PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, mayo 2021

Señor
WILLIAM SALCEDO CUAO
SUPERVISOR CONTRATO No. 2166816
Coordinador Académico
Centro de Logistica Y promoción Ecoturistica del Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual periodo mayo del año 2021

Referencia: No 2166816 del año 2021

Javier Enrique Altamar De León, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.457.901. de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logistica Y promoción Ecoturistica del Magdalena,en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el periodo de mayo.

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total del contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTE MIL PESOS M/CTE ($42.120.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1) Un primer pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días de prestación efectiva del servicio,por el mes de enero de 2021 por valor de SETECIENTOS OCHENTA MIL PESOS. M/CTE ($780.000). 2) Diez(10) pagos iguales sucesivos mensuales por los meses de febrero a noviembre de 2021 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS.M/CTE ($3.900.000), cada uno. 3) Un último pago proporcional al valor de los honorarios mensuales por los días efectivos de prestación de servicio del ultimo mes de diciembre por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA MIL PESOS M/CTE ($2.340.000).

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual, en la especialidad de MESA Y BAR.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de	Actividades desarrollas:Impartir formación profesional integral en el programa de Servicio De Restaurante Y Bar,ficha 2202411.	Aplicativo Sofía Plus. Ver archivo de evidencias.

	aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Ante la medida adoptada de aislamiento preventivo para la contención del virus Covid-19. Se desarrolla a través de la plataforma,SenaSofia Plus-territorium,Microsoft Team,chat Whatsapp,y los respectivos correos eléctronicos través de la competencia:Asesorar a la selección de la bebidas según criterio técnico(Asesoria al cliente),se finaliza el R.P.A.Brindar información turística del destino según contexto local, de acuerdo a los puntos de la guia. Actividad desarrollada: Competencia servicio de alimentos y bebidas. R.A:P: Disponer del servicio de comedor de acuerdo con el establecimento gastronomico y procedimientos técnicos.Desarrollo de lo puntos de la guia N°1.En base a esta competencia.	https://drive.google.com/drive/folders/1lNjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmY?usp=sharing https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1619818185361?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1620080033140?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1620247571596?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1620422485948?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1620677664281?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1620851610317?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-

			506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3af47c25bd8d8e43729d7def42d8abfe32%40thread.tacv2/1621021813474?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%220e5dc971-28c5-4382-8916-d23105a33558%22%7d
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato.(proyecto de formacion Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.	Desarrollo y ejecucion de la formacion a traves de material de soporte correspondiente y pertinente a las competencias entre ellas guias ,planeación y ayudas audiovisuales.	Se evidencia la actividad en el archivo GC, subido al Secop II
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Verificación de la asistencia e inasistencia de los aprendices a la formación, mediante registro de inasistencias en el aplicativo Sofia Plus. Registro.	Registro de inasistencia se evidencia en sofia plus, ,registro físico.De los aprendices:,Milagro Herrera,Daniela flores,Luis Carlos Quintero,Yeilika Lobo,Kevin Contreras,Fabio Viloria,Jhon Restrepo,Miller Diaz,,Viviana Pacheco.Natalia Vargas. Ficha 2202411
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Juicios emitidos y registrados en el aplicativo Sofia Plus para la ficha 2202411.	Juicios evidenciados en la plataforma sena sofia plus
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y	Uso de la plataforma LMS-territorium,como apoyo académico en el proceso formativo de manera virtual Teniendo en cuenta la situación de prevención ocasionada por la propagación del virus Covid 19	Uso de la plataforma Territorium, Uso de Microsoft Team Ver evidencias anexas al archivo GC,subido a la plataforma Secop II

	registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.		https://drive.google.com/drive/folders/1lNjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmY?usp=sharing
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar en los encuentros virtuales programados por la Coordinación academica y los programados por los lideras regional y nacional de la estrategia World Skills.	https://drive.google.com/file/d/1ONqb7g2FBskiHUlVcbAQljIZNF7j9gTw/view?usp=sharing https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_M2I1YTQxMmQtZGE2ZS00OWQxLTk0YjgtM2UxNmJjZjQ0NWMy%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%227c707646-9b5e-48e4-91e7-8b6585cdb722%22%7d
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro,al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentación del informe mensual de ejecución contractual. Planilla para pago de honorario de Si contratista. Planilla de pago a la seguridad social y demás documentos solicitados para pago de honorarios.	El reporte de eventos se evidencia en Sofia Plus. Evidencias en archivo GF y GC,subidos al aplicativo Secop II. Planilla de pago 4384174181 https://drive.google.com/drive/folders/1lNjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmY?usp=sharing
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Llevar actualizado el portafolio de Instructor con las guias con las guias de aprendizaje desarrolladas	https://drive.google.com/drive/folders/1lNjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmY?usp=sharing
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Elaborar y presentar oportunamente el Informe Mensual de ejecución contractual	El presente informe, ver archivo GC.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.4384174181 de la planilla, expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de abril de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

