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 mayo 16 de 2022 al 16 de junio de 2022.

1. Alistamiento Ficha 2503010



- Fecha : 16-05-2022

Actividad : Alistamiento ficha 2503010 Servicio de Restaurante y Bar en sala de instructores.

2. Formaciòn complementaria Servicio de alimentos y bebidas.





- **Fecha: 17-05-2022**

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. Se socializa sobre la importancia del mesero en un organigrama de hotel, se reconocen las brigadas de comedor y la de cocina.

3. Formación Técnico de Servicio de Restaurante y Bar



- **Fecha: 18-05-2022**

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 6.

4. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas



- **Fecha: 19-05-2022**

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 identificaron los aperitivos y los digestivos.

5. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar



- **Fecha: 20-05-2022**

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 6.

6. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas.





- **Fecha: 24-05-22**

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. Se socializa sobre la importancia del mesero en un organigrama de hotel, se reconocen las brigadas de comedor y la de cocina.

7. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 6.Y se inicia el reconocimiento de las diferentes técnicas de servicio.

- **Fecha: 25-05-22**

8. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas.



- **26-05-22**

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 identificaron los aperitivos y los digestivos. Se realiza taller sobre el servicio incluyendo juego de roles.

9. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar



- **Fecha: 27-05-22**

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 6.Y se inicia el reconocimiento de las diferentes técnicas de servicio.

10. Reunión Agroindustria



- **Fecha: 31-05-22**

Actividad: Nos reunimos el equipo de turismo y cocina en la sala de audiovisuales y luego en el aula A2 para organizar la sensibilización de las NTC a los empresarios del turismo y la gastronomía del departamento del Valle por solicitud de la Gobernación del Valle.

11. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar

Fecha: 01-06-2022

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 6.Y se inicia el reconocimiento de las diferentes técnicas de servicio.

12. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar

Fecha: 03-06-22

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 Guía de aprendizaje.se inicia el reconocimiento de las diferentes técnicas de servicio y vamos al gourmet e iniciamos inventario de la lencería de comedor.

13. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas.



Fecha: 07-06-2022

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. Se socializa la importancia de los aperitivos y los digestivos en la venta y ofrecimiento del mesero al comensal. Igualmente se reconocen las bebidas apropiadas para dicha acción.

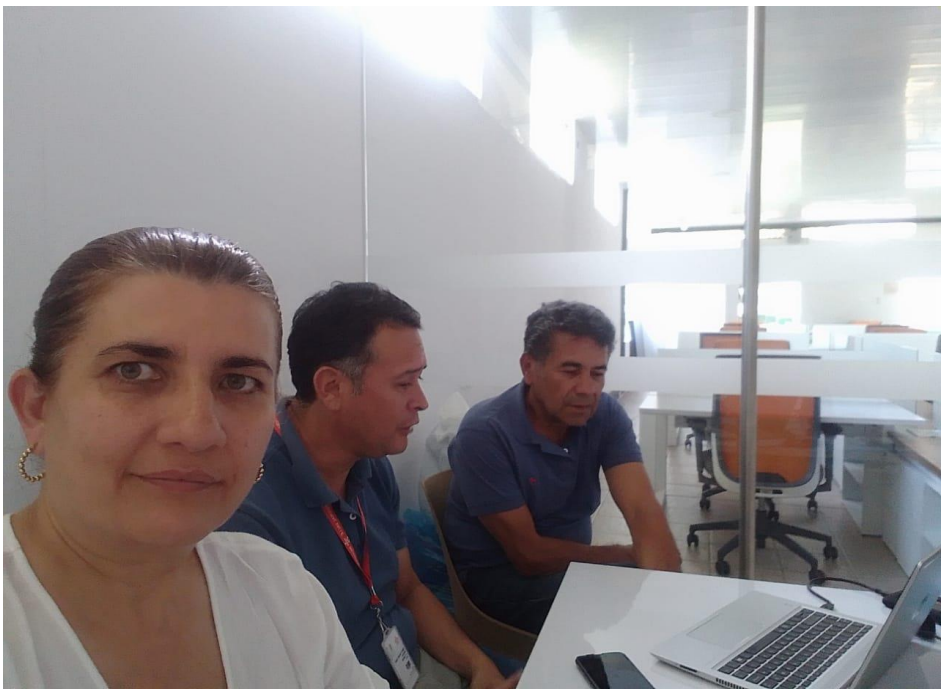
14. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar



Fecha: 08-06-2022

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 Guía de aprendizaje y se desarrolla la actividad 7. Se socializa el resultado correspondiente a los inventarios.

15. Reunión con instructores de turismo



Fecha: 09-06-2022

Actividad: Nos reunimos en la sala de instructores con Claudia Fajardo y Héctor López de Turismo para terminar la presentación de las NTC a los empresarios del turismo el lunes 13 de junio en el auditorio**.**

16. Formación Técnico en Servicio de Restaurante y Bar



Fecha: 10-06-2022

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 Guía de aprendizaje. Se socializa el resultado correspondiente a los inventarios y los aprendices en grupos presentan la actividad sobre: dotación y equipo de trabajo en un restaurante.

17. Presentación NTC a empresarios del turismo. Y reunión en la oficina de la mujer sobre curso complementario.

Se canceló la actividad de la gobernación sobre las NTC.



- **Fecha: 13-06-2022**

Actividad : Me reunì en horas de la tarde con aspiirantes a aprendices al curso complementario de Servicio de alimentos y bebidas en la oficina de la mujer (Alcaldia de Buga) para socializarlo .

18. Formación Complementario Servicio de alimentos y bebidas.



- **Fecha : 14-06-2022**

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. Se socializa las diferentes técnicas de servicio de alimentos y bebidas en la industria de la gastronomía y se hace taller sobre las técnicas de servicio.

19. Informaciòn curso complementario casa de la mujer(Alcaldia de Buga)



Fecha : 13-06-2022

Actividad : Se informò sobre el curso complementario de Servicio de alimentos y bebidas que se oferta para aspirantes a tomarlo por intermedio de la oficina de la mujer (alcaldia de Buga)

20. Salida pedagogica

.



Fecha : 15-06-2022

Actividad : realizamos una salida pedagogica con las fichas de cocina al parque de la uva en la Union Valle para conocer el proceso de elaboraciòbn del vino.

21. Formaciòn curso complementario.



Fecha : 16-06-2022

Ficha: 2577098 Oficina de la mujer (Alcaldía de Buga)
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.



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



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



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



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