PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 12 de abril 2024

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5852628
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Abril del año 2024

Referencia: CO1.PCCNTR.5852628 del año 2024

Lisdeidy Alendra González, identificado con la cédula de ciudadanía No. 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($32.345.085).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un (1) por el mes de febrero de 2024 por valor de **UN MILLÓN CIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL CIENTOS OCHENTA M/CTE ($1.155.180)** b) nueve (9) pagos por el mes de marzo a noviembre de 2024 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($3.465.545).**

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de **AHORROS** No. **67852258664 del banco Bancolombia,** cuyo titular es la contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema

de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

Obligaciones Específicas

:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Planeación y ejecuto el proceso de formación titulada del programa: ficha 2877834 de restaurante y bar. Y ficha 2823903 de servicio de alojamiento. Ficha 2947035 complementaria de etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa y actividades de apoyo a la formación horas registradas en Sofía Plus como proyecto de modernización y dotación ambiente de restaurante y bar.	Anexo 1. Registro de actividades en Sofía plus apoyo a la formación Anexo 2. Las asistencias Y fotos de los aprendices a formación en servicio de alojamiento ficha 2823903 Anexo 3. Asistencia, foto y reporte de juicios evaluativos complementario etiqueta y protocolo ficha 2947035 Anexo 4. Asistencias y foto de los aprendices de servicio de restaurante y bar ficha 2877834 Se proyecta inicio el 15 de abril con inducción y clases de servicio de Alojamiento ficha 2926685 Anexo 5. solicito complementario para iniciar el día 19 de abril.

2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se siguió con la elaboración e inicio la ejecución de las guías de aprendizaje para la competencia de servir alimentos y bebidas ficha: 2877834 del programa de servicio de restaurante y bar, así como las guías del programa de servicio de Alojamiento ficha: 2823903 para la el desarrollo de la temática.	Anexo 6. Actualización final de la guía de aprendizaje de Alojamiento de la ficha: 2823903 en el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices Anexo 7. Actualización de la guía de restaurante y bar ficha 2877834 en el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices Anexo 8. Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor David ortega a su correo Sena
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Realice registro de inasistencia y evaluación en Sofía plus, aprendices de la Fichas 2823903 servicios de alojamiento, ficha 2877834 inasistencia de servicio de restaurante y bar y evaluación de la ficha 2947035 etiqueta y protocolo en la mesa	Anexo 9. Pantallazo del registro en Sofía de a la inasistencia y evaluación y de alojamiento ficha 2823903, inasistencia de servicio de restaurante y bar ficha 2877834 y evaluación de complementaria 2947035
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar	Me reuní con la profesora María Contreras Bernarda, el viernes 2 de abril para acordar los días de inducción y clase para el grupo nuevo de alojamiento ficha 2926685 proyectadas para los días 15 y 17 de abril	Anexo 10. Pantallazo de las guías que me paso la instructora para la inducción de servicio de alojamiento ficha 2926685

	integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	autorizado al coordinador David ortega	
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica porque todas las fichas están en etapa electiva actualmente	Las fichas se encuentran en etapa electivas y no han terminado su formación
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se han presentado novedades de deserción	No hay novedades por ningún aprendiz a desertado hasta la fecha
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Aun no se han presentado novedades durante las formación con los aprendices	No se ha presentado novedad durante la formación que he impartido
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	se presentan el avance del proyecto de modernización y dotación del ambiente de formación con la receta estándar, pedido de material de formación, equipo, herramientas y utensilios para el desarrollo de las clases para el programa de servicio de restaurante y bar	Anexo 11. avance del formato de pedido con foto, descripción, cantidad y precio con tres cotizaciones se proyecta inicio de la justificación.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	Debido a que me encuentro trabajando en el proyecto de modernización y dotación esperando terminar para dar inicio a la participación en los proyectos de investigación turística	Anexo 12. Pantallazo del pedido para el proyecto de modernización y dotación, en el drive compartido con el supervisor
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual de acuerdo a lo solicitado por correo	Anexo 13. pantallazo del correo de los documentos enviados requeridos para pago del mes de marzo no tengo documentos pendientes
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo	No se ha presentado ninguna anomalía en las	

	de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	formaciones con los aprendices y me planificación de las guías de actividades	No se radicaron documentos ya que no se presentó ninguna novedad
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No se han presentado anomalías en el contrato sigue ejecución	No se radicaron documentos ya que no se presentó ninguna novedad del contrato
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Termine la capacitación sugerida por mi supervisor y realice, organice la lista de equipos y utensilios necesarios para el proyecto de modernización y dotación así como las recetas estándar, las visitar para crear nuevas relaciones con establecimientos para posibles vistas en el área del servicio de alimentos y bebidas	Anexo 14. Pantallazo del correo Formato de eventos que se envió diligenciado y al correo del supervisor correo daortegam@sena.edu.co
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Debido a mi reciente llegada a la ciudad estoy en un estudio de la oferta turística empezando a conocer los establecimientos. Mientras estoy trabajando en el proyecto de modernización y dotación	Anexo 15 Registro en Sofía del tiempo trabajado y proyectado del desarrollo del proyecto de modernización y dotación y complementaria

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.

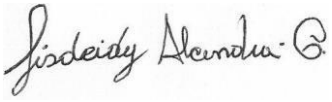
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 pago de aportes a seguridad social planilla No 4546180879 correspondiente al mes de marzo expedido por Bancoomeva. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (111) folios

Cordialmente,



Firma
Lisdeidy Alcendra
González Contratista

C.C. No. 22712435 de Palmar de Varela- Atlántico

Recibí a satisfacción:

Firma
David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato Nº CO1.PCCNTR.5852628 de 2024

Coordinador Académico

Anexo 1. Registro de actividades en Sofía (informe de apoyo a la formación) mediante el desarrollo del proyecto de modernización y dotación del ambiente de servicio de restaurante y bar carpeta con el documento cargado en el Drive compartido con el coordinador

ACTIVIDADES ADICIONALES

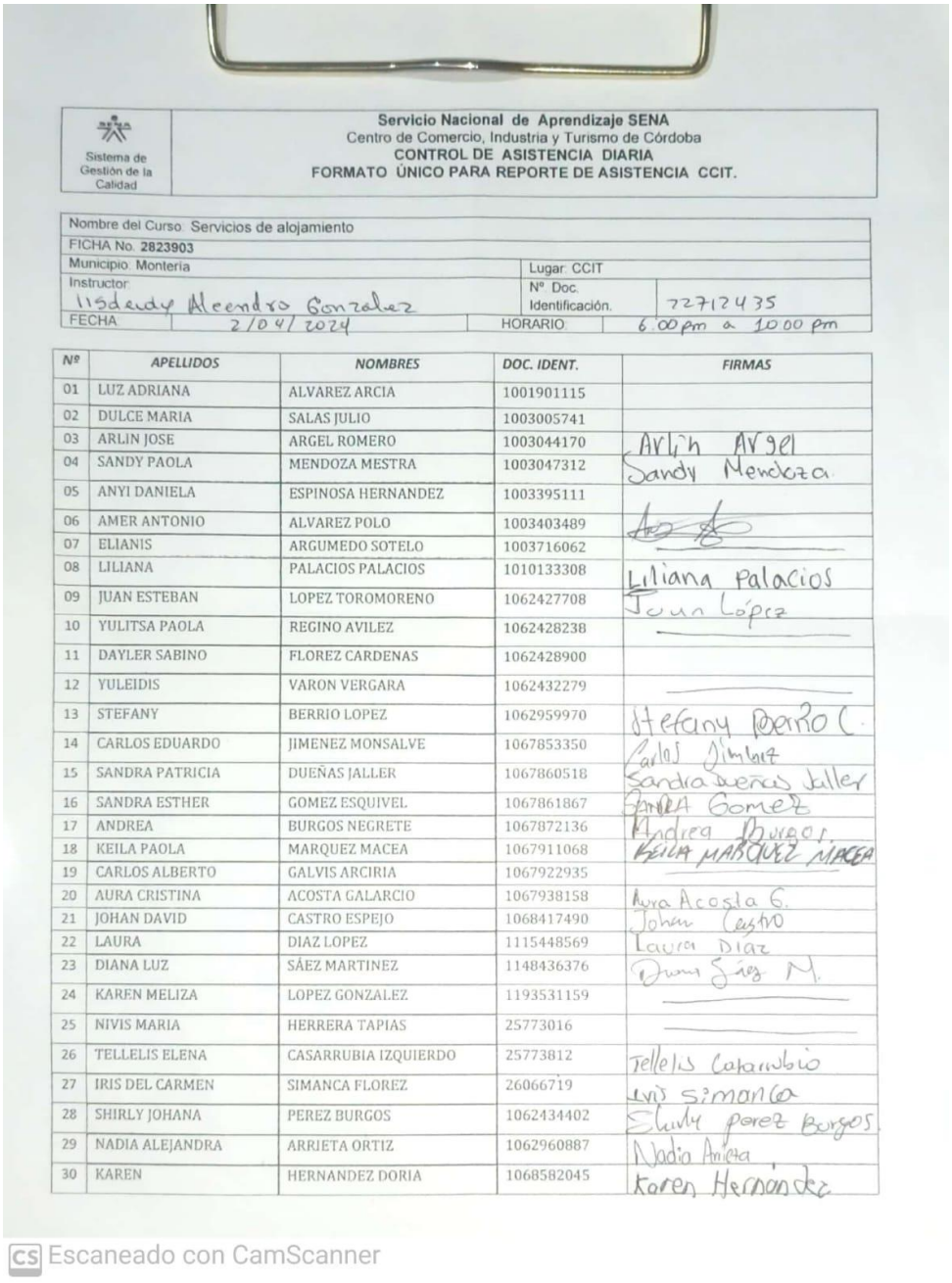
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/04/2024	03/04/2024	OTROS	8,00
10/04/2024	10/04/2024	OTROS	8,00
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

11/04/24 16:55 Page 2 of 2

Anexo 2. asistencia servicio de alojamiento ficha 2823903 los días 2 y 9 de abril 2024 de 6:00 pm a 10:00 pm.



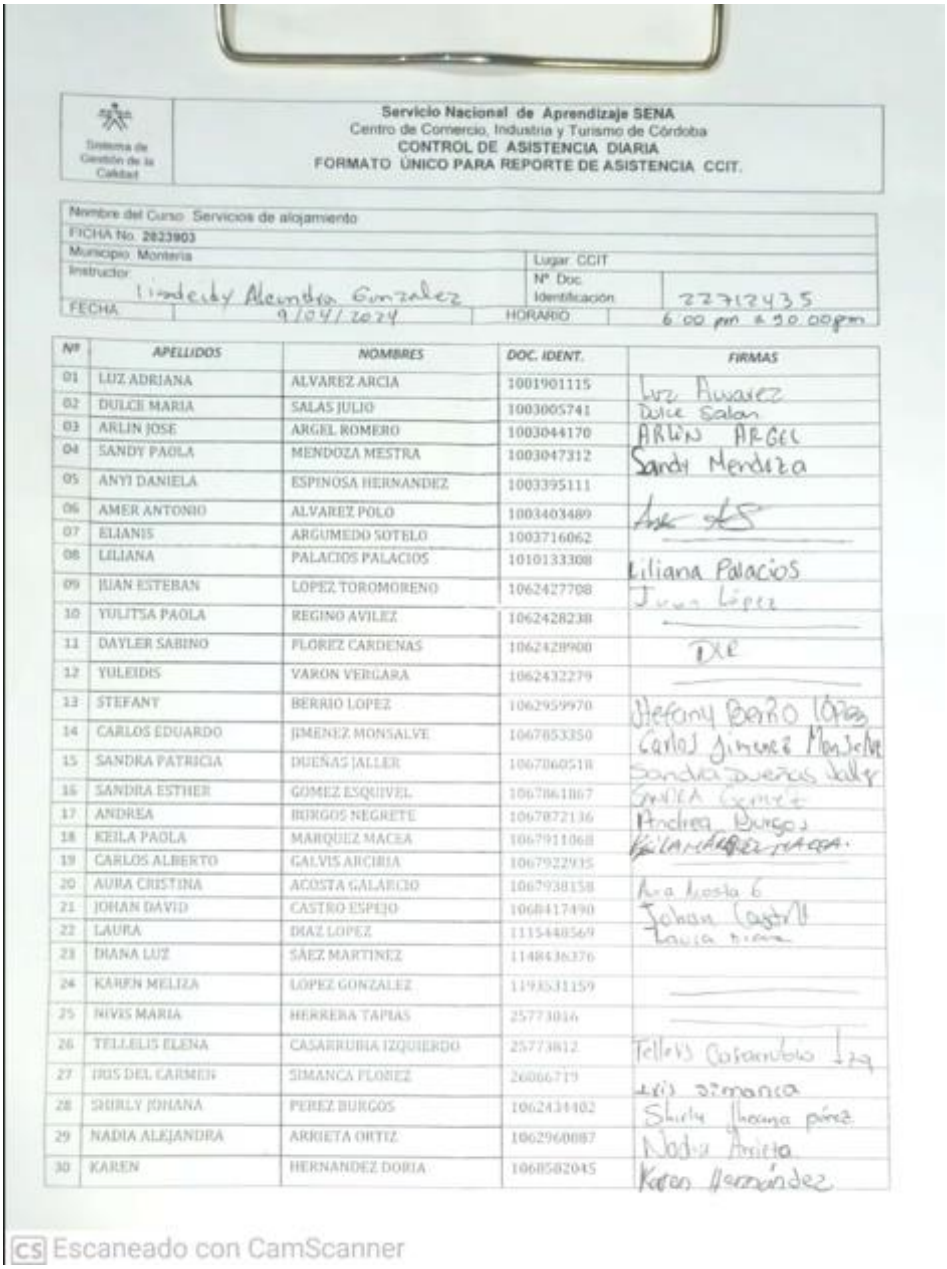
Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Servicios de alojamiento			
FICHA No. 2823903			
Municipio: Montería		Lugar: CCIT	
Instructor: Lisdeydy Alejandra Gonzalez		Nº Doc. Identificación.	72712435
FECHA	2/04/2024	HORARIO	6:00 pm a 10:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	LUZ ADRIANA	ALVAREZ ARCIA	1001901115	
02	DULCE MARIA	SALAS JULIO	1003005741	
03	ARLIN JOSE	ARGEL ROMERO	1003044170	Arlin Argel
04	SANDY PAOLA	MENDOZA MESTRA	1003047312	Sandy Mendoza
05	ANYI DANIELA	ESPINOSA HERNANDEZ	1003395111	
06	AMER ANTONIO	ALVAREZ POLO	1003403489	
07	ELIANIS	ARGUMEDO SOTELO	1003716062	
08	LILIANA	PALACIOS PALACIOS	1010133308	Liliana Palacios
09	JUAN ESTEBAN	LOPEZ TOROMORENO	1062427708	Juan López
10	YULITSA PAOLA	REGINO AVILEZ	1062428238	
11	DAYLER SABINO	FLOREZ CARDENAS	1062428900	
12	YULEIDIS	VARON VERGARA	1062432279	
13	STEFANY	BERRIO LOPEZ	1062959970	Stefany Berrio L.
14	CARLOS EDUARDO	JIMENEZ MONSALVE	1067853350	Carlos Jimenez
15	SANDRA PATRICIA	DUEÑAS JALLER	1067860518	Sandra Dueñas Jaller
16	SANDRA ESTHER	GOMEZ ESQUIVEL	1067861867	Sandra Gomez
17	ANDREA	BURGOS NEGRETE	1067872136	Andrea Burgos
18	KEILA PAOLA	MARQUEZ MACEA	1067911068	KEILA MARQUEZ MACEA
19	CARLOS ALBERTO	GALVIS ARCIRIA	1067922935	
20	AURA CRISTINA	ACOSTA GALARCIO	1067938158	Aura Acosta G.
21	JOHAN DAVID	CASTRO ESPEJO	1068417490	Johan Castro
22	LAURA	DIAZ LOPEZ	1115448569	Laura Diaz
23	DIANA LUZ	SÁEZ MARTINEZ	1148436376	Diana Saez M.
24	KAREN MELIZA	LOPEZ GONZALEZ	1193531159	
25	NIVIS MARIA	HERRERA TAPIAS	25773016	
26	TELLELIS ELENA	CASARRUBIA IZQUIERDO	25773812	Tellelis Casarrubio
27	IRIS DEL CARMEN	SIMANCA FLOREZ	26066719	Iris Simanca
28	SHIRLY JOHANA	PEREZ BURGOS	1062434402	Shirly Perez Burgos
29	NADIA ALEJANDRA	ARRIETA ORTIZ	1062960887	Nadia Arrieta
30	KAREN	HERNANDEZ DORIA	1068582045	Karen Hernandez

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Servicios de alojamiento
FICHA No. 2823903
Municipio: Montería — Lugar: CCIT
Instructor: Lindeiby Alemdra Gonzalez — N° Doc Identificación: 22712435
FECHA: 9/04/2024 — HORARIO: 6:00 pm a 10:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	LUZ ADRIANA	ALVAREZ ARCIA	1001901115	Luz Alvarez
02	DULCE MARIA	SALAS JULIO	1003005741	Dulce Salas
03	ARLIN JOSE	ARGEL ROMERO	1003044170	ARLIN ARGEL
04	SANDY PAOLA	MENDOZA MESTRA	1003047312	Sandy Mendoza
05	ANYI DANIELA	ESPINOSA HERNANDEZ	1003395111	
06	AMER ANTONIO	ALVAREZ POLO	1003403489	
07	ELIANIS	ARGUMEDO SOTELO	1003716062	
08	LILIANA	PALACIOS PALACIOS	1010133308	Liliana Palacios
09	JUAN ESTEBAN	LOPEZ TOROMORENO	1062427708	Juan López
10	YULITSA PAOLA	REGINO AVILEZ	1062428238	
11	DAYLER SABINO	FLOREZ CARDENAS	1062428900	DLE
12	YULEIDIS	VARON VERGARA	1062432279	
13	STEFANY	BERRIO LOPEZ	1062959970	Stefany Berrio López
14	CARLOS EDUARDO	JIMENEZ MONSALVE	1067853350	Carlos Jimenez Monsalve
15	SANDRA PATRICIA	DUEÑAS JALLER	1067060518	Sandra Dueñas Jaller
16	SANDRA ESTHER	GOMEZ ESQUIVEL	1067861867	SANDRA Gomez
17	ANDREA	BURGOS NEGRETE	1067872136	Andrea Burgos
18	KEILA PAOLA	MARQUEZ MACEA	1067911068	KEILA MARQUEZ MACEA.
19	CARLOS ALBERTO	GALVIS ARCIBIA	1067922935	
20	AURA CRISTINA	ACOSTA GALARCIO	1067938158	Aura Acosta G
21	JOHAN DAVID	CASTRO ESPEJO	1068417490	Johan Castro
22	LAURA	DIAZ LOPEZ	1115448569	Laura Diaz
23	DIANA LUZ	SAEZ MARTINEZ	1148436376	
24	KAREN MELIZA	LOPEZ GONZALEZ	1193531159	
25	NIVIS MARIA	HERRERA TAPIAS	25773016	
26	TELLELIS ELENA	CASARRUBIA IZQUIERDO	25773812	Telleis Casarrubia
27	IRIS DEL CARMEN	SIMANCA FLOREZ	26066719	Iris Simanca
28	SHIRLY JOHANA	PEREZ BURGOS	1062434402	Shirly Johana Pérez
29	NADIA ALEJANDRA	ARRIETA ORTIZ	1062960887	Nadia Arrieta
30	KAREN	HERNANDEZ DORIA	1068582045	Karen Hernández

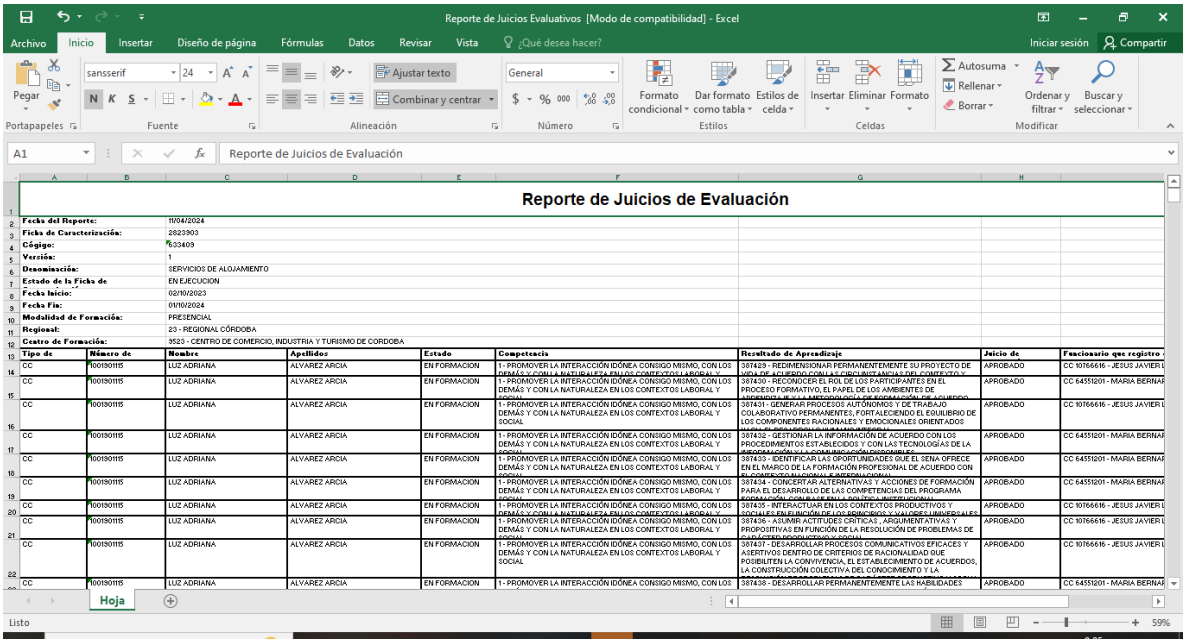
CS Escaneado con CamScanner

Fotos aprendices en ambiente ficha 2823903 alojamiento





Pantallazo de la carga de documentos en la carpeta compartida con el supervisor y de los juicios evaluativos



Anexo 3. Asistencia, foto y juicios evaluativos a la formación complementaria etiqueta y protocolo ficha 2947035 del 15 de marzo al 8 de abril



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

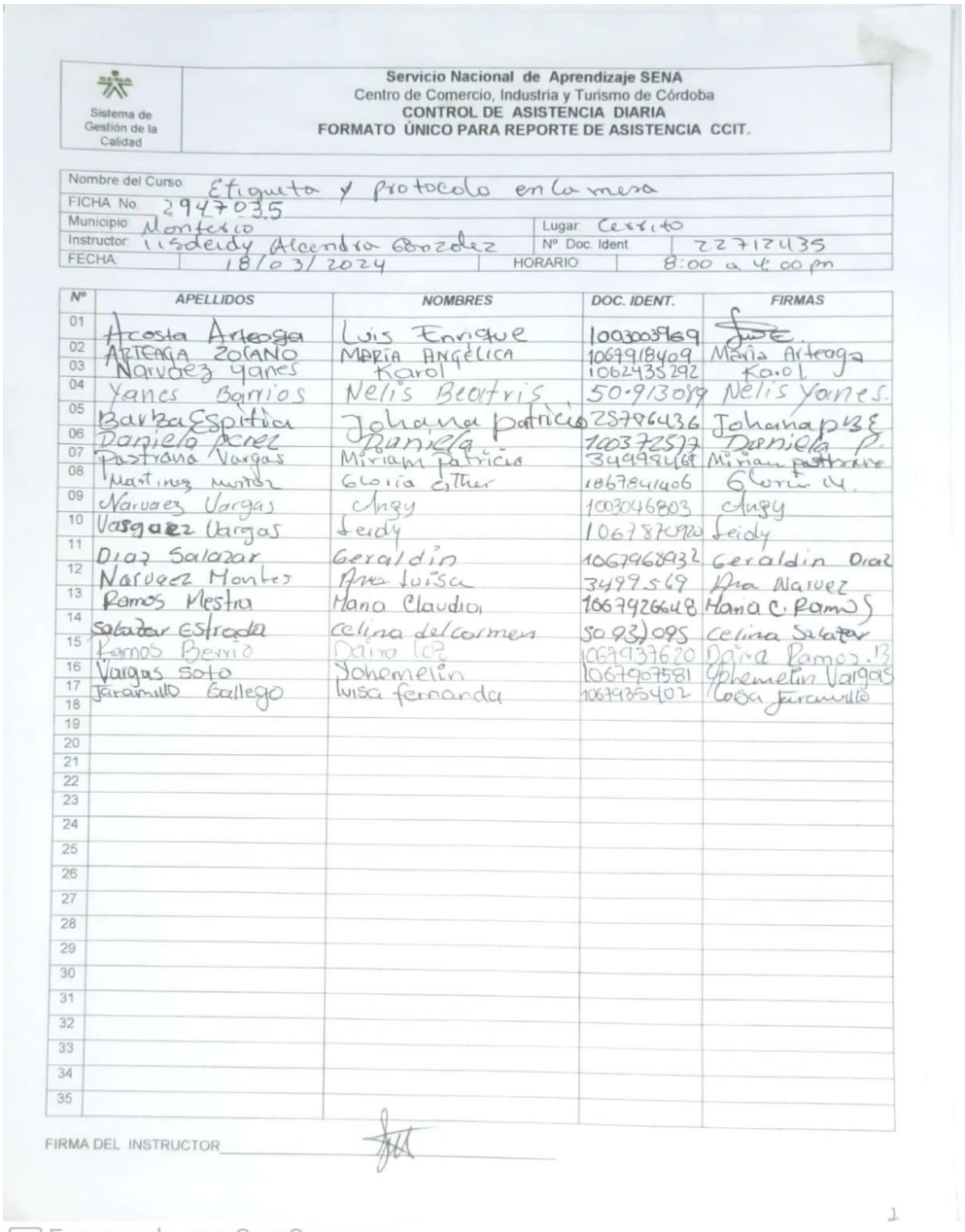
Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Etiqueta y protocolo en la venta
FICHA No: 6353069
Municipio: Montería
Instructor: Lindsay Mendoza
Lugar:
Nº. Doc. Ident.: 22317135
FECHA: 15/03/2024
HORARIO: 8:00 a 12:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ramos Benito	Dina Luz	1067937628	Dina Ramos B.
02	Bastidas Vargas	Miriam Patricia	34.[illegible]	Miriam Bastidas V.
03	Martinez Nunez	Gloria Esther	1067[illegible]	Gloria Martinez
04	Benavides Uribe	Maria Alicia	92.82.[illegible]	Maria Alicia Benavides
05	Fernando Gallego	Luis Fernando	1067[illegible]	Luis F. G.
06	Polanco Yanez	Robin	1067[illegible]	Robin
07	Yanes Garcia	Yelis Beatriz	50.913.[illegible]	Yelis Yanes
08	Arteaga Zolano	Maria Angelica	1067918809	Maria Arteaga
09	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C Ramos
10	Salazar Estrada	Celina	50951096	Celina Salazar
11	Diaz Salazar	Geraldin	1063968037	Geraldin Diaz
12	Narvaez Montes	Ana Lucia	34.991.569	Ana Lucia Narvaez
13	Mass Montes	Juanis Isabel	10.917.519	Juanis Mass
14	Yanez Honoz	Yenis Yojana	1067916138	Yenis Yanez
15	Barba Espitia	Johanna Patricia	25786436	Johanna P. B.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