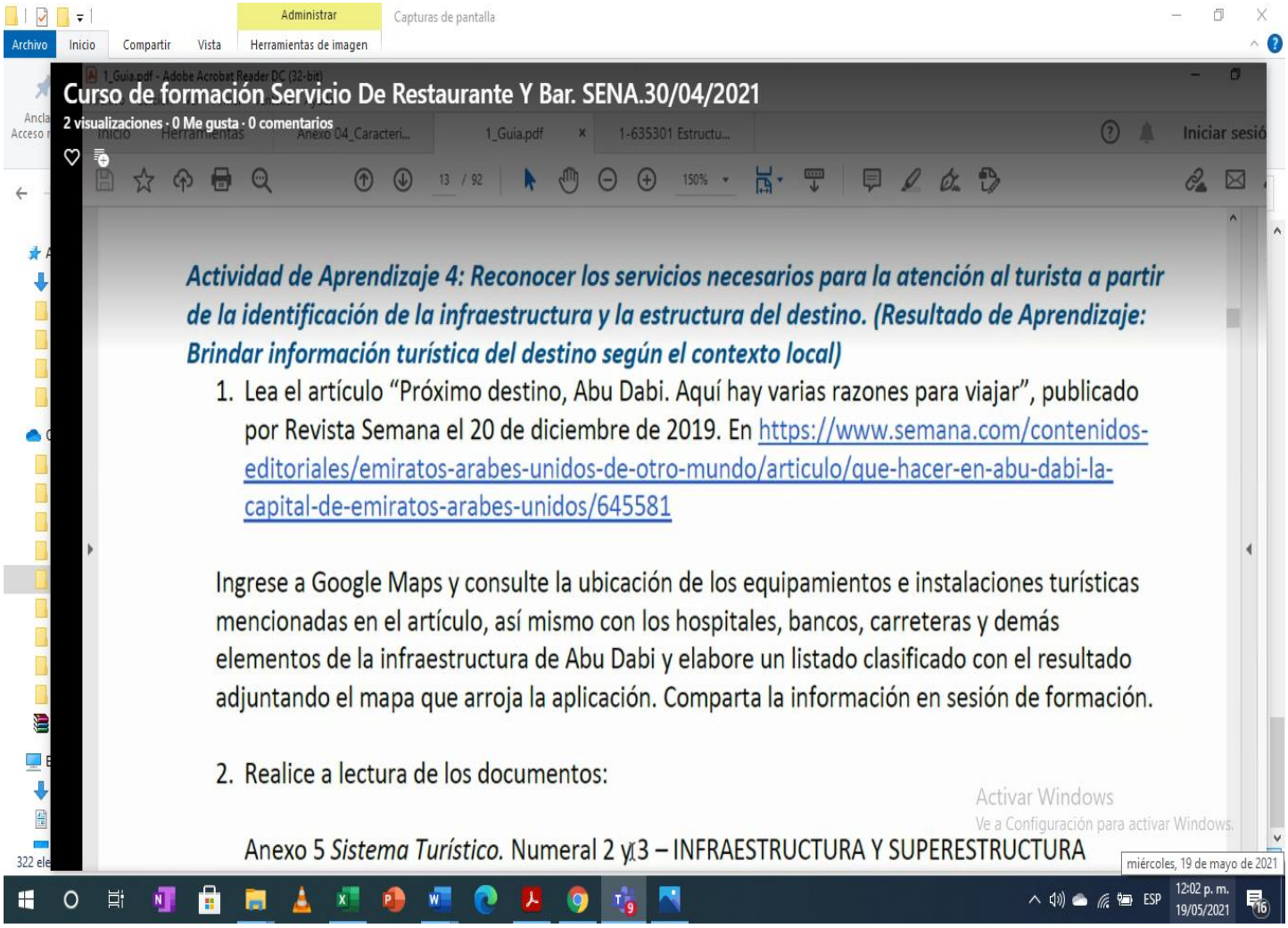
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEÓN.
Contratista
C.C. No.85.457.901.

