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: 21 de noviembre
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: 28 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: 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: 05 de diciembre
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.

SIN REGISTRO FOTOGRAFICO

Fecha: 23 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 ordenes 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: 30 de noviembre
Programa de formación: Técnico en Cocina 2561097
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: 05 de diciembre
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: 24 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: 25 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: 1 de diciembre
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: 2 de diciembre
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: 8 diciembre
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: 9 de diciembre
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: