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 junio de 2022:

Fecha: 16, 19, 23, 26 de mayo – 1, 8, 13 de junio
Programa de formación: Técnico en Cocina
Ficha: 2397886
Fase: Ejecución
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: Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
Actividad de Aprendizaje: PROCEDIMENTAL: elaborar requisición de materias primas de acuerdo con recetas estándar, necesidades de producción y procedimiento técnico. PROCEDIMENTAL-VALORATIVA-ACTITUDINAL: Recibir materias primas según requisición y estándares de producto.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Creaciones de platos basados en técnicas y normas gastronómicas. Servicios prestados en ambiente de formación producción gourmet.















Fecha: 16, 23, 30de mayo del 2022 – 7, 14 de junio
Programa de formación: Técnico en Cocina 2429121
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO
Resultado de Aprendizaje: Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria.
Actividad de Aprendizaje: PROCEDIMENTAL: Aplicarr formato de receta estándar de acuerdo a procedimientos establecidos en la clasificación de los menús.
PROCEDIMENTAL-VALORATIVA-ACTITUDINAL: Ejecutar técnicas de preparación según los procedimientos en recetas estandar a realizar en dinamica empresarial en el ambiente de formación producción gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Documentos de productos lista de chequeo a recetas estándar.









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

Fecha:18, 25 de mayo – 2, 9, 16
Programa de formación: Técnico en Cocina 2553311
Fase: Ejecución
Actividad de Proyecto: Producir alimentos de cocina nacional e internacional
Competencia de Aprendizaje: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO
Resultado de Aprendizaje: Elaborar productos de cocina de acuerdo con tecnica, receta estandar, orden de produccion y normatividad sanitaria.
Actividad de Aprendizaje: PROCEDIMENTAL: Aplicarr formato de receta estándar de acuerdo a procedimientos establecidos en la clasificación de los menús.
PROCEDIMENTAL-VALORATIVA-ACTITUDINAL: Ejecutar técnicas de preparación según los procedimientos en recetas estandar a realizar en dinamica empresarial en el ambiente de formación producción gourmet.
Nombre del ambiente de aprendizaje: Gourmet
Descripción de la evidencia: Documentos de productos lista de chequeo a recetas estándar.











Fecha: 20, 27 de mayo – 3, 10, 17 de junio
Programa de formación: Técnico en Cocina 2532595
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 definidas por la organización.
Actividad de Aprendizaje: COGNITIVA: Reconocer y clasificar las materias primas de acuerdo con características organolépticas, fisicoquímicas y grupos de inventario.
PROCEDIMENTAL: Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.
Nombre del ambiente de aprendizaje: A2.
Descripción de la evidencia: Evidencia 2: Realiza cuestionario acerca de la clasificación de materias primas. Evidencia.