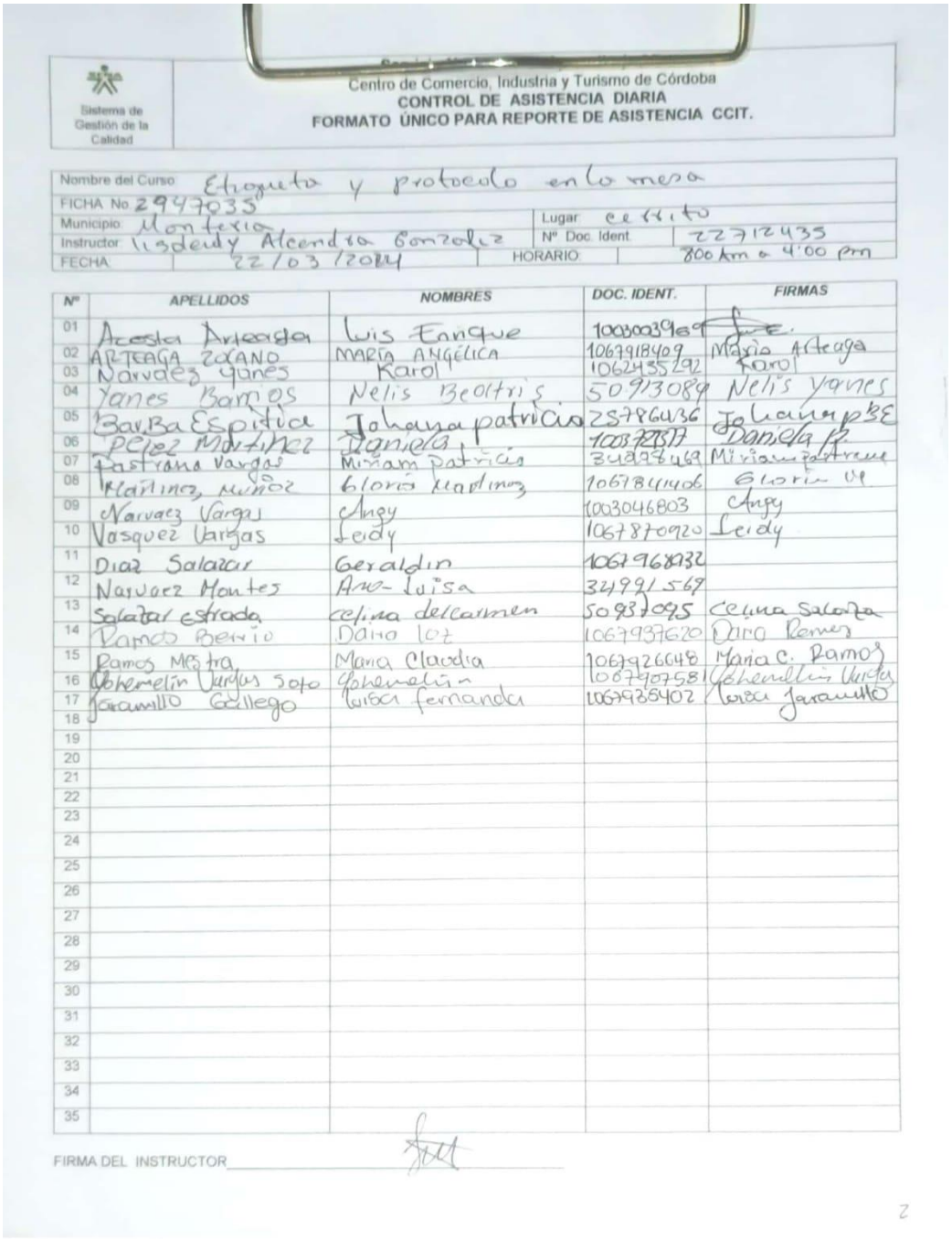
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio:	Montería	Lugar:	Cerrito
Instructor:	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	Nº Doc. Ident.	22712435
FECHA:	18/03/2024	HORARIO:	8:00 a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Acosta Arteaga	Luis Enrique	1003008969	
02	ARTEAGA ZOLANO	MARIA ANGELICA	1067918409	Maria Arteaga
03	Narvaez Yanes	Karol	1062435292	Karol
04	Yanes Barrios	Nelis Beatriz	50.913089	Nelis Yanes.
05	Barba Espitia	Johana patricia	25786436	Johana P.B.E
06	Daniela Perez	Daniela	1003725?7	Daniela P.
07	Pastrana Vargas	Miriam patricia	34998168	Miriam Pastrana
08	Martinez Munoz	Gloria esther	1067841406	Gloria M.
09	Narvaez Vargas	chigy	1003046803	chigy
10	Vasquez Vargas	Leidy	1067870920	Leidy
11	Diaz Salazar	Geraldin	1067968932	Geraldin Diaz
12	Narvaez Montes	Ana luisa	3499.569	Ana Narvez
13	Ramos Mestra	Hana Claudia	1067926648	Hana C. Ramos
14	Salazar Estrada	celina del carmen	50.93).095	celina Salazar
15	Ramos Berrio	Daira Liz	1067937620	Daira Ramos.B
16	Vargas Soto	Yohemelin	1067907581	Yohemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	luisa fernanda	1067935402	Luisa Jaramillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

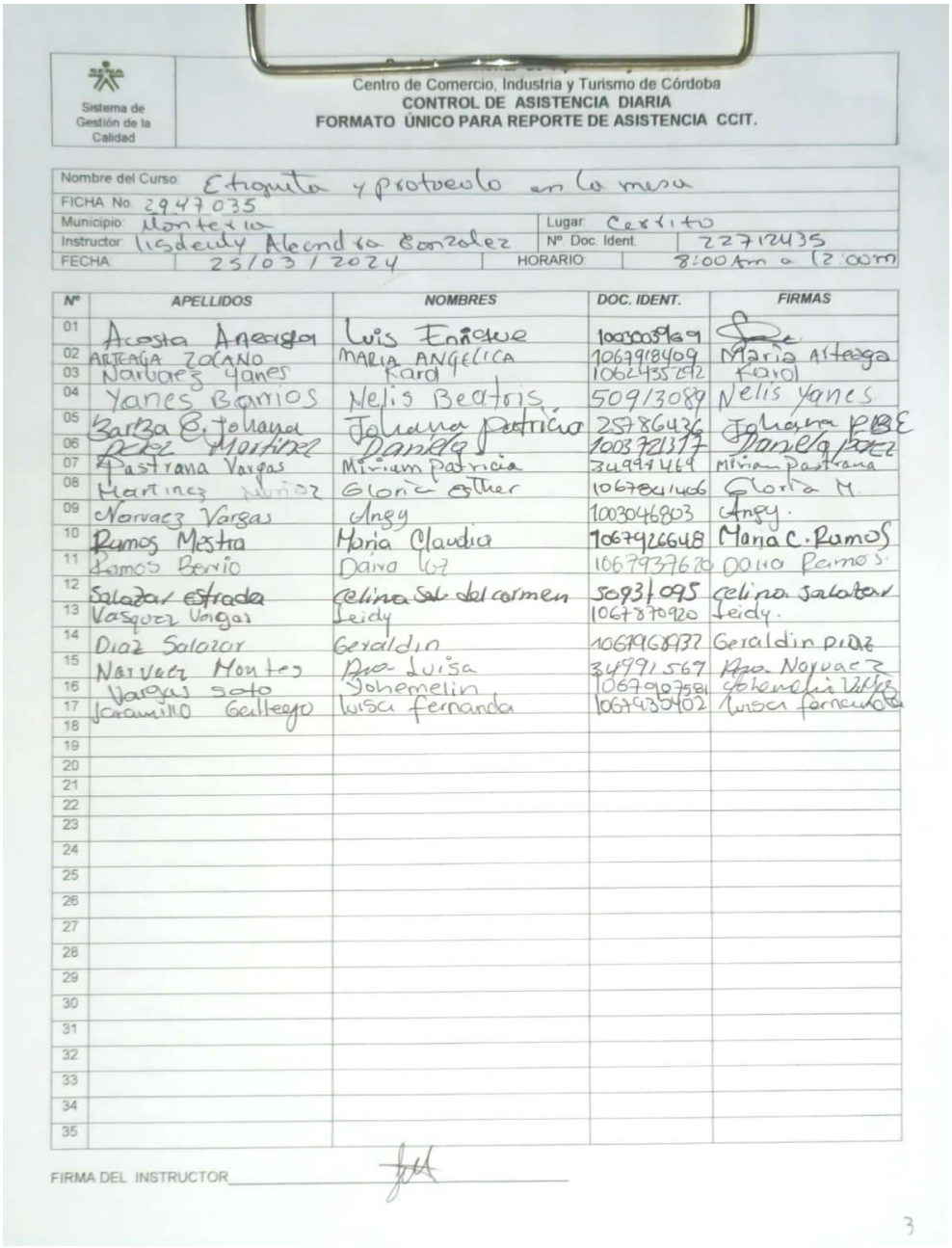
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio:	Montería	Lugar:	centro
Instructor:	Lisdeidy Alcendra Gonzalez	Nº Doc. Ident.	22712435
FECHA:	22/03/2024	HORARIO:	800 km a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Acosta Arteaga	Luis Enrique	1003003968	
02	ARTEAGA ZOCANO	MARÍA ANGÉLICA	1067918409	María Arteaga
03	Narvaez Yanes	Karol	1062435292	Karol
04	Yanes Ramos	Nelis Beatriz	50913089	Nelis Yanes
05	Barba Espitia	Johana patricia	25786436	Johana p B E
06	Perez Martinez	Daniela	1003728577	Daniela P.
07	Pastrana Vargas	Miriam patricia	34998469	Miriam patrana
08	Martinez Muñoz	Gloria Martinez	1067844406	Gloria M
09	Narvaez Vargas	Angy	1003046803	Angy
10	Vasquez Vargas	Leidy	1067870920	Leidy
11	Diaz Salazar	Geraldin	1067968032	
12	Narvaez Montes	Ana-Luisa	34991569	
13	Salazar estrada	celina del carmen	50937095	celina Salazar
14	Ramos Berrio	Dana Luz	1067937620	Dana Ramos
15	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926048	Maria C. Ramos
16	Yohemelin Vargas Soto	Yohemelin	1067907581	Yohemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	Luisa fernanda	1064936402	Luisa Jaramillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

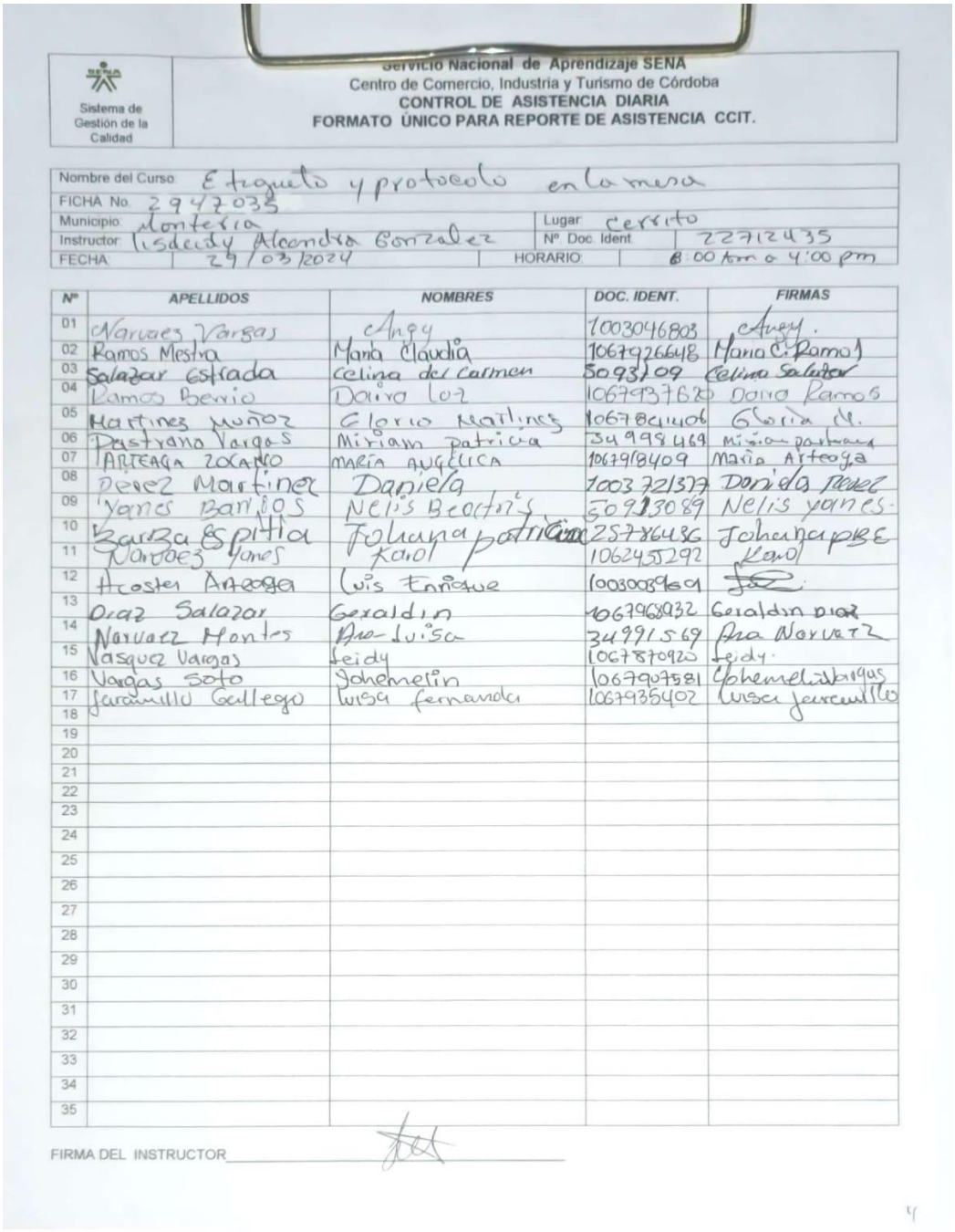
Nombre del Curso:	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio:	Montería	Lugar:	Cerrito
Instructor:	Lisdeidy Alejandra Gonzalez	Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	25/03/2024	HORARIO:	8:00Am a 12:00m

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Acosta Arteaga	Luis Enrique	1003005969	
02	ARTEAGA ZOCANO	MARIA ANGELICA	1067918409	Maria Arteaga
03	Narvaez Yanes	Karol	1062435292	Karol
04	Yanes Barrios	Nelis Beatris	50913089	Nelis Yanes
05	Barba B. Johana	Johana patricia	25786436	Johana PBE
06	Perez Martinez	Daniela	1003721317	Daniela Perez
07	Pastrana Vargas	Miriam patricia	34997469	Miriam Pastrana
08	Martinez Muñoz	Gloria esther	1067ex1466	Gloria M.
09	Narvaez Vargas	Angy	1003046803	Angy.
10	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C. Ramos
11	Ramos Berio	Daira Liz	1067937620	Daira Ramos
12	Salazar estrada	celina Sol. del carmen	50931095	celina salazar
13	Vasquez Vargas	Leidy	1067870920	leidy.
14	Diaz Salazar	Geraldin	1069968737	Geraldin Diaz
15	Narvaez Montes	Ana Luisa	34997567	Ana Narvaez
16	Vargas soto	Johemelin	1067907581	Johemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	luisa fernanda	1067935402	luisa fernanda
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

3

CS Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

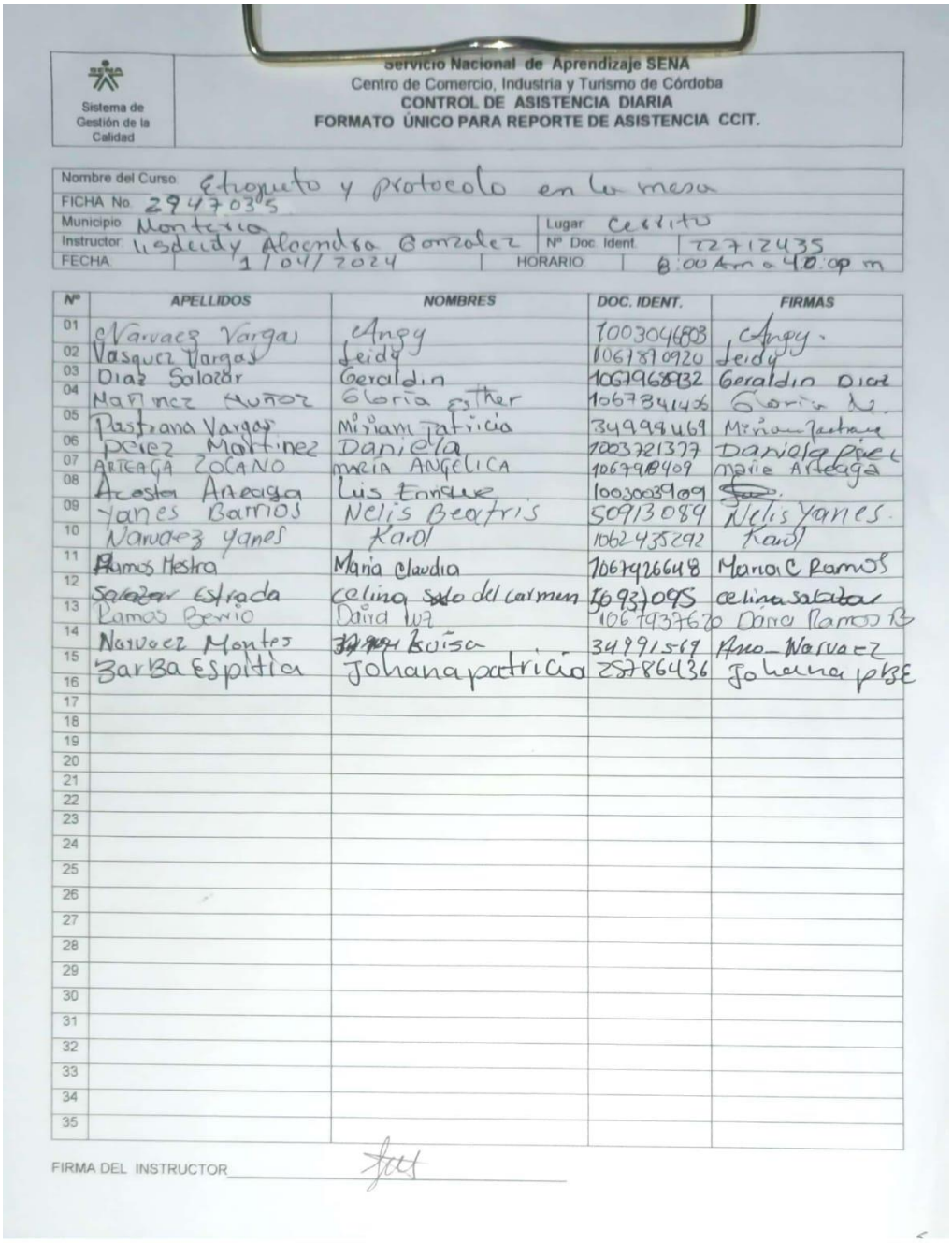
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Etiqueta y protocolo en la mesa
FICHA No. 2947035
Municipio: Montería — Lugar: cerrito
Instructor: Lisdeidy Alexandra Gonzalez — Nº Doc. Ident: 22712435
FECHA: 24/03/2024 — HORARIO: 8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Narvaez Vargas	Angy	1003046803	Angy.
02	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C. Ramos
03	Salazar estrada	celina del carmen	50937109	Celina Salazar
04	Ramos Berrio	Daira Luz	1067937628	Daira Ramos
05	Martinez muñoz	Gloria Martinez	1067841406	Gloria M.
06	Pastrana Vargas	Miriam patricia	34998469	Miriam pastrana
07	ARTEAGA ZOCANO	MARIA ANGELICA	1067918409	Maria Arteaga
08	Perez Martinez	Daniela	1003721377	Daniela Perez
09	Yanes Barrios	Nelis Beatriz	50923089	Nelis yanes.
10	Zarza Espitia	Juliana patricia	1257864386	JulianaPBE
11	Narvaez Yanes	Karol	1062455292	Karol
12	Acosta Arteaga	Luis Enrique	1003008969	
13	Diaz Salazar	Geraldin	1067968032	Geraldin Diaz
14	Narvaez Montes	Ana Luisa	34991569	Ana Narvaez
15	Vasquez Vargas	Leidy	1067870925	Leidy.
16	Vargas Soto	Johemelin	1067907581	Johemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	Luisa fernanda	1067935402	Luisa Jaramillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

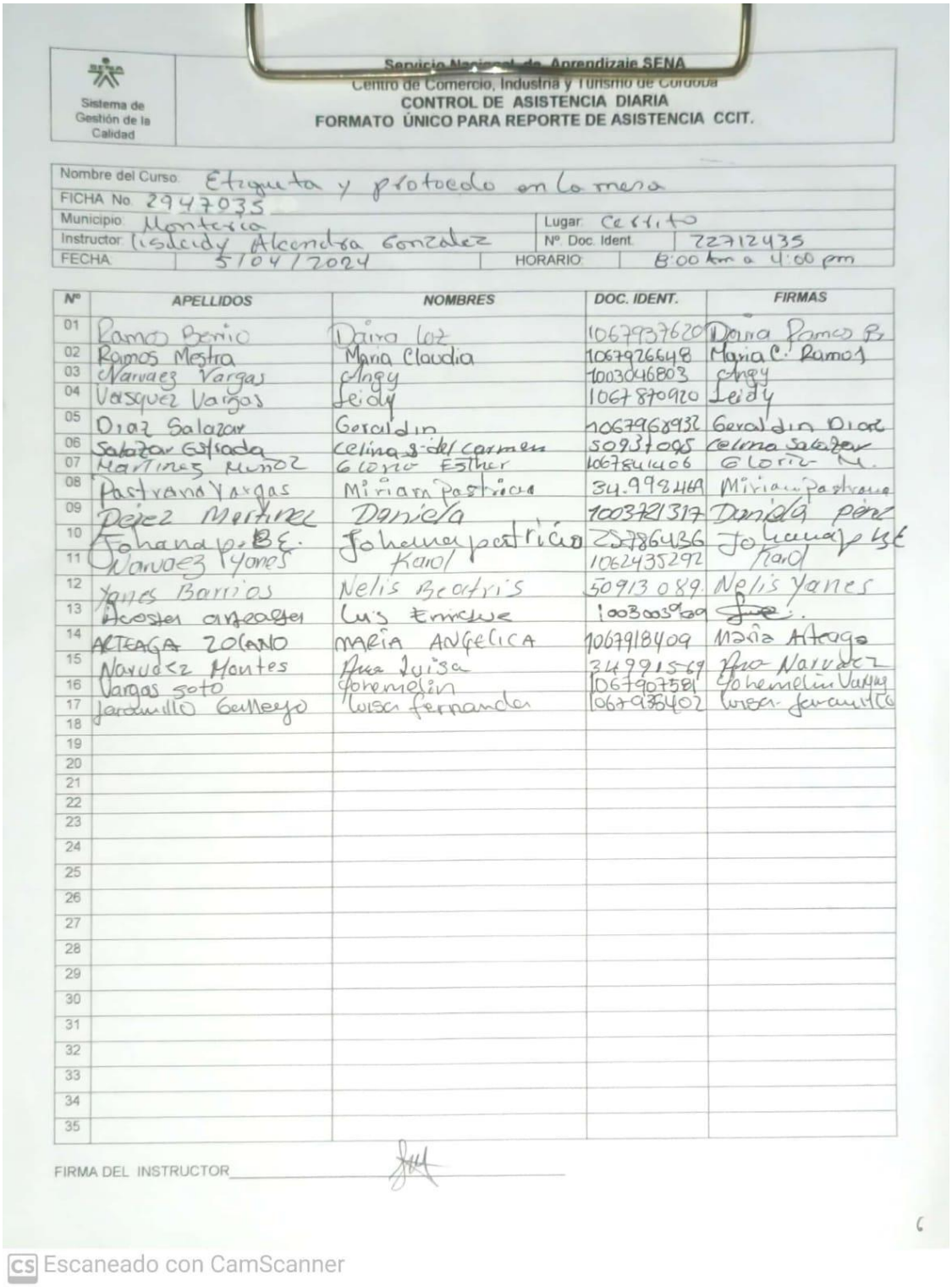
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio	Montería	Lugar	Cerrito
Instructor	Lisbeidy Alejandra Gonzalez	Nº Doc. Ident.	22712435
FECHA	1/04/2024	HORARIO	8:00 Am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Narvaez Vargas	Angy	1003046803	Angy.
02	Vasquez Vargas	Leidy	1061810920	Leidy
03	Diaz Salazar	Geraldin	1067968832	Geraldin Diaz
04	Martinez Muñoz	Gloria esther	1067841463	Gloria M.
05	Pastrana Vargas	Miriam Patricia	34998469	Miriam Pastrana
06	Perez Martinez	Daniela	1003721377	Daniela Perez
07	ARTEAGA ZOLANO	maria ANGELICA	1067908409	maria Arteaga
08	Acosta Arteaga	Luis Enrique	1003039109	
09	Yanes Barrios	Nelis Beatris	50913089	Nelis Yanes.
10	Narvaez yanes	Karol	1062435292	Karol
11	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C Ramos
12	Salazar Estrada	celina sofia del carmen	1093095	celina salazar
13	Ramos Berrio	Daira luz	1067937670	Daira Ramos B
14	Narvaez Montes	Luisa	34991569	Luisa Narvaez
15	Barba Espitia	Johana patricia	25786436	Johana pbe
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

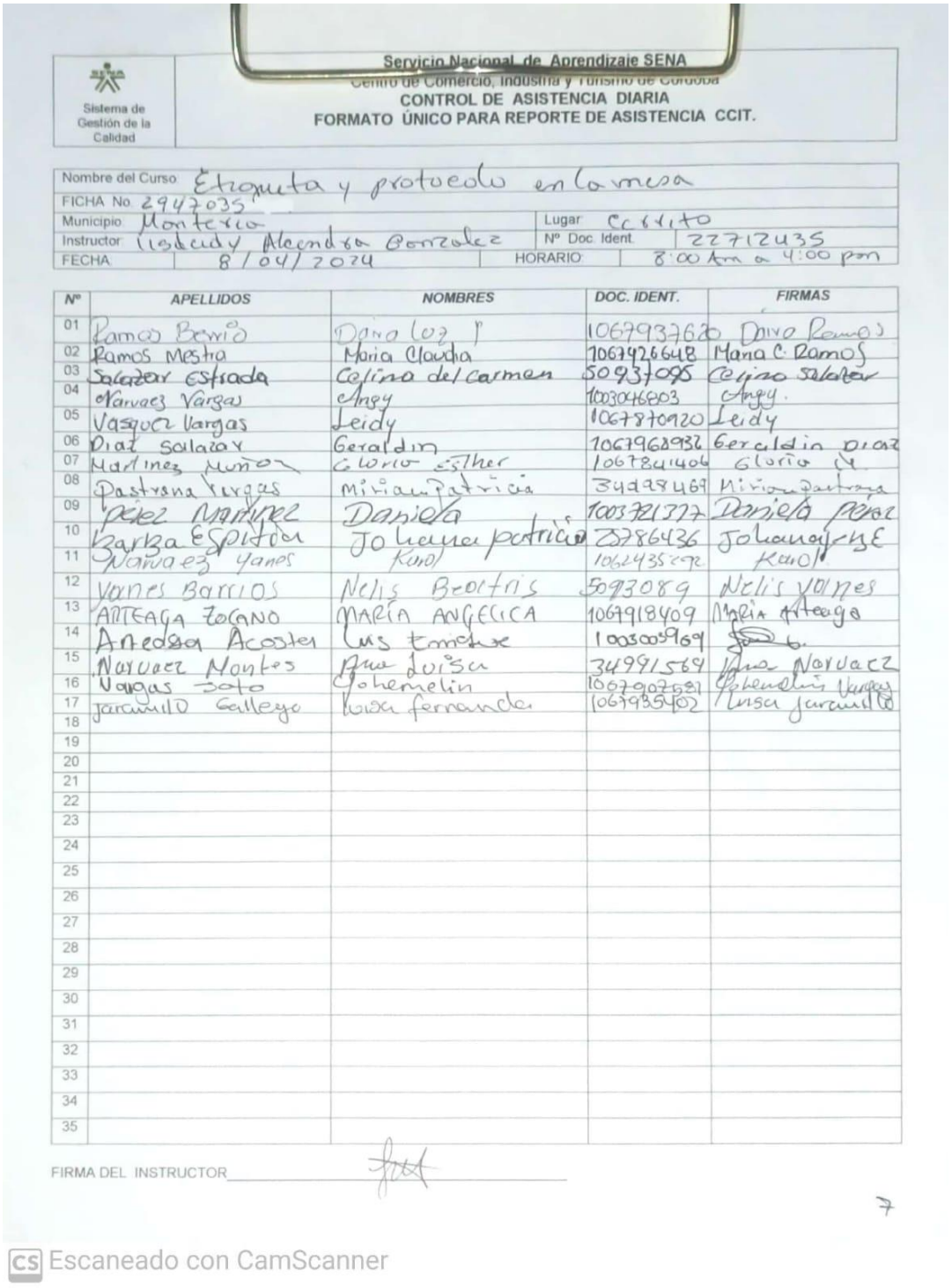
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio:	Montería	Lugar:	Cerrito
Instructor:	Lisleidy Alexandra Gonzalez	Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	5/04/2024	HORARIO:	8:00 am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ramos Berrio	Daira Luz	1067937620	Daira Ramos B.
02	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C. Ramos
03	Narvaez Vargas	Angy	1003046803	Angy
04	Vasquez Vargas	Leidy	1067870920	Leidy
05	Diaz Salazar	Geraldin	1067968932	Geraldin Diaz
06	Salazar Estrada	Celina del carmen	50937085	Celina Salazar
07	Martinez Muñoz	Gloria Esther	1067841406	Gloria M.
08	Pastrana Vargas	Miriam Patricia	34.998469	Miriam Pastrana
09	Perez Martinez	Daniela	1003721317	Daniela perez
10	Johana p. B.E.	Johana patricia	25786436	Johana p. B.E.
11	Narvaez Yanes	Karol	1062435292	Karol
12	Yanes Barrios	Nelis Beatris	50913089	Nelis Yanes
13	Acosta arteaga	Luis Enrique	1003003909	
14	ARTEAGA ZOLANO	MARIA ANGELICA	1067918409	Maria Arteaga
15	Narvaez Montes	Ana Luisa	34791569	Ana Narvaez
16	Vargas soto	Yohemelin	1067907581	Yohemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	Luisa fernanda	1067935402	Luisa Jaramillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

CS Escaneado con CamScanner



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba

Sistema de Gestión de la Calidad

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Etiqueta y protocolo en la mesa		
FICHA No.	2947035		
Municipio:	Montería	Lugar:	Cerrito
Instructor:	Lisbeidy Alejandra Gonzalez	Nº Doc. Ident.	22712435
FECHA:	8/04/2024	HORARIO:	8:00 Am a 4:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ramos Berrio	Diva Luz	1067937620	Diva Ramos
02	Ramos Mestra	Maria Claudia	1067926648	Maria C. Ramos
03	Salazar Estrada	Celina del carmen	50937095	Celina Salazar
04	Narvaez Vargas	Angy	1003046903	Angy.
05	Vasquez Vargas	Leidy	1067870920	Leidy
06	Diaz Salazar	Geraldin	1067968936	Geraldin Diaz
07	Martinez Muñoz	Gloria Esther	1067841406	Gloria M.
08	Pastrana Vergara	Miriam Patricia	34298469	Miriam Pastrana
09	Perez Martinez	Daniela	1003721377	Daniela Perez
10	Barba Espitia	Johanna patricia	25286436	Johanna B E
11	Narvaez Yanes	Karol	1062435292	Karol
12	Yanes Barrios	Nelis Beatris	5093089	Nelis Yanes
13	ARTEAGA ZOCANO	MARIA ANGELICA	1067918409	Maria Arteaga
14	Arrieta Acosta	Luis Emilio	1003009969	
15	Narvaez Montes	Ana Luisa	34991569	Ana Narvaez
16	Vargas Soto	Clemelin	1067907591	Clemelin Vargas
17	Jaramillo Gallego	Luisa fernanda	1067935402	Luisa Jaramillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