Recibí a satisfacción:

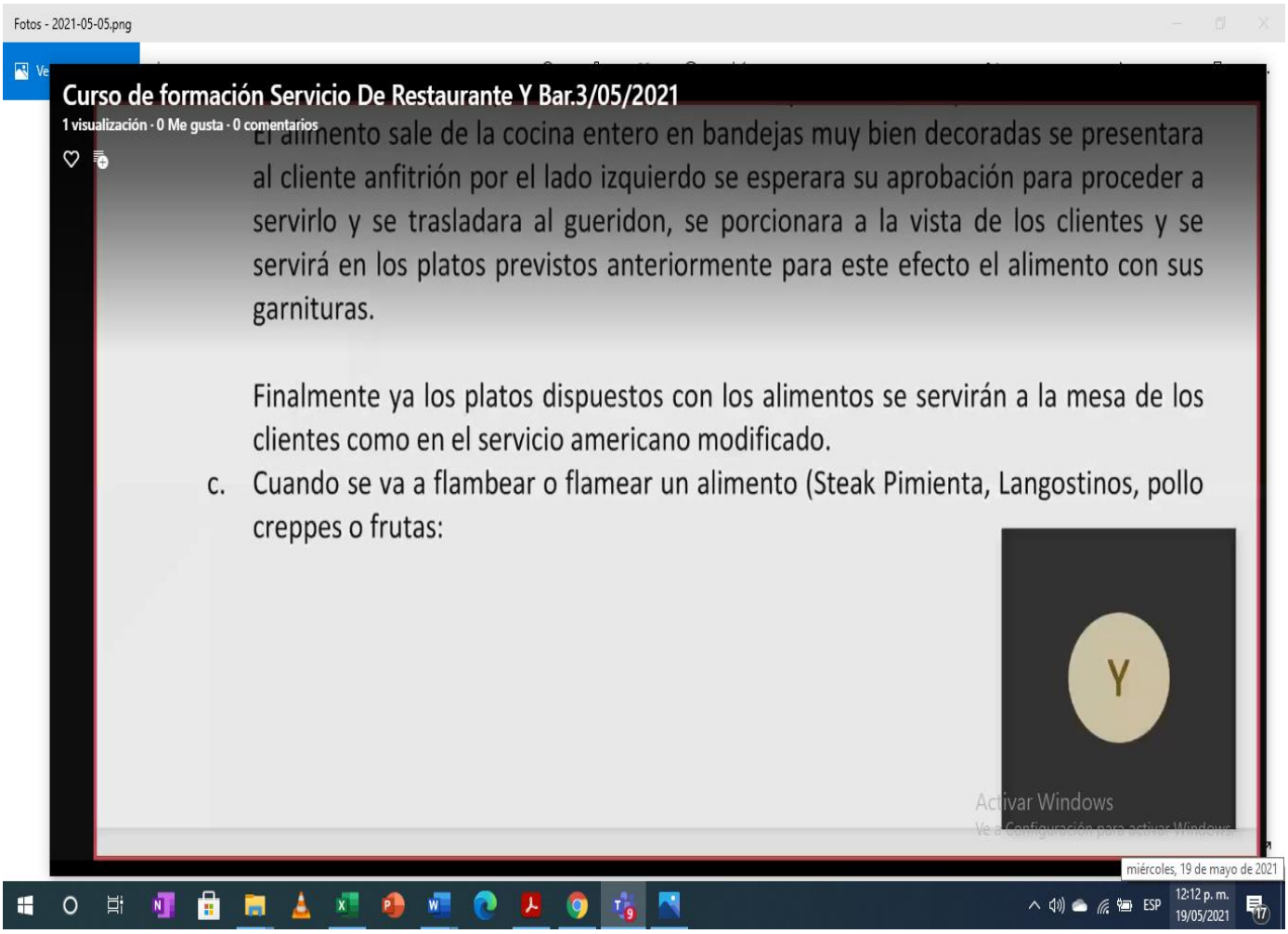
WILLIAM SALCEDO CUAO
Supervisor Contrato 2166816 de 2021
Coordinador Académico

