EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Alejandro Angel Bravo
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3485133 de 2022
Periodo: 18 de abril al
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el periodo **abril 18 de 2022 al 15 de mayo de 2022.**

1. Acompañamiento a la Inducción T2





- **Fecha: 18-04-2022**

Actividad: Acompañamiento a los nuevos aprendices de la Ficha. 2503010 del Técnico en Servicio de Restaurante y Bar en la Bienvenida Coordinadores e instructores, Modelo pedagógico SENA, Etapa productiva, Biblioteca SENA.

2. Acompañamiento a la Inducción T2



Fecha: 19-04-2022

Actividad**:** Acompañamiento a los nuevos aprendices de la Ficha. 2503010 del Técnico en Servicio de Restaurante y Bar en el segundo día de Inducción. SIGA, GAE, Reglamento del aprendiz, Emprendimiento.

3. Acompañamiento a la Inducción T2 y formación.





Fecha: 20-04-2022

Actividad: de 7 a 12:00 (Auditorio) Acompañamiento a los nuevos aprendices de la Ficha. 2503010 del Técnico en Servicio de Restaurante y Bar en el tercer día de Inducción: Bilingüismo, Sennova, Derechos fundamentales, Sindisena.

En la tarde de 13:00 a 18:00 (Gourmet) Formación curso complementario F. 2517187 Servicio de alimentos y bebidas. Taller sobre manejo de bandeja y servicio de agua u otras bebidas.

4. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas





- **Fecha: 21-04-2022**

Actividad : (aula A2) de 7 a 13:00 Formaciòn a la Ficha: 2517067 Servicio de alimentos y bebidas. Taller sobre manejo de bandeja con bebidas y reconocimiento del equipo, dotaciòn y utensilios de trabajo.

5. Acompañamiento a la Inducción T2



- **Fecha : 22-04-2022**

Actividad : Acompañamiento a los aprendices de la ficha. 2503053 del tècnico en servicio de Restaurante y Bar en el auditorio con el grupo de Màs Ser – Estrategia didacta.

6. Acompañamiento a la Inducción T2



Fecha : **25-04-2022**

Actividad : Induccìon con la ficha: 2305010 (Aula K 8) Resultado de aprendizaje : Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

Actividad de aprendizaje : Apropiar la identidad institucional y los componentes de la gestión institucional,teniendo en cuenta la formación del Sena y su proyecto de vida.

7. Reuniòn con Coordinadora y desarrollo curricular.



- **Fecha : 26-04-22**

Actividad : Reuniòn con la coordinadira sobre temas de Normas tècnicas sectoriales para difusiòn en el sector del Turismo. Y se continuo con actividades de desarrollo curricular**.**

