



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, diciembre 2021

Señor

MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIAFFA

SUPERVISOR CONTRATO No. 2166816

Coordinador Académico .

Centro de Logística Y Promoción Ecoturística Del Magdalena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual periodo diciembre 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 Logística Y promoción Ecoturística 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 diciembre.

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 último 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 Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de	Ante la medida adoptada de aislamiento preventivo para la contención del virus covid- 19. La	Aplicativo Sofía Plus. Ver archivo de evidencias.



	<p>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.</p>	<p>formación se desarrolla a través de la plataforma, Sena Sofia plus, Territorium, chat de WhatsApp, Microsoft Team, y los respectivos correos electrónicos. Desarrollo de actividades para la ficha 2379819, en la competencia: Asesoría en la selección de alimentos y bebidas. R.A: Brindar información turística dentro del contexto local, desarrollo de la guía de aprendizaje 1 en las actividades 4 y 5. Temas visto para la ficha 2379818: Normas para montar mesas y Tipos de servicios en restaurante. Desarrollo de actividades presenciales en ambiente 104, para las fichas 2202411 y 2066023, Servicio de restaurante y bar y mesa y bar. 2202411 desarrollo de la competencia preparar bebidas (cócteles) R.A: Elaborar bebidas conforme a procedimiento técnico y requerimiento de cliente. 2066023: Desarrollo de la competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente. R.A.P: Elaborar cócteles y bebidas mezcladas conforme a la solicitud del cliente.</p>	<p>https://drive.google.com/drive/folders/1INjiFcywL03tR-djucDyCpPEUciuczmY?usp=sharing</p> <p>https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/r/personal/jealtamar_sena_edu_co/Documents/Recordings/Curso%20de%20formaci%C3%B3n%20Servicio%20de%20Restaurante%20Y%20Bar-20211129_164608-Grabaci%C3%B3n%20de%20la%20reuni%C3%B3n.mp4?csf=1&web=1&e=npRVbd</p> <p>https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/r/personal/jealtamar_sena_edu_co/Documents/Recordings/Curso%20de%20formaci%C3%B3n%20Servicio%20de%20Restaurante%20Y%20Bar-20211203_162822-Grabaci%C3%B3n%20de%20la%20reuni%C3%B3n.mp4?csf=1&web=1&e=cThtUa</p> <p>https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/r/personal/jealtamar_sena_edu_co/Documents/Recordings/Curso%20de%20formaci%C3%B3n%20servicio%20de%20Restaurante%20Y%20Bar-20211206_162547-Grabaci%C3%B3n%20de%20la%20reuni%C3%B3n.mp4?csf=1&web=1&e=66nFey</p> <p>https://sena4-my.sharepoint.com/:v:/r/personal/jealtamar_sena_edu_co/Documents/Recordings/Curso%20de%20formaci%C3%B3n%20Servicio%20de%20Restaurante%20Y%20Bar-20211210_171612-Grabaci%C3%B3n%20de%20la%20reuni%C3%B3n.mp4?csf=1&web=1&e=EjKw6a</p>
2	<p>Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato. (proyecto de formación Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.</p>	<p>Desarrollo y ejecución de la formación a través de material de soporte correspondiente y pertinente a las competencias entre ellas guías, planeación y ayudas audiovisuales.</p>	<p>Se evidencia la actividad en el archivo GC, subido al Secop II</p>
6	<p>Llevar control de las inasistencias de los</p>	<p>Verificación de la asistencia e inasistencia de los aprendices a la</p>	<p>Registro de inasistencia se evidencia en sofía plus, registro físico. De los</p>



	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.	formación, mediante registro de inasistencias en el aplicativo Sofia Plus. Registro.	aprendices: Milagro Herrera, Daniela flores, Luis Carlos Quintero, Yeilika Lobo, Kevin Contreras, Fabio Viloría, Jhon Restrepo, Miller Diaz, Viviana Pacheco. Natalia Vargas. Richard Viloría, Linda Perez, Andrea Del Prado, Diana Gamez, Steven Oliveros, Gledys Ortega, Brillith Rodriguez, Valentina Maestre. 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 2202411-2066023	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 registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	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 https://drive.google.com/drive/folder/s/1INjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmyY?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 académica y la subdirección.	Evidencias en archivo GC
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 4416734543 https://drive.google.com/drive/folders/1INjjFcywL03tR-djucDyCppEUciuczmyY?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 guías con las guías de aprendizaje desarrolladas	https://drive.google.com/drive/folders/1INjjFcywL03tR-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 lo 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.4420294248 de la planilla, expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de noviembre 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:

MIGUEL ANGEL ANDRADE CAIFFA

Supervisor Contrato 2166816 de 2021

Coordinador Académico

EVIDENCIAS DE DICIEMBRE 2021

FICHA 2379819

aplanilla dic2021.pdf x Recordings - OneDrive x Recordings - OneDrive x Recordings - OneDrive x Recordings - OneDrive x +

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jealtamar_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjealtamar_sena_edu_co...

Compartir Copiar vínculo Descargar Eliminar Copiar en Historial de versiones 1 de 1

W Queso gouda - Wikipedia, la enciclopedia libre x giger bartender - Búsqueda de Google x Teritorium || SERVICIO DE RESTAURACIÓN x (4) WhatsApp x +

google.com/search?q=giger+bartender&tbm=isch&ved=2ahUKEw5ncWhv770AhXXGd8KHbywBGQ2-cCegQIAAA&oeq=giger+bar&gs_lcp=CgNpbW...

giger bartender

Jigger | MercadoLibre
tercio.mercadolibre.com.co

Jigger Cocteleria Pro A...
equipoobar.com

Jigger | MercadoLibre
tercio.mercadolibre.com.co

Jigger Japonés Económico Do...
productosparabar.com

JmPremium Ontinent - ¡Estamos preparados...
m.facebook.com

Giger Cocteleria | Merca...
tercio.mercadolibre.com

Amazon.com: A Bar Above Barr...
amazon.com

Jigger Multiple Euro 4 Medidas
productosparabar.com

Bartender"
capacidadparaejemplos.org

Jigger Estándar
productosparabar.com

10 utensilios que no le pueden faltar a un buen b...
vis.com

Imágenes relacionadas Ver más

Jigger de cóctel de acero in...
ra.aliexpress.com - En stock

Jigger Estándar
dotacionbar.com

Jigger Deluxe
productosparabar.com

30ml

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
ed@maria.here...

27°C Muy soleado 4:53 p.m. 29/11/2021

Escribe aquí para buscar

30°C 17:25 11/12/2021

Configuración de vídeo 

Transcripción 
Microsoft Teams

>Curso de formación Servicio de Restaurante Y Bar

2021-12-03 21:28 UTC

Recorded by

Javier Enrique Altamar
De Leon

Organized by

Javier Enrique Altamar
De Leon

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows.

Salir de la pantalla completa (F)

    0:00:02 / 4:00:00

Configuración de vídeo

Transcripción

NORMAS PARA MONTAR MESAS (4).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (64-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas NORMAS PARA M... x

139%

En la colocación del material de servicio sobre la mesa es importante tener en cuenta la secuencia que se sigue para lograr un proceso ordenado.

a. MONTAJE A LA CARTA O MONTAJE BASE:

Este tipo de montaje se utiliza en los establecimientos donde se trabaja con base a una carta establecida y lógicamente se desconoce el alimento o alimentos que escoja el cliente en su pedido.

Partimos para esto del concepto de lo que es una carta de restaurante:

Es la lista de platos impresa, que serán servidos según orden establecido por el cliente en su pedido, estos alimentos no se encuentran preparados, solo se hará cuando se establezca y reciba el pedido en la cocina. Esto permite que haya una libre elección por parte del cliente según su gusto o también por el precio, pues cada plato lleva el valor por separado en la carta.

Este montaje se conoce con este nombre pues se presume que la persona que se sienta a la mesa pide la carta y generalmente escoge un plato principal y a partir de este puede conformar un menú con otros alimentos existentes en la carta.

JB

AA

Jorge Benavides

Adriana Ardila

EH

LM

edith maria navar...

Laura Montes

AR

L

Ana Renteria

Liceth

MT

SV

miguel trujillo (In...

sharick valencia

Activar Windows

ve a Configuración para activar Windows.

32°C Lluvia ligera

5:27 p.m.

