PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Mayo de 2023

Señor
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4468891**
Instructor Grado 20
Centro Agroempresarial-Regional Cesar
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes mayo del año 2023

Referencia: No CO1.SLCNTR.10012615 del 2023

OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.098.678.886** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación titulada, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTE MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE ($20.193.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco pagos iguales por los meses de Febrero a Junio de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de junio de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de SERVICIO DE ALOJAMIENTO Y BARISMO para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada	Se orienta formación presencial en la ficha 2756402 - 2756404 - Higiene y manipulación de alimentos. 2746405 - Servicio de habtiaciones.	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link: OMAR GOMEZ HERNANDEZ

	acción, se determine por parte del centro de formación		
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. 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).	Elaboración de guías de aprendizaje y talleres para la ejecuciones la formación.	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link: OMAR GOMEZ HERNANDEZ
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asiganadas. Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendiczaje a alcanzar, lo que nos permitio conocer los presaberes de los aprendices y sus estilos de aprenidizaje de aceurdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y acidencia fotográfica.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	N/A para este periodo	N/A para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a	Se lleva control de asistencias e inasistencias de los aprenidces de las fichas: 2756402 - 2756404 -	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link:

	la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Higiene y manipulación de alimentos. 2746405 - Servicio de habtiaciones.	OMAR GOMEZ HERNANDEZ
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se asocian aprendices a la ruta de aprendizje en el aplicativo institucional Sofia Plus de las siguientes fichas. 2756402 - 2756404 - Higiene y manipulación de alimentos. 2746405 - Servicio de habtiaciones.	Evidencia en la plataforma Sofia Plus.
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.	Se emiten juicios evaluativos con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje de las siguientes fichas: 2756402 - 2756404 - Higiene y manipulación de alimentos. 2746405 - Servicio de habtiaciones.	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link: OMAR GOMEZ HERNANDEZ
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.	Se realiza el cargue de las evidencias: Evaluaciones, asistencias y juicios evaluativos. Se registra inasistencias en la paltaforma de Sofia Plus	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link: OMAR GOMEZ HERNANDEZ
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás	N/A para este periodo	N/A para este periodo

	instancias institucionales que lo requieran.		
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	N/A para este periodo	N/A para este periodo
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.	Se presenta el informe mensual de actividades, compuesto por informe mensual de actividades, planilla de contratistas, pago de aportes a seguridad y reporte de horas aplicativo Sofía Plus	Informe mensual de actividades del mes de marzo, informe de horas del aplicativo Sofía Plus, planilla de contratistas, planilla de pago **7877851712** del Mes de abril.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se realiza portafolio de evidencias de las fichas en One Drive de las fichas: 2756402 - 2756404 - Higiene y manipulación de alimentos. 2746405 - Servicio de habtiaciones.	Evidencias soportadas en Drive en el siguiente link: OMAR GOMEZ HERNANDEZ
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de	N/A para este periodo	N/A para este periodo

	evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida	N/A para este periodo	N/A para este periodo
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de mayo con todos los soportes y documentos solicitados.	Documentos y soportes en Secop II.
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica	N/A para este periodo	N/A para este periodo
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
24	Presentar agendas e informes de legalización	N/A para este periodo	N/A para este periodo

	correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.		
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe de ejecución del mes de Mayo	Evidencia cargada en la plataforma Secop II
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Certificado en la norma Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnico y normativa	 El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO Firmado Digitalmente por NELLY QUIROGA SARMIENTO

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. **7877851712** de la planilla de pago salud, pensión operador **NUEVO SOI** y correspondiente al mes de abril. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI___NO **_X_** he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (4) folios

Cordialmente,

Firma
OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 1.098.678.886 de Bucaramanga.

