



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					
DIA		MES		AÑO	
		0	3	2	6

A continuación, relaciono las actividades desarrolladas durante el 1 al 31 de marzo del 2026

No.	Fecha DD/MM/AA	Nombre IE o lugar donde realizo la actividad	Descripción de la actividad	Evidencia
1	2/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	- Actividad de presentación personal. Actividad de conocimiento en cocina. Actividades de Reflexión inicial. (El mercado). Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.	Informe – Sofia plus
2	3/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	- Exposición: Cortes en vegetales, tipos de fondos, que es la mise en place. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización), Montaje de platos	Informe – Sofia plus
3	4/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Exposición: que es tubérculo, especias, que es un alimento. Realizar actividad.	Informe – Sofia plus
4	5/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Exposición Sistema de cocción y métodos de cocción.	Informe – Sofia plus
5	6/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	- Exposición: que son los super alimentos, que son las legumbres, tipos de cocción. Exposición términos de cocción, baterías de cocina y salsas madres.	Informe – Sofia plus
6	7/3/2026	Candelaria La Tupia	Taller Final de Higiene y manipulación de alimentos.	Informe – Sofia plus
7	9/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Practica: Salsas madres, Bechamel – española y Pomodoro	Informe – Sofia plus



CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

INFORME DE ACTIVIDADES

8	10/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Practica: Clase en cortes de pollo	Informe – Sofia plus
9	11/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Practica: causa limeña	Informe – Sofia plus
10	12/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Mesa redonda: El consumo de comidas en las calles contaminadas, los famosos corrientazos, manejo adecuado de los establecimientos	Informe – Sofia plus
11	13/3/2026	Fundación Mi Cali Bella	Practica: Plato de autor.	Informe – Sofia plus
12	18/3/2026	Candelaria La Tupia	- Actividad de presentación personal. Actividad de conocimiento en cocina. Actividades de Reflexión inicial. (El mercado). Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.	Informe – Sofia plus
13	19/3/2026	Candelaria La Tupia	- Exposición: Cortes en vegetales, tipos de fondos, que es la mise en place. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización), Montaje de platos	Informe – Sofia plus
14	20/3/2026	Candelaria La Tupia	Exposición: que es tubérculo, especias, que es un alimento. Realizar actividad.	Informe – Sofia plus
15	23/3/2026	Candelaria La Tupia	Exposición Sistema de cocción y métodos de cocción.	Informe – Sofia plus
16	24/3/2026	Candelaria La Tupia	- Exposición: que son los superalimentos, que son las legumbres, tipos de cocción. Exposición términos de cocción, baterías de cocina y salsas madres.	Informe – Sofia plus
17	25/3/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Salsas madres, Bechamel – española y Pomodoro	Informe – Sofia plus
18	26/3/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Clase en cortes de pollo	Informe – Sofia plus
19	27/3/2026	Candelaria La Tupia	Practica: causa limeña	Informe – Sofia plus



CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

INFORME DE ACTIVIDADES

20	30/3/2026	Candelaria La Tupia	Mesa redonda: El consumo de comidas en las calles contaminadas, los famosos corrientazos, manejo adecuado de los establecimientos	
21	31/3/2026	Candelaria La Tupia	Practica: Plato de autor.	

Atentamente,

Jhon Alexander Guizado Renteria
CC: 1.144.092.446 de Cali

Vbo. 

Henry Martínez Cortés
Coordinador académico