



CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

INFORME DE ACTIVIDADES

Nombre del Instructor:

Jhon Alexander Guizado Renteria

No. Documento de Identidad:

1.144.092.4446

Fecha Elaboración					
DÍA		MES		AÑO	
		0	2	2	6

A continuación, relaciono las actividades desarrolladas durante el 1 al 28 de febrero de 2026

No.	Fecha DD/MM/AA	Nombre IE o lugar donde realizo la actividad	Descripción de la actividad	Evidencia
1	7/2/2026	Candelaria La Tupia	Actividad de presentación personal. Pasado y presente de la seguridad alimentaria, Actividad de tipos de contaminación: Biológico, Física, Química	Informe – Sofia plus
2	9/2/2026	Candelaria La Tupia	Actividad de presentación personal (Mercado), Contextualización e identificación de conocimiento necesario para el aprendizaje. Montaje de plato, Puntos importantes para el emplatado, realizar dibujo y exponerlo.	Informe – Sofia plus
3	10/2/2026	Candelaria La Tupia	Historia de la gastronomía. Película (Chef, la receta de la felicidad) La cocción, que es la cocción, Sistema y métodos de cocción. Vocabulario técnico.	Informe – Sofia plus
4	11/2/2026	Candelaria La Tupia	Teoría: actividad para desarrollar una receta estándar, crear menú y costos.	Informe – Sofia plus
5	12/2/2026	Candelaria La Tupia	Utensilios y equipos de Cocina, actividad La Mise en Place, que son fondos. Que son las especias y hierbas aromáticas, Tipos de Cortes en verduras, Realizar actividad en casa.	Informe – Sofia plus
6	13/2/2026	Candelaria La Tupia	Utensilios y equipos de Cocina, actividad La Mise en Place, que son fondos. Qué son las especias y hierbas aromáticas, Tipos de Cortes en verduras, Realizar actividad en casa.	Informe – Sofia plus
7	14/2/2026	Candelaria La Tupia	Actividad: Porque son importantes las BPM, ETAS, HACCP. Mesa redonda: El consumo de comidas en las calles contaminadas, los famosos corrientazos, manejo adecuado de los establecimientos	Informe – Sofia plus



CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

INFORME DE ACTIVIDADES

8	16/2/2026	Candelaria La Tupia	Las salsas madres, Ingredientes para Ligar (El Roux), que es una emulsión estable e inestable.	Informe – Sofia plus
9	17/2/2026	Candelaria La Tupia	Exposición tipos de Sopas: Claras y espesas, actividad (el sancocho vallecaucano) Exposición Que es una brigada, la jerarquía dentro de ella.	Informe – Sofia plus
10	18/2/2026	Candelaria La Tupia	Exposición super alimentos y para qué sirven Video, Tipo de cortes en Res, Cerdo y pollo Video etiqueta y protocolo, actividad grupal.	Informe – Sofia plus
11	19/2/2026	Candelaria La Tupia	Video Arriesgando demasiado, realizar reflexión. Que son las normas HACCP para que nos sirve y como aplicarlas en cocina	Informe – Sofia plus
12	20/2/2026	Candelaria La Tupia	Exposición: Decreto 3075 de 1997 vs resolución 2674/2013	Informe – Sofia plus
13	21/11/2026	Candelaria La Tupia	Actividad: Porque son importantes las BPM, ETAS, HACCP. Mesa redonda: El consumo de comidas en las calles contaminadas, los famosos corrientazos, manejo adecuado de los establecimientos	Informe – Sofia plus
14	23/2/2026	Candelaria La Tupia	Practica Ensalada moscovita y arroces.	Informe – Sofia plus
15	24/2/2026	Candelaria La Tupia	Practica: ensalada dulce y tropical	Informe – Sofia plus
16	25/2/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Causa Limeña	Informe – Sofia plus
17	26/2/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Farsa de Pollo	Informe – Sofia plus
18	27/2/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Plato de Autor	Informe – Sofia plus
19	28/2/2026	Candelaria La Tupia	Reseña de la reglamentación sanitaria de los alimentos en Colombia, realizar actividad, Actividad Arriesgando Demasiado (Video)	Informe – Sofia plus

Atentamente,



CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS INFORME DE ACTIVIDADES

Jhon Alexander Guizado

Jhon Alexander Guizado Renteria
CC: 1.144.092.446 de Cali

Vbo. _____
Henry Martínez Cortés
Coordinador académico