7

Escaneado con CamScanner

Fotos complementario etiqueta y protocolo ficha 2947035

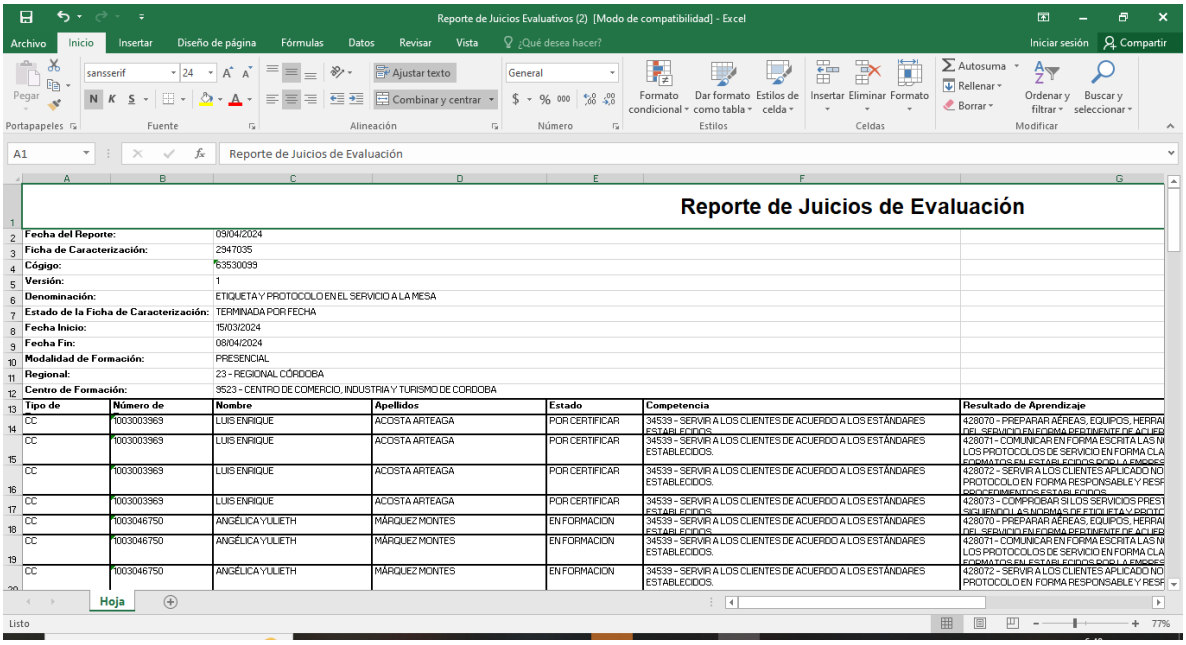



Etiqueta y
protocolo
2947035


Etiqueta y
protocolo
2947035



Pantallazo de los reportes evaluativos de etiqueta y protocolo ficha 2947035 cargado en el Drive del supervisor



Reporte de Juicios de Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

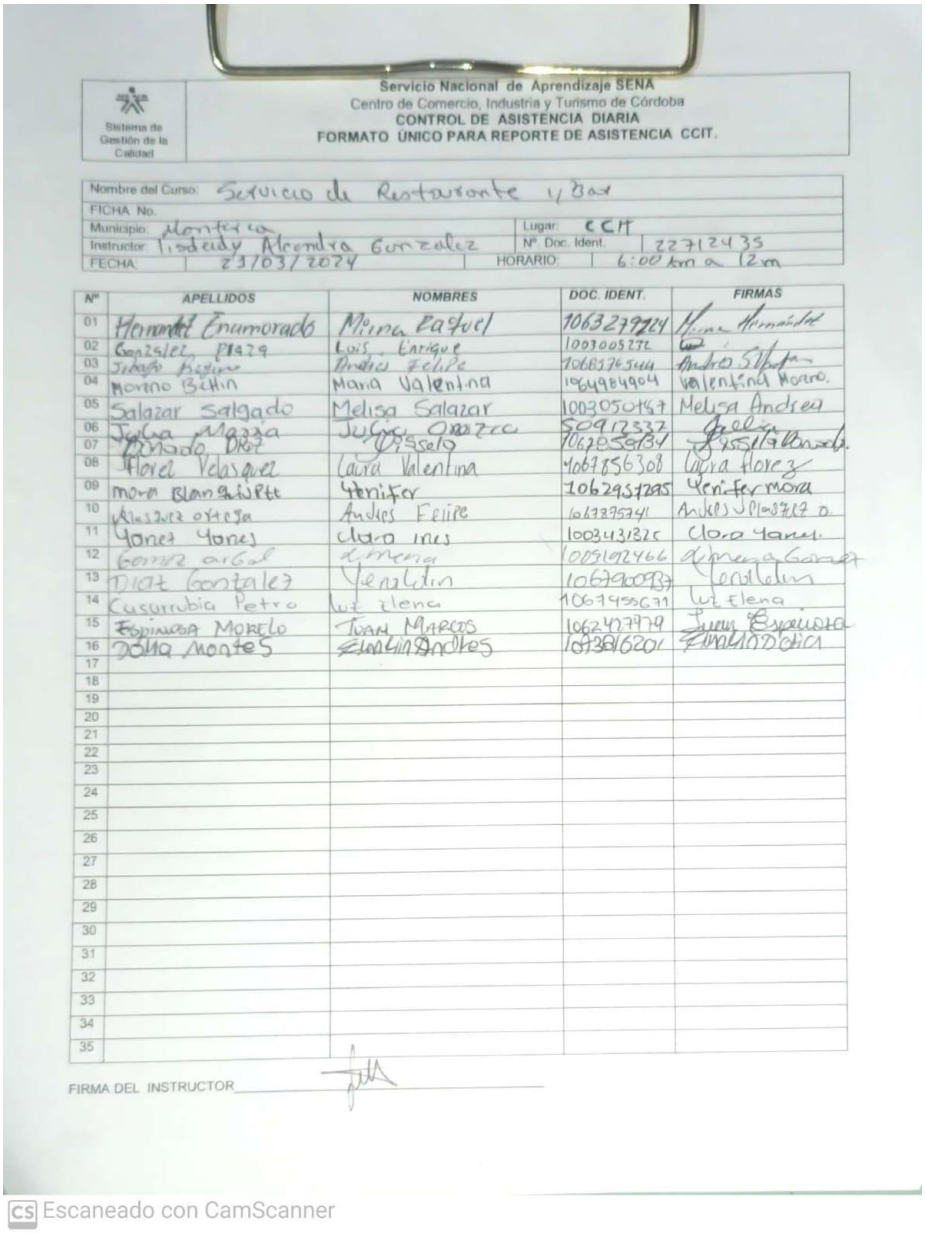
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/04/2024
Ficha de Caracterización:	2947035
Código:	63530099
Versión:	1
Denominación:	ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	15/03/2024
Fecha Fin:	08/04/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	3523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428070 - PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRA
CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428071 - COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS N
CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428072 - SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NO
CC	1003003969	LUIS ENRIQUE	ACOSTA ARTEAGA	POR CERTIFICAR	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428073 - COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PREST
CC	1003046750	ANGÉLICA YULIETH	MÁRQUEZ MONTES	EN FORMACION	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428070 - PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRA
CC	1003046750	ANGÉLICA YULIETH	MÁRQUEZ MONTES	EN FORMACION	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428071 - COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS N
CC	1003046750	ANGÉLICA YULIETH	MÁRQUEZ MONTES	EN FORMACION	34539 - SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.	428072 - SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NO

Guía etiqueta y protocolo

Anexo 4. Asistencia y foto a la formación servicio de restaurante y bar am ficha 2877834 los días 21 de marzo, 4, 11 de abril.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

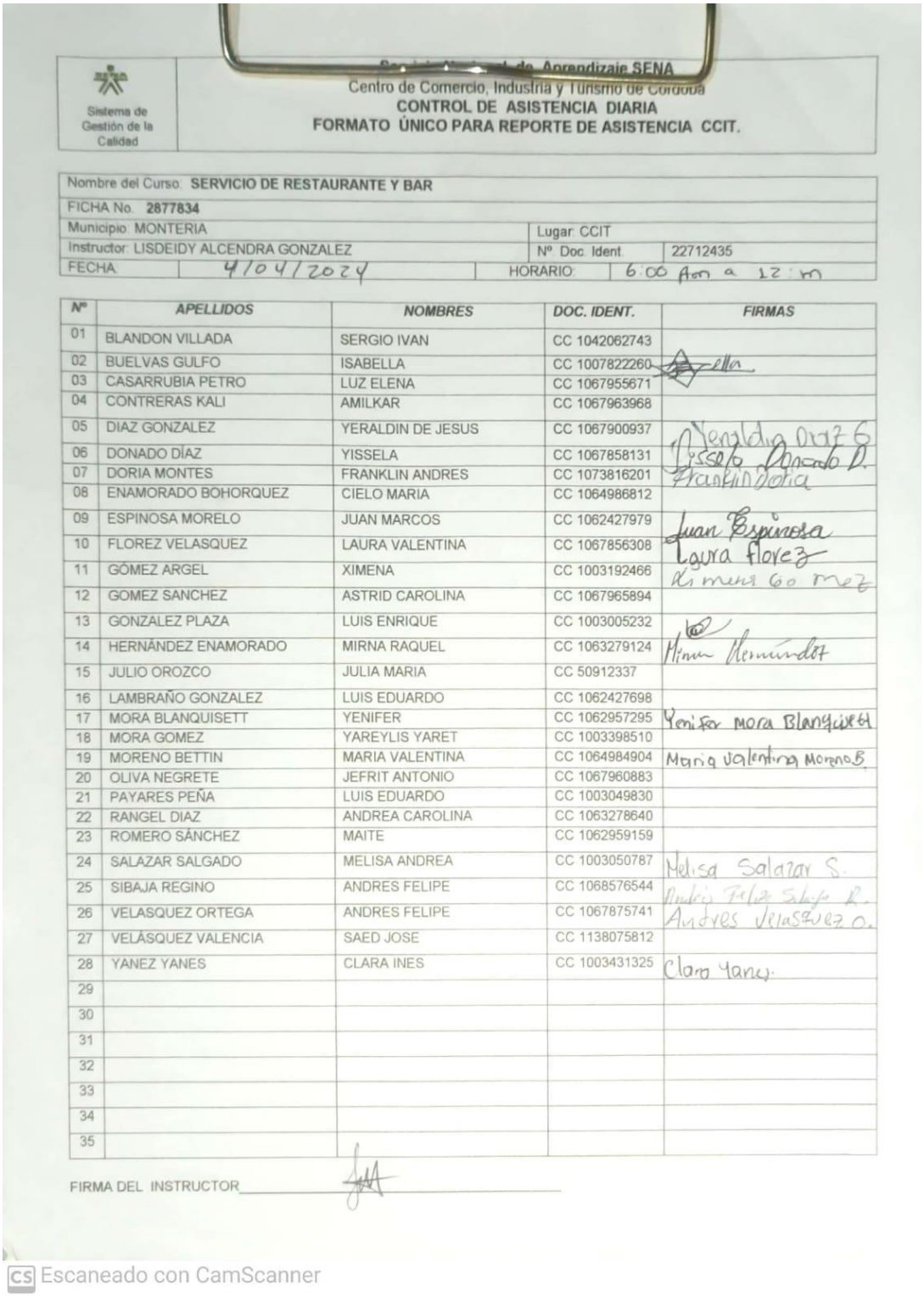
Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Servicio de Restaurante y Bar
FICHA No.
Municipio: Montería — Lugar: CCIT
Instructor: Yisleidy Alexandra Gonzalez — Nº. Doc. Ident.: 22712435
FECHA: 21/03/2024 — HORARIO: 6:00 am a 12 m

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hernandez Enamorado	Mirna Rafael	1063279724	
02	Gonzalez Plaza	Luis Enrique	1003005272	
03	Tejada Pestana	Andres Felipe	1068376544	
04	Moreno Bettin	Maria Valentina	1064984964	
05	Salazar Salgado	Melisa Salazar	1003050467	
06	Tejeda Mazza	Jugo Orozco	50917337	
07	Alvarado Diaz	Yisselo	1062056134	
08	Florez Velasquez	Laura Valentina	1067856308	
09	Mora Blanquett	Yenifer	1062957295	
10	Blanco ortega	Andres Felipe	1067375741	
11	Yanez Yanez	clara ines	1003431325	
12	Gomez arcal	dimena	1091092466	
13	Diaz Gonzalez	Yenifer	1067900837	
14	Cusurrubia Petro	luz elena	1067955671	
15	Espinosa Morelo	Juan Marcos	1062477979	
16	Tejada montes	Emanuel Andres	1073816201	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

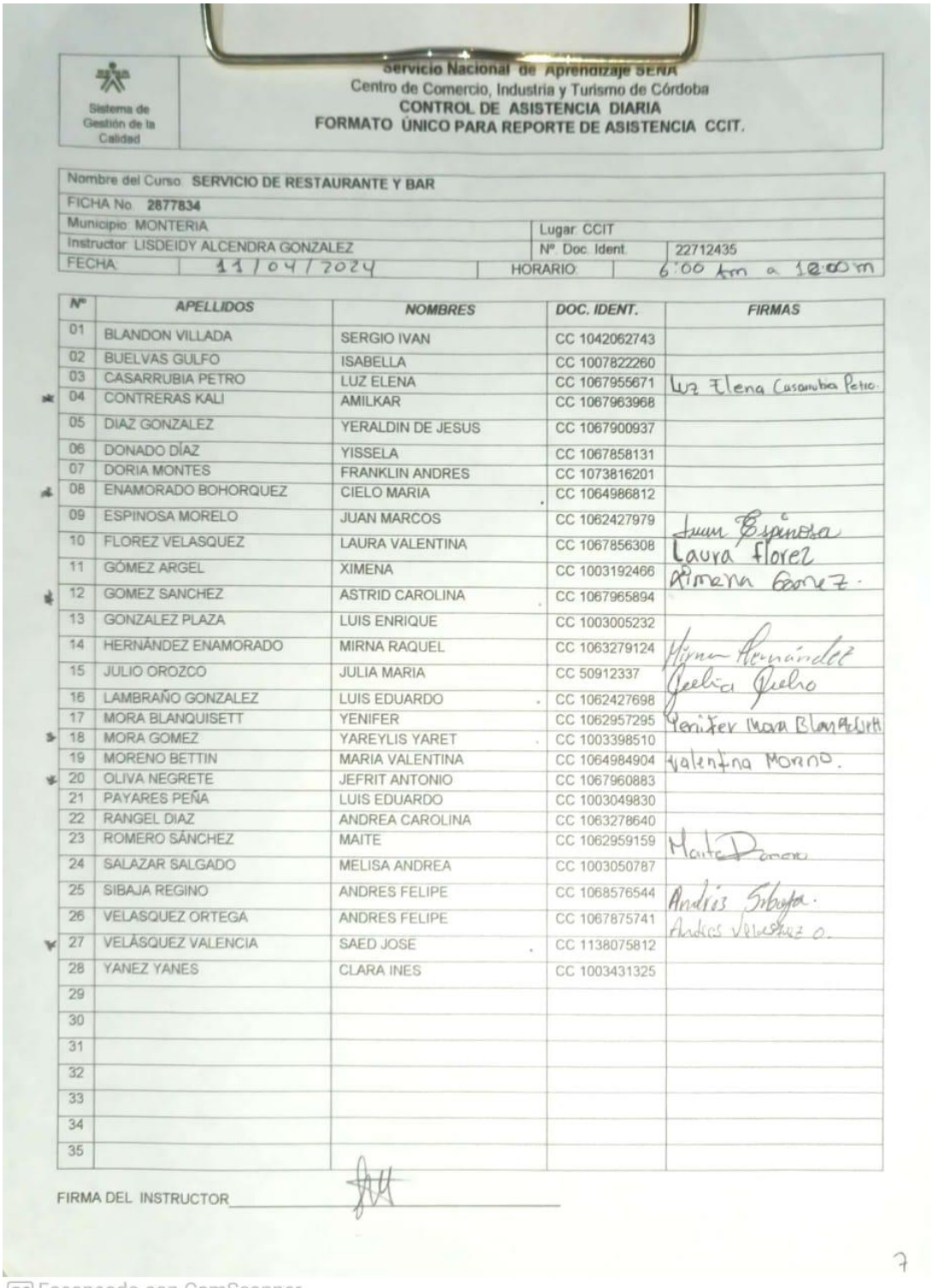
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: **SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR**			
FICHA No. **2877834**			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	4/04/2024	HORARIO:	6:00 Am a 12:m

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BLANDON VILLADA	SERGIO IVAN	CC 1042062743	
02	BUELVAS GULFO	ISABELLA	CC 1007822260	ella
03	CASARRUBIA PETRO	LUZ ELENA	CC 1067955671	
04	CONTRERAS KALI	AMILKAR	CC 1067963968	
05	DIAZ GONZALEZ	YERALDIN DE JESUS	CC 1067900937	Yeralding Diaz G.
06	DONADO DÍAZ	YISSELA	CC 1067858131	Yissela Donado D.
07	DORIA MONTES	FRANKLIN ANDRES	CC 1073816201	Franklin Doria
08	ENAMORADO BOHORQUEZ	CIELO MARIA	CC 1064986812	
09	ESPINOSA MORELO	JUAN MARCOS	CC 1062427979	Juan Espinosa
10	FLOREZ VELASQUEZ	LAURA VALENTINA	CC 1067856308	Laura Florez
11	GÓMEZ ARGEL	XIMENA	CC 1003192466	Ximena Gomez
12	GOMEZ SANCHEZ	ASTRID CAROLINA	CC 1067965894	
13	GONZALEZ PLAZA	LUIS ENRIQUE	CC 1003005232	
14	HERNÁNDEZ ENAMORADO	MIRNA RAQUEL	CC 1063279124	Mirna Hernández
15	JULIO OROZCO	JULIA MARIA	CC 50912337	
16	LAMBRAÑO GONZALEZ	LUIS EDUARDO	CC 1062427698	
17	MORA BLANQUISETT	YENIFER	CC 1062957295	Yenifer Mora Blanquisett
18	MORA GOMEZ	YAREYLIS YARET	CC 1003398510	
19	MORENO BETTIN	MARIA VALENTINA	CC 1064984904	Maria Valentina Moreno B.
20	OLIVA NEGRETE	JEFRIT ANTONIO	CC 1067960883	
21	PAYARES PEÑA	LUIS EDUARDO	CC 1003049830	
22	RANGEL DIAZ	ANDREA CAROLINA	CC 1063278640	
23	ROMERO SÁNCHEZ	MAITE	CC 1062959159	
24	SALAZAR SALGADO	MELISA ANDREA	CC 1003050787	Melisa Salazar S.
25	SIBAJA REGINO	ANDRES FELIPE	CC 1068576544	Andres Felipe Sibaja R.
26	VELASQUEZ ORTEGA	ANDRES FELIPE	CC 1067875741	Andres Velasquez O.
27	VELÁSQUEZ VALENCIA	SAED JOSE	CC 1138075812	
28	YANEZ YANES	CLARA INES	CC 1003431325	Clara Yanez.
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Escaneado con CamScanner



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			
FICHA No. 2877834			
Municipio: MONTERIA		Lugar: CCIT	
Instructor: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ		Nº. Doc. Ident.	22712435
FECHA:	11/04/2024	HORARIO:	6:00 am a 12:00 m

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	BLANDON VILLADA	SERGIO IVAN	CC 1042062743	
02	BUELVAS GULFO	ISABELLA	CC 1007822260	
03	CASARRUBIA PETRO	LUZ ELENA	CC 1067955671	Luz Elena Casarrubia Petro.
04	CONTRERAS KALI	AMILKAR	CC 1067963968	
05	DIAZ GONZALEZ	YERALDIN DE JESUS	CC 1067900937	
06	DONADO DÍAZ	YISSELA	CC 1067858131	
07	DORIA MONTES	FRANKLIN ANDRES	CC 1073816201	
08	ENAMORADO BOHORQUEZ	CIELO MARIA	CC 1064986812	
09	ESPINOSA MORELO	JUAN MARCOS	CC 1062427979	Juan Espinosa
10	FLOREZ VELASQUEZ	LAURA VALENTINA	CC 1067856308	Laura Florez
11	GÓMEZ ARGEL	XIMENA	CC 1003192466	Ximena Gomez.
12	GOMEZ SANCHEZ	ASTRID CAROLINA	CC 1067965894	
13	GONZALEZ PLAZA	LUIS ENRIQUE	CC 1003005232	
14	HERNÁNDEZ ENAMORADO	MIRNA RAQUEL	CC 1063279124	Mirna Hernández
15	JULIO OROZCO	JULIA MARIA	CC 50912337	Julia Julio
16	LAMBRAÑO GONZALEZ	LUIS EDUARDO	CC 1062427698	
17	MORA BLANQUISETT	YENIFER	CC 1062957295	Yenifer Mora Blanquisett
18	MORA GOMEZ	YAREYLIS YARET	CC 1003398510	
19	MORENO BETTIN	MARIA VALENTINA	CC 1064984904	Valentina Moreno.
20	OLIVA NEGRETE	JEFRIT ANTONIO	CC 1067960883	
21	PAYARES PEÑA	LUIS EDUARDO	CC 1003049830	
22	RANGEL DIAZ	ANDREA CAROLINA	CC 1063278640	
23	ROMERO SÁNCHEZ	MAITE	CC 1062959159	Maite Romero
24	SALAZAR SALGADO	MELISA ANDREA	CC 1003050787	
25	SIBAJA REGINO	ANDRES FELIPE	CC 1068576544	Andres Sibaja.
26	VELASQUEZ ORTEGA	ANDRES FELIPE	CC 1067875741	Andres Velasquez O.
27	VELÁSQUEZ VALENCIA	SAED JOSE	CC 1138075812	
28	YANEZ YANES	CLARA INES	CC 1003431325	
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

7

CS Escaneado con CamScanner

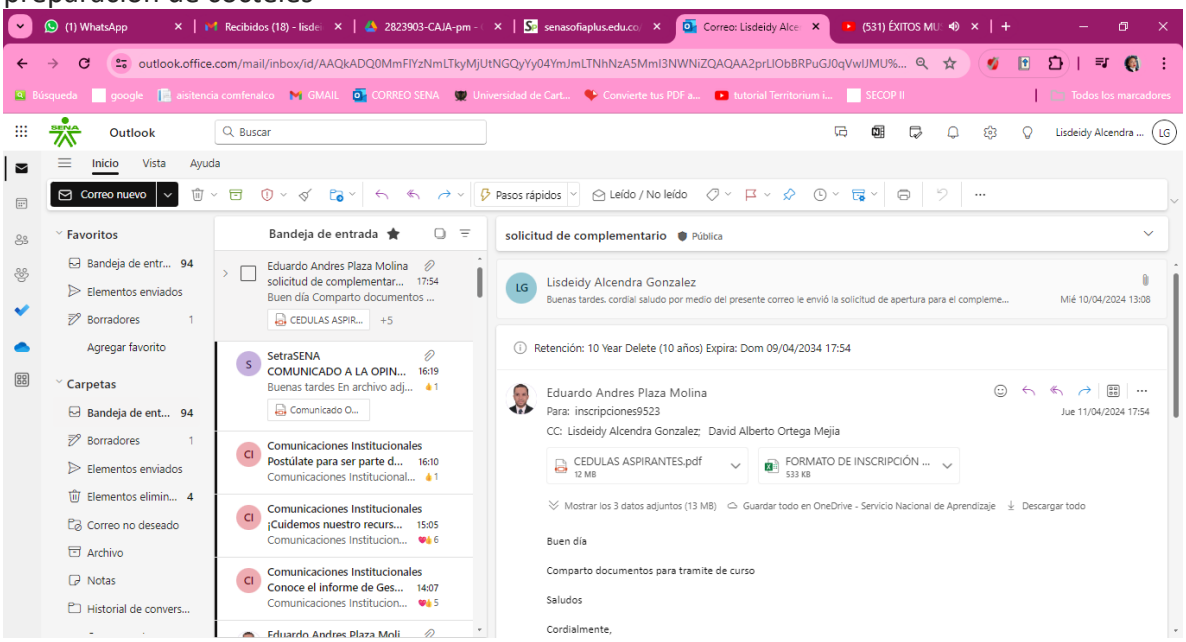
Fotos de ambiente servicio de restaurante y bar ficha 2877834




Servicio de Restaurante y Bar Am


Servicio de Restaurante y Bar am

Anexo 5. Pantallazo del correo de solicitud para apertura de complementaria en preparación de cocteles



Anexo 6. Actualización final de la guía de aprendizaje de Alojamiento de la ficha: 2823903 en el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices

Guía actualizada y completa servicio de alojamiento ficha 2823903

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN

PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación**: Técnico en Servicio de Alojamiento
- **Código del Programa de Formación:** 633409
- **Nombre del Proyecto:** Prestación del Servicio de Alojamiento bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el registro de llegada y salida del huésped según protocolos de servicio, normatividad vigente y requisitos legales.
- **Competencia:**
  - MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 005 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - 26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
  - 26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
  - 26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
  - 26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS
  - 26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES

1

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz

En esta guía encontrará una serie de actividades que lo llevarán a alcanzar los resultados de aprendizaje del programa de formación y cuyo objetivo es que adquiera o fortalezca los conocimientos, las habilidades y las destrezas que le permitan desempeñarse de manera eficiente al momento de prestar el servicio de recepción hotelera, así mismo se busca que logre comunicarse en español e inglés de manera asertiva con huéspedes y clientes aplicando estándares de calidad que aporten a la sostenibilidad del establecimiento.

Para alcanzar el objetivo propuesto es indispensable que desarrolle de manera organizada, colaborativa y oportuna las actividades planteadas en esta guía, así mismo tenga presente que cuenta con acompañamiento del equipo de instructores. Es importante que esté dispuesto a utilizar las herramientas tecnológicas que reciba en formación y otras que de manera autónoma explore en el entorno Tic.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



https://conceptodefinicion.de/wp-content/uploads/2013/09/check-in-2.jpg

3.1 - ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL

Las funciones de la Recepción en un Hotel o establecimiento de hospedaje se identifican con el cumplimiento de las etapas que constituyen el ciclo de estadía del huésped que son:

- Preventa de habitaciones o proceso de reservas
- Registro de entrada
- Atención a solicitudes del huésped
- Control de ocupación
- por último, registro de salida del huésped.

La aplicación de este ciclo estructura las funciones básicas de la recepción, para desarrollar estas funciones es necesario disponer de equipos de comunicación adecuados;

- Un software hotelero
- Los procedimientos de información que generen la documentación necesaria para ejercer el control de la operación
- y por último lo más importante un personal con un perfil orientado al servicio y atención al huésped.

El personal de recepción está literalmente al frente de lo que llamamos la línea de imagen o cara del Hotel, por esta razón la variedad de talentos y habilidades necesarias para satisfacer a los huéspedes hace que el trabajo de la recepción sea interesante y gratificante.

RAP1.

IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.

1. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Los conocimientos previos que necesitas son los siguientes: Concepto de hotel, Características de un hotel y Estructura organizativa de un hotel

Instrucciones: Relaciona ambas columnas, escribiendo la letra correspondiente en el paréntesis de la columna izquierda.

1.	( )	Los hoteles están clasificados en una serie de categorías de acuerdo a los servicios, posicionamientos y comodidades que prestan al huésped.	**A.** hotel
2.	( )	Establecimiento que ofrece alojamiento a las personas que viajan fuera de su lugar de residencia	**B.** tamaño
3.	( )	Deberán estar ubicados en edificios construidos con materiales de primera calidad que ofrezcan condiciones de alto confort y distinción; las instalaciones generales y de las habitaciones serán de excelente calidad.	**C.** cuatro estrellas
4.	( )	Puede ser pequeño, mediano o grande. El número de habitaciones es un factor importante.	**D.** ubicación
5.	( )	El que este bien ubicado, es uno de los principales criterios de selección para los viajeros en el momento de elegir un hotel.	**E.** categoría

Video complementario: ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCION DE UN HOTEL, Autor: ILERNA Online,



LINK del Video: https://www.youtube.com/watch?v=FsGRdJYCLbI

2. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. ACTITUDES, COMPORTAMIENTOS Y ACCIONES REALIZADAS POR EL RECEPCIONISTA.

A continuación, se presenta lo siguiente.

Video: Primeras impresiones de la recepción" Segmento poco profesional de la recepción, Autor: Educational Institute,



Link: "Front Desk First Impressions" Front Desk unprofessional segment (youtube.com)

Analice las actitudes, comportamientos y acciones realizadas por el recepcionista.

Elabore una lista de los aspectos con los cuales esta y no está de acuerdo; y cómo esos aspectos pueden fortalecer o debilitar la calidad en el servicio al huésped.

Ambiente Requerido: Aula dotada con equipos de cómputo.

Materiales: Cuaderno de anotaciones, esferos, lápiz, papel periódico, bond o cartulina, marcadores, tijeras, recortes de revistas.

Video complementario: LA GANADORA LA GANADORA DEL CONCURSO A LA MEJOR RECEPCIONISTA ES ESPAÑOLA, LINK del Video: https://www.youtube.com/watch?v=vQSOH6rhCKk

6. ACTIVIDAD DE APREDIZAJE. REALIZAR OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS PARA ELABORAR LA CUENTA DEL HUÉSPED.

Apropiarse del conocimiento de las operaciones básicas matemáticas (suma, resta, multiplicación, división, aplicación de porcentajes).

Investigar en diferentes fuentes y de acuerdo con las indicaciones del instructor desarrollar taller de operaciones matemáticas básicas, de acuerdo con las necesidades del área.

Las tarifas netas de las habitaciones que estaremos ocupando para realizar las actividades son las siguientes:

HABITACIONES	TARIFA NETA
Twin o Ks sencilla	$ 120.000
Twin o Ks doble	$ 150.000
Twin o Ks triple	$ 170.000
Jr.	$ 200.000
Mt.	$ 300.000
SP.	$ 700.000

EJERCICIO 1.

La señorita Claudia Hernández empleada de la Compañía Amigos de Colombia.

ocupa la habitación Twin sencilla N° 611.

para una estancia de 3 noches.