3/12/2021

ESP

Salir de la pantalla completa (F)

0:59:12 / 4:00:00

CC

Configuración de vídeo 

Transcripción 
Microsoft Teams

Curso de formación Servicio De Restaurante Y Bar

2021-12-10 22:16 UTC

Recorded by

Javier Enrique Altamar
De Leon

Organized by

Javier Enrique Altamar
De Leon

Activar Windows

Ve a Configuración para activar Windows.

Salir de la pantalla completa (F)

    00:01 / 48:04

Configuración de vídeo
Transcripción

TIPOS DE SERVICIOS 2018 (4).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (64-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas TIPOS DE SERVICI... x 1_Guia.pdf ? 139% Iniciar sesión

esenciales del servicio.

3. **Servicio con Gueridon o Mesa Auxiliar.** este tipo de servicio también es conocido como Inglés Indirecto, se caracteriza porque los alimentos vienen de la cocina presentados en fuentes o bandejas para ser presentados al cliente anfitrión para que éste de su aprobación y luego servirlo en la mesa auxiliar.

Existen tres alternativas a seguir las cuales son:

- a. Cuando el alimento es preparado y porcionado en la cocina sale en fuentes o bandejas muy bien decoradas, el mesero las transporta y las presenta al cliente anfitrión por el lado izquierdo de este, esperara su aprobación y luego trasladar a la bandeja o fuente al gueridon o mesa auxiliar donde servirá pinzado los alimento de la bandeja a los platos previstos con anterioridad, todo esta operación se hace a la vista del cliente, una vez dispuestos los alimentos en los platos del cliente el mesero los servirá como en el servicio americano modificado.
- b. Cuando es una pieza para trincar (Roast Beef, pollo Roti, etc.). El alimento sale de la cocina entero en bandejas muy bien decoradas se presentara al cliente anfitrión por el lado izquierdo se esperara su aprobación para proceder a servir se trasladara al gueridon, se porcionara a la vista de los clientes y se

11:30

30°C Lluvia ligera ESP 5:27 p.m. 10/12/2021

11:31 / 48:04

JB GT
Jorge Benavides Greicy Mora Torr...

AA
María Rangel Adriana Ardila

MT LR
miguel trujillo (In... Laura Rodriguez

AR DS
Ana Renteria Dayling Serna

A2 EH
adriana ardila 2 (L... edith maria navar...

CC YL
Carlos Camillo yoseth Lopez

 [Iniciar sesión](#)

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 toma 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.

aplanilla dic2021.pdf

Nueva pestaña

sena territorium - Search

Territorium || SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

←

→

↻

🏠

🔒 https://sena.territorio.la/perfil.php?id=15544705

🔔

🔖

🔗

👤

⋮



 JAVIER ENRIQUE ALTAMAR 



Publicación prioritaria

 **JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEON**
fecha de inicio: 01 de Diciembre del 2021

Asunto: Evidencia de la actividad No 4 de la guía 1

Apreciados aprendices reciban cordial saludo.

Queda habilitada la plataforma para que realicen los envíos de las evidencia que corresponden a la actividad 4 de la guía número 1,.

Agradezco de antemano su atención y muchos éxitos en sus actividades

Javier Altamar De León

Instructor

Servicio De Restaurante Y Bar



Vista

☐

Aprender

 **Evidencia**

Fecha de entrega: 03 de Diciembre del 2021 a las 11:00pm

Ver Evidencia

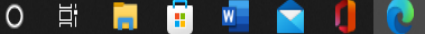
 0 Me gusta

 0 Comentario(s)

Publicación prioritaria

Offline ☐





29°C Parc. nublado

⬆️🔊🔌📶

ESP

18:37

11/12/2021

 4

Instructor

Diseño Curricular

Ejecución de la Formación

Gestión de Ambientes

Gestión de Tiempos

Gestionar Tiempos del Instructor

Consultar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Registro de Tiempo

Gestionar Actividades Adicionales del Instructor

Registrar Actividad Adicional del Instructor

Registrar Inasistencia del Aprendiz

LMS

Matrícula

Planeación de la Formación

Reportes

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización*

2202411 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

Consultar Aprendiz*

CC 1064794968 YEILKA CHIQUINQUIRA LOBO ARIAS

Cantidad de Horas*

48

Justificación*

Se encuentra laborando y no le da tiempo de ejercer la formación

Fecha Inicio*

22/11/2021

Fecha Fin*

10/12/2021

Registrar Novedad

La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a132;

