EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés
Número de contrato: CO1.PCCNTR. 3343393 del año 2022
Periodo: septiembre del 2022
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

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

Fecha: 18,19, 25, 26 agosto28 1, 2, 8, 9, 15, 16 de septiembre
Programa de formación: Técnico en Cocina 2429121-2553311
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 técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.
Actividad de Aprendizaje: PROCEDIMENTAL: Aplicar formato de receta estándar de acuerdo con procedimientos establecidos en la clasificación de los menús.
PROCEDIMENTAL-VALORATIVA-ACTITUDINAL: Ejecutar técnicas de preparación según los procedimientos en recetas estándar a realizar en dinámica 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.

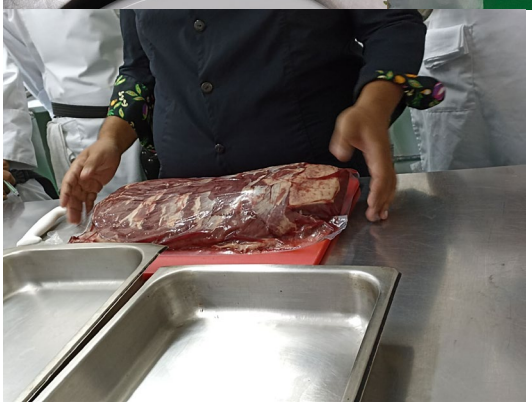






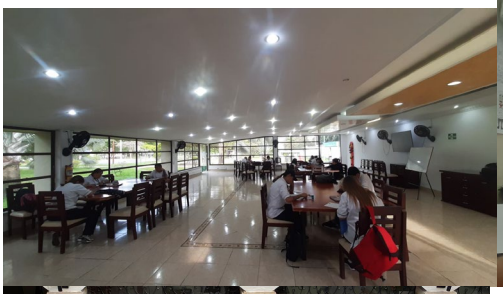






Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

Fecha: 15, 22, 29 de agosto 5, 7, 12, 14 septiembre
Programa de formación: Técnico en Cocina 2532595
Fase: 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: Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
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 documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas











Fecha: 1, 2, 8 de agosto de 2022
Programa de formación: Técnico en Cocina 2562097
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 1: Realizar la valoración de aprendizajes previos puesta en la plataforma territorium como cuestionario de aprendizajes previos; esto con el fin de tener claridad para el instructor en que temas debemos empezar hacer una claridad y/o refuerzo y así comenzar con nuestro proceso de aprendizaje.
Evidencia 2: Realiza cuestionario acerca de la clasificación de materias primas.
Evidencia 3: Realiza fichas con descripción de materias primas teniendo en cuenta características fisicoquímicas, organolépticas y grupos de inventarios.

Ambiente: A2