La tarifa corporativa para su empresa es de $120.000 con seguro hotelero incluido

al registrarse hizo un depósito de $500.000 Calcular:

Establecer el valor

a. Valor total de la estadía.

b. Determinar si al hacer check-out la Sra. Hernández debe pagar excedente o se le debe hacer devolución.

3. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. CARACTERÍSTICAS DEL CAJERO

- **PERSONALES**
  - ✓ excelente presentación
  - ✓ puntual
  - ✓ honesto
  - ✓ activo
  - ✓ organizado
  - ✓ honrado
- **DE RELACIONES HUMANAS:**
  - ✓ buen fisonomista
  - ✓ trato amable
  - ✓ Consciente de lo que su labor representa en la imagen del hotel
- **TÉCNICAS Y EXPERIENCIA:**
  - ✓ Manejo de máquinas registradoras y calculadoras
  - ✓ Conocimientos sobre hotelería

Instrucciones: Con los contenidos abordados anteriormente, realiza el llenado del siguiente cuadro. Una vez socializados los temas analiza cuidadosamente las actitudes, habilidades y conocimiento del cargo que se relacionen con tu personalidad y escríbelos en el cuadro comparativo explicando porque te sientes identificado con estos.

PRESONALES	DE RELACIONES HUMANAS	TECNICAS Y EXPERIENCIAS

4. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. RELACIONES INTERDEPARTAMENTALES

Instrucciones: Relaciona los siguientes enunciados con la letra que consideres correcta

1. ( )	Informa a contabilidad cuando un huésped ha sobrepasado el crédito otorgado, para que se ponga al corriente.	**A.** Recepción
2. ( )	Una vez que el huésped pagó su cuenta, el cajero deberá de entregar el pase de salida correspondiente.	**B.** Ventas
3. ( )	Entrega los "vouchers" (pagares) de las tarjetas de crédito solicitadas a los huéspedes en el momento de su registro.	**C.** Auditoría Nocturna
4. ( )	Se encarga de requerir el pago de las notas enviadas por los cajeros al área de Cuentas por Cobrar.	**D.** Crédito y Cobranzas
5. ( )	Notifica la llegada de grupos o realización de Convenciones, el periodo de estancia, la forma del manejo de cuentas y las formas de pago.	**E.** Botones

5. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. TERMINOLOGÍA contable

Instrucciones: Coloca dentro del cuadro la letra que corresponda a su definición.



***Glosario hotelería*. (2024). SlideShare; Slideshare. https://es.slideshare.net/juamy2/glosario-hoteleria,**

A. Es un documento mercantil que refleja toda la información de una operación de compraventa.

B. Es una carga fiscal sobre el consumo, es decir financiado por el consumidor y corresponde al 16%.

C. Impuesto sobre Hospedaje (3%).

D. Moneda extranjera.

E. Personas que logran tener preferencia cuando se establecen relaciones comerciales. Puede ser para el pago total de los alimentos, estancia o cualquier otro tipo de servicio.

F. Porcentaje de rebaja o reducción de una cantidad, bien o servicio.

G. Registro Federal de Contribuyentes se hace ante las oficinas del Servicio de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público.

H. Tarjeta que permite a su titular que sus compras sean cargadas directamente de los fondos que mantiene en una cuenta en una institución de depósito.

I. Tarjeta que permite hacer compras sin la obligación de desembolsar la totalidad del dinero en el acto y con la posibilidad de devolverlo en varios plazos.

J. Trabajador que, mediante la operación de una máquina registradora, cobra a los clientes las cantidades amparadas por las notas respectivas o marcadas en las mercancías, entregando al cliente la copia de la nota de venta o la tira de la registradora.

6. ACTIVIDAD DE APREDIZAJE. REALIZAR OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS PARA ELABORAR LA CUENTA DEL HUÉSPED.

Apropiarse del conocimiento de las operaciones básicas matemáticas (suma, resta, multiplicación, división, aplicación de porcentajes).

Investigar en diferentes fuentes y de acuerdo con las indicaciones del instructor desarrollar taller de operaciones matemáticas básicas, de acuerdo con las necesidades del área.

Las tarifas netas de las habitaciones que estaremos ocupando para realizar las actividades son las siguientes:

HABITACIONES	TARIFA NETA
Twin o Ks sencilla	$ 120.000
Twin o Ks doble	$ 150.000
Twin o Ks triple	$ 170.000
Jr.	$ 200.000
Mt.	$ 300.000
SP.	$ 700.000

EJERCICIO 1.

La señorita Claudia Hernández empleada de la Compañía Amigos de Colombia.

ocupa la habitación Twin sencilla N° 611.

para una estancia de 3 noches.

La tarifa corporativa para su empresa es de $120.000 con seguro hotelero incluido

al registrarse hizo un depósito de $500.000 Calcular:

Establecer el valor

a. Valor total de la estadía.

b. Determinar si al hacer check-out la Sra. Hernández debe pagar excedente o se le debe hacer devolución.

EJERCICIO 2.

La Sra. Gloria Jiménez reservo una habitación sencilla en el hotel las brisas por dos noches; la tarifa acordada es de $120.000 más IVA.

La Sra., a última hora decidió viajar con su hijo de 12 años, pero no realizó el cambio en su reservación.

Al registrase, pudieron hospedarla sin problemas en una habitación con acomodación Twin doble, pero debe cancelar por el pax adicional $30.000.

Adicionalmente por su estadía, tuvo consumos por valor de $80.000. determinar.

Establecer el valor

a. Valor de la habitación

b. Valor total del alojamiento

c. Valor total de la estadía

EJERCICIO 3.

El Sr. Carlos González se hospeda en el hotel Colombia por cuenta de su empresa por dos noches:

La tarifa corporativa de la habitación estándar sencilla es de $120.000.

para poder acomodarlo con su esposa y sus dos hijos, el hotel lo aloja en una habitación Jr.

La tarifa fin de semana es de $ 200.000 para una o dos personas y cada persona adicional tiene un valor de $ 35.000.

Adicionalmente tuvieron consumos por valor de $ 242.000 con impuestos incluidos.

DETERMINAR EL VALOR

a. Valor de la estadía por cuenta de la empresa

b. Valor de la estadía cuenta personal (familiar)

c. El Sr. González pagara el 60% de su cuenta personal con tarjeta de cerdito y el 40% en efectivo, determine el valor correspondiente a cada forma de pago.

7. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. ESTADO DE CUENTA Y REPORTE GENERAL DE CAJA (PRÁCTICA INTEGRADORA)

a. Los Estados de Cuenta. Registra los cargos y abonos, determina los saldos.

EJERCICIO # 1

Torres Antonio Mt. 611
1 adulto por 3 noches
Fecha de llegada 11 de mayo 2022
Depósito $ 1.500.000

11	Bar	222.900
11	Larga distancia	17.800
13	Larga distancia	11.100
13	Lavandería	167.200
11	Pago a Cuenta	2.500.000
11	Restaurante	580.000
11	Restaurante	520.000
13	Servicio a cuartos	289.000

EJERCICIO # 2

Correa Carlos
Twin 607, 608, 609 Dobles
6 adultos por 3 noches
Fecha de llegada 11 de mayo 2022 Sin depósito

11	Servicio a cuartos	47.250
11	Varios	70.000
11	Larga distancia	167.500
13	Pago a Cuenta	450.000
11	Restaurante	111.800
13	Larga distancia	73.200
13	Restaurante	11.140
14	Tintorería	73.000

EJERCICIO #3

Pedro Torres SP 701
2 adultos, 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022. Sin Depósito

11	Servicio a Cuarto	332.000
11	Bar	256.200
13	Larga distancia	20.300
11	Larga distancia	28.200
13	Restaurante	248.090
11	Pago a cuenta	550.000
11	Restaurante	116.200
12	Servicio a cuarto	389.200
13	Lavandería	87.200
11	Tintorería	85.000

EJERCICIO #4

Sandra Díaz Jr. 507
2 adultos, 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022 Depósito de $ 1.200.000

13	Bar	165.000
11	Larga Distancia	11.620
11	Pago a cuenta	850.000
13	Restaurante	415.200
11	Restaurante	96.200
14	Restaurante	40.100
13	Tintorería	14.000
14	Varios	200.000
11	Bar	101.120
12	Lavandería	11.600

EJERCICIO # 5

Leonor Pérez Mt. 601
2 adultos por 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022
Depósito de 2 noches con impuestos

13	Bar	111.000
11	Larga distancia	88.500
11	Lavandería	78.200
11	Pago a Cuenta	450.000
13	Restaurante	211.000
11	Restaurante	139.800
13	Servicio a Cuarto	15.500
12	Tintorería	69.000
11	Servicio a Cuarto	175.200
11	Varios	58.900

8. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. RECONOCE LAS POLÍTICAS DE MANEJO DE CAJA

De acuerdo a los videos vistos y socializados en clase y apoyándose en otras consultas responda:

a. Construya un mapa de la recepción con funciones del área de caja-recepción
b. Elabore el perfil del cargo, cajero de recepción
c. Identifique la dotación (elementos y equipo) que debe tener el área de caja para su funcionamiento

9. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. REALIZAR CARGOS A CUENTA HUESPED Y LOS FORMATOS DE SOPORTE

Teniendo en cuenta la bibliografía entregada por el instructor realizar:

a. Defina que es una tarjeta de registro de huésped
b. Identifique los formatos que se utilizan en el área para soportar los cargos y procedimientos y elabore un instructivo de uso (infografía) y socializarlo en el ambiente de formación.

Anexo 5. Actualización y desarrollo de la guía de aprendizaje de servicio de Restaurante y Bar ficha: 2877834 en el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
- Código del Programa de Formación: 635301
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de**
- **servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas**
- Fase del Proyecto: Diagnostico
- Actividad de Proyecto: **Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del**
- **sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés**

Competencia

- **SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS 260201017 EQUIVALE A LA NORMA NTS-USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- 1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO.
- 2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS.
- 3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO
- 4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

2. PRESENTACIÓN

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

Realice la siguiente lectura:

El Joven y el helado

Erase un domingo soleado, un joven quería llevar a su casi novia a comer un helado para afianzar la relación, por tanto, para poder llevarla contó las monedas que tenía en su bolsillo, se alegró pues vio que tenía $30.000 pesos.

Muchas cosas se le pasaron por la cabeza, conocer un lugar interesante de su ciudad, por ejemplo, llevarla al parque o al museo, al cine o a un restaurante, pero considerando los precios de los pasajes opto por algo más económico porque le quería llevar una rosa.

Decidió recogerla en su casa para luego llevarla a un parque cercano a comer un helado y declarar su amor. Una vez juntos en el parque, la casi novia le exige un helado de ron con pasas con todas las salsas y él pide un cono de helado sencillo, pensando en que tenía que guardar para los pasajes de regreso a la casa. La única persona que los atiende se encuentra al lado de su carrito y del baño público, a primera vista, su cabello está desordenado, tiene tatuajes en todo el brazo y en las manos, grandes anillos brillantes, piercings en las orejas y en los labios. La ropa sucia se le nota por debajo del delantal mugriento donde guarda las ganancias y unos guantes que al parecer no ha usado en todo el día.

Al momento de acercarse al puesto, la pareja saluda cortésmente a la persona, pero no encuentran una respuesta amable ni la atención del vendedor, al parecer algo estaba pasando en su celular. Una vez hecho el pedido, la vendedora procedió a preparar el helado; sin embargo, se tomó más tiempo del esperado por los clientes, esto porque varias cosas le han sucedido. Se acabaron las servilletas, la cuchara del helado se cayó, la lavo rápidamente en un recipiente con agua sucia y la secó con el mismo limpión con el que limpia el carro.

A ella en lugar de lo pedido le entregó una paleta de agua y a él en lugar del cono sencillo le dio un brownie con helado.

Luego de 20 minutos, ellos reciben los helados que habían pedido, él pregunta ¿cuánto es? A lo que la vendedora responde: "son 5000 pesos". El joven entrega un billete de $10.000 y recibe como vueltas solo $2000 pesos, sin darse cuenta de lo sucedido.

Ambos vuelven a sus casas, momento en el cual termina en tragedia su día, pues, por un lado, la casi novia lo deja en la friendzone, se da cuenta que le falta dinero y para rematar se siente enfermo: tiene escalofríos y le duele el estómago.

Desarrolle las siguientes actividades con base en la lectura anterior en grupos de trabajo colaborativo definidos por el instructor:

A. ¿Cuáles son los aspectos relacionados con el servicio que le parecen relevantes o que afectan la situación?

B. ¿Cómo le parecieron los procesos relacionados con la limpieza y el orden a la hora de servir alimentos?

C. Mencione algunos de los aspectos importantes relacionados con el manejo del dinero y as estrategias que utiliza para evitar confusiones.

D. Escriba algunas recomendaciones que desde su perspectiva contribuirían a solucionar la situación y prestar un mejor servicio.

E. Si hubiese contado con mayores recursos económicos, ¿a qué otro lugar llevaría a la casi novia y cuánto dinero debería tener?

F. ¿Cuáles serían las razones para escoger ese lugar?

Socialice las respuestas mediante una mesa redonda orientada por su instructo.

2. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. EL RESTAURANTE

Analice los siguientes recursos en línea y tome nota de las características de los establecimientos que en ellos se describen.

- El Celler de Can Roca: estos tres hermanos son los mejores cocineros del mundo. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=NiAgHMPbo-Y
- Fritanga Doña segunda - Los Insaciables Fritanga. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=DtPr2c0ycoA
- La Cacik. En el Websid: http://www.lacacik.com.co/
  YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=-yMob4KKW9s
- Central YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=8Q6TN4vVUoU
  https://www.google.com/search?q=documental+en+netfix+restaurante+central&oq=documental+en+netfix+restaurante+central+&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIJCAEQIRgKGKABMgkIAhAhGAoYoAEyCQgDECEYChigATIHCAQQIRiSAzIHCAUQIRiSAzIHCAYQIRiSAzIHCAcQIRiSAzIHCAgQIRiSAzIHCAkQIRiSA9IBCTIyMTk2ajBqNKgCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8#fpstate=ive&vld=cid:6ffe20aa,vid:bspCZK0F7rk,st:0
- Alquimico Yhttps://www.youtube.com/watch?v=UJGaqzr5A9A
- Paradiso Bar YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=Q77VTzyAe7I
- Bares temáticos YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=hSEg7w2t798
- Café unión YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=KElemVAW1Uk
- Cafeteria YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=4cbeY68FHAM
- Cafería Caffè Florian Venice, Italy YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=fGiXh6xq01E
- Tostao café & pan YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=1IpFHyPIw7w
  https://www.youtube.com/watch?v=1IpFHyPIw7w

Determine las similitudes y diferencias entre los establecimientos gastronómicos relacionados en los videos y en las páginas web suministradas y registre los datos en la Tabla 2
Tabla 2 Comparativo establecimientos de Alimentos y Bebidas.

COMPARATIVO ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDA		
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	**SIMILITUDES**	**DIFERENCIAS**
RESTAURANTES		
CAFÉS		
BARES		

3. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

Organice con sus compañeros equipos de trabajo de igual número de participantes y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica Puzzle (equipos base y equipos de expertos) y realice la lectura de la unidad asignada por el instructor para cada grupo, del libro

Historia de la Gastronomía de Cecilia Isabel Gutiérrez (2012).
Link del PDF: file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Historia_de_la_gastronomia_pdf.pdf

Recuerde tomar nota de los aspectos relevantes de la lectura como fechas, protagonistas y sucesos.

Complemente las lecturas observando los vídeos:

Línea del tiempo HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA. En YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=2TNePwrMBfs

Historia de los restaurantes. En YouTube https://www.youtube.com/watch

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que en cada uno quede un representante de cada equipo de expertos, socialice los aspectos relevantes de la lectura y videos anteriores, como fechas y sucesos para obtener un panorama de todo el documento. 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.

4. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Elabore un cuadro sinóptico sobre los tipos de establecimientos de Alimentos y Bebidas a partir de la lectura de los siguientes recursos y otros sugeridos por su instructor:

Recursos electrónicos de la Biblioteca SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

- GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. hotr0409. ProQuest Ebook Central. Capítulo 2- numeral 3. Tipología y clasificación de los establecimientos.
- SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POS SERVICIO EN EL RESTAURANTE. UF0059 (2a. ed.), IC Editorial, 2018. ProQuest Ebook Central. Capítulo 1-numeral 2. Tipos de servicio según la fórmula de la restauración.
- Resolución 139 de 2012 Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública. SECCIÓN I. ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA. División 56. Actividades de servicios de comidas y bebidas. En la Base de Datos Leyex.info.

Recursos físicos de las diferentes Biblioteca SENA del país

- GUÍA DE GESTIÓN DE SERVICIOS EN BARES Y CAFETERÍAS. Juan Pedro Rodríguez Montalvo. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo-Santander/Barrancabermeja.
- RESTAURANTES, CAFETERÍAS, BARES Y CATERING: manual práctico. Antonio Madrid Vicente. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.
- OPERACIONES Y PROCESOS EN LOS SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA. Roser Vives Serra Gonzalo Herrero Arroyo. Ubicación: Antioquia/Rionegro General. El libro del cafetería1 . Ignacio H. de la Mota. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo Cundinamarca/Agro empresarial.

5. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. CARACTERIZAR LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS SEGÚN TIPOLOGÍAS Y CATEGORÍAS.

Consulte ¿qué son? y las características de los premios Michelin, Zagat, James Beard, premios Repsol y los premios La Barra, catalogados como los más importantes de la gastronomía.

Participe en el foro orientado por su instructor, argumentando:

a. ¿Cuál de estas premiaciones representa más para la gastronomía?

b. ¿Cuáles son los establecimientos colombianos más reconocidos a nivel nacional e internacional y por qué obtuvieron dicho reconocimiento?

c. ¿Qué aporta un reconocimiento o premiación en beneficio de un establecimiento de alimentos y bebidas?

d. ¿De qué manera estos reconocimientos atraen a los turistas?

e. ¿Por qué establecimientos como Andrés Carne de Res o Crepes & Waffles son reconocidos?

6. ACTIVIDAD DE APREDIZAJE. REALIZAR OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS PARA ELABORAR LA CUENTA DEL HUÉSPED.

Apropiarse del conocimiento de las operaciones básicas matemáticas (suma, resta, multiplicación, división, aplicación de porcentajes).

Investigar en diferentes fuentes y de acuerdo con las indicaciones del instructor desarrollar taller de operaciones matemáticas básicas, de acuerdo con las necesidades del área.

Las tarifas netas de las habitaciones que estaremos ocupando para realizar las actividades son las siguientes:

HABITACIONES	TARIFA NETA
Twin o Ks sencilla	$ 120.000
Twin o Ks doble	$ 150.000
Twin o Ks triple	$ 170.000
Jr.	$ 200.000
Mt.	$ 300.000
SP.	$ 700.000

EJERCICIO 1.

La señorita Claudia Hernández empleada de la Compañía Amigos de Colombia.

ocupa la habitación Twin sencilla N° 611.

para una estancia de 3 noches.

La tarifa corporativa para su empresa es de $120.000 con seguro hotelero incluido

al registrarse hizo un depósito de $500.000 Calcular:

Establecer el valor

a. Valor total de la estadía.

b. Determinar si al hacer check-out la Sra. Hernández debe pagar excedente o se le debe hacer devolución.

EJERCICIO 2.

La Sra. Gloria Jiménez reservo una habitación sencilla en el hotel las brisas por dos noches; la tarifa acordada es de $120.000 más IVA.

La Sra., a última hora decidió viajar con su hijo de 12 años, pero no realizó el cambio en su reservación.

Al registrase, pudieron hospedarla sin problemas en una habitación con acomodación Twin doble, pero debe cancelar por el pax adicional $30.000.

Adicionalmente por su estadía, tuvo consumos por valor de $80.000. determinar.

Establecer el valor

a. Valor de la habitación

b. Valor total del alojamiento

c. Valor total de la estadía

EJERCICIO 3.

El Sr. Carlos González se hospeda en el hotel Colombia por cuenta de su empresa por dos noches:

La tarifa corporativa de la habitación estándar sencilla es de $120.000.

para poder acomodarlo con su esposa y sus dos hijos, el hotel lo aloja en una habitación Jr.

La tarifa fin de semana es de $ 200.000 para una o dos personas y cada persona adicional tiene un valor de $ 35.000.

Adicionalmente tuvieron consumos por valor de $ 242.000 con impuestos incluidos.

DETERMINAR EL VALOR

a. Valor de la estadía por cuenta de la empresa

b. Valor de la estadía cuenta personal (familiar)

c. El Sr. González pagara el 60% de su cuenta personal con tarjeta de cerdito y el 40% en efectivo, determine el valor correspondiente a cada forma de pago.

7. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. ESTADO DE CUENTA Y REPORTE GENERAL DE CAJA (PRÁCTICA INTEGRADORA)

Formatos requeridos para la actividad

- Modelo de formato para registro de los estados de cuenta de los huéspedes, enviado al aprendiz para descargar y llenar en el ambiente

11 mayo 22 Torres Antonio Jr5 611
14 mayo 22 1 $ 3,000.00

Tarifa Neta_____ Extras_____
Continuación_____ No Show_____

Folio 010

ESTADO DE CUENTA

FECHA	CLAVE	CARGO	ABONO	SALDO

Hora de llegada_____

Firma del huésped

_____

Observaciones_____
_____

Enviar cuenta a:
_____

CLAVES DIVERSAS

A Ajuste
B Bar
H Habitación
R Restaurante
V Varios
T Traspaso
* Pago a cuenta

I IVA
ISH Impuesto Sobre Hospedaje

SC Servicio a cuartos
LD Larga distancia
LT Lav. y Tintorería

- Modelo formato de reporte general de caja de recepción enviado al aprendiz para descargar y llenar en el ambiente

REPORTE GENERAL DE CAJA DE RECEPCIÓN

HOTEL MODELO ***FECHA***_____

NOTA	NOMBRE	CONCEPTO	CUARTO	INGRESOS HUÉSPED	INGRESOS OTROS	EGRESOS HUÉSPED	EGRESOS OTROS
TOTALES							

SALDO INICIAL (Fondo Fijo de Caja) $_____

INGRESOS POR HUÉSPEDES $_____
INGRESOS OTROS $_____

SUMAN LOS INGRESOS $_____ (+) $_____
SUBTOTAL $_____

EGRESOS POR HUÉSPEDES $_____
EGRESOS OTROS $_____

SUMAN LOS EGRESOS $_____ (-) $_____ **SALDO**

FINAL ENTREGADO $_____

- **Formato modelo para sobre de concentración, enviado al aprendiz para descargar y llenar en el ambiente**

FECHA:			
CAJERO:			
DEPARTAMENTO:			
TURNO: 1º. 2º. 3º. de: a hrs.			
VENTA EN EFECTIVO	$		
PAGO A HUÉSPEDES	$		
INGRESOS NETOS	$		
(-) FALTANTES (+) SOBRANTES	$		
NETO A DEPOSITAR	$		
MONEDA NAL. *BILLETES*		$ 100.000	
		$ 50.000	
		$ 20.000	
		$ 10.000	
		$ 5.000	
		$ 2.000	
MONEDAS		$ 1.000	
		$ 500	
		$ 200	
		$ 100	
		$ 50	
SUBTOTAL EFECTIVO M.N.			$
CHEQUES M.N.			
DOLARES	TIPO DE CAMBIO		
CANTIDAD			
DOCUMENTO DOLARES			
CHEQUES DE VIAJERO			
DOLARES BILLETE			
DOLARES MONEDAS			
EUROS			
TARJETAS DE CRÉDITO			
CAMBIO OTRAS DIVISAS			
CHEQUES DE VIAJERO			
DOLARES BILLETES			
EUROS			
REEMBOLSO			
TOTAL ADJUNTO			$

Con base a los formatos entregados desarrollar:

a) Los Estados de Cuenta. Registra los cargos y abonos, determina los saldos.
b) Realizar el reporte general de caja de recepción.
c) Recuerda que del Total obtenido del Reporte General de Caja deberás de realizar el desglose de la cantidad de acuerdo a tu criterio utilizando la mayoría de los billetes y monedas.

EJERCICIO # 1

Torres Antonio Mt. 611
1 adulto por 3 noches
Fecha de llegada 11 de mayo 2022
Depósito $ 1.500.000

11	Bar	222.900
11	Larga distancia	17.800
13	Larga distancia	11.100
13	Lavandería	167.200
11	Pago a Cuenta	2.500.000
11	Restaurante	580.000
11	Restaurante	520.000
13	Servicio a cuartos	289.000

EJERCICIO # 2

Correa Carlos
Twin 607, 608, 609 Dobles
6 adultos por 3 noches
Fecha de llegada 11 de mayo 2022 Sin depósito

11	Servicio a cuartos	47.250
11	Varios	70.000
11	Larga distancia	167.500
13	Pago a Cuenta	450.000
11	Restaurante	111.800
13	Larga distancia	73.200
13	Restaurante	11.140
14	Tintorería	73.000

EJERCICIO #3

Pedro Torres SP 701
2 adultos, 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022. Sin Depósito

11	Servicio a Cuarto	332.000
11	Bar	256.200
13	Larga distancia	20.300
11	Larga distancia	28.200
13	Restaurante	248.090
11	Pago a cuenta	550.000
11	Restaurante	116.200
12	Servicio a cuarto	389.200
13	Lavandería	87.200
11	Tintorería	85.000

EJERCICIO #4

Sandra Díaz Jr. 507
2 adultos, 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022 Depósito de $ 1.200.000

13	Bar	165.000
11	Larga Distancia	11.620
11	Pago a cuenta	850.000
13	Restaurante	415.200
11	Restaurante	96.200
14	Restaurante	40.100
13	Tintorería	14.000
14	Varios	200.000
11	Bar	101.120
12	Lavandería	11.600

EJERCICIO # 5
Leonor Pérez Mt. 601
2 adultos por 3 noches
Llega el 11 de mayo 2022
Depósito de 2 noches con impuestos

13	Bar	111.000
11	Larga distancia	88.500
11	Lavandería	78.200
11	Pago a Cuenta	450.000
13	Restaurante	211.000
11	Restaurante	139.800
13	Servicio a Cuarto	15.500
12	Tintorería	69.000
11	Servicio a Cuarto	175.200
11	Varios	58.900

8. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. RECONOCE LAS POLÍTICAS DE MANEJO DE CAJA

De acuerdo a los videos vistos y socializados en clase y apoyándose en otras consultas responda:

Funciones del departamento de Recepción; https://www.youtube.com/watch?v=xlWLPOliOGM

Situaciones de una Recepción de Hotel; https://www.youtube.com/watch?v=pjZK5ZBmRmc

Servicio Personalizado; https://www.youtube.com/watch?v=c2bVoFo1D2s

Técnicas de Atención al Cliente y Recepción Hotelera
https://www.youtube.com/watch?v=Q5QiDRxYVo0

a. Construya un mapa de la recepción con funciones del área de caja-recepción
b. Elabore el perfil del cargo, cajero de recepción
c. Identifique la dotación (elementos y equipo) que debe tener el área de caja para su funcionamiento

9. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. CARGOS A CUENTA HUESPED Y LOS FORMATOS DE SOPORTE

Teniendo en cuenta la bibliografía entregada por el instructor realizar:

a. Defina que es una tarjeta de registro de huésped
b. Identifique los formatos que se utilizan en el área para soportar los cargos y procedimientos y elabore un instructivo de uso (infografía) y socializarlo en el ambiente de formación.

10. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. SOFTWARE DE GESTIÓN HOTELERA

Conforme grupos de trabajo y consulte las siguientes páginas o videos sobre Software de Gestión Hotelera:

1. Video: CAPACITACION BASICA RECEPCIONISTA SEGURIHOTEL, Autor: Seguriserver SAS, Link: https://www.youtube.com/watch?v=OlPzW1AVoNA
2. Video: SISTEMA DE GESTION HOTELERA- SISTEMA HOTELERO, Autor: Centsyr, Link: https://www.youtube.com/watch?v=z8ki_Ipy2ME
3. Video: SISTEMA DE GESTION HOTELERA- SOFTWARE HOTEL, Autor:Software Athvio, Link: https://www.youtube.com/watch?v=qBsiBxf3N4Y
4. Video: SOFTWARE PARA HOTELES | POS HOTELERO| COMO INSTALAR, Autor: BH Digital, Link: https://www.youtube.com/watch?v=CKYUAS1f6mE
5. Video: SISTEMA PARA HOTEL – SIGEFAC PERÚ, Autor: SIGEFAC PERÚ, Link: https://www.youtube.com/watch?v=U6x59imk054

De los aplicativos consultados, seleccione tres modelos y diligencie la siguiente matriz:

NOMBRE	FUNCIONES	CARACTERÍSTICAS	MODULOS OPERATIVOS	IMAGEN

Socialice la actividad ante el instructor y los demás compañeros.
-Ambiente Requerido: Aula dotada con equipos de cómputo.

-Materiales: Cuaderno de anotaciones, esferos, lápiz.



ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1-**Evidencia de Conocimiento** Cuestionario sobre procesos de Check-in.	Reconoce los documentos que se deben solicitar en el check in según nacionalidad del huésped. Registra huéspedes según tipo y procedimiento técnico Reconoce los principios normativos del contrato de hospedaje.	Cuestionario /Preguntas

2-**Evidencia de Conocimiento** Cuestionario normatividad de manejo de valores.	• Clasifica los movimientos de caja con base en su naturaleza. • Diferencia los movimientos de caja según características y afectación en la cuenta del cliente. • Aplica la normativa tributaria de acuerdo con el tipo de huésped y de establecimiento.	Cuestionario /Preguntas

2-Evidencia de Desempeño Simulación manejo de software hotelero para proceso de reservas	Reserva servicios hoteleros empleando el software de gestión hotelera	Observación Directa Lista de Cotejo
3-Evidencia de Desempeño Simulación manejo de software hotelero para procesos de check-in	Registra al huésped empleando el Software de gestión hotelera.	Observación Directa Lista de Cotejo
4-Evidencia de Desempeño Simulación registro de movimientos en cuentas huéspedes, por medio del software hotelero	Genera reportes de la operación, empleando el software de gestión hotelera. Efectúa cargos a cuentas empleando el software de gestión hotelera.	Observación Directa/Lista de cotejo

3-**Evidencia de Producto** Documento con códigos de higiene e imagen personal para el área de recepción.	Administra un plan de Higiene Corporal dentro del contexto productivo.	Lista de Cotejo

1. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cliente**: persona natural o jurídica que recibe un servicio.
- **Comunicación**: proceso de transmisión de información entre un emisor y un receptor que decodifica e interpreta un determinado mensaje.
- **Cotización**: documento de carácter eminentemente informativo, que establece el precio de un bien o servicio.
- **Habitación**: cualquiera de las unidades de alojamiento en un establecimiento hotelero; consta de dormitorio y cuarto de baño, aunque puede tener espacio y servicios adicionales según la orientación hacia el mercado que caracterice al establecimiento.
- **Hotel**: establecimiento en que se presta el servicio de alojamiento en habitaciones y otro tipo de unidades habitaciones en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo.
- **Huésped**: persona que se aloja en un establecimiento de alojamiento y hospedaje, mediante un contrato de hospedaje.
- **Negociación**: esfuerzo de interacción orientado a generar beneficios.
- **Normas técnicas** sectoriales hoteleras: establecen las características de calidad e infraestructura y servicios ofrecidos, que deben cumplir los hoteles.
- **Portafolio de servicios**: es un documento preparado por una empresa o por un individuo en el que se especifican los servicios que ofrece.
- **Reserva**: es la obligación que asume un alojamiento turístico de guardar para una fecha o un periodo de tiempo determinado una o varias habitaciones, con la exigencia inmediata de pago de todo o parte del precio que éste supondrá, penalizando en caso de cancelación.
- **Servicio al cliente**: es el servicio o atención que una empresa o negocio brinda a sus clientes al momento de atender sus consultas, pedidos o reclamos, venderle un producto o entregarle el mismo.
- **Servicios turísticos**: son el conjunto de realizaciones, hechos y actividades, tendientes a producir prestaciones personales que satisfagan las necesidades del turista y contribuyan al logro de facilitación, acercamiento, uso y disfrute de los bienes turísticos.
- **Software hotelero:** sistema automatizado que permite administrar de manera más eficiente el día a día del hotel.
- **Tarifa:** listado de los precios o cuotas a pagar que se exige para utilizar un servicio o acceder a un producto.

REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Aguilar Sanchez, Juana. Libro Promoción y ventas de servicios turísticos. https://ebookcentral-proquest-com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=4421985
- Barragán del Río, Luis. Libro Hotelería. https://ebookcentral-proquest- com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3188290
- Baez Casillas, Sixto. Libro Hotelería. https://ebookcentral-proquest- com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3227395
- Di Muro Pérez Luis, Manual Práctico De Recepción Hotelera, Editorial Trillas, año 2012. Biblioteca Virtual Sena o físico
- Hotelería y turismo: manual de administración hotelera / Coordinación David Fernández García; diagramación Javier Castro. Biblioteca Virtual Sena o físico
- Turismo, hotelería y restaurantes / dirección editorial Elena Fonseca; dirección de obra José M. Raya, Santiago Izquierdo; ilustración por Blanca Benarroch. Biblioteca Virtual Sena o físico
- Páginas de empresas de Software de Gestión Hotelera:
- http://revistalabarra.com/guia/files/documents/105.pdf
- http://www.logismic.mx/los-5-mejores-software-hoteleros/
- https://www.cloudbeds.com/es/property-management-system/
- https://www.siteminder.com/es/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=SM_G_AM ER_LATAM_Spanish_Generics_Products_Others_%5BBMM%5D&gclid=EAIaIQobChMIjbmDnr_75AIVkY FaBR3t0ABIEAAYASAAEgINdPD_BwE&gclsrc=aw.ds

- Norma Técnica Colombiana Seguridad de la Información 27001: http://intranet.bogotaturismo.gov.co/sites/intranet.bogotaturismo.gov.co/files/file/Norma .%20NTC- ISO-IEC%2027001.pdf
- Barragán del Río, Luis. Libro Hotelería. https://ebookcentral-proquest- com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3188290
- Baez Casillas, Sixto. Libro Hotelería. https://ebookcentral-proquest- com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=3227395
- Fernández Sotoca, M. (01/2011). Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamiento (UF0050). Antequera, Málaga: España. Editorial: IC Editorial.
- Báez, C. S. (2007). Descripción de Puestos en Hoteles, Restaurantes y Cafeterías. CECSA.
- Lara, M. L. (2005). Dirección de alimentos y bebidas en hoteles. Editorial Limusa.
- Reynoso, R. J. (2005). Tratado de Alimentos y Bebidas I. (Normas de Servicio). Editorial Limusa.
- Secretaria de Turismo (1987). Manual del puesto de cajero departamental. Editorial Limusa.

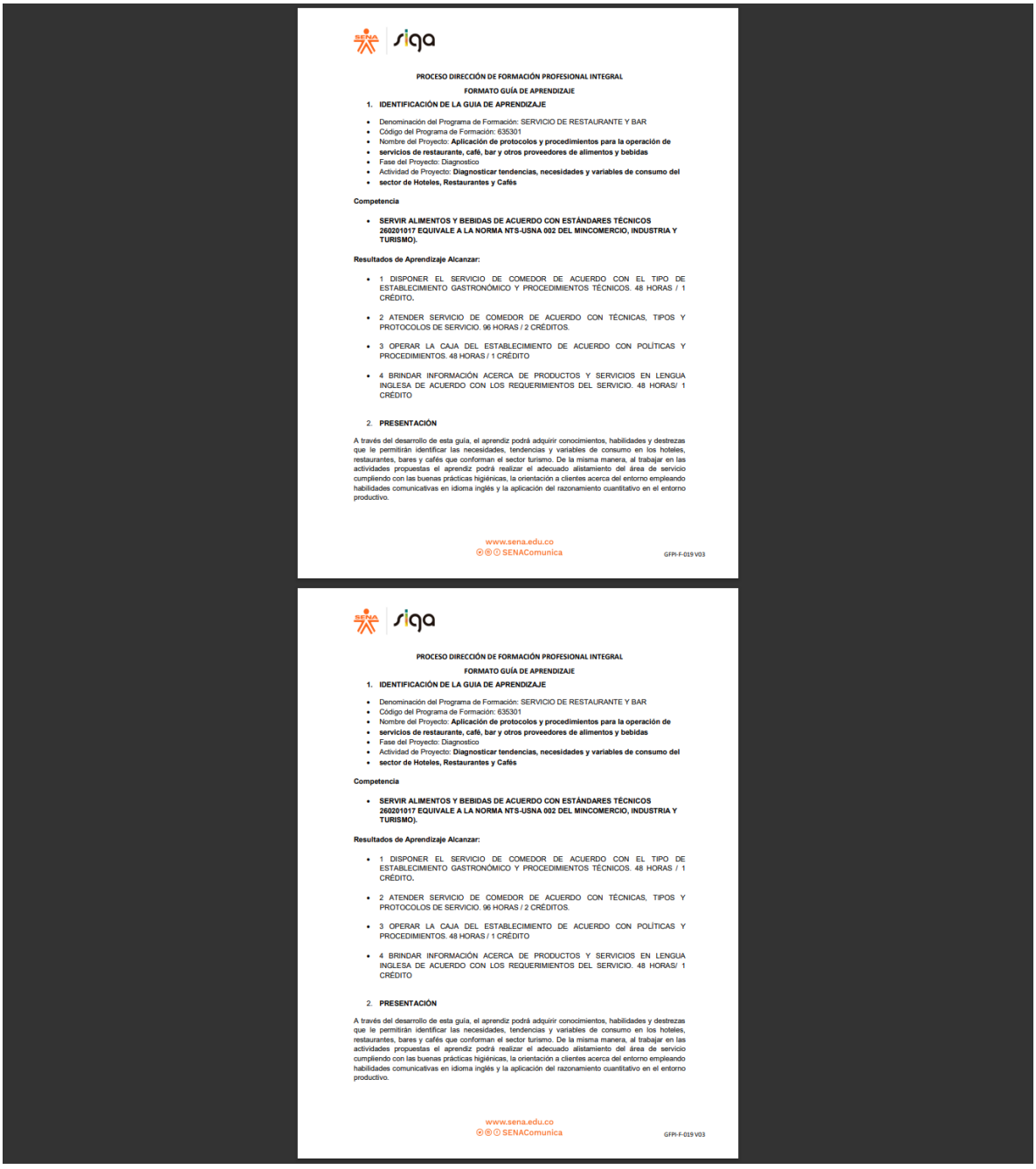
CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Diana Catherine Giraldo Alvarado Ileana Díaz Ortega María Fidelina Arévalo García Edwin Alberto Peña Triviño Rubén Darío Rojas Bustamante	Instructor Instructor Instructor Instructor Bilingüismo Instructor	Centro de Comercio y Servicios-Regional Valle Centro de Comercio y Servicios-Regional Atlántico Centro de Comercio y Turismo-Regional Quindío Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Bogotá Centro textil y de Gestión Industrial – Regional Antioquia	Diciembre 13 -2019

CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón de l Cambio
Autor (es)	Astrid del Pilar Soler Liliana Bayona Alba Luz Sanchez				

Anexo 7. Actualización de la guía de restaurante y bar ficha 2877834 en el Drive que le compartí al coordinador están las actividades entregadas por los aprendices



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
- Código del Programa de Formación: 635301
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de**
- **servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas**
- Fase del Proyecto: Diagnostico
- Actividad de Proyecto: **Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del**
- **sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés**

Competencia

- **SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS 260201017 EQUIVALE A LA NORMA NTS-USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- 1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO.
- 2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS.
- 3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO
- 4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

2. **PRESENTACIÓN**

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
- Código del Programa de Formación: 635301
- Nombre del Proyecto: **Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de**
- **servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas**
- Fase del Proyecto: Diagnostico
- Actividad de Proyecto: **Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del**
- **sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés**

Competencia

- **SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS 260201017 EQUIVALE A LA NORMA NTS-USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).**

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- 1 DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO.
- 2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS.
- 3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO
- 4 BRINDAR INFORMACIÓN ACERCA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LENGUA INGLESA DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 48 HORAS/ 1 CRÉDITO

2. **PRESENTACIÓN**

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno empleando habilidades comunicativas en idioma inglés y la aplicación del razonamiento cuantitativo en el entorno productivo.

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03

Para conseguir los resultados propuestos en la guía es importante que recuerde que puede hacer uso de las tecnologías de la información y la comunicación, la orientación de su instructor, el trabajo con sus compañeros y la curiosidad por su entorno.

¡El éxito en su proceso de Formación Profesional, se basa en la Pasión y Dedicación con que realiza sus actividades!

3. **FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

Realice la siguiente lectura:

El Joven y el helado

Erase un domingo soleado, un joven quería llevar a su casi novia a comer un helado para afianzar la relación, por tanto, para poder llevarla contó las monedas que tenía en su bolsillo, se alegró pues vio que tenía $30.000 pesos.

Muchas cosas se le pasaron por la cabeza, conocer un lugar interesante de su ciudad, por ejemplo, llevarla al parque o al museo, al cine o a un restaurante, pero considerando los precios de los pasajes opto por algo más económico porque le quería llevar una rosa.

Decidió recogerla en su casa para luego llevarla a un parque cercano a comer un helado y declarar su amor. Una vez juntos en el parque, la casi novia le exige un helado de ron con pasas con todas las salsas y él pide un cono de helado sencillo, pensando en que tenía que guardar para los pasajes de regreso a la casa. La única persona que los atiende se encuentra al lado de su carrito y del baño público, a primera vista, su cabello está desordenado, tiene tatuajes en todo el brazo y en las manos, grandes anillos brillantes, piercings en las orejas y en los labios. La ropa sucia se le nota por debajo del delantal mugriento donde guarda las ganancias y unos guantes que al parecer no ha usado en todo el día.

Al momento de acercarse al puesto, la pareja saluda cortésmente a la persona, pero no encuentran una respuesta amable ni la atención del vendedor, al parecer algo estaba pasando en su celular. Una vez hecho el pedido, la vendedora procedió a preparar el helado; sin embargo, se tomó más tiempo del esperado por los clientes, esto porque varias cosas le han sucedido. Se acabaron las servilletas, la cuchara del helado se cayó, la lavo rápidamente en un recipiente con agua sucia y la secó con el mismo limpión con el que limpia el carro.

A ella en lugar de lo pedido le entregó una paleta de agua y a él en lugar del cono sencillo le dio un brownie con helado.

Luego de 20 minutos, ellos reciben los helados que habían pedido, él pregunta ¿cuánto es? A lo que la vendedora responde: "son 5000 pesos". El joven entrega un billete de $10.000 y recibe como vueltas solo $2000 pesos, sin darse cuenta de lo sucedido.

Ambos vuelven a sus casas, momento en el cual termina en tragedia su día, pues, por un lado, la casi novia lo deja en la friendzone, se da cuenta que le falta dinero y para rematar se siente enfermo: tiene escalofríos y le duele el estómago.

Desarrolle las siguientes actividades con base en la lectura anterior en grupos de trabajo colaborativo definidos por el instructor:

A. ¿Cuáles son los aspectos relacionados con el servicio que le parecen relevantes o que afectan la situación?

B. ¿Cómo le parecieron los procesos relacionados con la limpieza y el orden a la hora de servir alimentos?

C. Mencione algunos de los aspectos importantes relacionados con el manejo del dinero y as estrategias que utiliza para evitar confusiones.

D. Escriba algunas recomendaciones que desde su perspectiva contribuirían a solucionar la situación y prestar un mejor servicio.

E. Si hubiese contado con mayores recursos económicos, ¿a qué otro lugar llevaría a la casi novia y cuánto dinero debería tener?

F. ¿Cuáles serían las razones para escoger ese lugar?

Socialice las respuestas mediante una mesa redonda orientada por su instructo.

2. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. EL RESTAURANTE

Analice los siguientes recursos en línea y tome nota de las características de los establecimientos que en ellos se describen.

- El Celler de Can Roca: estos tres hermanos son los mejores cocineros del mundo. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=NiAgHMPbo-Y
- Fritanga Doña segunda - Los Insaciables Fritanga. En YouTube
- https://www.youtube.com/watch?v=DtPr2c0ycoA
- La Cacik. En el Webside http://www.lacacik.com.co/
- The Connaugth. En el Webside https://www.the-connaught.co.uk/restaurants bars/connaught-bar/
- Dante New York City. En el Webside https://www.dante-nyc.com/welcome/
- Les Deux Magots. En el Webside http://www.lesdeuxmagots.fr/galerie-photos.html

- Café Einstein Stammhaus. En el Webside https://www.cafeeinstein.com/?lang=en
- Oma. En el Webside http://www.cafeoma.com/detalle/barras-de-cafe/cafes-y-otras-bebidas

Determine las similitudes y diferencias entre los establecimientos gastronómicos relacionados en los videos y en las páginas web suministradas y registre los datos en la Tabla 2

Tabla 2 Comparativo establecimientos de Alimentos y Bebidas.

COMPARATIVO ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDA		
ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	SIMILITUDES	DIFERENCIAS
RESTAURANTES		
CAFÉS		
BARES		

3. CTIVIDAD DE APRENDIZAJE. LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA

Organice con sus compañeros equipos de trabajo de igual número de participantes y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica Puzzle (equipos base y equipos de expertos) y realice la lectura de la unidad asignada por el instructor para cada grupo, del libro

Historia de la Gastronomía de Cecilia Isabel Gutiérrez (2012).
Link del PDF: file:///C:/Users/ASUS/Downloads/Historia_de_la_gastronomia_pdf.pdf

Recuerde tomar nota de los aspectos relevantes de la lectura como fechas, protagonistas y sucesos.

Complemente las lecturas observando los videos:

Línea del tiempo HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA. En YouTube
https://www.youtube.com/watch?v=2TNePwrM8fs

Historia de los restaurantes. En YouTube https://www.youtube.com/watch

Organice nuevos grupos de trabajo (grupo base), de tal manera que en cada uno quede un representante de cada equipo de expertos, socialice los aspectos relevantes de la lectura y videos anteriores, como fechas y sucesos para obtener un panorama de todo el documento. 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.

4. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

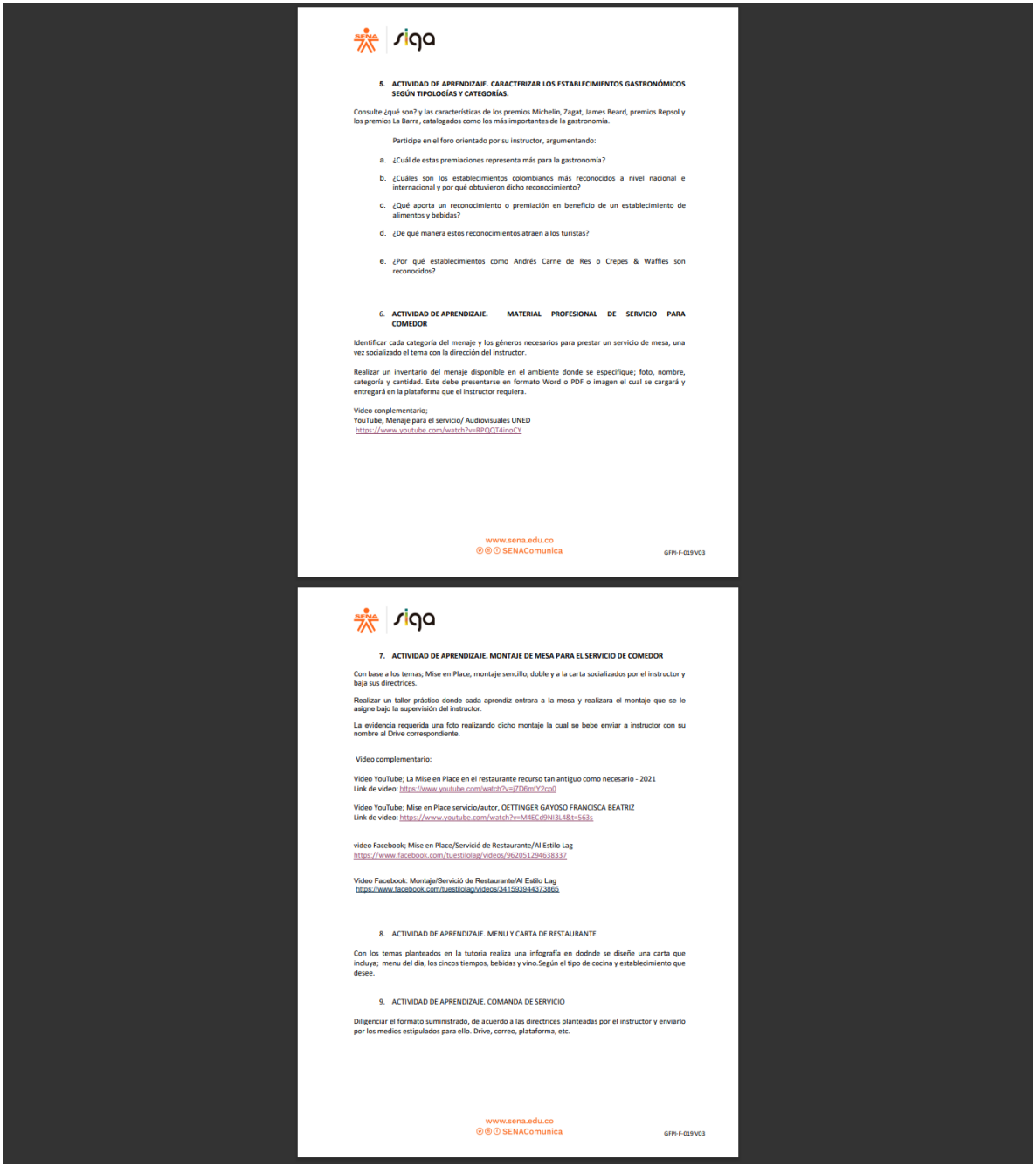
Elabore un cuadro sinóptico sobre los tipos de establecimientos de Alimentos y Bebidas a partir de la lectura de los siguientes recursos y otros sugeridos por su instructor:

Recursos electrónicos de la Biblioteca SENA http://biblioteca.sena.edu.co/

- GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. hotr0409. ProQuest Ebook Central. Capítulo 2- numeral 3. Tipología y clasificación de los establecimientos.
- SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POS SERVICIO EN EL RESTAURANTE. UF0059 (2a. ed.), IC Editorial, 2018. ProQuest Ebook Central. Capítulo 1-numeral 2. Tipos de servicio según la fórmula de la restauración.
- Resolución 139 de 2012 Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública. SECCIÓN I. ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA. División 56. Actividades de servicios de comidas y bebidas. En la Base de Datos Leyex.info.

Recursos físicos de las diferentes Biblioteca SENA del país

- GUÍA DE GESTIÓN DE SERVICIOS EN BARES Y CAFETERÍAS. Juan Pedro Rodríguez Montalvo. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo-Santander/Barrancabermeja.
- RESTAURANTES, CAFETERÍAS, BARES Y CATERING: manual práctico. Antonio Madrid Vicente. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.
- OPERACIONES Y PROCESOS EN LOS SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA. Roser Vives Serra Gonzalo Herrero Arroyo. Ubicación: Antioquia/Rionegro General. El libro del cafetería1 , Ignacio H. de la Mota. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo Cundinamarca/Agro empresarial.



5. **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. CARACTERIZAR LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS SEGÚN TIPOLOGÍAS Y CATEGORÍAS.**

Consulte ¿qué son? y las características de los premios Michelin, Zagat, James Beard, premios Repsol y los premios La Barra, catalogados como los más importantes de la gastronomía.

Participe en el foro orientado por su instructor, argumentando:

a. ¿Cuál de estas premiaciones representa más para la gastronomía?

b. ¿Cuáles son los establecimientos colombianos más reconocidos a nivel nacional e internacional y por qué obtuvieron dicho reconocimiento?

c. ¿Qué aporta un reconocimiento o premiación en beneficio de un establecimiento de alimentos y bebidas?

d. ¿De qué manera estos reconocimientos atraen a los turistas?

e. ¿Por qué establecimientos como Andrés Carne de Res o Crepes & Waffles son reconocidos?

6. **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. MATERIAL PROFESIONAL DE SERVICIO PARA COMEDOR**

Identificar cada categoría del menaje y los géneros necesarios para prestar un servicio de mesa, una vez socializado el tema con la dirección del instructor.

Realizar un inventario del menaje disponible en el ambiente donde se especifique; foto, nombre, categoría y cantidad. Este debe presentarse en formato Word o PDF o imagen el cual se cargará y entregará en la plataforma que el instructor requiera.

Video conplementario;
YouTube, Menaje para el servicio/ Audiovisuales UNED
https://www.youtube.com/watch?v=RPQQT4inoCY

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03

7. **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. MONTAJE DE MESA PARA EL SERVICIO DE COMEDOR**

Con base a los temas; Mise en Place, montaje sencillo, doble y a la carta socializados por el instructor y baja sus directrices.

Realizar un taller práctico donde cada aprendiz entrara a la mesa y realizara el montaje que se le asigne bajo la supervisión del instructor.

La evidencia requerida una foto realizando dicho montaje la cual se bebe enviar a instructor con su nombre al Drive correspondiente.

Video complementario:

Video YouTube; La Mise en Place en el restaurante recurso tan antiguo como necesario - 2021
Link de video: https://www.youtube.com/watch?v=j7D6imtY2cp0

Video YouTube; Mise en Place servicio/autor, OETTINGER GAYOSO FRANCISCA BEATRIZ
Link de video: https://www.youtube.com/watch?v=M4ECd9NI3L4&t=563s

video Facebook; Mise en Place/Servició de Restaurante/Al Estilo Lag
https://www.facebook.com/tuestilolag/videos/962051294638337

Video Facebook: Montaje/Servició de Restaurante/Al Estilo Lag
https://www.facebook.com/tuestilolag/videos/341593944373865

8. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. MENU Y CARTA DE RESTAURANTE

Con los temas planteados en la tutoria realiza una infografía en dodnde se diseñe una carta que incluya; menu del dia, los cincos tiempos, bebidas y vino.Según el tipo de cocina y establecimiento que desee.

9. ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE. COMANDA DE SERVICIO

Diligenciar el formato suministrado, de acuerdo a las directrices planteadas por el instructor y enviarlo por los medios estipulados para ello. Drive, correo, plataforma, etc.

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03



ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO: Realizar de manera escrita el cuestionario que el instructor proporcionara, con las preguntas, cuyas respuestas serán de selección múltiple, los temas objeto de la evaluación son: conceptos, teorías, principios, normas, deontología del mesero y reconocimiento de un establecimiento gastronómico, para el servicio de los comensales.

EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Verificar el alistamiento de los elementos que se requieren y se utilizan en un Mise en place para el servicio y la atencio de Alimentos y Bebidas de acuerdo con la oferta gastronómica.

TECNICA: Observación Directa

INSTRUMENTO: Lista de chequeo verificable.

EVIDENCIA DE PRODUCTO: Montar el área de servicio para la atención de los comensales de acuerdo con la oferta gastronómica y los estándares de protocolo y etiqueta.

TECNICA: Producto terminado verificable.

INSTRUMENTO: Lista de chequeo verificable.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

www.sena.edu.co
SENAComunica

GFPI-F-019 V03

Anexo 8.