Recibí a satisfacción:

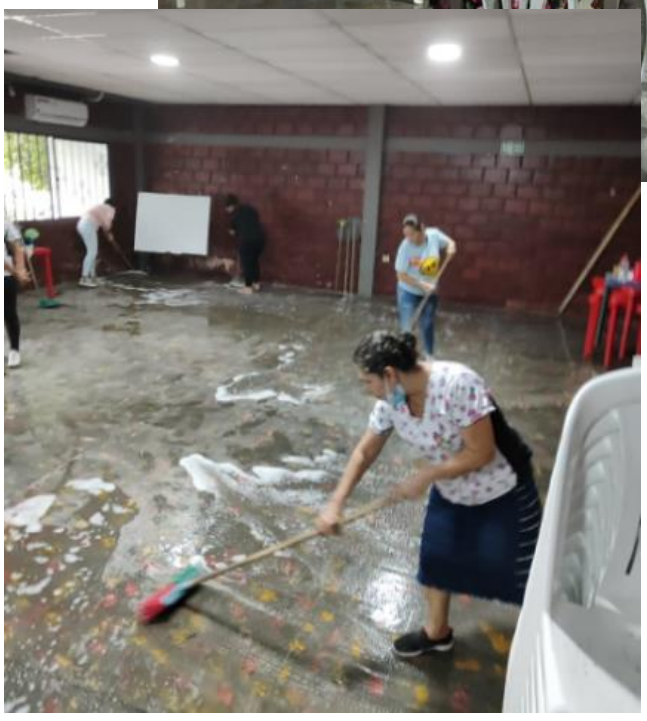
Firma
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor Contrato **CO1.PCCNTR.4468891**
Cargo: Instructor Grado 20

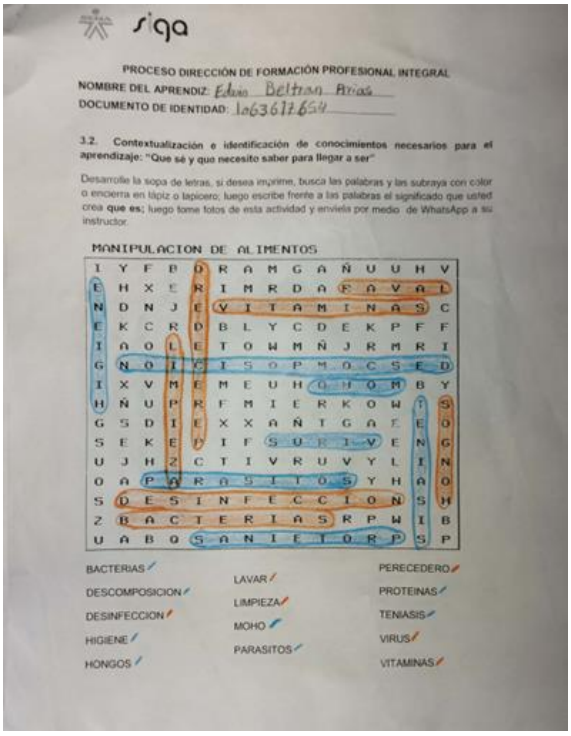
ANEXOS

Mayo de 2023 ficha 2756402 Higiene y manipulación de alimentos.









siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL APRENDIZ: Edwin Beltran Arias

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1063676754

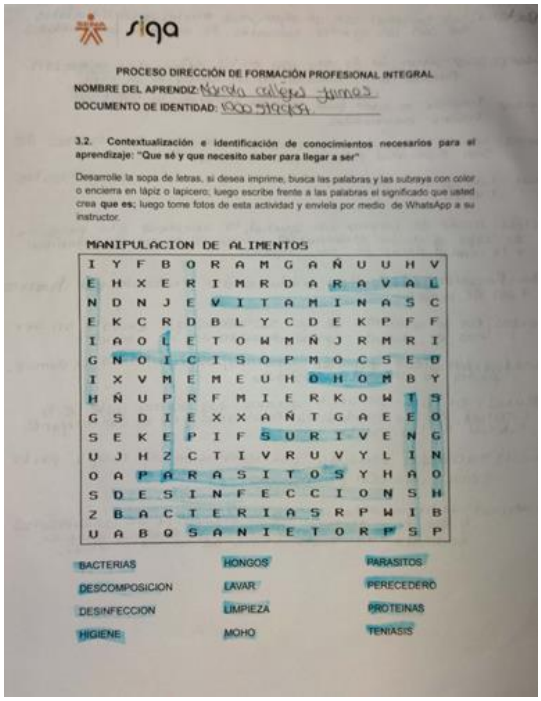
3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: "Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprime, busca las palabras y las subraya con color o encierra en lápiz o lapicero; luego escribe frente a las palabras el significado que usted crea **que es;** luego tome fotos de esta actividad y envíela por medio de WhatsApp a su instructor.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
E	H	X	E	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	T	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