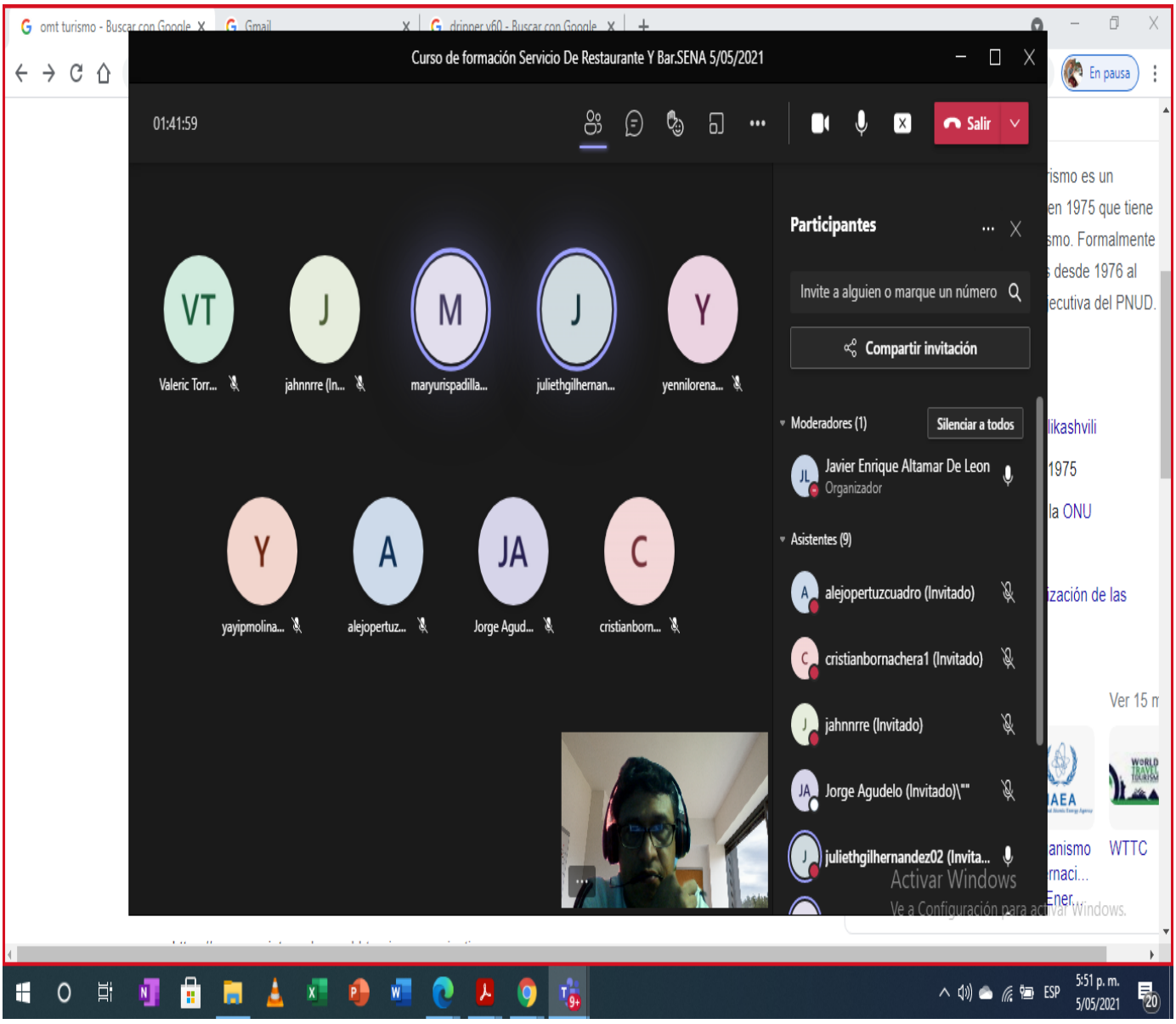
Evidencias para el mes de mayo 2021

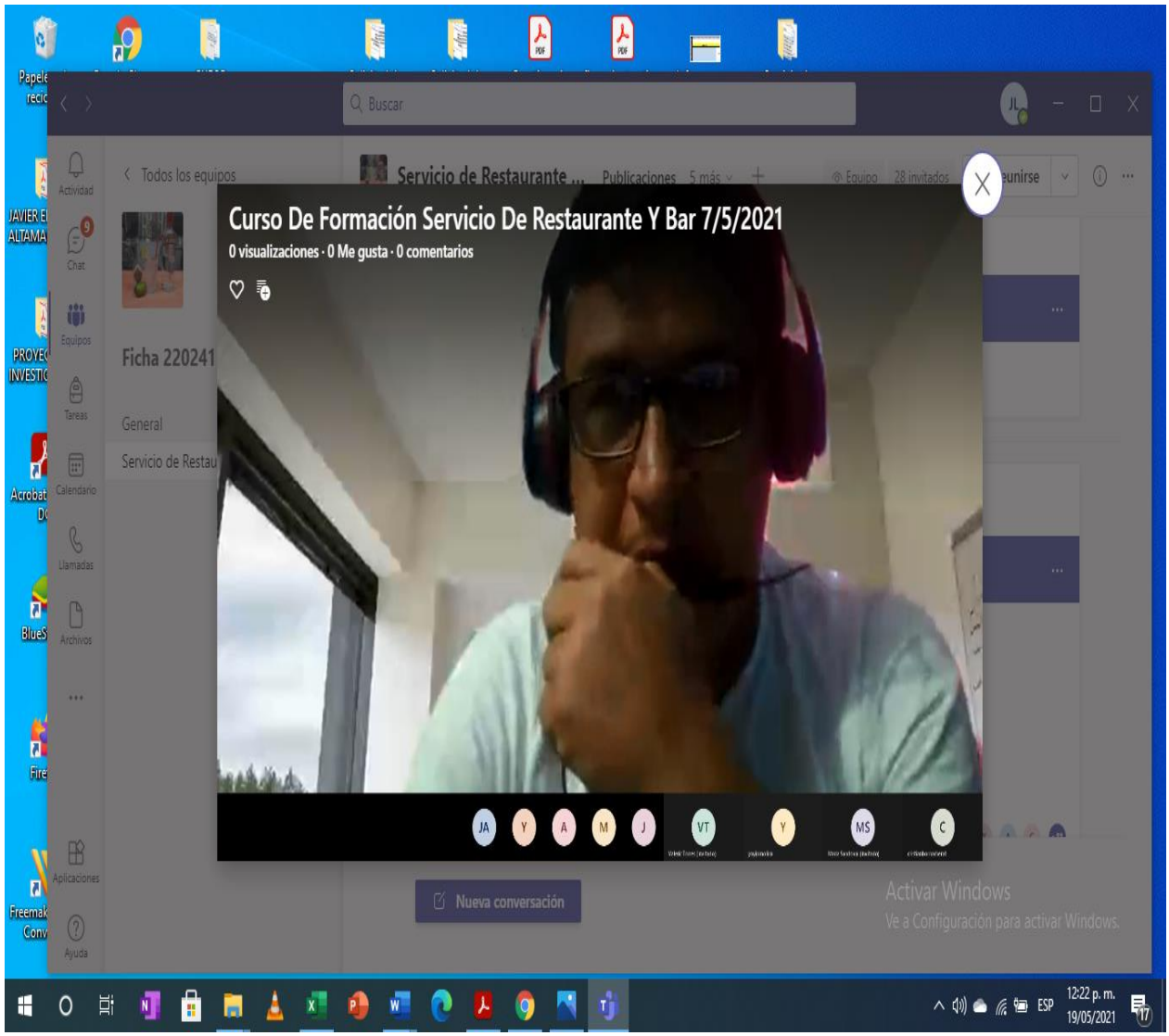
MICROSOFT TEAM FICHA 2202411.SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR.