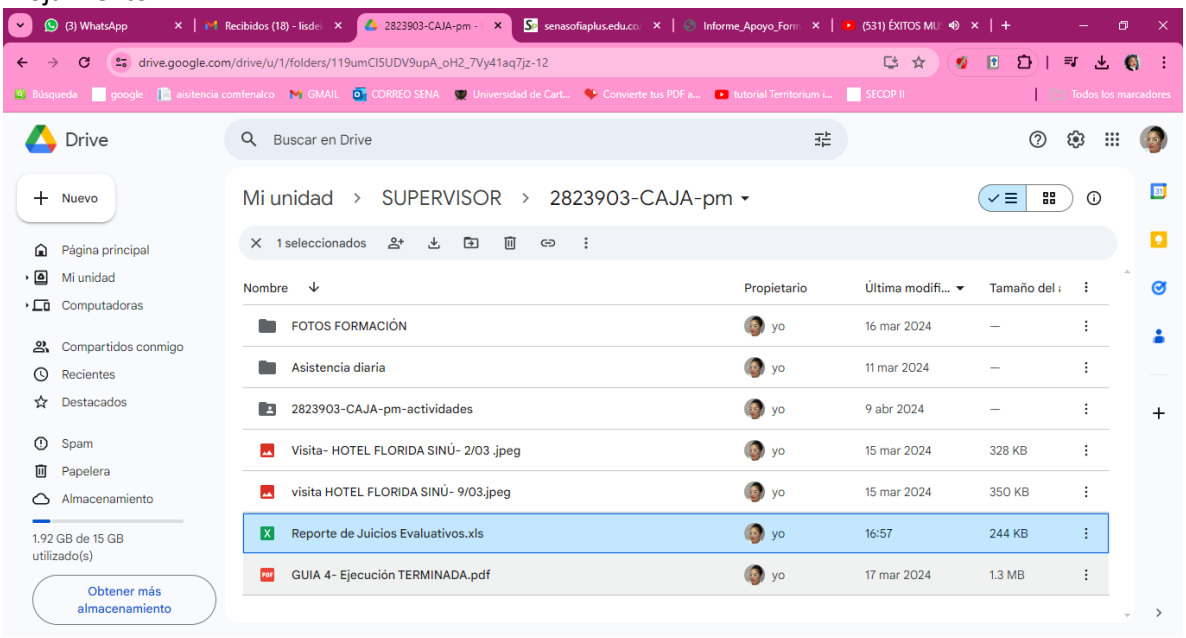
Pantallazo del DRIVE compartido al supervisor David ortega a su correo Sena

Este DRIVE tanbien contiene la carpeta con el avance de proyecto de mordernizacion y dotacion para el ambiene de restaurante y bar y el curso complementario de etiqueta y protocolo ficha 2947035

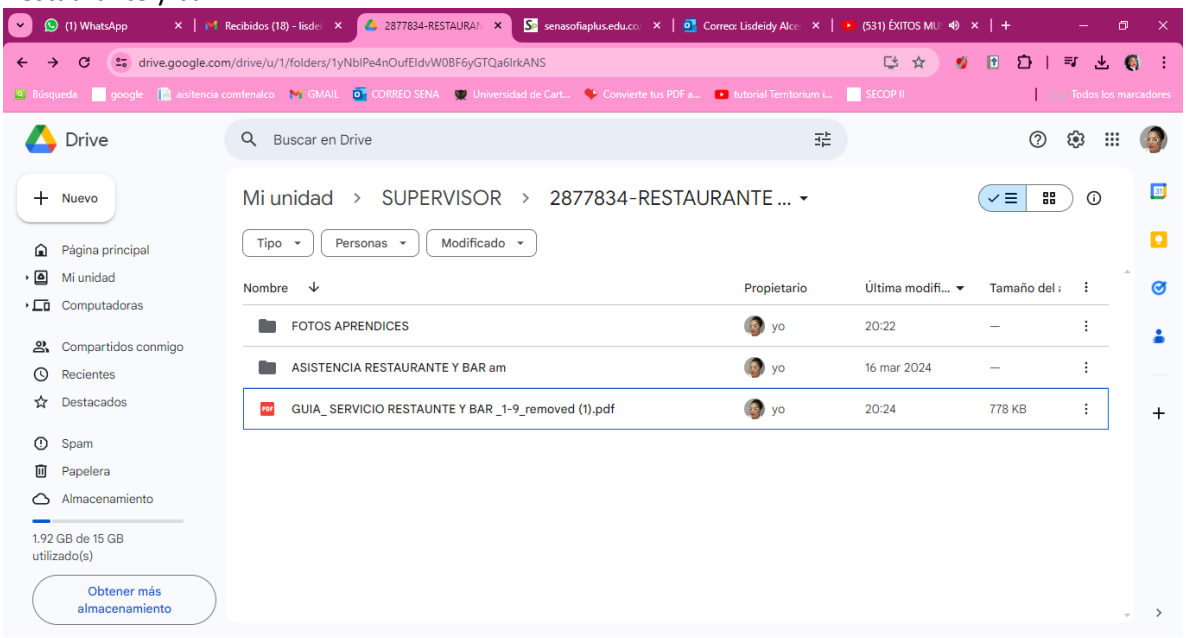
Complementaria



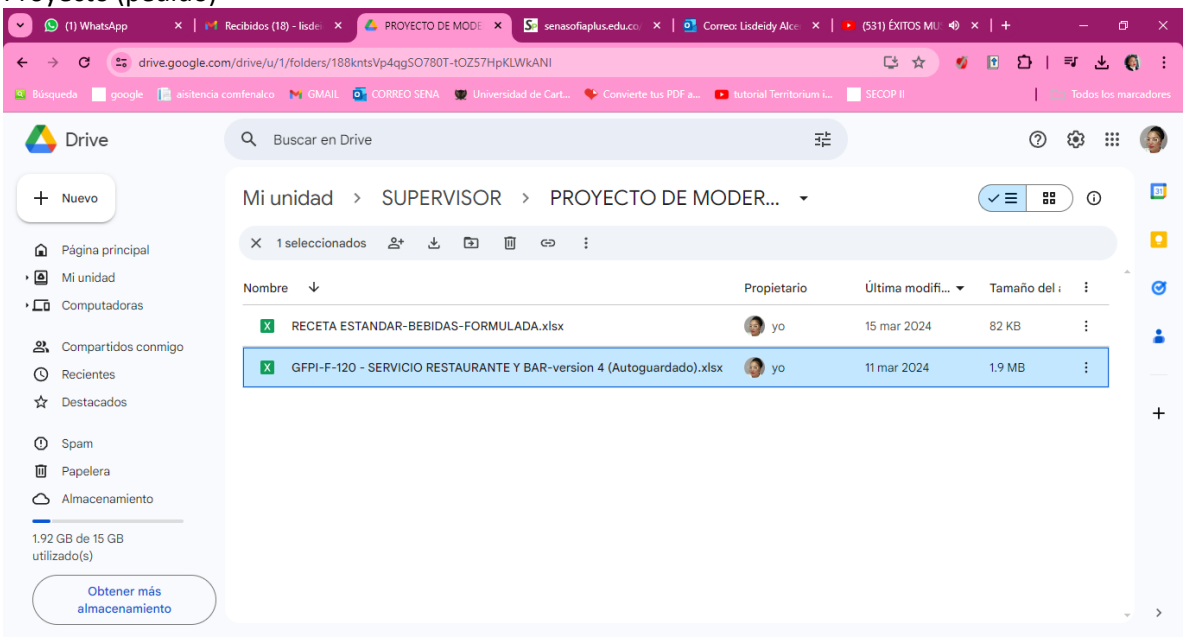
Alojamiento



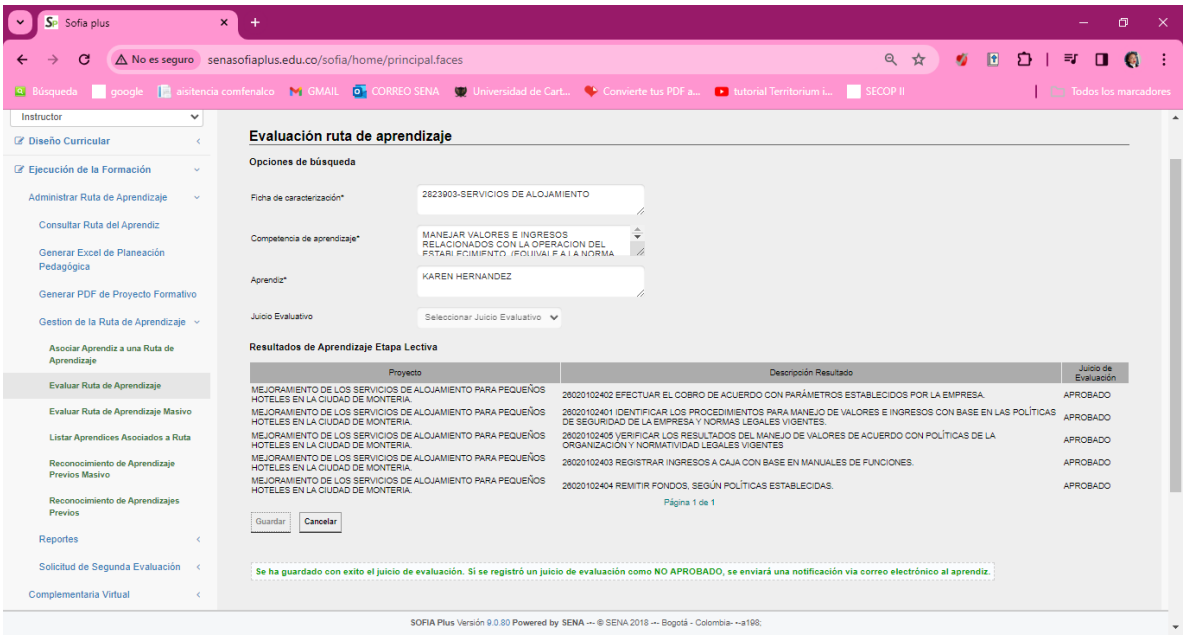
Restaurante y bar

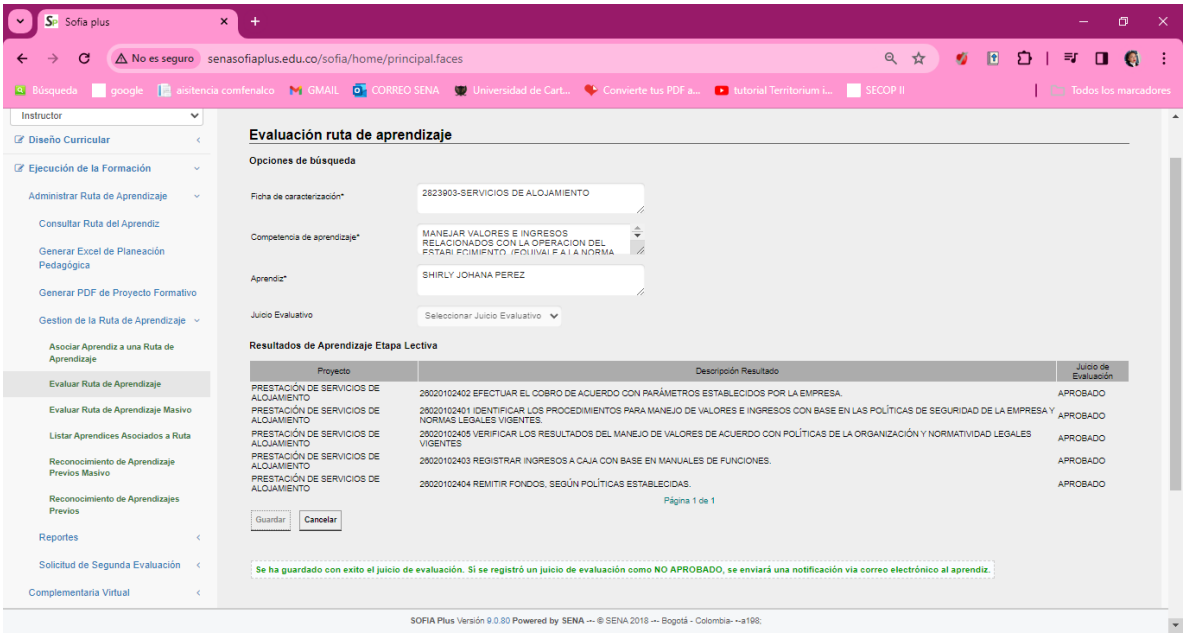


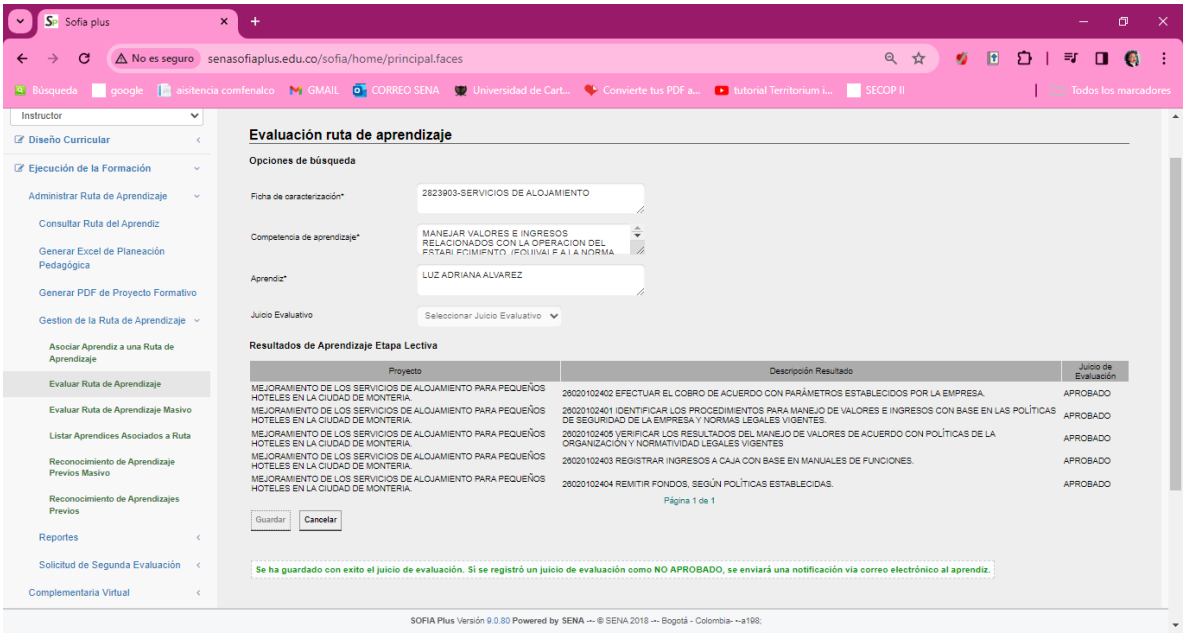
Proyecto (pedido)

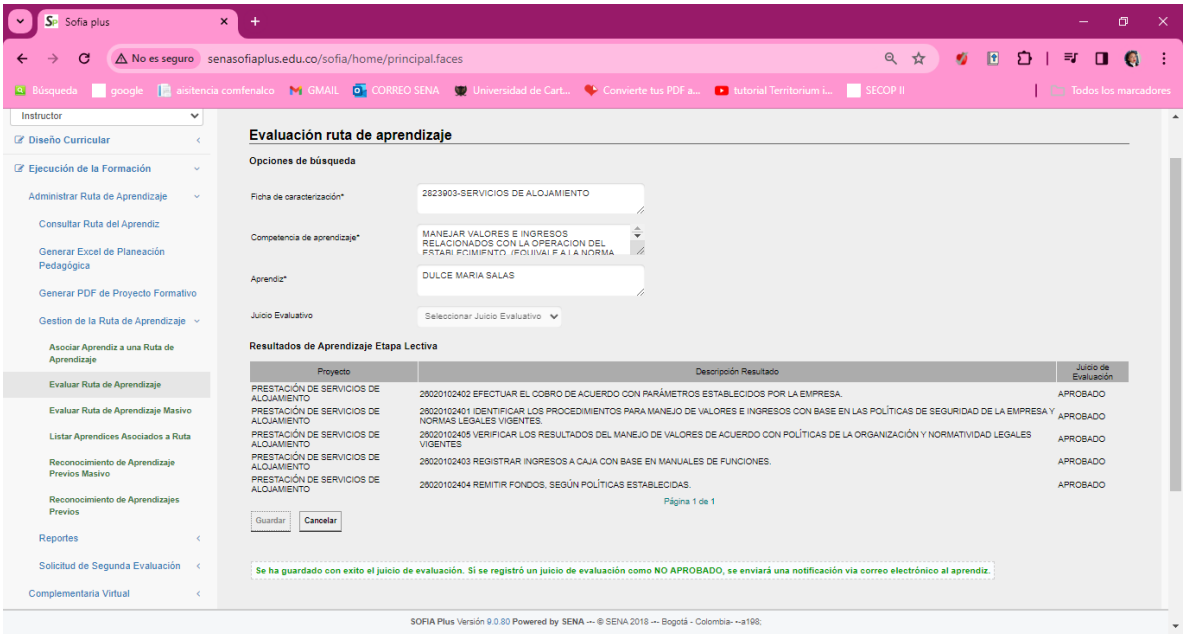


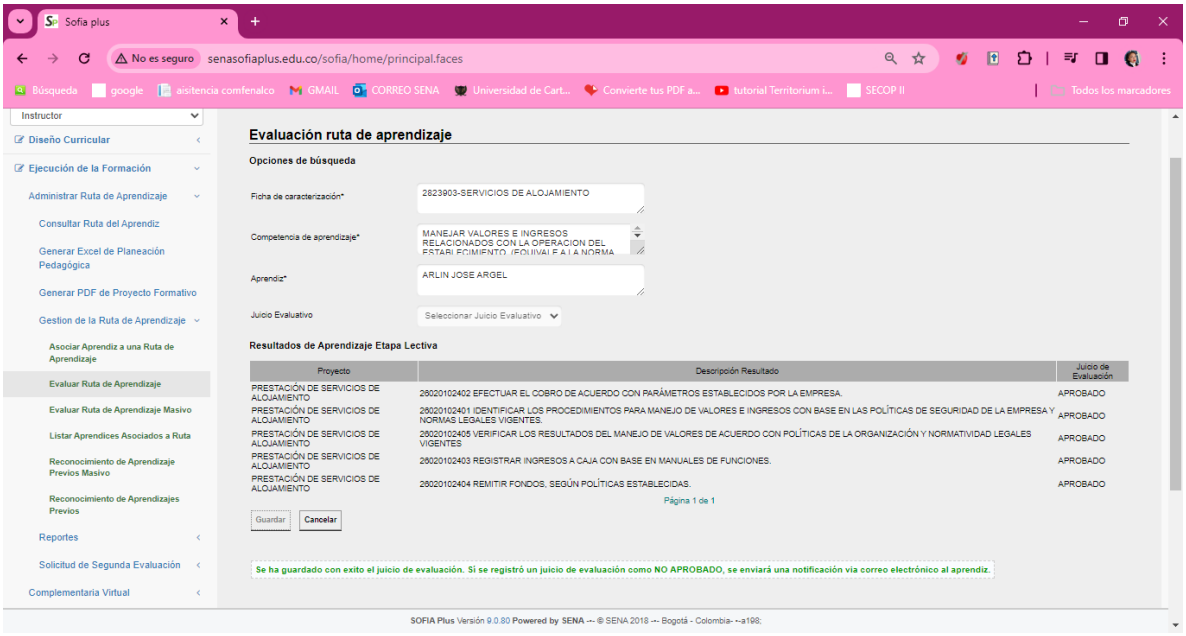
Anexo 9.
Pantallazo del registro en Sofía de a la inasistencia y evaluación y de alojamiento ficha 2823903, inasistencia de servicio de restaurante y bar ficha 2877834 y evaluación de complementaria 2947035
Pantallazo del registro en Sofía de a la inasistencia, de alojamiento ficha 2823903 y servicio de restaurante y bar ficha 2877834
Pantallazo inasistencia en Sofía y evaluación individual ficha 2823903 alojamiento

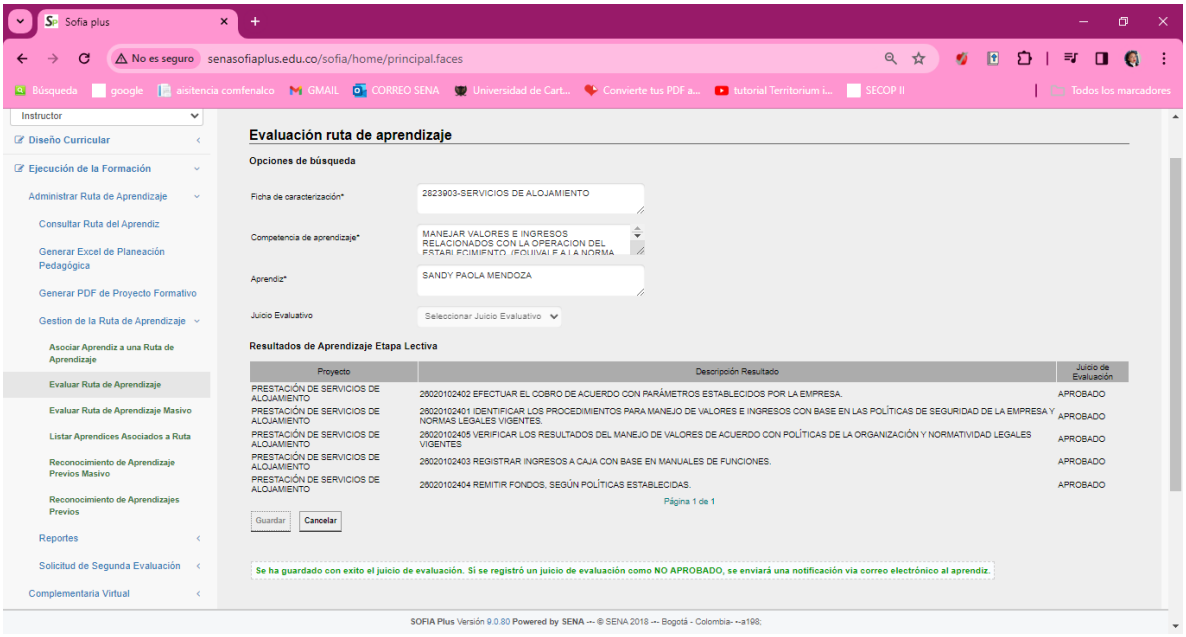


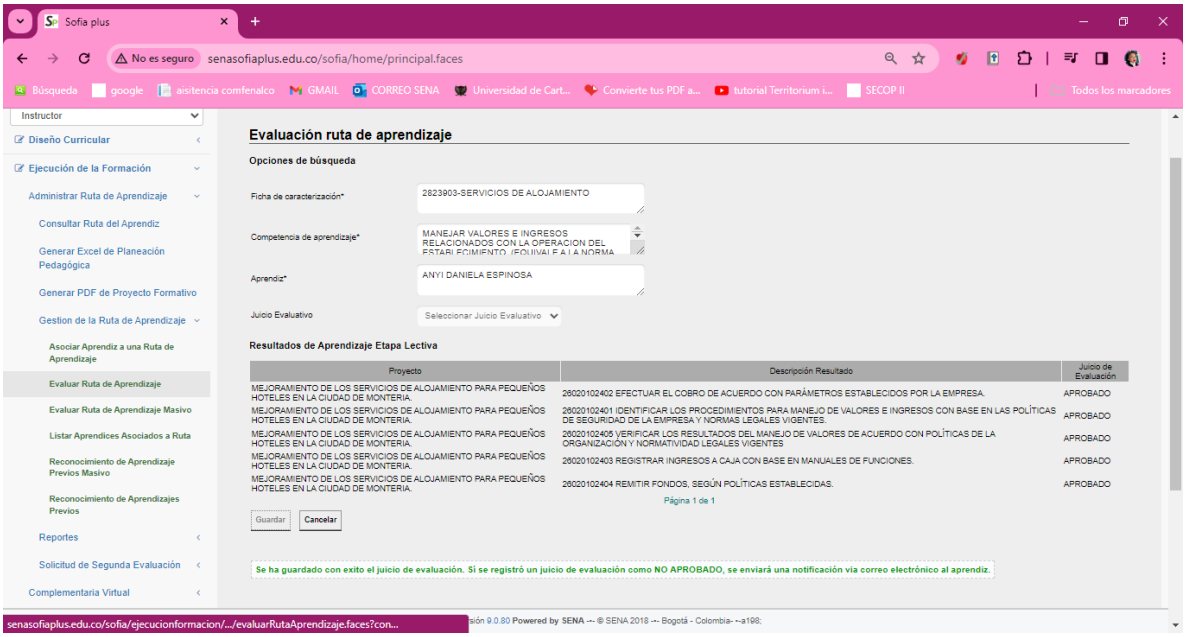

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
SHIRLY JOHANA PEREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

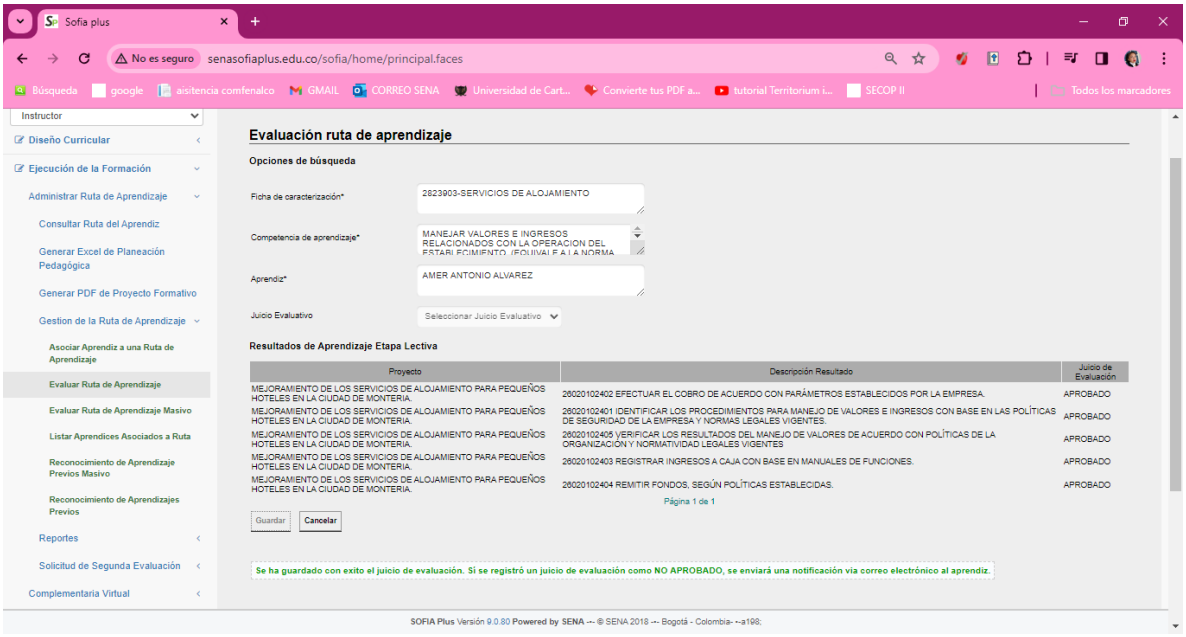

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
LUZ ADRIANA ALVAREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

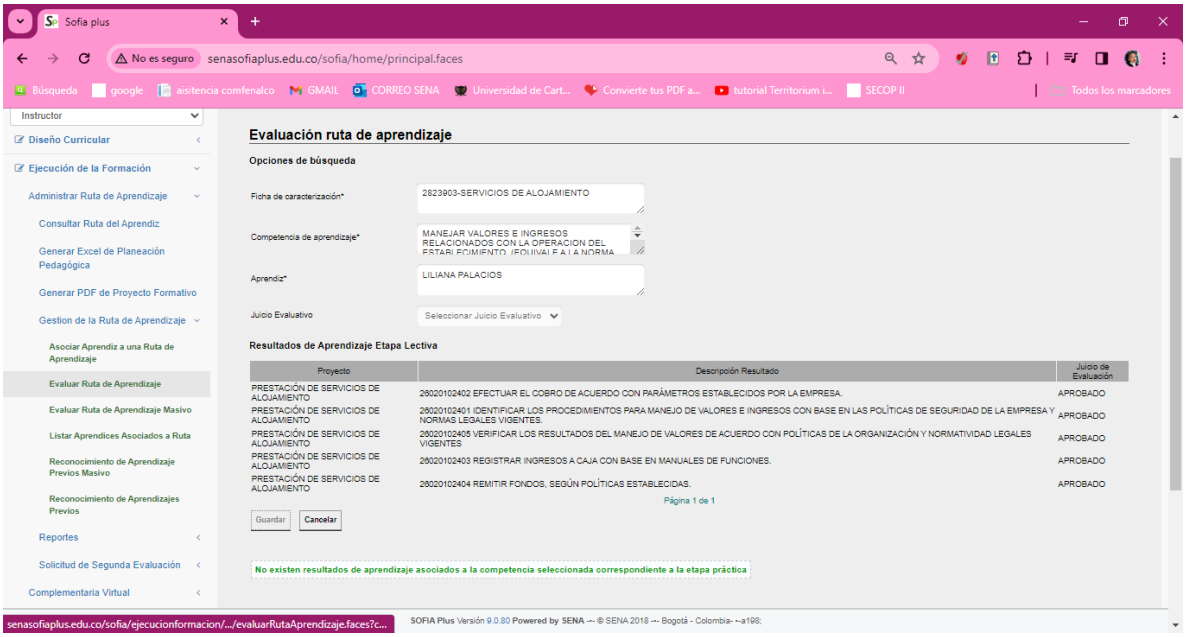

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
DULCE MARIA SALAS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

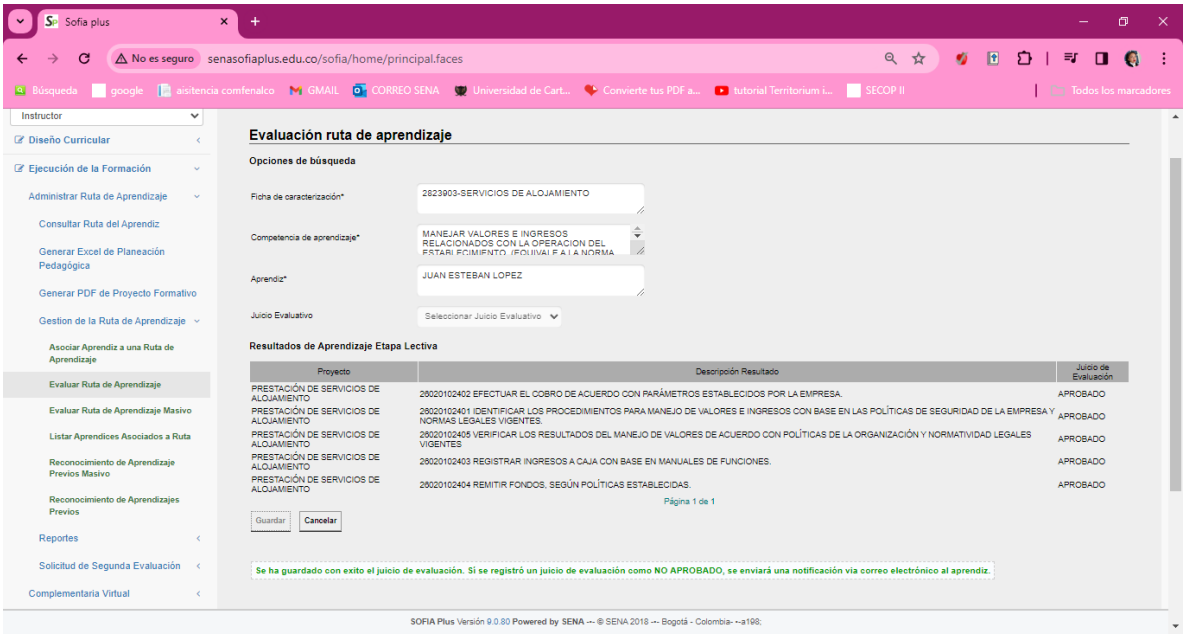

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
ARLIN JOSE ARGEL
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

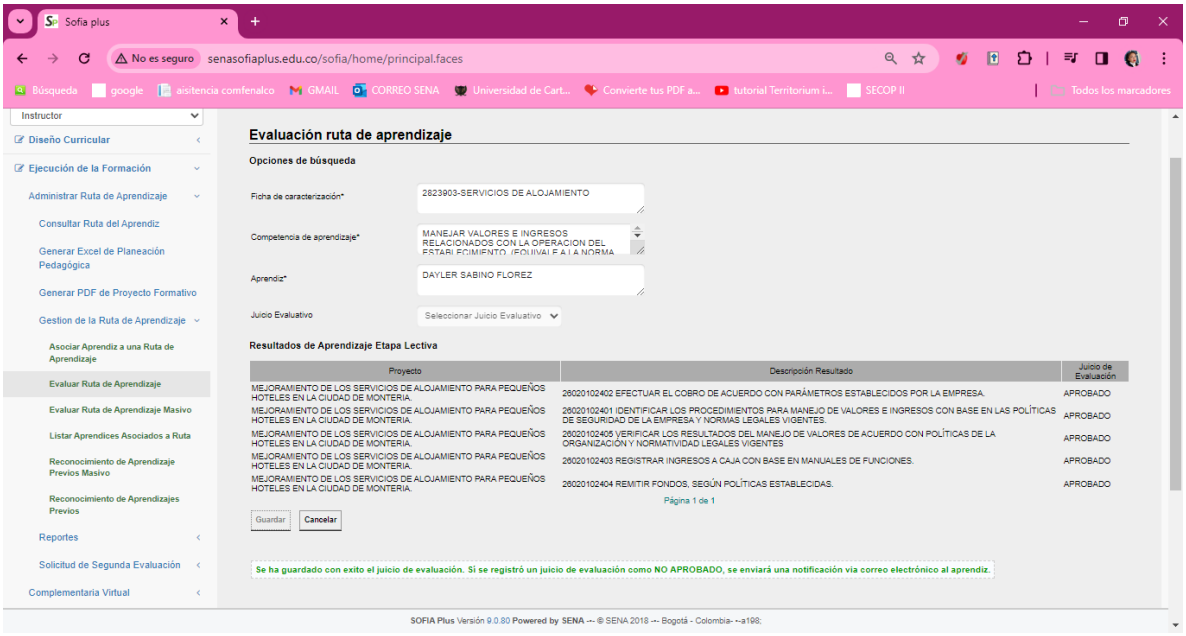

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
SANDY PAOLA MENDOZA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