BACTERIAS ✓
DESCOMPOSICION ✓
DESINFECCION ✓
HIGIENE ✓
HONGOS ✓
LAVAR ✓
LIMPIEZA ✓
MOHO ✓
PARASITOS ✓
PERECEDERO ✓
PROTEINAS ✓
TENIASIS ✓
VIRUS ✓
VITAMINAS ✓



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL APRENDIZ: Mayda milena gomez

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1000 [illegible]

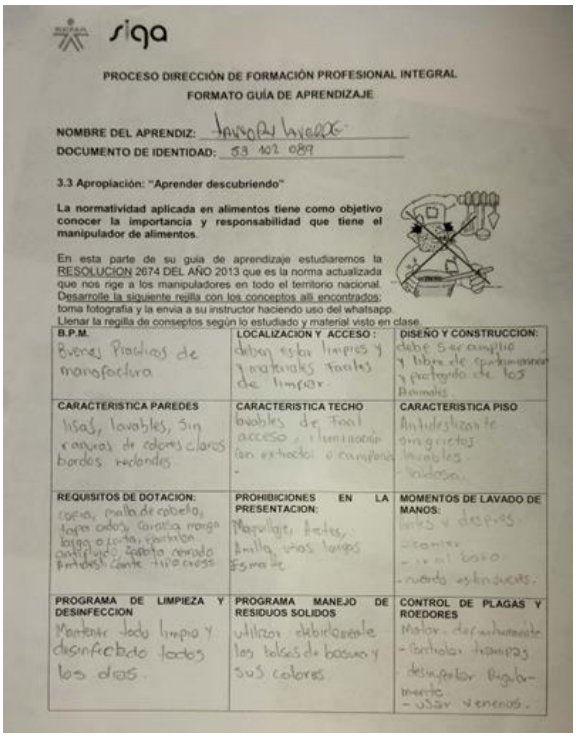
3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: "Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprime, busca las palabras y las subraya con color o encierra en lápiz o lapicero; luego escribe frente a las palabras el significado que usted crea **que es;** luego tome fotos de esta actividad y envíela por medio de WhatsApp a su instructor.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
E	H	X	E	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	T	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

BACTERIAS
DESCOMPOSICION
DESINFECCION
HIGIENE
HONGOS
LAVAR
LIMPIEZA
MOHO
PARASITOS
PERECEDERO
PROTEINAS
TENIASIS



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: [illegible]

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53 102 089

3.3 Apropiación: "Aprender descubriendo"

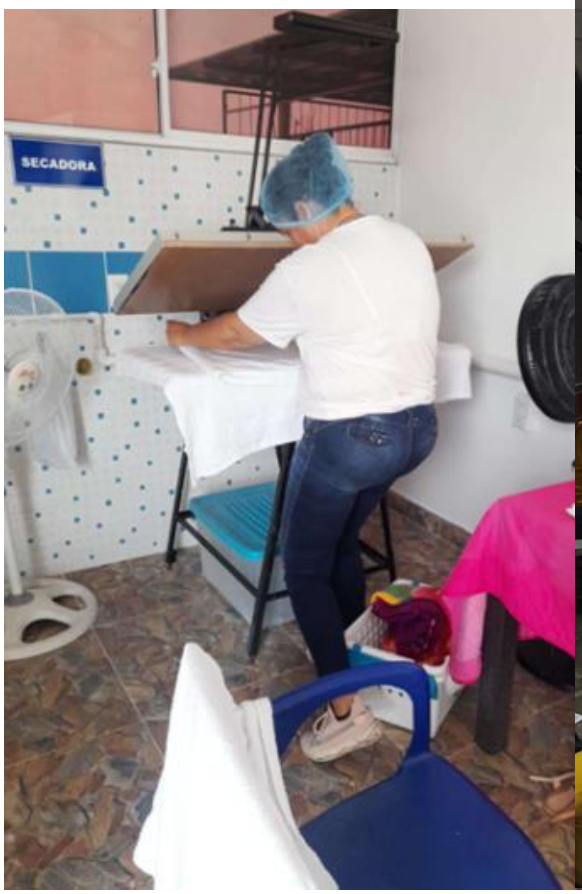
La normatividad aplicada en alimentos tiene como objetivo conocer la importancia y responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos.