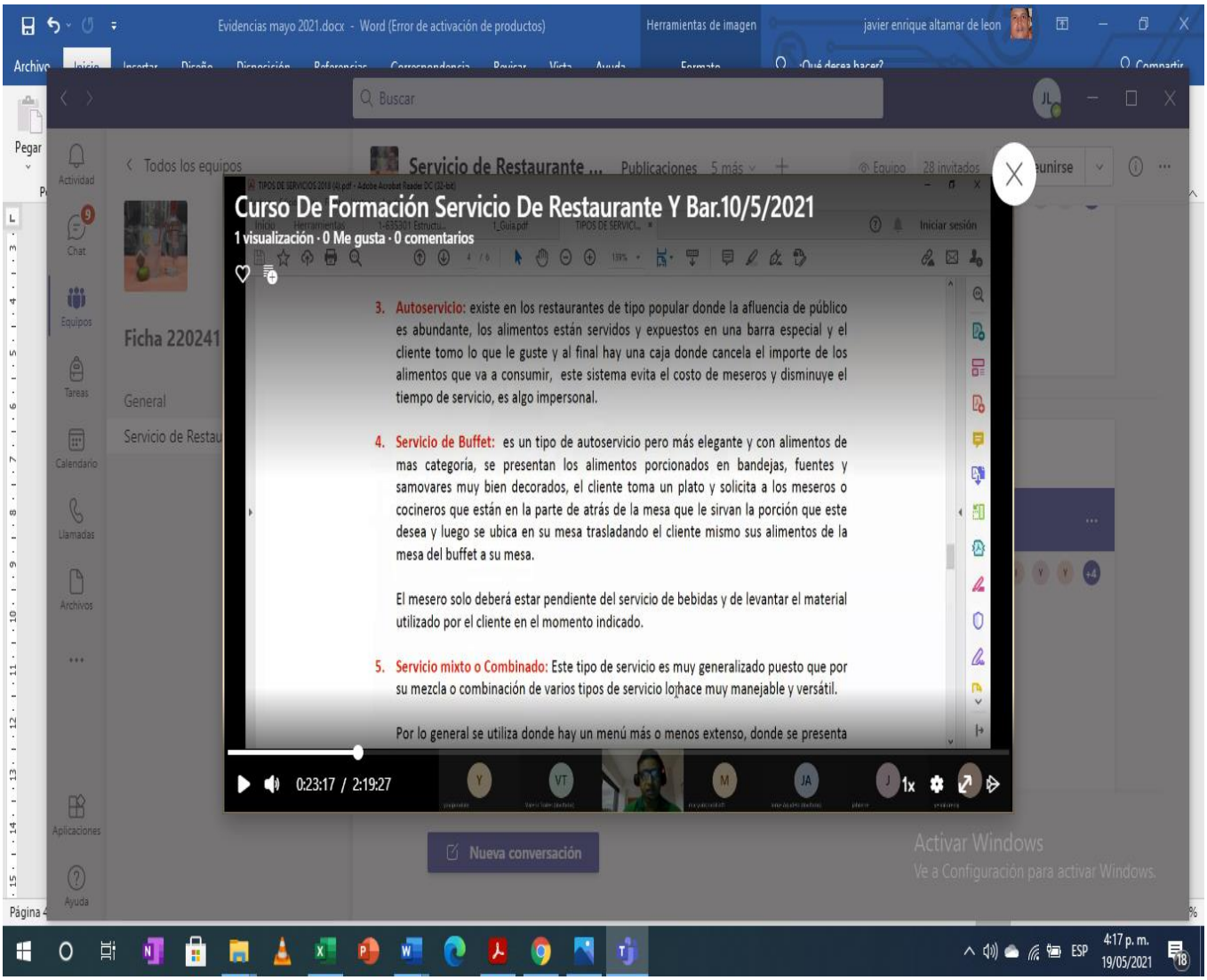


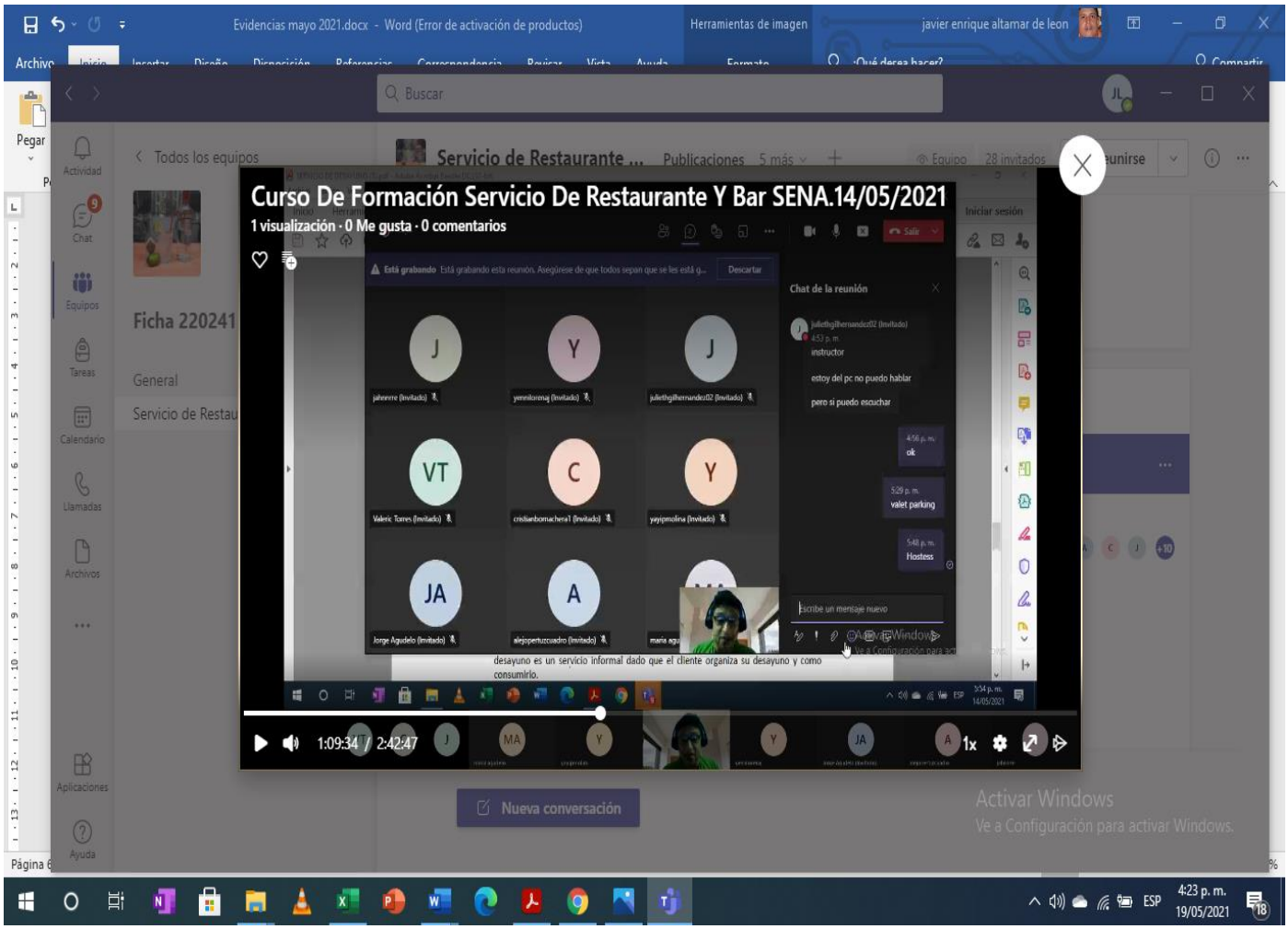
Ficha 2202411

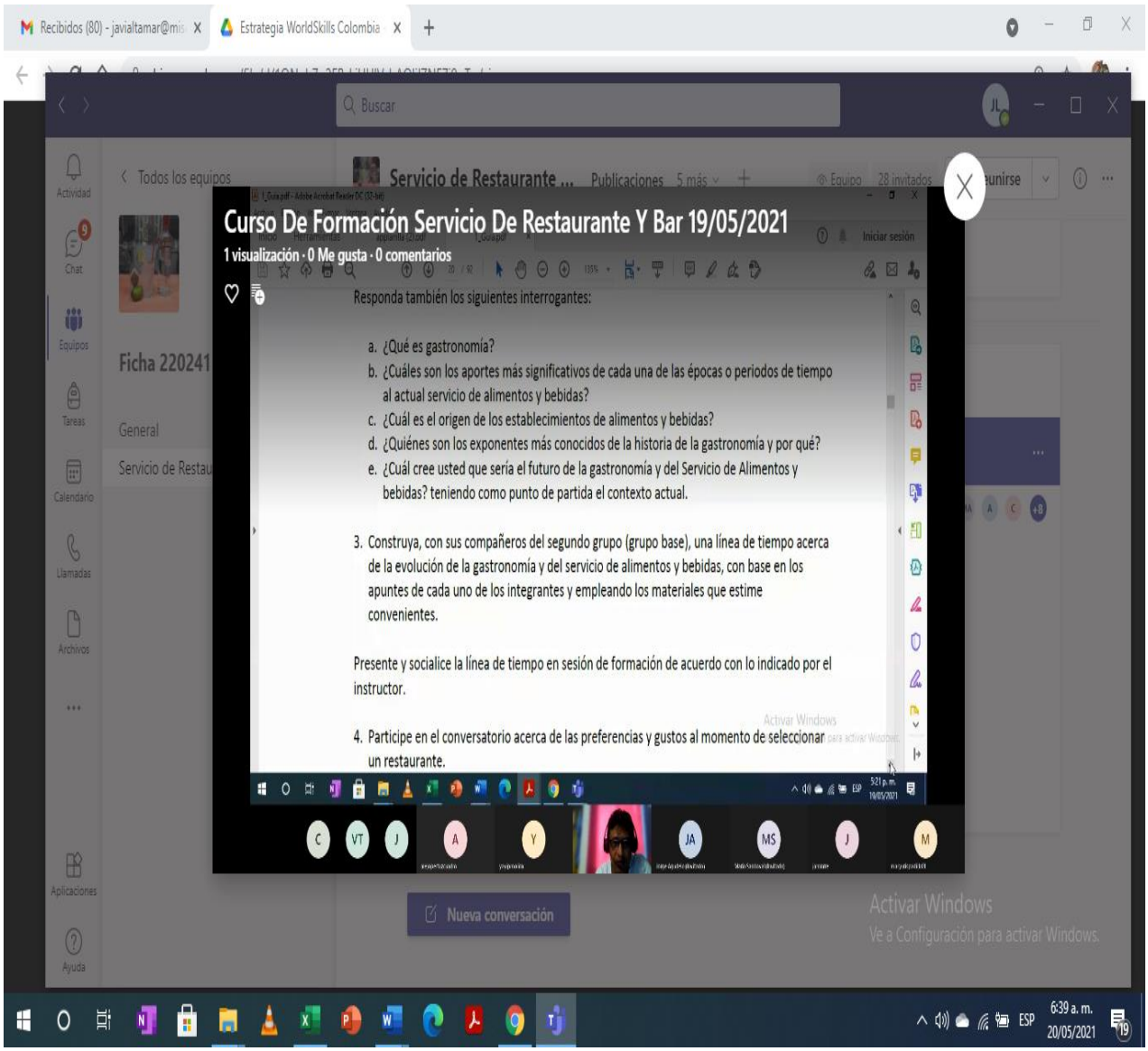



Curso de formación Servicio De Restaurante Y Bar.SENA 5/05/2021
01:41:59
Salir
Participantes
Invite a alguien o marque un número
Compartir invitación
Moderadores (1)
Silenciar a todos
Javier Enrique Altamar De Leon
Organizador
Asistentes (9)
alejopertuzcuadro (Invitado)
cristianbornachera1 (Invitado)
jahnnrre (Invitado)
Jorge Agudelo (Invitado)\""
juliethgilhernandez02 (Invita...
Valeric Torr...
jahnnrre (In...
maryurispadilla...
juliethgilhernan...
yennilorena...
yayipmolina...
alejopertuz...
Jorge Agud...
cristianborn...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
5:51 p. m.
5/05/2021