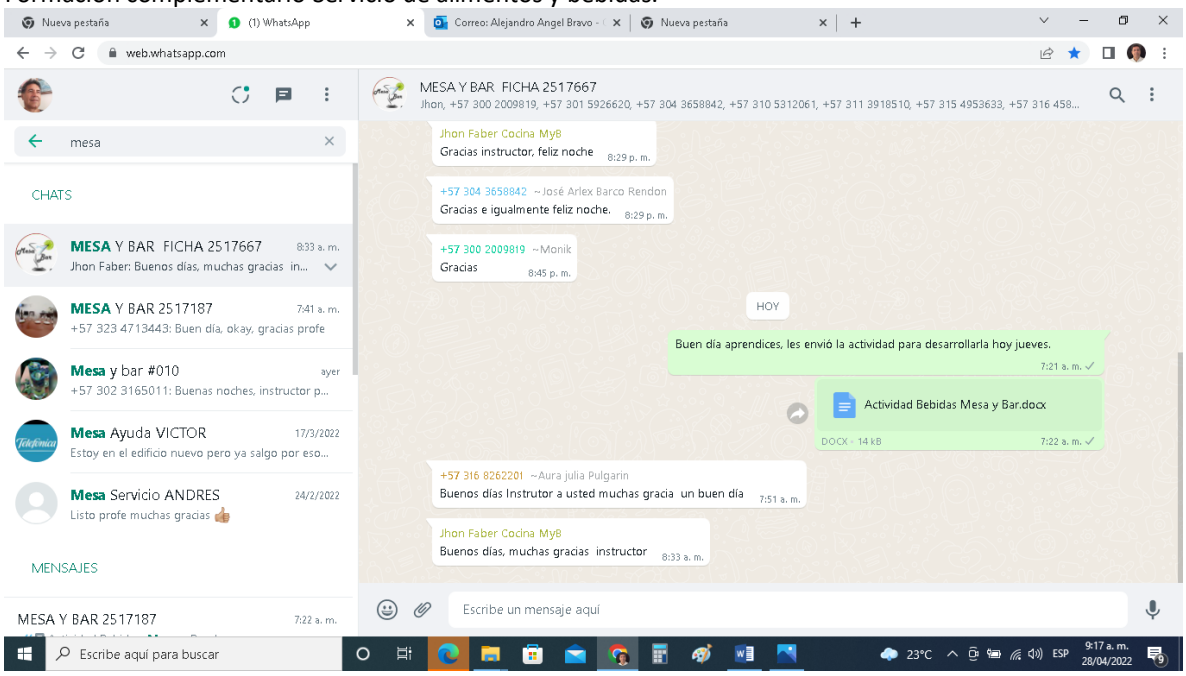
8. Acompañamiento a la induccìon T2



- **Fecha : 27-04-22**

Actividad : Induccìon con la ficha: 2305010 (Aula H 3) Resultado de aprendizaje : Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
Actividad de aprendizaje : Reconocer los derechos, deberes, prohibiciones, faltas e incumplimientos como aprendiz SENA con base en aspectos normativos institucionales.

9. Formación complementario Servicio de alimentos y bebidas.



➢ **Fecha: 28-04 2022**

Actividad : Se envio actividad a las fichas (2511787 y 2517667) de los cursos Bàsico en mesa y bar via watsapp debido a que no hubo formaciòn presencial. Estando en comunicaciòn con los aprendices. La actividad se relaciona sobre las bebidas en el sector de la gastronomia.

10. Desarrollo curricular

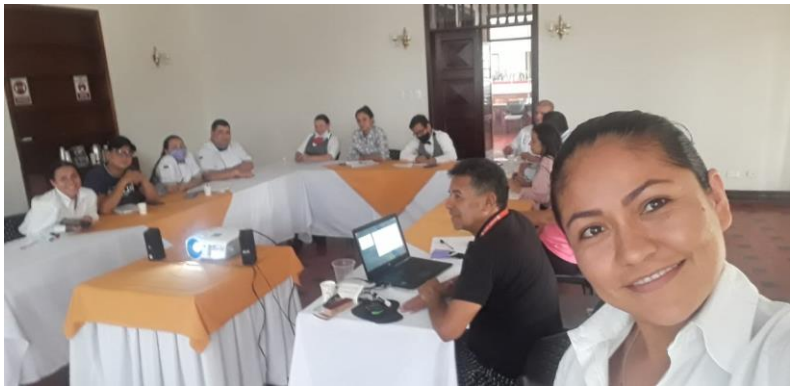


- **Fecha : 29-04-22**

Actividad : En el espacio gourmet se revisa y se coordina la formaciòn para iniciar con el tècnico en Servicio de Restaiurante y Bar F. 2305010. Desarrollo curricular.

11. Formaciòn complementaria Servicio de alimentos y bebidas.





- **Fecha: 03-05-22**

Ficha: 2543164 Hotel Guadalajara.
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
Resultado de aprendizaje: Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
Servir alimentos y bebidas conformes con normas de manipulación y manual de procedimientos.
Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva.
Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
Actividad: Servicio de AyB
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del servicio en el Turismo y las BPM. La formación se hace en la mañana y en la tarde, el grupo se divide en dos de 8 a 12 y otro de 2 a 6.

12. Formación técnico Servicio de Restaurante y bar



- **Fecha: 04-05-2022**

  Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
  Fase: Diagnostico- Análisis
  Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
  Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
  Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
  Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del servicio en el Turismo y las BPM. Se analizan las diferentes técnicas de servicio.