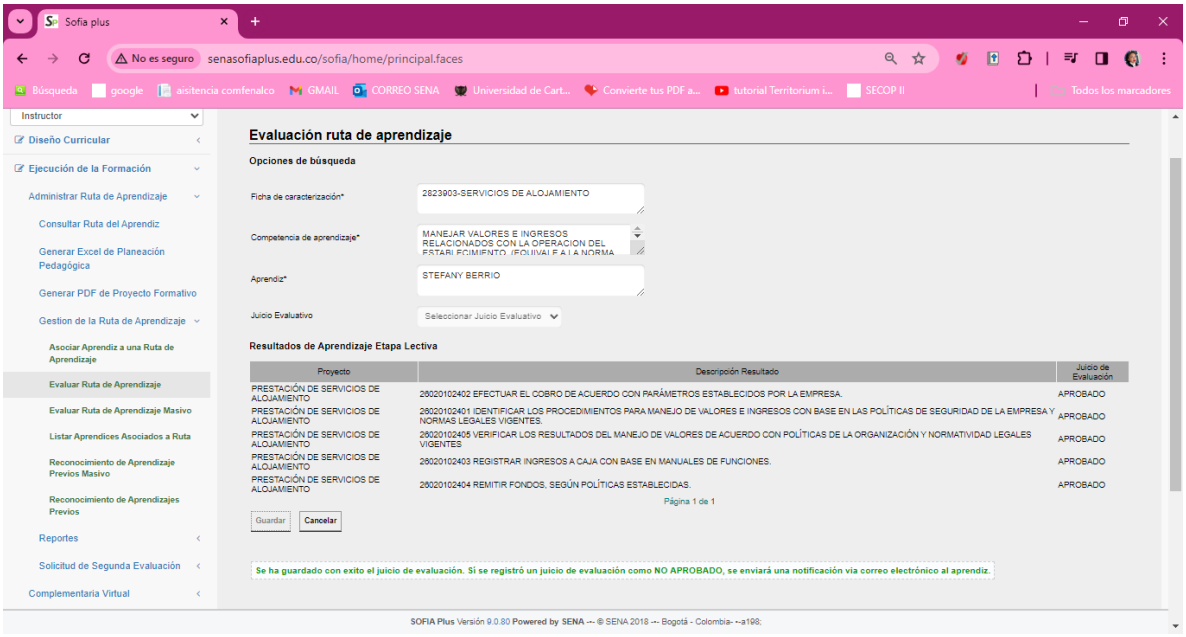

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
ANYI DANIELA ESPINOSA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/.../evaluarRutaAprendizaje.faces?con...
Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

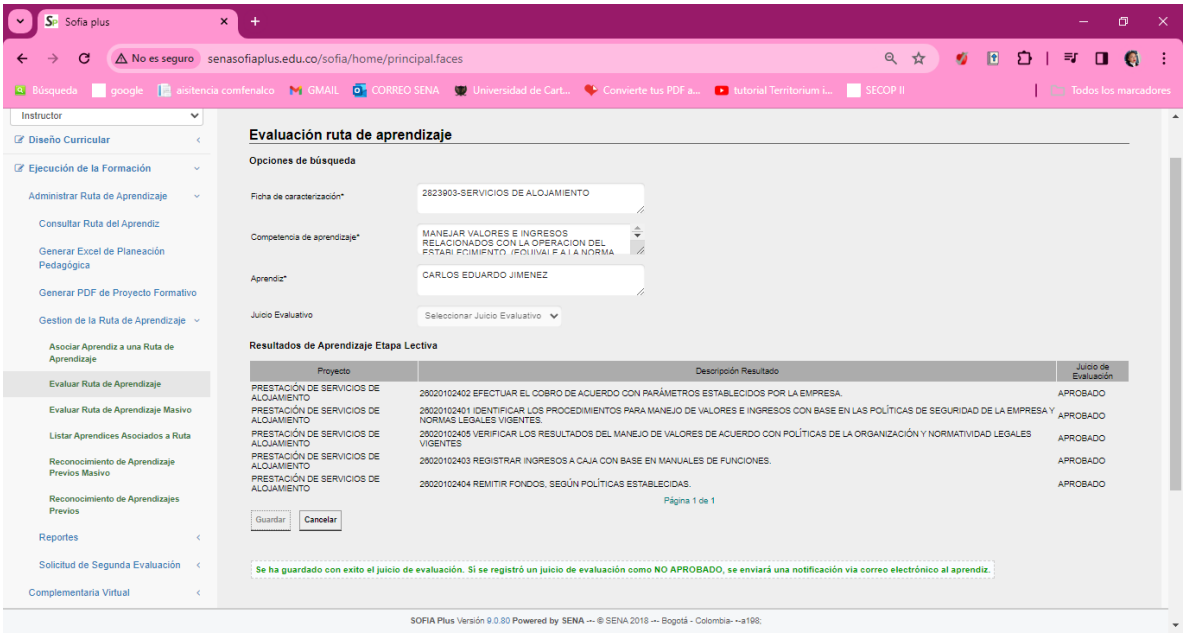

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
AMER ANTONIO ALVAREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

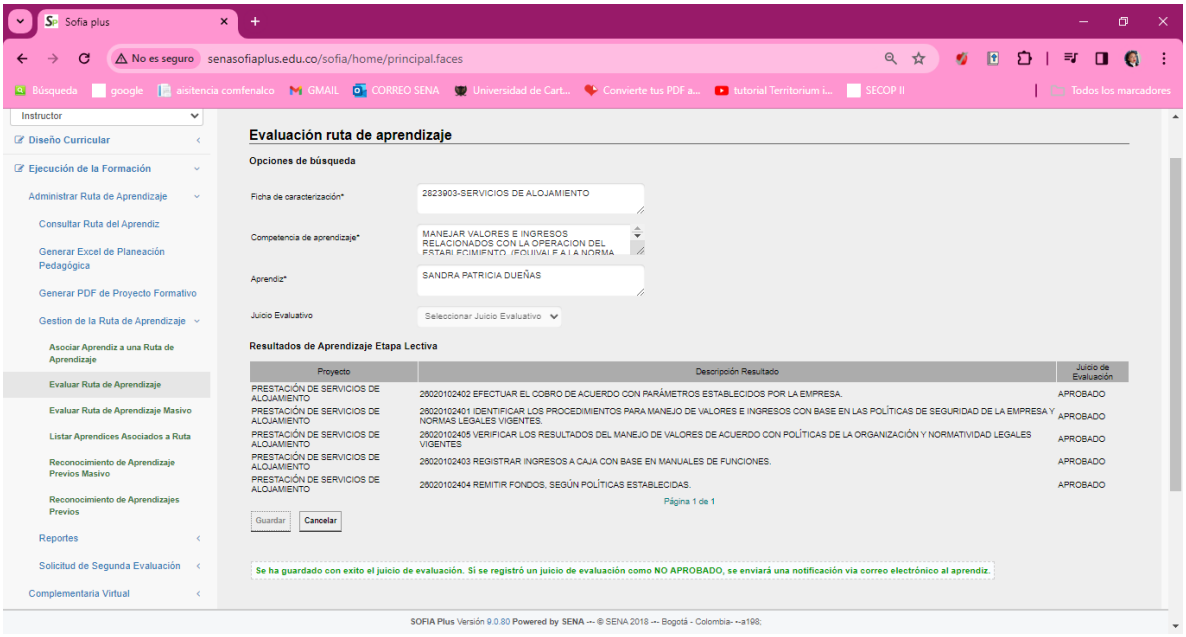

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
LILIANA PALACIOS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

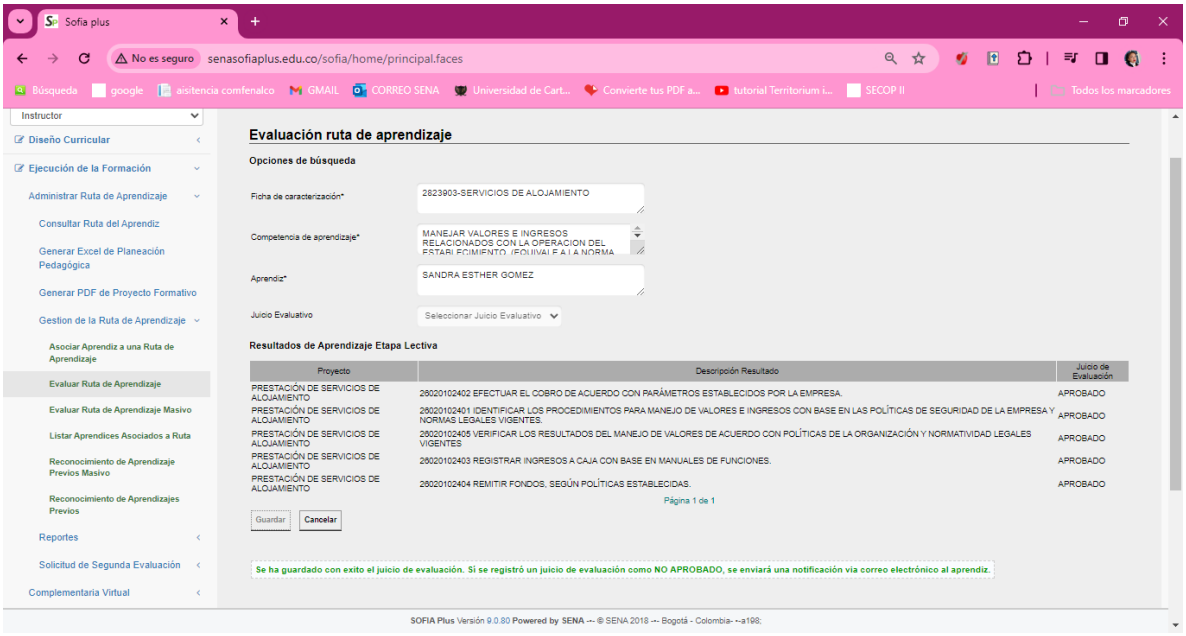

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
JUAN ESTEBAN LOPEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

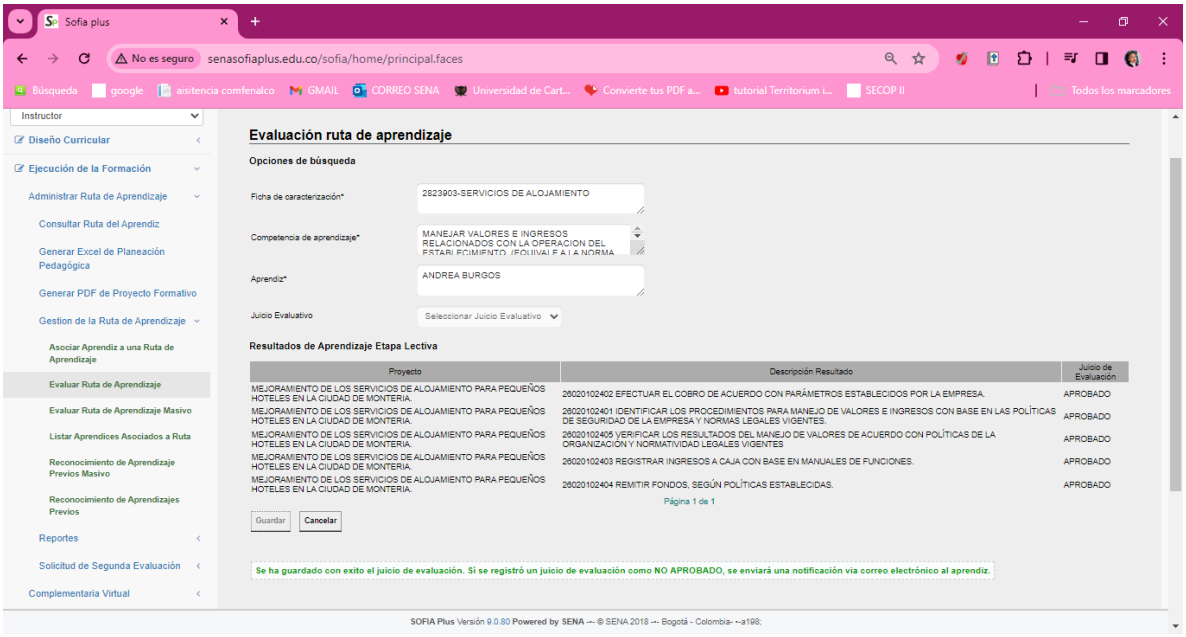

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
DAYLER SABINO FLOREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

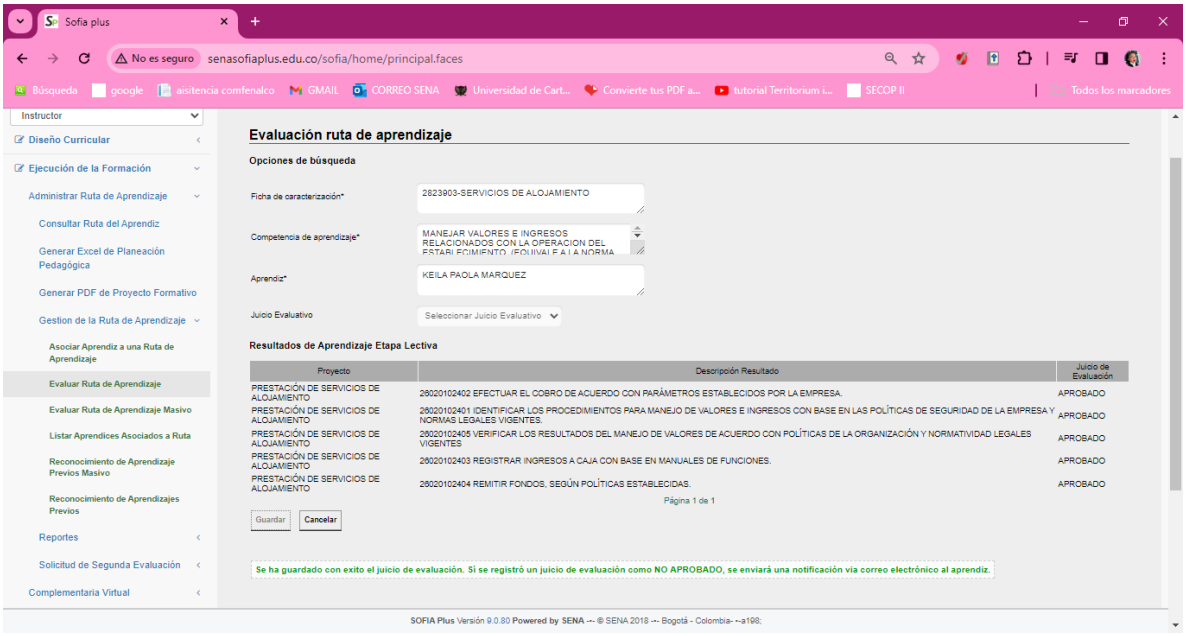

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
STEFANY BERRIO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

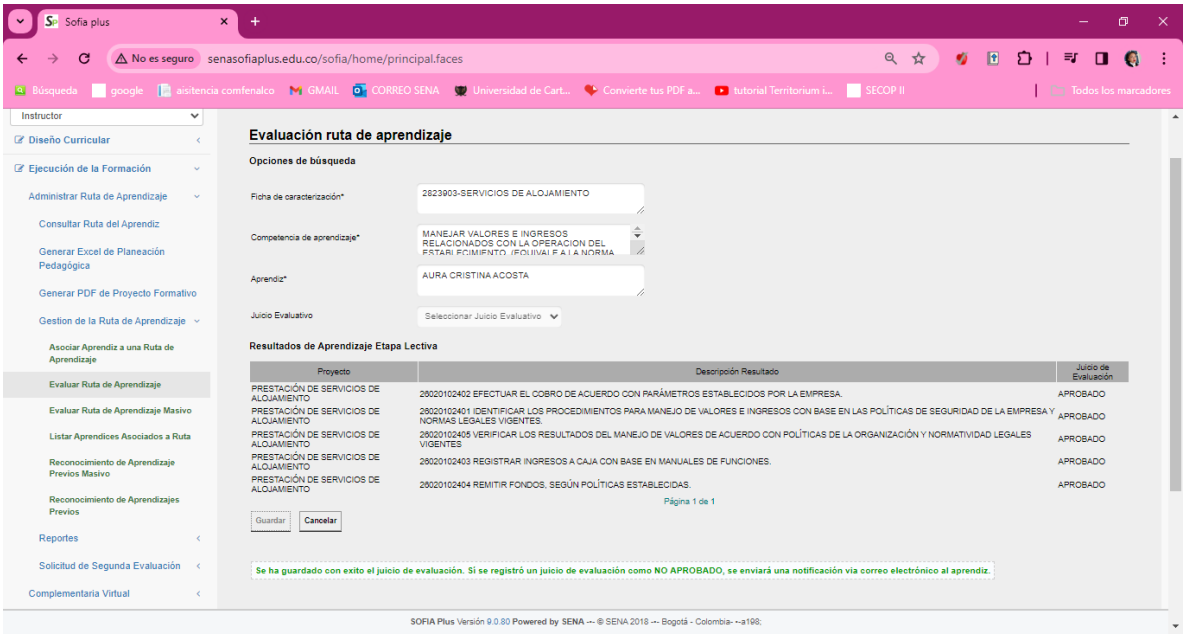

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
CARLOS EDUARDO JIMENEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

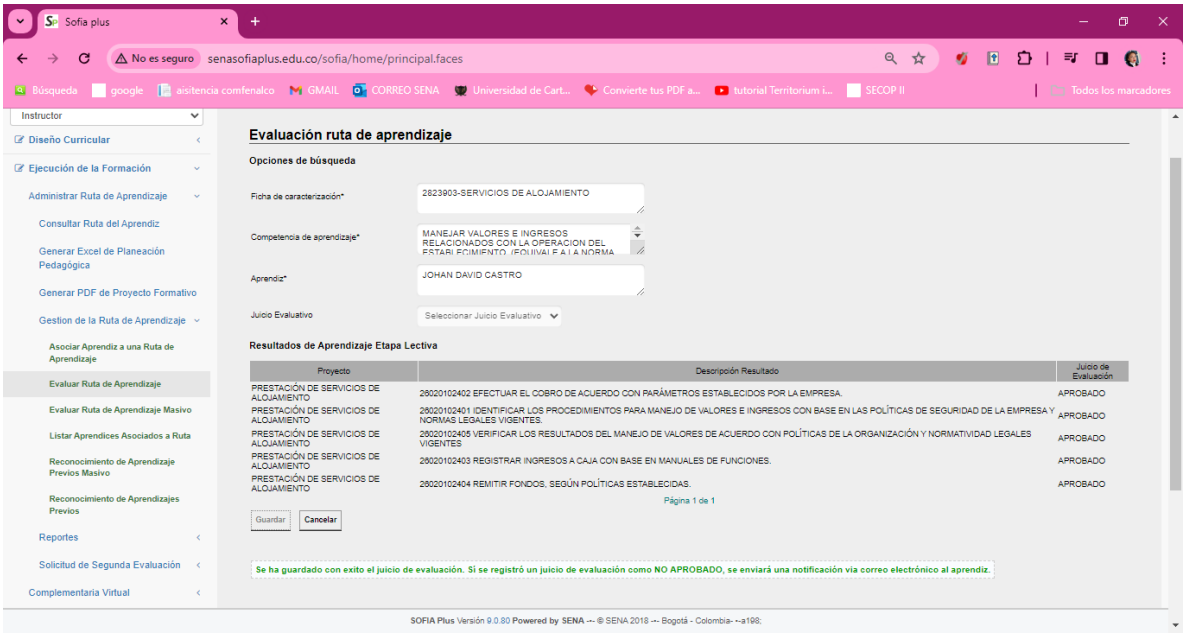

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
SANDRA PATRICIA DUEÑAS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

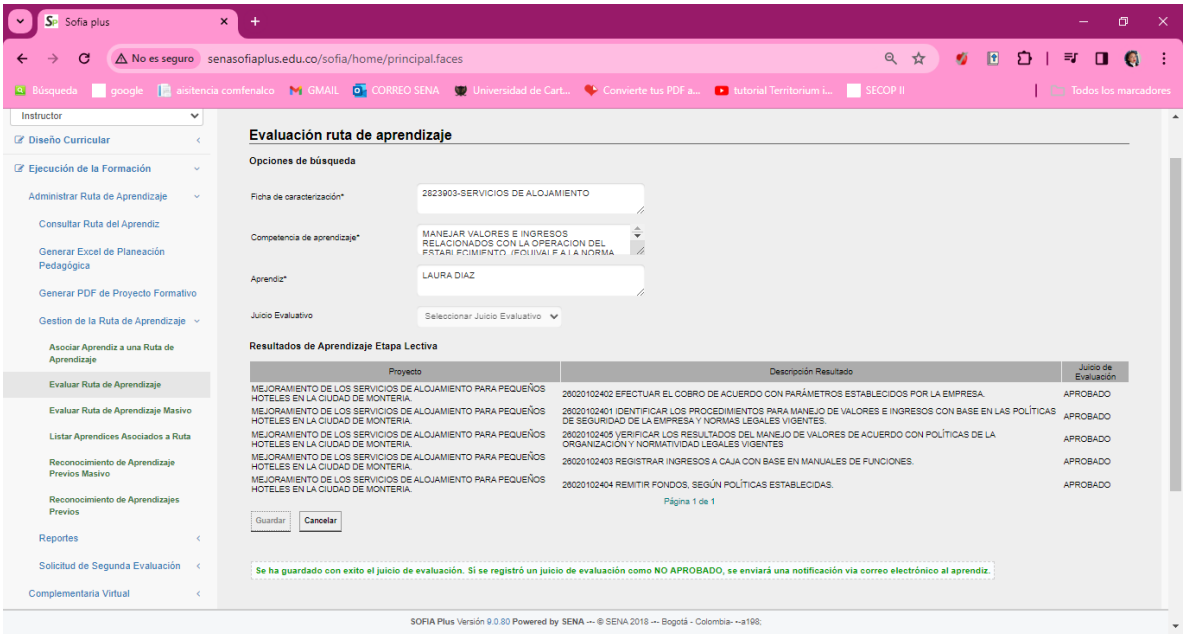

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
SANDRA ESTHER GOMEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

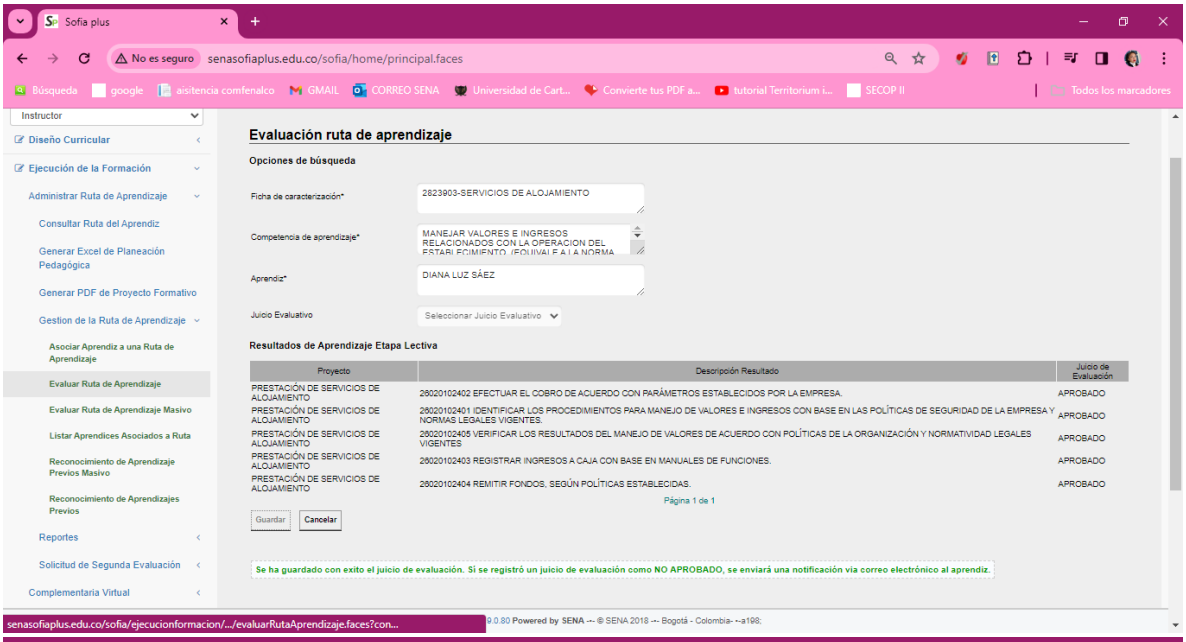

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
ANDREA BURGOS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

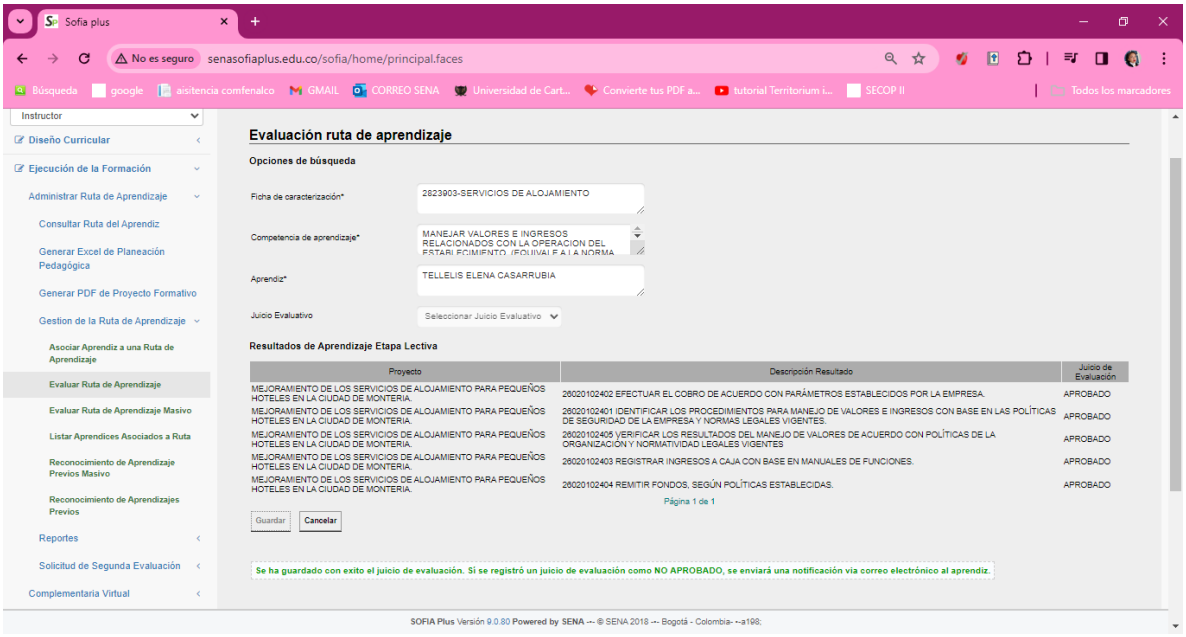

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
KEILA PAOLA MARQUEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

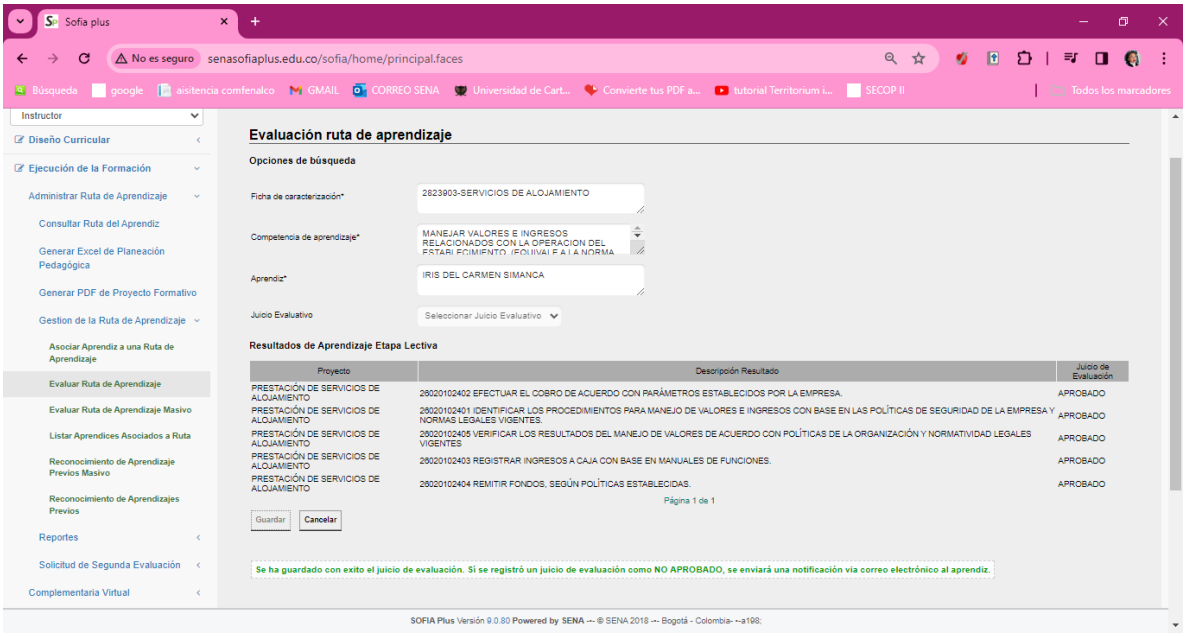

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
AURA CRISTINA ACOSTA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