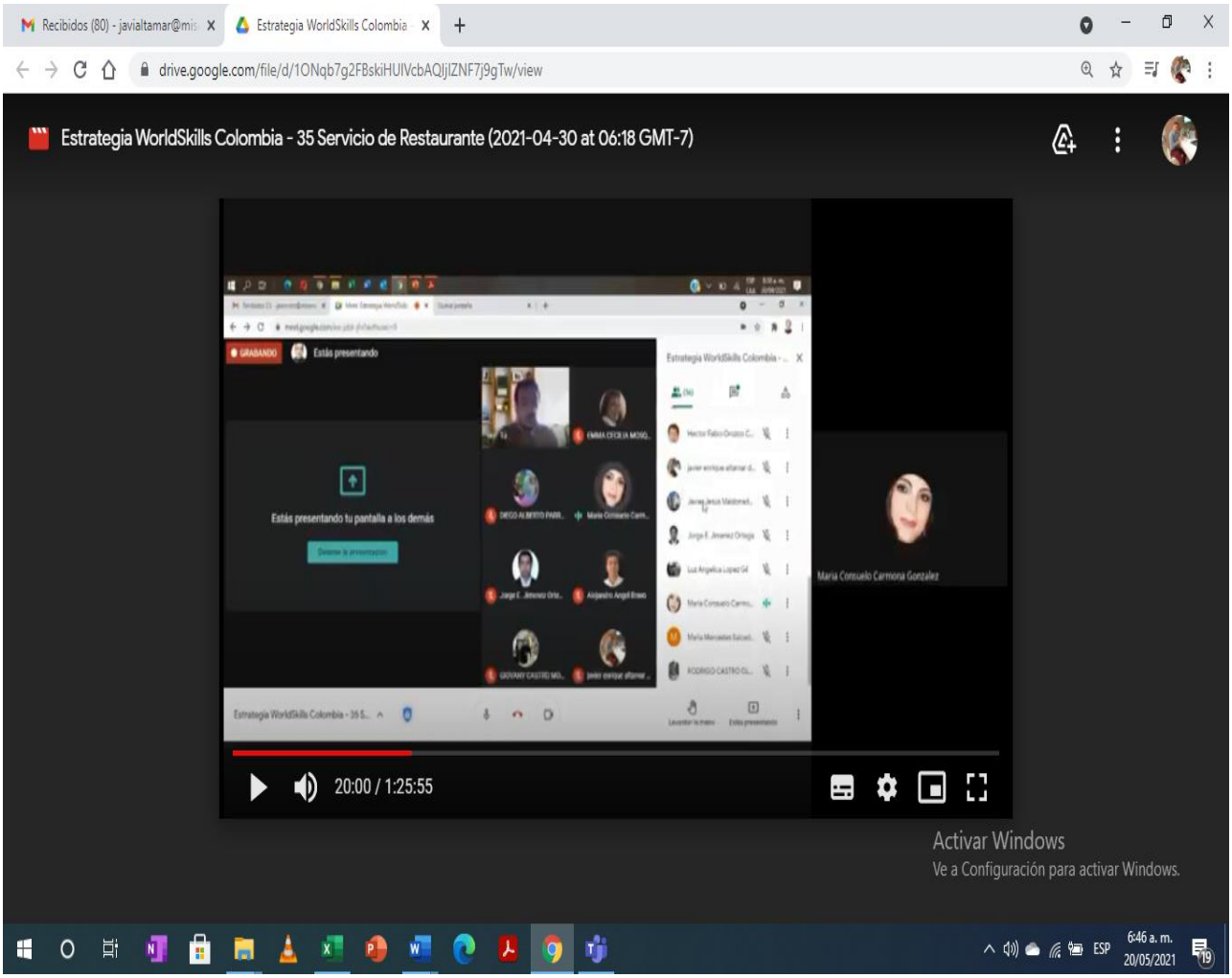

Buscar
Todos los equipos
Servicio de Restaurante ...
Publicaciones
5 más
Equipo
28 invitados
Reunirse
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Ayuda
Ficha 220241
General
Servicio de Restau
Curso De Formación Servicio De Restaurante Y Bar 7/5/2021
0 visualizaciones · 0 Me gusta · 0 comentarios
Nueva conversación
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
12:22 p. m.
19/05/2021


Evidencias mayo 2021.docx - Word (Error de activación de productos)
Herramientas de imagen
javier enrique altamar de leon
Buscar
Servicio de Restaurante ...
Publicaciones
Curso De Formación Servicio De Restaurante Y Bar.10/5/2021
1 visualización · 0 Me gusta · 0 comentarios
3. Autoservicio: existe en los restaurantes de tipo popular donde la afluencia de público es abundante, los alimentos están servidos y expuestos en una barra especial y el cliente tomo lo que le guste y al final hay una caja donde cancela el importe de los alimentos que va a consumir, este sistema evita el costo de meseros y disminuye el tiempo de servicio, es algo impersonal.
4. Servicio de Buffet: es un tipo de autoservicio pero más elegante y con alimentos de mas categoría, se presentan los alimentos porcionados en bandejas, fuentes y samovares muy bien decorados, el cliente toma un plato y solicita a los meseros o cocineros que están en la parte de atrás de la mesa que le sirvan la porción que este desea y luego se ubica en su mesa trasladando el cliente mismo sus alimentos de la mesa del buffet a su mesa.
El mesero solo deberá estar pendiente del servicio de bebidas y de levantar el material utilizado por el cliente en el momento indicado.
5. Servicio mixto o Combinado: Este tipo de servicio es muy generalizado puesto que por su mezcla o combinación de varios tipos de servicio lo hace muy manejable y versátil.
Por lo general se utiliza donde hay un menú más o menos extenso, donde se presenta
0:23:17 / 2:19:27
Nueva conversación
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
4:17 p. m.
19/05/2021