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Escribe aquí para buscar

29°C Parc. nublado

19:09
11/12/2021

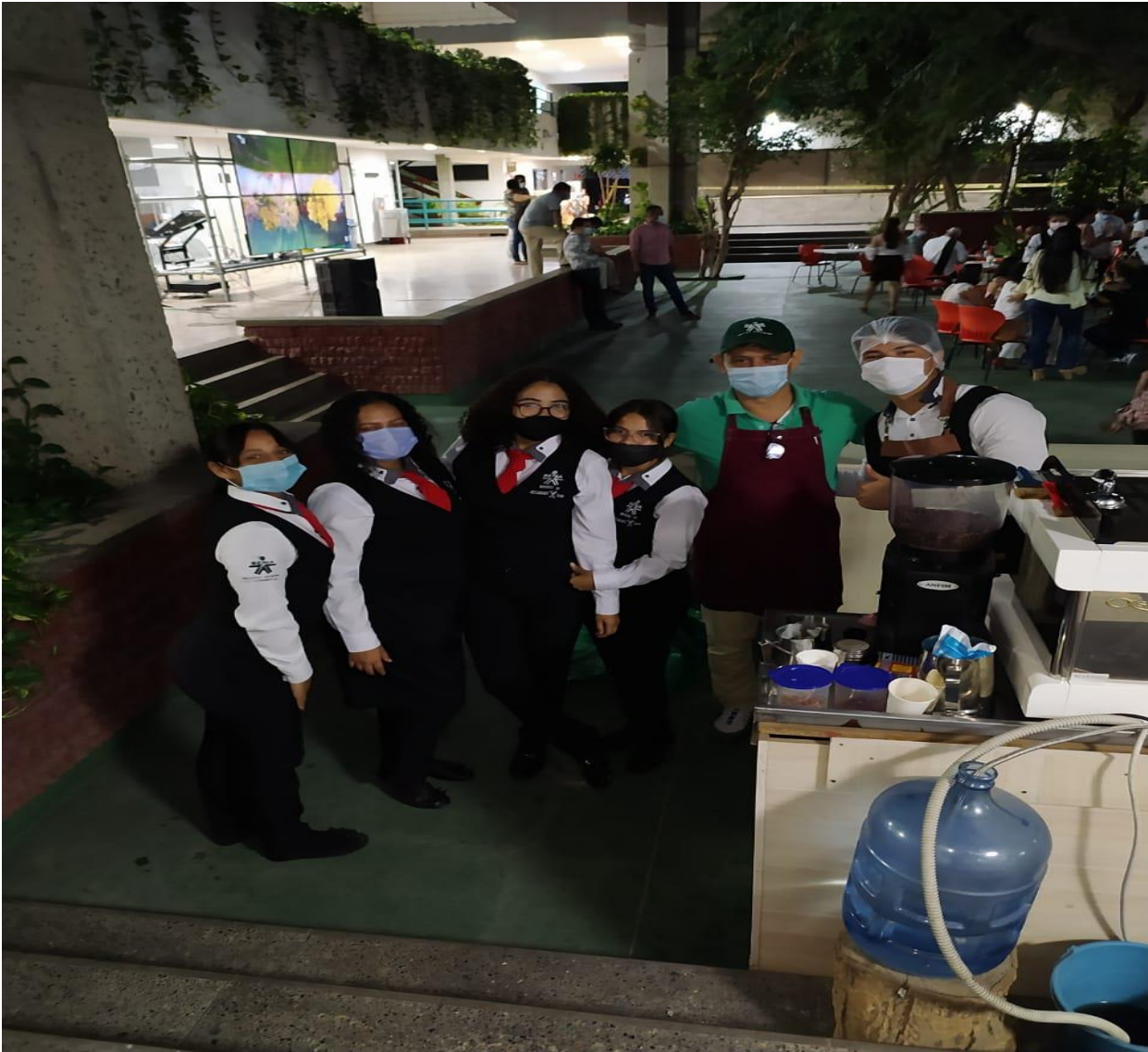
Clase sobre la cerveza: Prueba sensorial, tipos de cervezas características. Ficha 2202411



Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente, ficha 2066023



EVENTO TARDE DE CAFÉ FICHA 2066023



PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLITUD DEL CLIENTE.