13. Formación Complementario Básico mesa y bar



- **Fecha: 05-05-2022**
  No. Ficha: 2517067 y 2517187

  Programa: Básico mesa y bar
  Fase: Complementario
  Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
  Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
  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. Se realizó un taller sobre el montaje de una mesa formal. Participaron los aprendices en grupos.

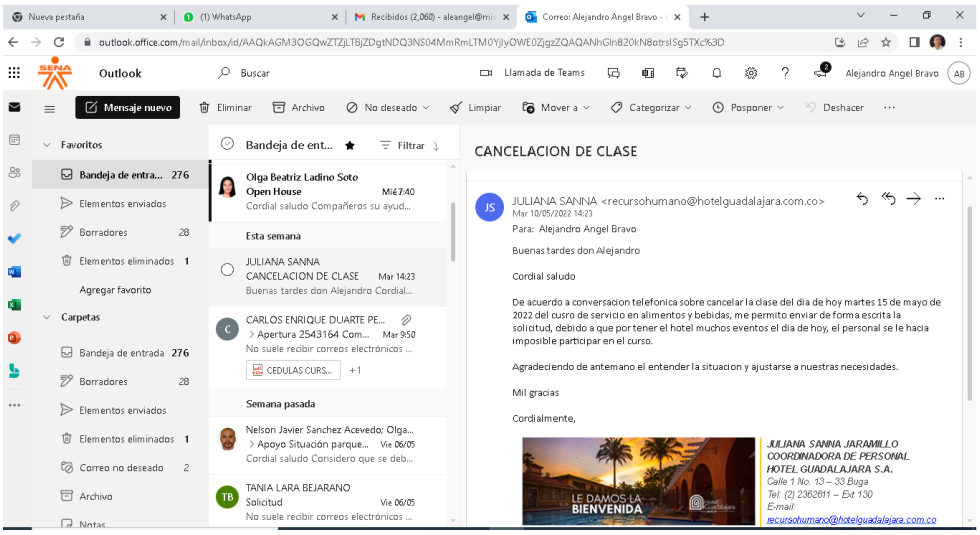
14. Reunión con Secretaria de Turismo de la Gobernación.



- **Fecha: 06-05-22**

Actividad: Reunión con la secretaria de turismo de la gobernación del valle y el grupo de turismo del CAB para socializar las Normas Técnicas sectoriales para definir visitas a diferentes ciudades del departamento para socializarlas y concientizar al sector en las diferentes NTS.

16. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas



➢ **Fecha: 10-05-22**

Nota: La coordinadora de recursos humanos canceló la formación de hoy martes debido a la cantidad de eventos que tienen hoy en el hotel.

Actividad: Les dejé como actividad individual que indaguen sobre la historia de la hotelería y la de los restaurantes en Colombia.

17. Socialización sobre la gastronomía en el Amazonas.

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



- **Fecha: 11-05-22**

Actividad: El instructor de cocina Camilo Eslava nos socializo su experiencia con la gastronomía en el Amazonas; dio una excelente conferencia sobre diferentes temas de la cocina ancestral, tradicional de la cocina en esa región donde existen maravillas de platos desconocidos para nosotros igualmente nos participó de una pequeña muestra de sus productos.

18. Formación Complementario Básico en mesa y bar



- **Fecha: 12- 05-2022**
  No. Ficha: 2517067 y 2517187

  Programa: Básico en mesa y bar
  Fase: Complementario
  Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio.
  Resultado de aprendizaje:
  - Asear, limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad
  - Montar el área de servicio de acuerdo a procedimientos establecidos
  - Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.

  Actividad de aprendizaje a desarrollar: Servir alimentos y bebidas.
  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. Se realizó un taller cata de vinos blancos y tintos.

19.Formación Técnico de servicio de Restaurante y Bar



- **Fecha: 13-05-2022**

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Análisis
Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace lectura de la guía 1. Socializamos los retos del sector HORECA y analizamos la historia de la gastronomía.



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