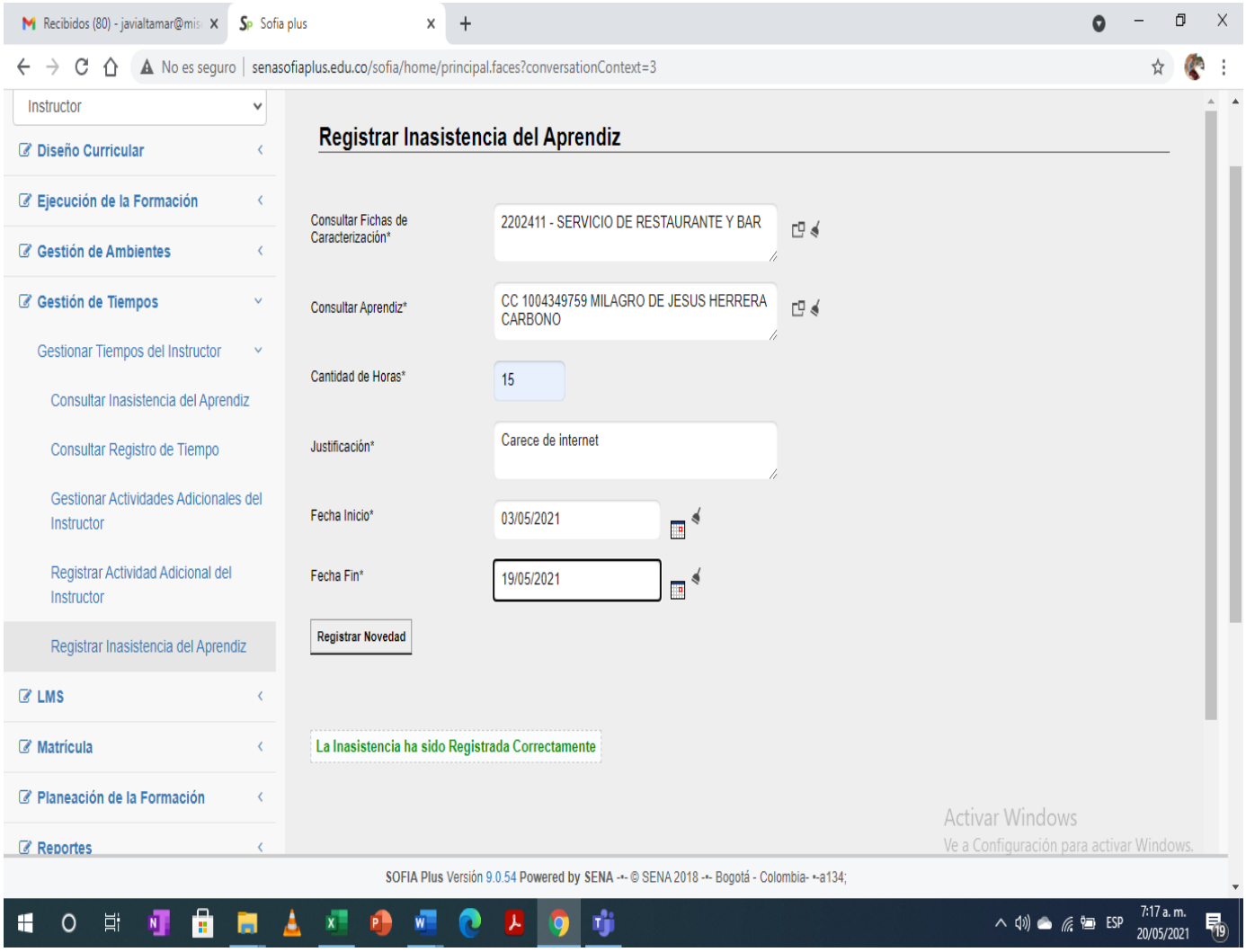

Evidencias mayo 2021.docx - Word (Error de activación de productos)
Herramientas de imagen
javier enrique altamar de leon
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Disposición
Referencias
Correspondencia
Revisar
Vista
Ayuda
Formato
Compartir
Buscar
Pegar
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Ayuda
Todos los equipos
Servicio de Restaurante ...
Publicaciones
5 más
Equipo
28 invitados
Unirse
Ficha 220241
General
Servicio de Restau
Curso De Formación Servicio De Restaurante Y Bar SENA.14/05/2021
1 visualización · 0 Me gusta · 0 comentarios
Está grabando Está grabando esta reunión. Asegúrese de que todos sepan que se les está g...
Descartar
Chat de la reunión
instructor
estoy del pc no puedo hablar
pero si puedo escuchar
ok
valet parking
Hostess
Escribe un mensaje nuevo
desayuno es un servicio informal dado que el cliente organiza su desayuno y como consumirlo.
1:09:34 / 2:42:47
1x
Nueva conversación
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Página 6
ESP
4:23 p. m.
19/05/2021


Recibidos (80) - javialtamar@mis
Estrategia WorldSkills Colombia
Buscar
Todos los equipos
Servicio de Restaurante ...
Publicaciones
5 más
Equipo
28 invitados
Reunirse
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Ayuda
Ficha 220241
General
Servicio de Restau
Curso De Formación Servicio De Restaurante Y Bar 19/05/2021
1 visualización · 0 Me gusta · 0 comentarios
Iniciar sesión
Responda también los siguientes interrogantes:
a. ¿Qué es gastronomía?
b. ¿Cuáles son los aportes más significativos de cada una de las épocas o periodos de tiempo al actual servicio de alimentos y bebidas?
c. ¿Cuál es el origen de los establecimientos de alimentos y bebidas?
d. ¿Quiénes son los exponentes más conocidos de la historia de la gastronomía y por qué?
e. ¿Cuál cree usted que sería el futuro de la gastronomía y del Servicio de Alimentos y bebidas? teniendo como punto de partida el contexto actual.
3. Construya, con sus compañeros del segundo grupo (grupo base), una línea de tiempo acerca de la evolución de la gastronomía y del servicio de alimentos y bebidas, con base en los apuntes de cada uno de los integrantes y empleando los materiales que estime convenientes.
Presente y socialice la línea de tiempo en sesión de formación de acuerdo con lo indicado por el instructor.
4. Participe en el conversatorio acerca de las preferencias y gustos al momento de seleccionar un restaurante.
Activar Windows
Nueva conversación
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ESP
6:39 a. m.
20/05/2021

Reunión Líder estrategia World Skills



Registro de inasistencias en Sofia Plus Ficha 2202411



Evidencias de actividades en Territorium

