



## 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 noviembre de 2022:

**Fecha:** 17 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2617761

**Fase:** Inducción.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

**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:**

- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.
- Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

**Nombre del ambiente de aprendizaje:** A2.

**Descripción de la evidencia:** **Evidencias de Desempeño:** Argumentación de la importancia del

SENA **Evidencias de Producto:** Documento con el desarrollo de las actividades escritas. técnicas





**Fecha:** 19 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2561097

**Fase:** Análisis- 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:** Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos 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.



**Fecha:** 21 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** Ejecución.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**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 a 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:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas



Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 24 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2617761

**Fase:** Inducción.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

**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:**

- Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.
- Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

**Nombre del ambiente de aprendizaje:** A2.

**Descripción de la evidencia:** Evidencias de Desempeño: Argumentación de la importancia del

SENA **Evidencias de Producto:** Documento con el desarrollo de las actividades escritas. técnicas



**Fecha:** 26 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2561097

**Fase:** Análisis- 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:** 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.



**Fecha:** 28 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** Ejecución.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**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 a 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:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas

Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 31 de octubre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2617761

**Fase:** Análisis- 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:** 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.



**Fecha:** 9 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2561097

**Fase:** Análisis- 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:** 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:** A2.

**Descripción de la evidencia:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas

Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 11 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** Ejecución.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**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 a 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:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas

Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 16 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2561097

**Fase:** Análisis- 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:** 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:** A2.

**Descripción de la evidencia:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas

Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 18 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** Ejecución.

**Actividad de Proyecto:** ALISTAR LAS ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

**Competencia de Aprendizaje:** preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

**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 a 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:** Evidencia 4: Realiza documento escrito que contenga 5 menús tipo ejecutivo que cuente con entradas plato fuerte y postre según especificaciones técnicas

Evidencia 5: Desarrolla libro de receta estándar que contenga las preparaciones definidas en los menús previamente establecidos para la ejecución en la estrategia didáctica formación producción.



**Fecha:** 20-27 de octubre/ 10-17 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** ejecución

**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:** A2.

**Descripción de la evidencia:** PRODUCCION DE CENTROS.

**Fecha:** 2-3-4 de noviembre

**Programa de formación:** Técnico en Cocina 2532595

**Fase:** ejecución

**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:** A2.

**Descripción de la evidencia:** GIRA TÉCNICA POPAYAN

