ACTIVIDADES DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA

DE LA VIOLENCIA SENA

2020

DIRECCIONAMIENTO DE EVIDENCIAS

MES DE: SEPTIEMBRE

INSTRUCTOR: YADID XIOMARA TOLOZA SANTOS

Contrato No. CO1.PCCNTR. 1441849

Arauca, Arauca

Direccionamiento de Evidencias: el objetivo es referenciar todas las evidencias, de las actividades desarrolladas en cumplimiento del programa de **ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA SENA**, las cuales describo de la siguiente manera:

ITEM	FECHA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCION DEL EVENTO	UBICACIÓN DEL LA EVIDENCIA
1	01/09/2020	Taller de cortes	Realizar un tipo de corte y grabar un video	https://drive.google.com/drive/folders/1FoOM5RDSrj3C4xRhAWekVZGlOvcRo6N5
2	02/09/2020	Salsas básicas	Video de salsas básicas	https://www.youtube.com/watch?v=2weopPsUrCU
3	03/09/2020	Vinagretas	Vinagreta base	https://www.youtube.com/watch?v=uNadHy4Kj8g
4	04/09/2020	Salsas	Realizar un salsa básica y colocarle un ingrediente innovador	https://drive.google.com/drive/folders/1rKlYy8sUbLGv9L0O_pK1CnQgccRCv_R_
5	07/09/2020	Vinagretas	De la base de loa vinagreta realizar una con fruta critica al gusto	https://drive.google.com/drive/folders/1rKlYy8sUbLGv9L0O_pK1CnQgccRCv_R_
6	08/09/2020	Actividades	Realizar un plato libre utilizando un base o un corte	https://drive.google.com/drive/folders/13XXDYrNxhEMlNtHLanP4-I_fVpJEC-2N
7	09/09/2020	Socialización	Evaluar y dialogar con los aprendices sobre lo aprendido en cocina básica	https://drive.google.com/drive/folders/1RD5gl_94UPSdJ1V71p0gZsCydaPqMLE0
8	11/09/2020	Cocina básica	Presentación con los aprendices	https://drive.google.com/drive/folders/1dCKKFcKMfwqNayX4DlcWgeCE29mj2xin
9	14/09/2020	Higiene y seguridad en la cocina	Video las importancia de higiene en la cocina y la seguridad	https://drive.google.com/drive/folders/1KDleadkh1HlB5O7imqJcj1IxlIOMOUi_
10	15/09/2020	Bases en la cocina	Investigar las	https://www.youtube.com/watch?v=1BYHdXjjufU

			principales bases de cocina	
11	16/09/2020	Taller de fondos	Realizar un fondos y enviar el paso a paso	https://www.youtube.com/watch?v=HbRFU-DGb1o
12	17/09/2020	Fondos	Como se se hacen los fondos paso a paso con su receta	https://www.youtube.com/watch?v=4-rOr6xA6oI
13	18/09/2020	Evidencias	Elaborando fondos los aprendices	https://drive.google.com/drive/folders/14f9V6XkYIHQiX4LLtQ2jDUDnauu3yl20
14	21/09/2020	cortes	Tipos de cortes básicos en la cocina	https://www.youtube.com/watch?v=4F-_alfdTGA https://www.youtube.com/watch?v=hdiduWk7BEA
15	22/09/2020	Taller de cortes	Realizar un tipo de corte y grabar un video	https://drive.google.com/drive/folders/1FoOM5RDSrj3C4xRhAWekVZGlOvcRo6N5
16	23/09/2020	Salsas básicas	Video de salsas básicas	https://www.youtube.com/watch?v=2weopPsUrCU
17	24/09/2020	Vinagretas	Vinagreta base	https://www.youtube.com/watch?v=uNadHy4Kj8g
18	25/09/2020	Salsas	Realizar un salsa básica y colocarle un ingrediente innovador	https://drive.google.com/drive/folders/1rKlYy8sUbLGv9L0O_pK1CnQgccRCv_R_
19	28/09/2020	Vinagretas	De la base de la vinagreta realizar una con fruta critica al gusto	https://drive.google.com/drive/folders/1rKlYy8sUbLGv9L0O_pK1CnQgccRCv_R_
20	29/09/2020	Actividades	Realizar un plato libre utilizando un base o un corte	https://drive.google.com/drive/folders/13XXDYrNxhEMlNtHLanP4-I_fVpJEC-2N
21	30/09/2020	Socialización	Evaluar y dialogar con los aprendices sobre lo aprendido en cocina básica	https://drive.google.com/drive/folders/1RD5gl_94UPSdJ1V71p0gZsCydaPqMLE0

De esta manera se da cumplimiento al objeto del contrato **CO1.PCCNTR.1441849**

Atentamente,

YADID XIOMARA TOLOZA SANTOS
C.C. No. 1.098.750.639