En esta parte de su guía de aprendizaje estudiaremos la RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013 que es la norma actualizada que nos rige a los manipuladores en todo el territorio nacional.
Desarrolle la siguiente regilla con los conceptos allí encontrados: toma fotografía y la envía a su instructor haciendo uso del whatsapp.
Llenar la regilla de conseptos según lo estudiado y material visto en clase.

B.P.M.	LOCALIZACION Y ACCESO:	DISEÑO Y CONSTRUCCION:
Buenas Practicas de manufactura	deben estar limpios y materiales faciles de limpiar.	debe ser amplio y libre de contaminacion y protegido de los animales
CARACTERISTICA PAREDES	**CARACTERISTICA TECHO**	**CARACTERISTICA PISO**
lisas, lavables, sin cavidas de colores claros bordes redondos	bueno de facil acceso, iluminacion con extractor o ventilacion.	Antideslizante sin grietas lavables limpios.
REQUISITOS DE DOTACION:	**PROHIBICIONES EN LA PRESENTACION:**	**MOMENTOS DE LAVADO DE MANOS:**
cofia, malla de cabello, tapa oidos, caratula roja lagos o cortas, pantalon antifluido, zapato cerrado antideslizante tipo cross	Maquillaje, frutas, anillos, unas largas esmalte	antes y despues - comer - ir al baño - tocar estupefacientes.
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	**PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	**CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES**
Mantener todo limpio y desinfectado todos los dias.	utilizar debidamente los botes de basura y sus colores	Matar - definitivamente - controlar - trampas - desinfectar lugar - muerto. - usar venenos.

