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 del 16 de agosto al 15 de septiembre de 2022

1. Formación curso complementario



Fecha : 16-08-22

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

Ficha: 2598163 cámara de comercio de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio al cliente – Con énfasis en Turismo.
Fase: Complementario
Competencia: Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.
Resultado de aprendizaje:

- Validar satisfacción del cliente según protocolos de la organización.
- Prestar servicio al cliente teniendo en cuenta políticas de la organización.

Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se socializa contextualización sobre el turismo y sus diferentes tipos.

2. Jornada de amor al CAB



Fecha: 17-08-22

Actividad: Con los aprendices de la F. 2503010 del técnico en Servicio de Restaurante y Bar se realizó una jornada de embellecimiento y ornato del espacio en el Kiosko a donde se trasladó la máquina de café y el molino para iniciar próximamente la formación en Barismo.

3. Formación Complementaria

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



Fecha: 18-08-2022

Ficha: 2610944 técnico en cocina (2532595)
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: 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 presentan las actividades por parte de los aprendices (Equipos y utensilios en restaurante-bar, loza, cristalería, plaque y se socializan diferentes tipos de servicio)

4. Se ordena evacuar el CAB por motivos de seguridad industrial – nubes de gases tóxicos en la ciudad.
   Fecha: 19-08-22

5. Formación Complementaria



Fecha: 22-08-22

Ficha: 2611607

Programa: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas

Fase: Complementario.

Competencia: Asesorar al cliente en la selección de vino o licor según propuesta gastronómica.

Resultados de aprendizaje:

- Realizar servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento.
- Asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta
- Reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vinificación.

Actividad de aprendizaje a desarrollar: Reconocimiento de maridaje con alimentos.

Descripción resumida de la sesión: Llamado a lista de asistencia. Taller sensorial de diferentes especies y alimentos para ir identificando aromas en el vino.

6. Formación al técnico en Servicio de Restaurante y Bar



Fecha: 24-08-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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 desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio.

7. Formación Complementaria



Fecha: 25-08-2022

Ficha: 2610944 técnico en cocina (2532595)
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: 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 presentan las actividades por parte de los aprendices (Equipos y utensilios en restaurante-bar, loza, cristalería, plaque y se socializan diferentes tipos de servicio)

8. Formación al técnico en Servicio de Restaurante y Bar





Fecha: 26-08-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación -
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 un taller sobre la elaboración de sodas italianas.

9. Formación curso complementario

Ficha: 2611607
Programa: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas
Fase: Complementario.
Competencia: Asesorar al cliente en la selección de vino o licor según propuesta gastronómica.
Resultados de aprendizaje:

- Realizar servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento.
- Asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta
- Reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vinificación.

Actividad de aprendizaje a desarrollar: Reconocimiento de maridaje con alimentos.
Descripción resumida de la sesión: Llamado a lista de asistencia. Taller sensorial de diferentes especies y alimentos para ir identificando aromas en el vino.
Fecha: 29-08-2022

10. Formación curso complementario



Fecha: 30-08-2022

Ficha: 2598163 cámara de comercio de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio al cliente – Con énfasis en Turismo.
Fase: Complementario
Competencia: Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.
Resultado de aprendizaje:

- Validar satisfacción del cliente según protocolos de la organización.
- Prestar servicio al cliente teniendo en cuenta políticas de la organización.

Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se socializa contextualización sobre el turismo y sus diferentes tipos.

11. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar.



Fecha: 31-08-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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: Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio. Luego con los aprendices apoyamos el servicio del evento.

12. Formación curso complementario Servicio de alimentos y bebidas.

Ficha: 2610944 técnico en cocina (2532595)

Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: 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 presentan las actividades por parte de los aprendices (Equipos y utensilios en restaurante-bar, loza, cristalería, plaque y se socializan diferentes tipos de servicio)
Fecha: 1-09-2022

13. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar.



Fecha: 2-09-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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 desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio.

14. Formación Curso Complementario

Ficha: 2611607

Programa: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas

Fase: Complementario.

Competencia: Asesorar al cliente en la selección de vino o licor según propuesta gastronómica.

Resultados de aprendizaje:

- Realizar servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento.
- Asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta
- Reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vinificación.

Actividad de aprendizaje a desarrollar: Reconocimiento de maridaje con alimentos.

Descripción resumida de la sesión: Llamado a lista de asistencia. Taller sensorial de diferentes especies y alimentos para ir identificando aromas en el vino.

Fecha: 5-09-2022

15. Formación curso complementario



Fecha: 6-09-2022

Ficha: 2598163 cámara de comercio de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio al cliente – Con énfasis en Turismo.
Fase: Complementario
Competencia: Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.
Resultado de aprendizaje:

- Validar satisfacción del cliente según protocolos de la organización.
- Prestar servicio al cliente teniendo en cuenta políticas de la organización.

Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se socializa contextualización sobre el turismo y sus diferentes tipos.

16. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar.



Fecha: 7-09-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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: Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la cocteleria, se preparan diferentes tipos de azúcar y sal en colores para luego utilizar en escarchados de cocteles, también se deshidratan rodajas de naranjas, limones y naranja grey para alistar decoraciones futuras.

17. Formación Complementaria



Fecha: 8-09-2022

Ficha: 2610944 técnico en cocina (2532595)
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: 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 presentan las actividades por parte de los aprendices (Equipos y utensilios en restaurante-bar, loza, cristalería, plaque y se socializan diferentes tipos de servicio

18. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar.



Fecha: 09-09-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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: Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la cocteleria. Taller preparación coctel Pisco Sour.

19. Formación curso complementario



Fecha: 13-09-2022
Ficha: 2598163 cámara de comercio de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio al cliente – Con énfasis en Turismo.
Fase: Complementario
Competencia: Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.
Resultado de aprendizaje:

- Validar satisfacción del cliente según protocolos de la organización.
- Prestar servicio al cliente teniendo en cuenta políticas de la organización.

Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se socializa contextualización sobre el turismo y sus diferentes tipos y formas de servicio al cliente.

20. Formación al curso Técnico en Servicio de Restaurante y Bar



Fecha: 14-09-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Planeación.
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: Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la cocteleria. Reconocimiento del orden gastronómico.

21. Formación curso complementario



Fecha: 15-09-2022

Ficha: 2610944 técnico en cocina (2532595)
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: 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 presentan las actividades por parte de los aprendices (Equipos y utensilios en restaurante-bar, loza, cristalería, plaque y se socializan diferentes tipos de servicio. Preparamos sangría Española.