes 8/04 en la escuela gastronómica de Cali.

18. Desarrollo curricular.





- **08-04-2022**

  Actividad: Desarrollo curricular de la ficha 2503010 del Técnico en servicio de restaurante y bar.

19. Del lunes 11/04 al viernes 15/04 descanso de la semana santa.