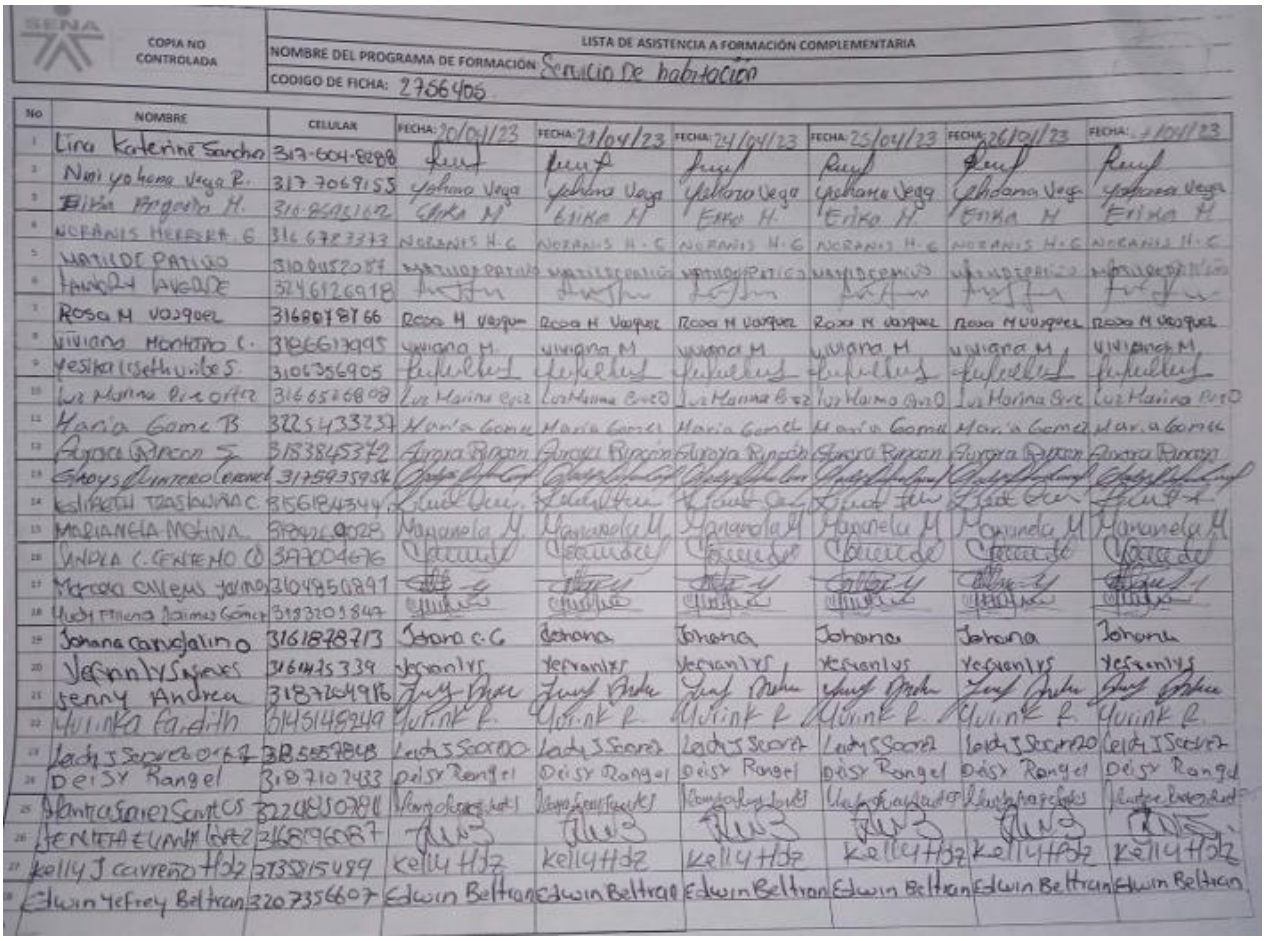


Mayo de 2023 ficha 2756405 Servicio de Habitaciones.









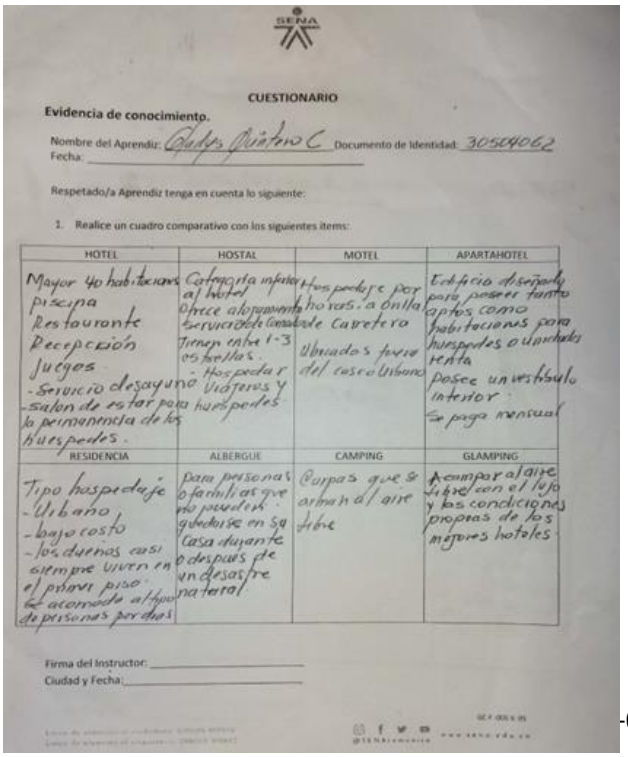
COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Servicio de habitación

