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 septiembre al 14 de octubre de 2022

1. Formación al técnico en Servicio de Restaurante y Bar



Fecha : 16 -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 y se explica el orden gastronómico.

2. Presentación cóctel cámara de comercio y Formación Complementaria



Fecha : 19-09-2022

Actividad: En la cámara de comercio de Buga se presentan dos cocteles para escoger el coctel de la ciudad.

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. Se les deja actividad sobre los diferentes tipos de maridaje.

3. Formación complementaria



Fecha: 20-09-2022

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. Se realiza visita técnica a Santa Helena para realizar talleres de servicio al cliente en: Restaurante-, Hotel, Agencia de viajes.

4. Apoyo servicio desayuno CERCONAL y almuerzo Ficha S y Salud en el trabajo



Fecha: 21-09-2022

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 y se explica el orden gastronómico. Hoy se apoyó el servicio del desayuno con los aprendices de la ficha a CERCONAL y almuerzo de una ficha de seguridad y salud en el trabajo.

5. Apoyo en el servicio a desayuno Jubilados del SENA - CAB



Fecha: 22-09-2022

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 y se explica el orden gastronómico. Hoy se apoyó el servicio del

desayuno con los aprendices de la ficha a CERCONAL y almuerzo de una ficha de seguridad y salud en el trabajo. Y el jueves apoyo en el servicio desayuno de jubilados del SENA. CAB

6. Taller preparación coctel Bugueño



Fecha: 23-09-2022

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 y se explica el orden gastronómico. Con los aprendices ensayamos el coctel para presentarlo el 29-

7. Formación complementaria.



Fecha: 26-09-2022

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. Entender el maridaje según ubicación geográfica, tipo de alimento.

8. Curso complementario.



Fecha: 27-09-2022

Ficha: 2627594 - APLICACION DE DIDACTICAS EN LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Actividad: Hoy se socializaron los pasos para preparar un recurso didáctico.

9. Apoyo cata de cervezas donde intervienen instructores



Fecha: 28-09-2022

Actividad**:** Hoy miércoles se apoyó con aprendices de la ficha 2503010 Servicio de Restaurante y Bar la logística de la cata de cervezas para entender como los jueces de esta actividad deben evaluar una cerveza.

10. Apoyo en el servicio del coctel Bugueño en lanzamiento del congreso Religioso en el hotel Guadalajara de Buga.



Fecha :29-09-2022

Actividad: Durante el lanzamiento del portafolio Turístico de Buga y del Congreso religioso llevado a cabo en el Hotel Guadalajara con los aprendices de la ficha: 2503010 apoyamos el servicio.

11. Apoyo cata de cervezas donde intervienen aprendices.



Fecha: 30-09-2022

Actividad: Se apoyó la logística de la cata de cervezas, donde instructores hacen de jueces y asisten aprendices de varias fichas.

12. Jornada de Alistamiento correspondiente al IV trimestre del 2022



Fecha: 3-10-2022

Actividad: RETOMANDO EL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL y otras actividades relacionadas con la organización y actualización de acuerdo a la programación del III trimestre.

13. Jornada de Alistamiento correspondiente al IV trimestre del 2022



Fecha: 4-10-2022

Actividad: JORNADA FORMATIVA - ESTRATEGIA DIDACTICA MÁS SER APRENDIZ SENA - UNA MIRADA DESDE EL SECTOR PRODUCTIVO ACTIVACIÓN DE LA RUTA DE ATENCIÓN BIENESTAR AL APRENDIZ Planeación de IV trimestre.

14. Jornada de Alistamiento correspondiente al IV trimestre del 2022



Fecha: 5-10-2022

Actividad: Planeación de IV trimestre con grupo de Turismo.

15. Jornada de Alistamiento correspondiente al IV trimestre del 2022



Fecha: 6-10-2022

Actividad: Intervino el sub director comentándonos sobre lo que va de año y sus acciones. Planeación IV trimestre.

16. Jornada de Alistamiento correspondiente al IV trimestre del 2022



Fecha: 7-10-2022

Actividad: Planeación de IV trimestre con grupo de Turismo.

17. Jornada de limpieza del Kiosko donde se da formación en barismo y Coctelerìa.





Fecha: 10-10-2022

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

Actividad: Con aprendices de la ficha 2503010 se realizó una jornada de limpieza del kiosko: equipos, paredes, pisos, madera, utensilios, mesas y sillas.

18. Curso complementario.



Fecha: 11-10-2022

Ficha: 2627594 - APLICACION DE DIDACTICAS EN LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Actividad: Hoy se socializaron los pasos para preparar un recurso didáctico y en grupos elaboramos propuestas.

19. Apoyo en el servicio del almuerzo formación – producción

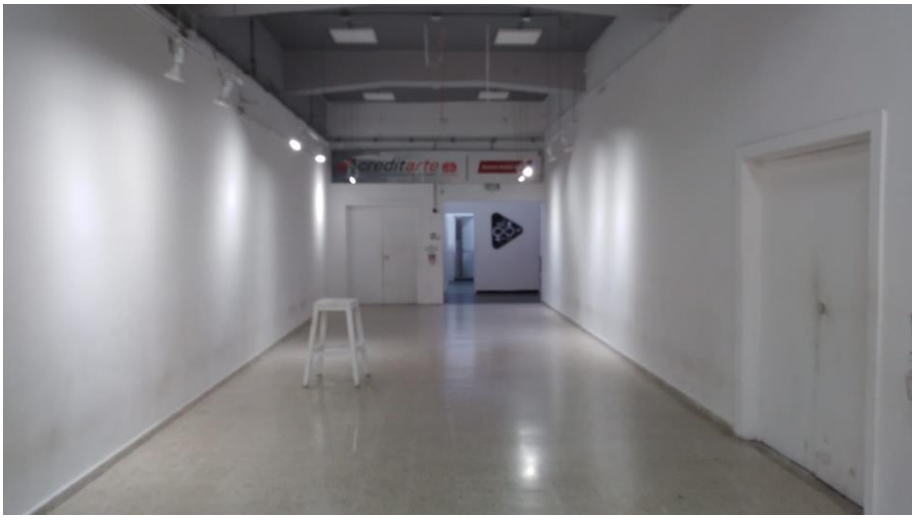


Fecha: 12-10-2022

Actividad: Aplicando con aprendices de Servicio de restaurante y bar las recomendaciones en servicio a la mesa teniendo en cuenta actitud, postura y técnica de llevar y retirar platos.

20. Reunión en Bellas Artes - Cali





Fecha: 13-10-2022

Actividad: Reunión en Bellas artes para definir detalles de servicio de bebidas mexicanas el viernes 21 de octubre. Nos reunimos Harold Idrobo de bellas artes y Néstor Gutiérrez de la EG Cali**.**