CODIGO DE FICHA: 2756405

NO	NOMBRE	CELULAR	FECHA: 20/04/23	FECHA: 21/04/23	FECHA: 24/04/23	FECHA: 25/04/23	FECHA: 26/04/23	FECHA: /04/23
1	Lina Katerine Sancha	317-604-8898						
2	Nuri yohana Vega R.	317 7069155	Yohana Vega	Yohana Vega	Yohana Vega	Yohana Vega	Yohana Vega	Yohana Vega
3	Erika Higuera H.	310-8545160	Erika H.	Erika H.	Erika H.	Erika H.	Erika H.	Erika H.
4	NORANIS HERRERA G	316 6787373	NORANIS H.G	NORANIS H.G	NORANIS H.G	NORANIS H.G	NORANIS H.G	NORANIS H.G
5	MARILDE PATIÑO	310 8052088						
6	YANIRA LAVALLE	3246126918						
7	Rosa M Vasquez	3168078766	Rosa M Vasquez	Rosa M Vasquez	Rosa M Vasquez	Rosa M Vasquez	Rosa M Vasquez	Rosa M Vasquez
8	Viviana Montaño C.	3166139995	viviana M.	viviana M	viviana M	viviana M	viviana M	viviana M.
9	Yesika Lisseth Uribe S.	3106356905						
10	Luz Marina Rivera	3166568608	Luz Marina Rive	Luz Marina Rive	Luz Marina Rive	Luz Marina Rive	Luz Marina Rive	Luz Marina Rive
11	Maria Gomez B	3225433231	Maria Gomez	Maria Gomez	Maria Gomez	Maria Gomez	Maria Gomez	Maria Gomez
12	Ayora Barron	3153845372	Ayora Barron	Ayora Barron	Ayora Barron	Ayora Barron	Ayora Barron	Ayora Barron
13	Shoys Quintero Coronel	3175935954						
14	Lisbeth Tarazona C	3156184344						
15	Marianela Molina	3104269028	Marianela M	Marianela M	Marianela M	Marianela M	Marianela M	Marianela M
16	Yaneth C. Cerveno C	3177004676						
17	Mercedes Villegas Jaimes	3104850891						
18	Yudy Milena Jaimes Gómez	3193209843						
19	Johana Candelario	3161878713	Johana C.G	Johana	Johana	Johana	Johana	Johana
20	Yeranlys Reyes	3164753339	Yeranlys	Yeranlys	Yeranlys	Yeranlys	Yeranlys	Yeranlys
21	Jenny Andrea	3187264916						
22	Yulinka Faridth	3145145249	Yulink R.	Yulink R.	Yulink R.	Yulink R.	Yulink R.	Yulink R.
23	Lady J Socarras	3B5585848	Lady J Socarra	Lady J Socarra	Lady J Socarra	Lady J Socarra	Lady J Socarra	Lady J Socarra
24	Deisy Rangel	3107107433	Deisy Rangel	Deisy Rangel	Deisy Rangel	Deisy Rangel	Deisy Rangel	Deisy Rangel
25	Maria Gomez Santos	3224850781						
26	Yenitza Lunar Diaz	2668960887						
27	Kelly J Carreño Hdz	3135915489	Kelly Hdz	Kelly Hdz	Kelly Hdz	Kelly Hdz	Kelly Hdz	Kelly Hdz
28	Edwin Yefrey Beltran	3207356607	Edwin Beltran	Edwin Beltran	Edwin Beltran	Edwin Beltran	Edwin Beltran	Edwin Beltran



CUESTIONARIO

Evidencia de conocimiento.

Nombre del Aprendiz: Gladys Quintero C. Documento de Identidad: 30504062

Fecha: _____

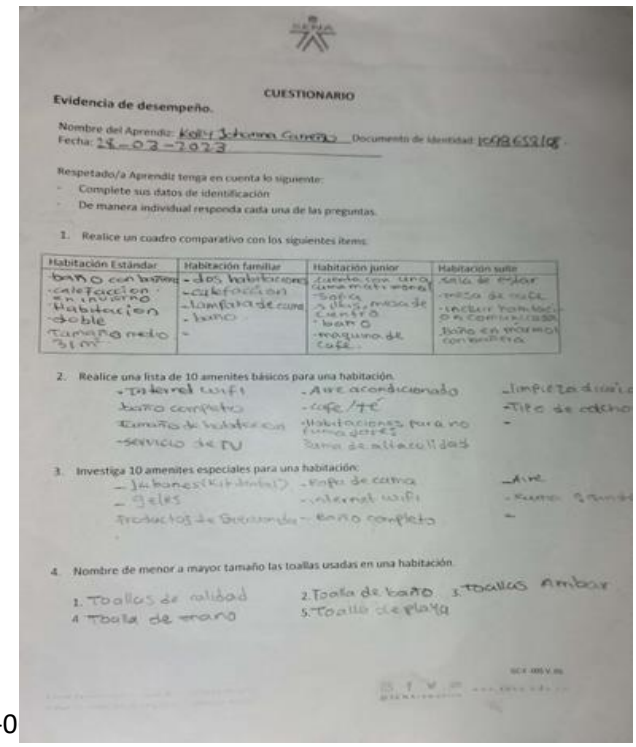
Respetado/a Aprendiz tenga en cuenta lo siguiente:

1. Realice un cuadro comparativo con los siguientes items:

HOTEL	HOSTAL	MOTEL	APARTAHOTEL
Mayor 40 habitaciones piscina Restaurante Recepción Juegos -Servicio desayuno -Salon de estar para los huespedes la permanencia de los huespedes.	Categoria inferior al hotel Ofrece alojamiento servicio de desayuno Tiene entre 1-3 estrellas. Hospedar Viajeros y Huespedes	Hospedaje por horas. a diferencia de Carretera Ubicados fuera del casco Urbano	Edificio diseñado para poseer tanto apto como habitaciones para huespedes o unidades renta posee un vestibulo interior se paga mensual
RESIDENCIA	ALBERGUE	CAMPING	GLAMPING
Tipo hospedaje -Urbano -bajo costo -los dueños casi siempre viven en el primer piso El acomodo a tipo de personas por dias	Para personas o familias que no pueden quedarse en su Casa durante o después de un desastre natural	Cuipas que se arman al aire libre	Acomparar aire libre con el lujo y las condiciones propias de los mejores hoteles

Firma del Instructor: _____

Ciudad y Fecha: _____



CUESTIONARIO

Evidencia de desempeño.

Nombre del Aprendiz: Kelly Johanna Carreño Documento de Identidad: 1098652108

Fecha: 25-03-2023

Respetado/a Aprendiz tenga en cuenta lo siguiente:

- Complete sus datos de identificación
- De manera individual responda cada una de las preguntas.

1. Realice un cuadro comparativo con los siguientes items:

Habitación Estándar	Habitación familiar	Habitación junior	Habitación suite
-baño con bañera -calefacción -televisor Habitación doble Tamaño medio 25 m²	- dos habitaciones -calefacción -lampara de cama - baño -	Cuenta con una cama matrimonial -Sofa -Silla, mesa de cuarto - baño -maquina de café	-sala de estar -mesa de nota -incluir tomacorrientes Baño en mármol con bañera

2. Realice una lista de 10 amenites básicos para una habitación.

- Internet wifi
- baño completo
- Tamaño de habitación
- servicio de TV
- Aire acondicionado
- cafe/te
- Habitaciones para no fumadores
- Sauna de alta calidad
- limpieza diaria
- Tipo de colchon

3. Investiga 10 amenites especiales para una habitación:

- Jabones (Kit de aseo)
- Gel
- Productos de bienvenida
- Papel de cama
- internet wifi
- baño completo
- Aire
- Rumor

4. Nombre de menor a mayor tamaño las toallas usadas en una habitación.

1. Toallas de calidad
2. Toalla de baño
3. Toallas Ambar
4. Toalla de mano
5. Toallo de playa