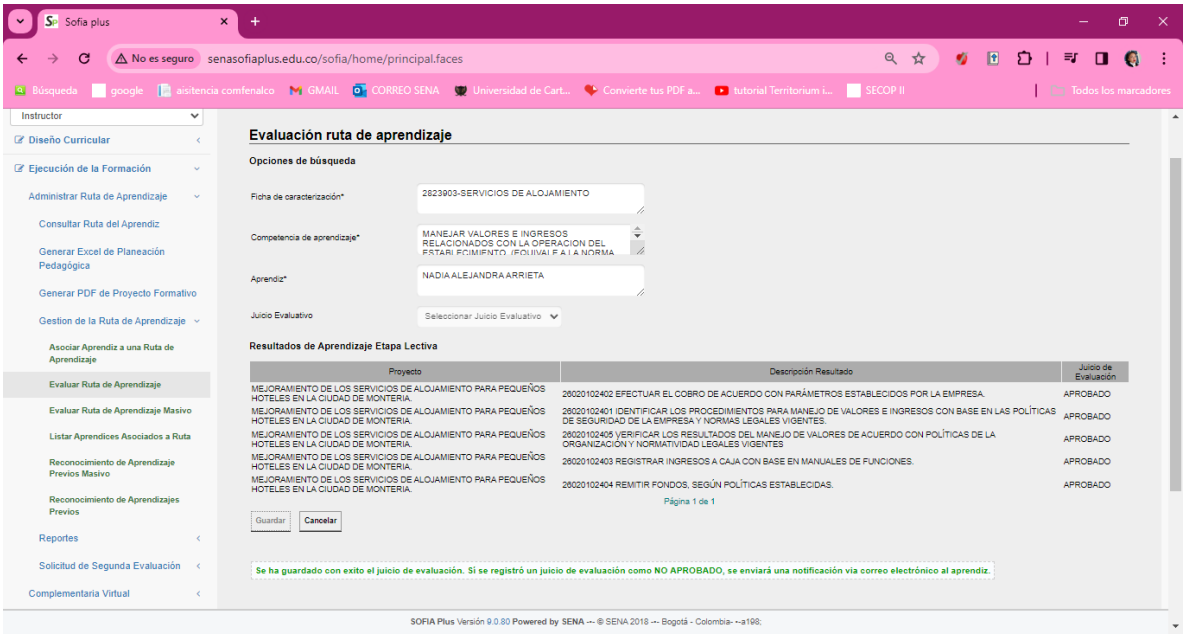

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
JOHAN DAVID CASTRO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

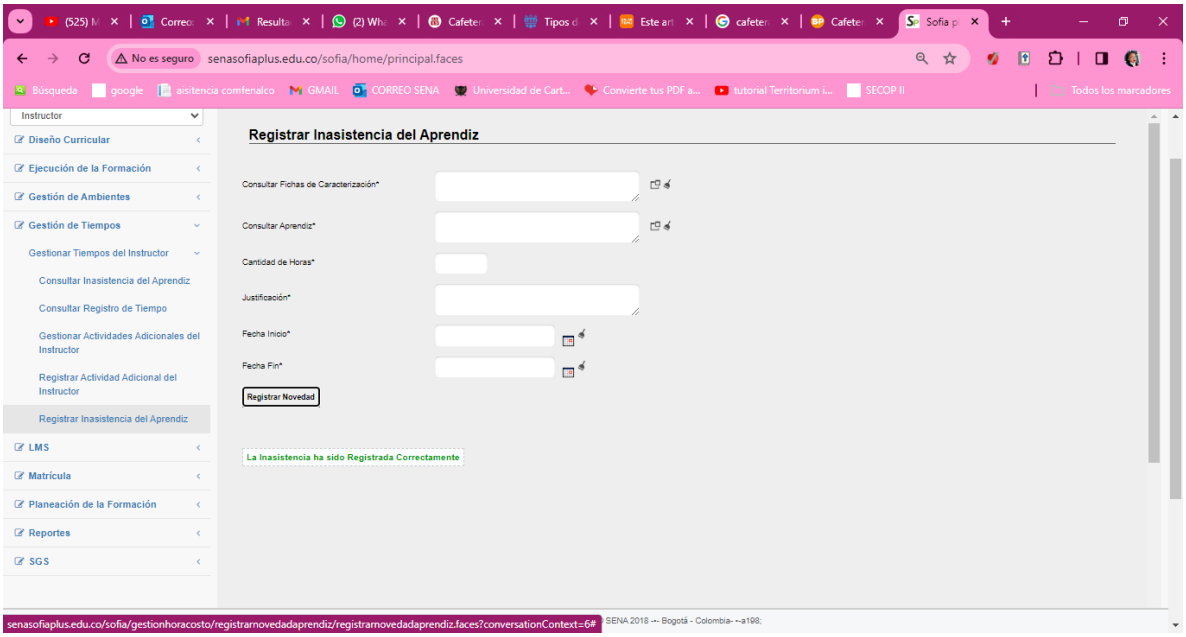

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
LAURA DIAZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;


Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
DIANA LUZ SÁEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/.../evaluarRutaAprendizaje.faces?con...
9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

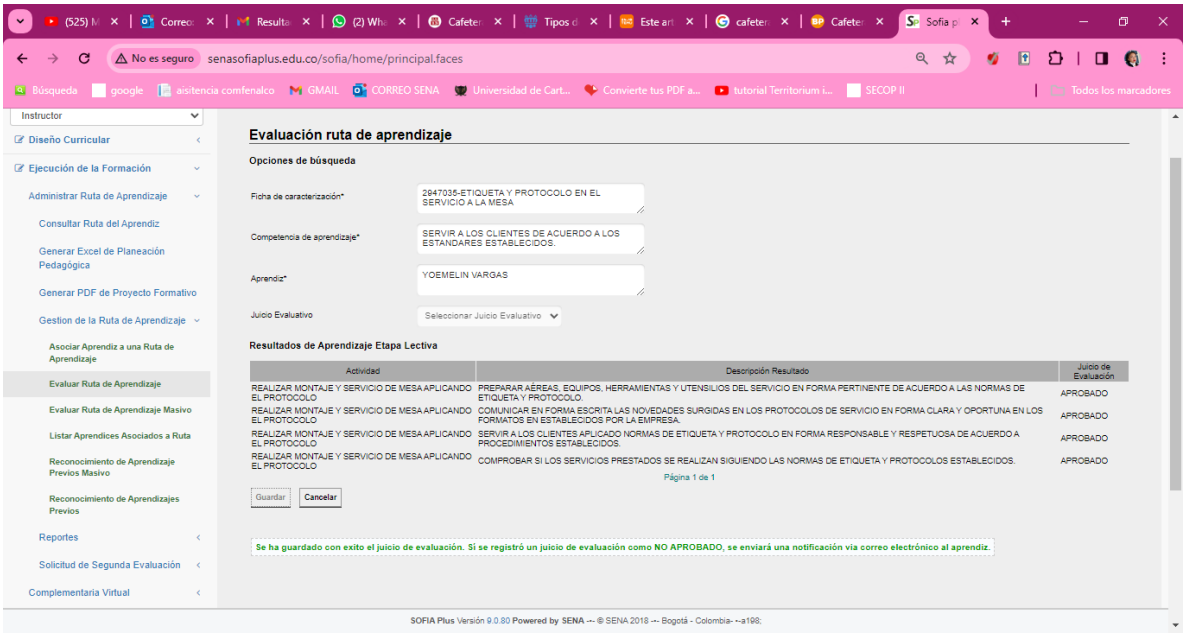

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
TELLELIS ELENA CASARRUBIA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

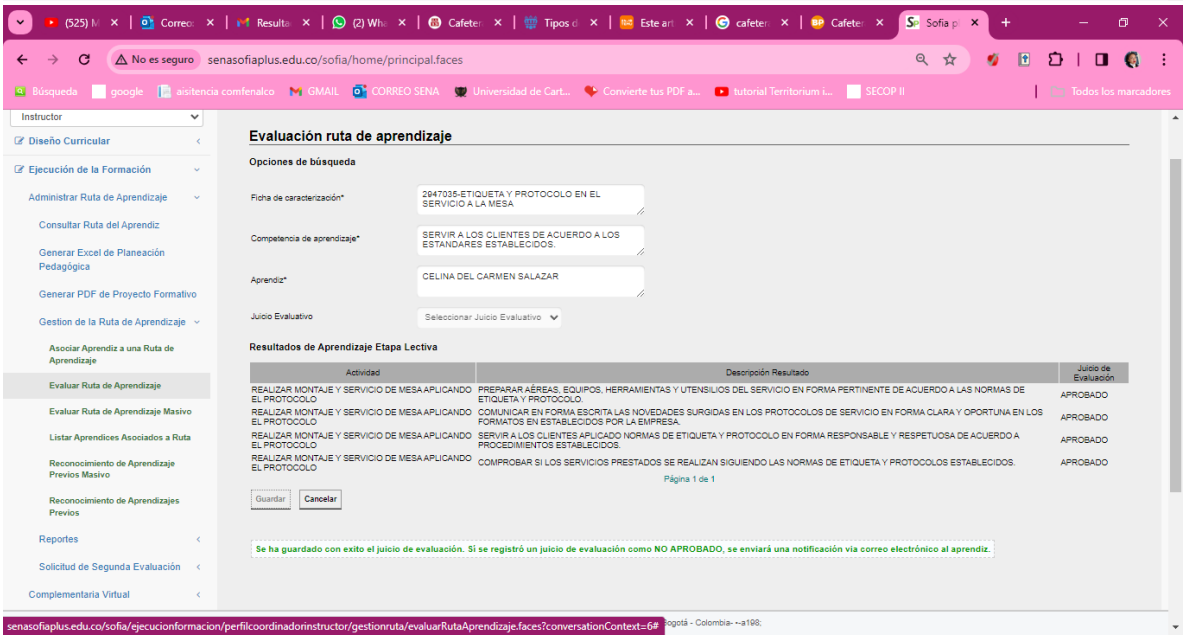

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
IRIS DEL CARMEN SIMANCA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

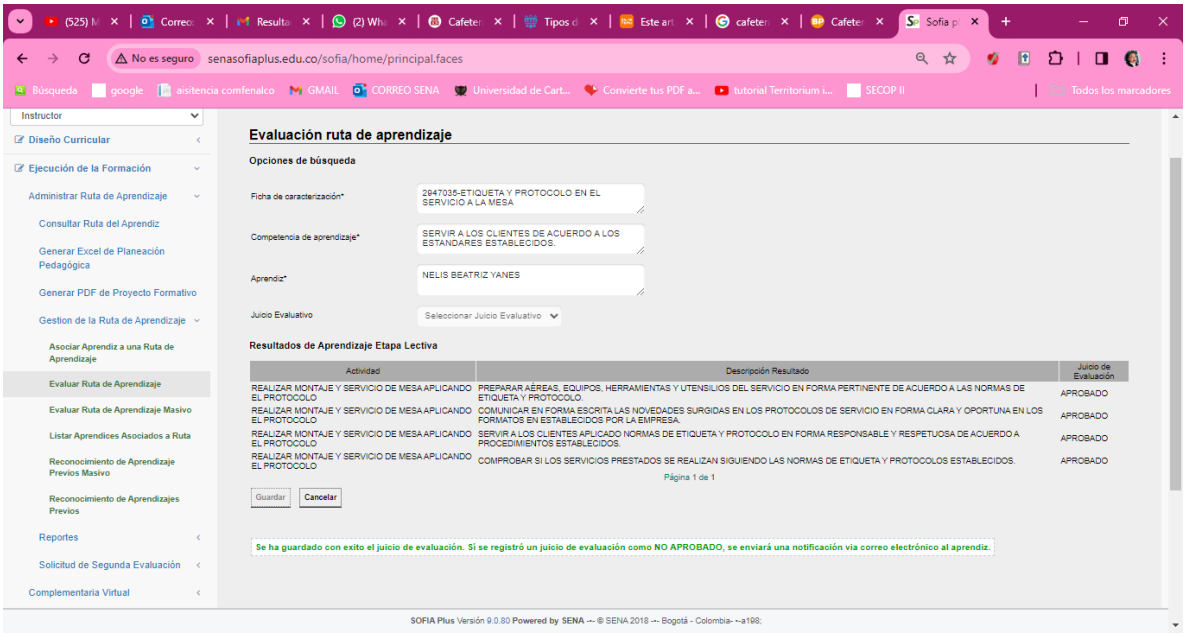

Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2823903-SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
Competencia de aprendizaje*
MANEJAR VALORES E INGRESOS RELACIONADOS CON LA OPERACION DEL
Aprendiz*
NADIA ALEJANDRA ARRIETA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Proyecto
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102402 EFECTUAR EL COBRO DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102401 IDENTIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE VALORES E INGRESOS CON BASE EN LAS POLÍTICAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102405 VERIFICAR LOS RESULTADOS DEL MANEJO DE VALORES DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD LEGALES VIGENTES
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102403 REGISTRAR INGRESOS A CAJA CON BASE EN MANUALES DE FUNCIONES.
APROBADO
MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE ALOJAMIENTO PARA PEQUEÑOS HOTELES EN LA CIUDAD DE MONTERIA.
26020102404 REMITIR FONDOS, SEGÚN POLÍTICAS ESTABLECIDAS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

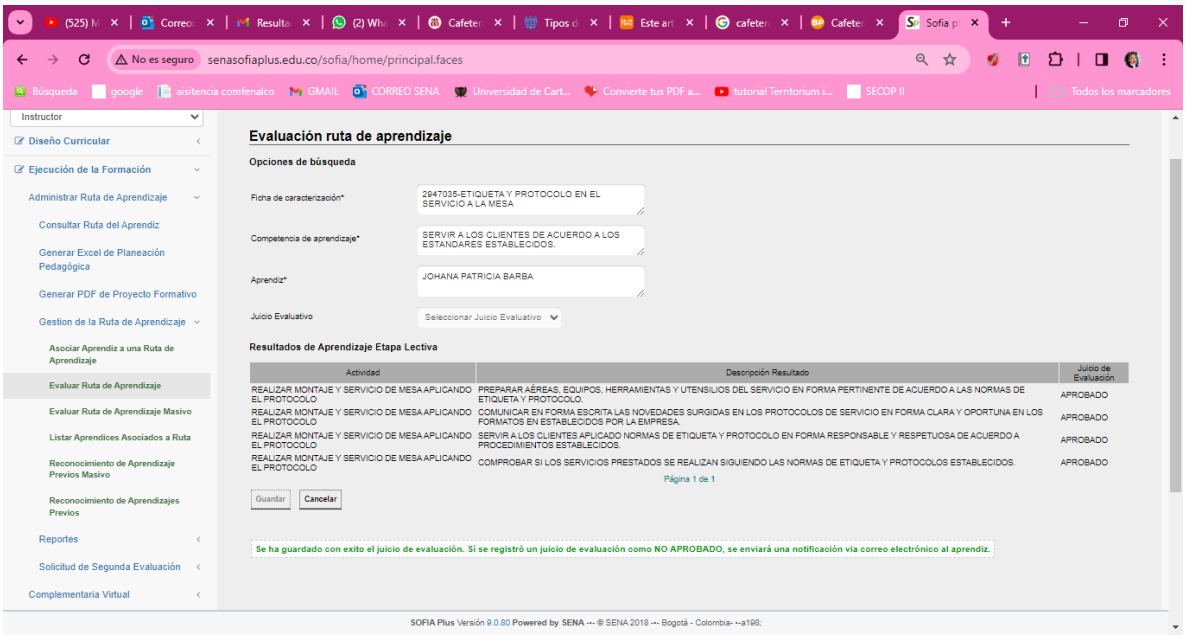


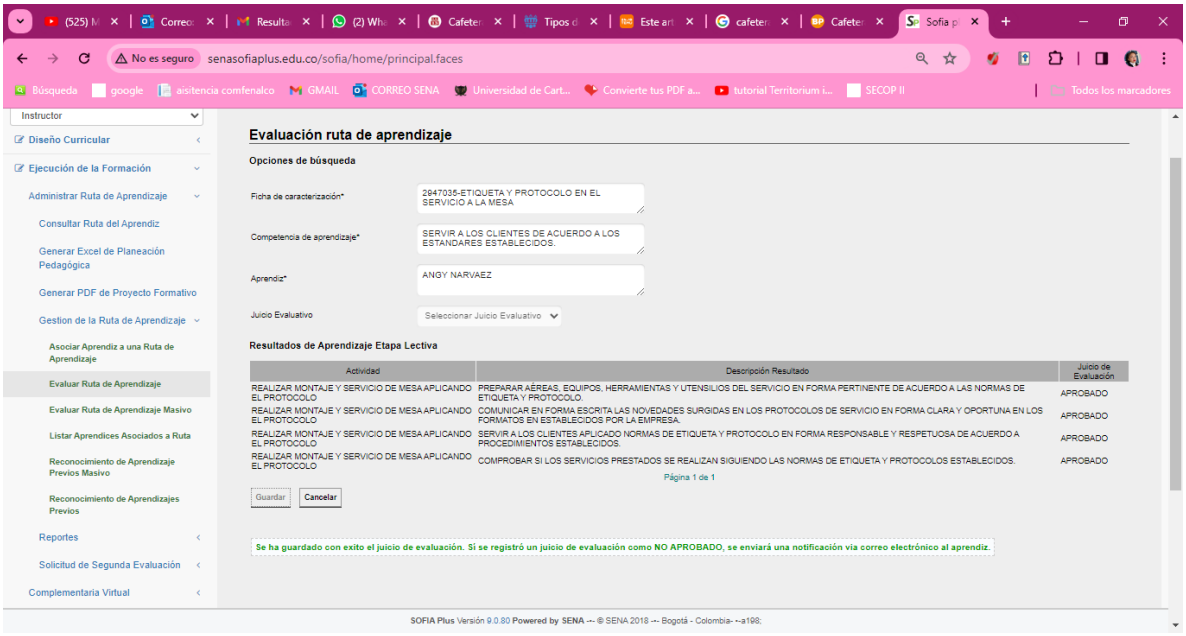
Evaluacion etiqueta y protecolo

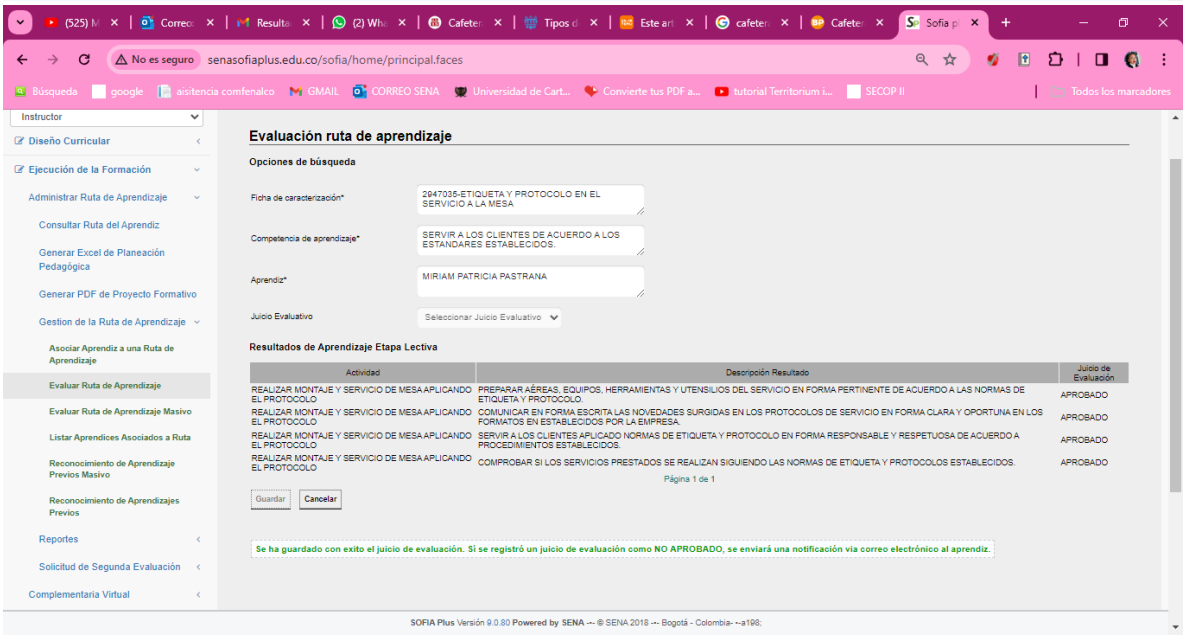

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
YOEMELIN VARGAS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

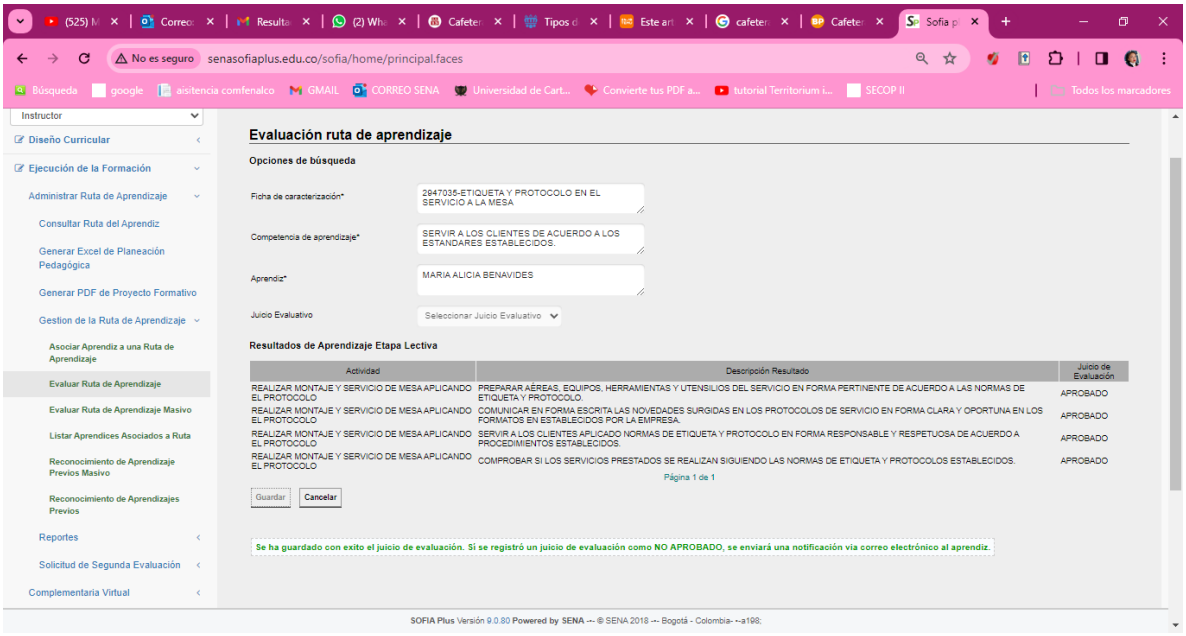

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
CELINA DEL CARMEN SALAZAR
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizaje.faces?conversationContext=6#

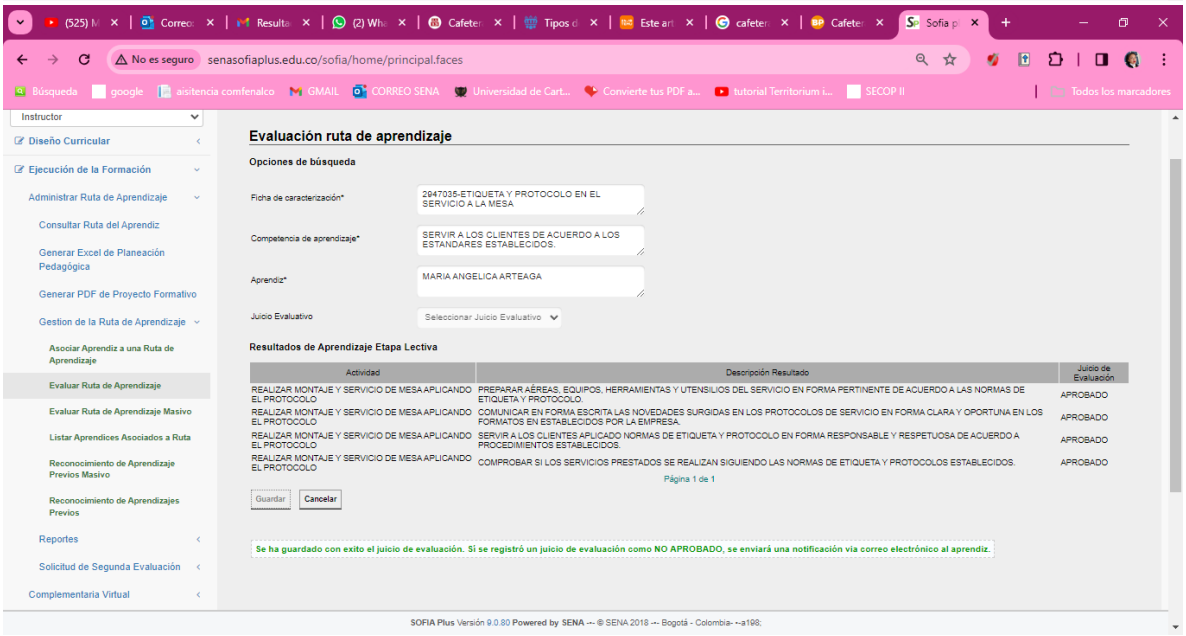

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
NELIS BEATRIZ YANES
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

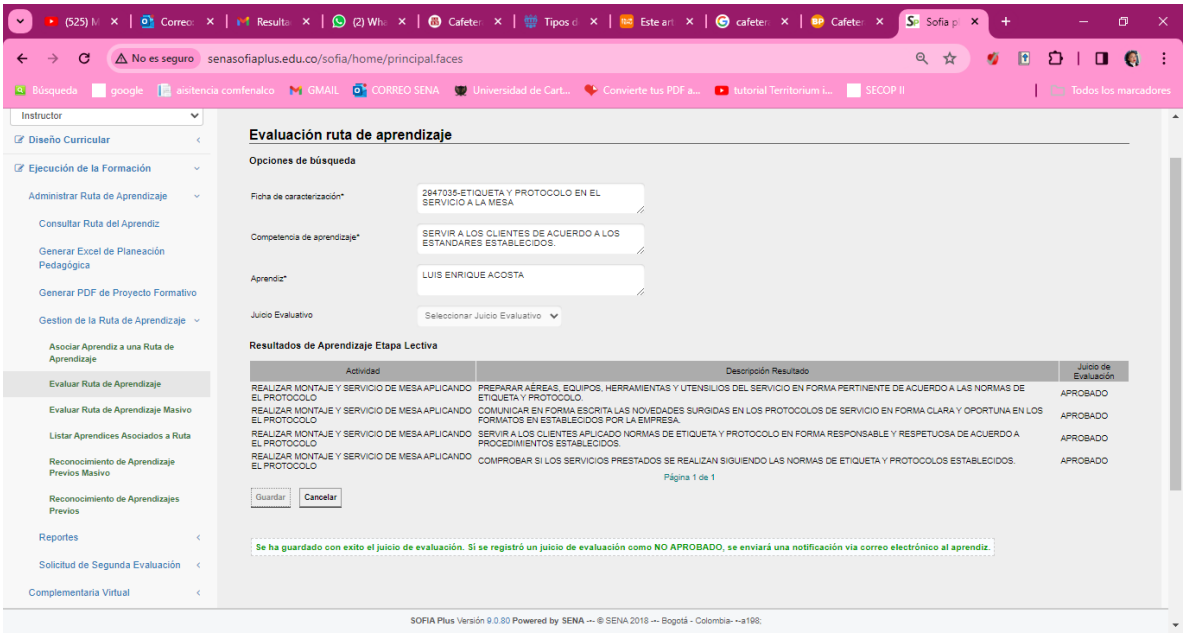

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
JOHANA PATRICIA BARBA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

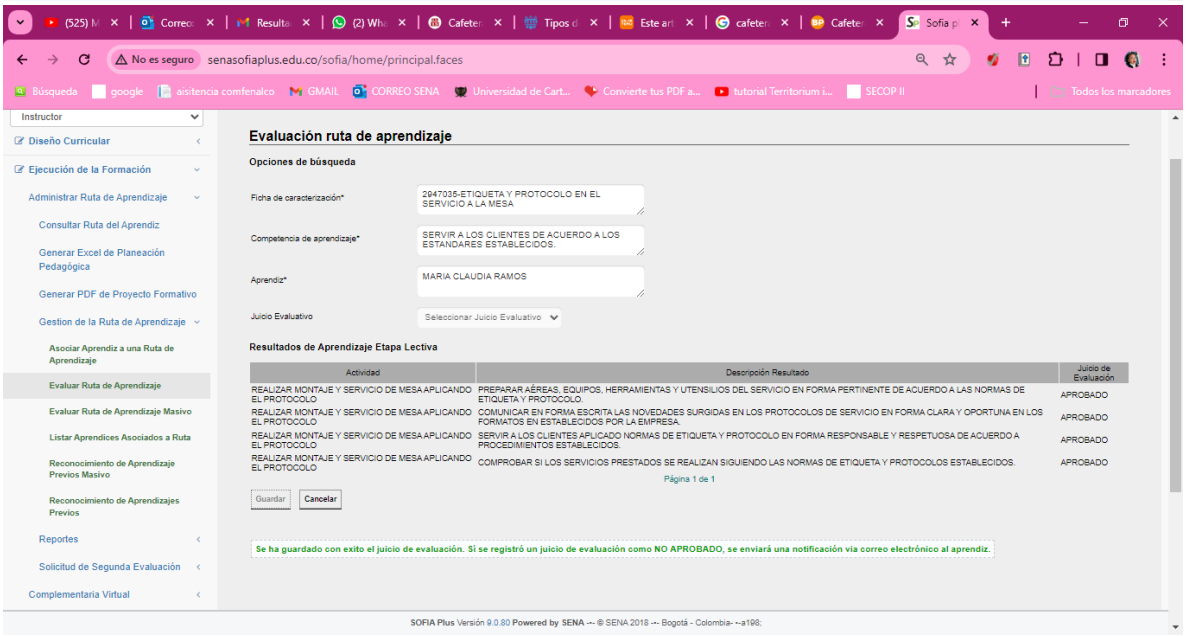

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
ANGY NARVAEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

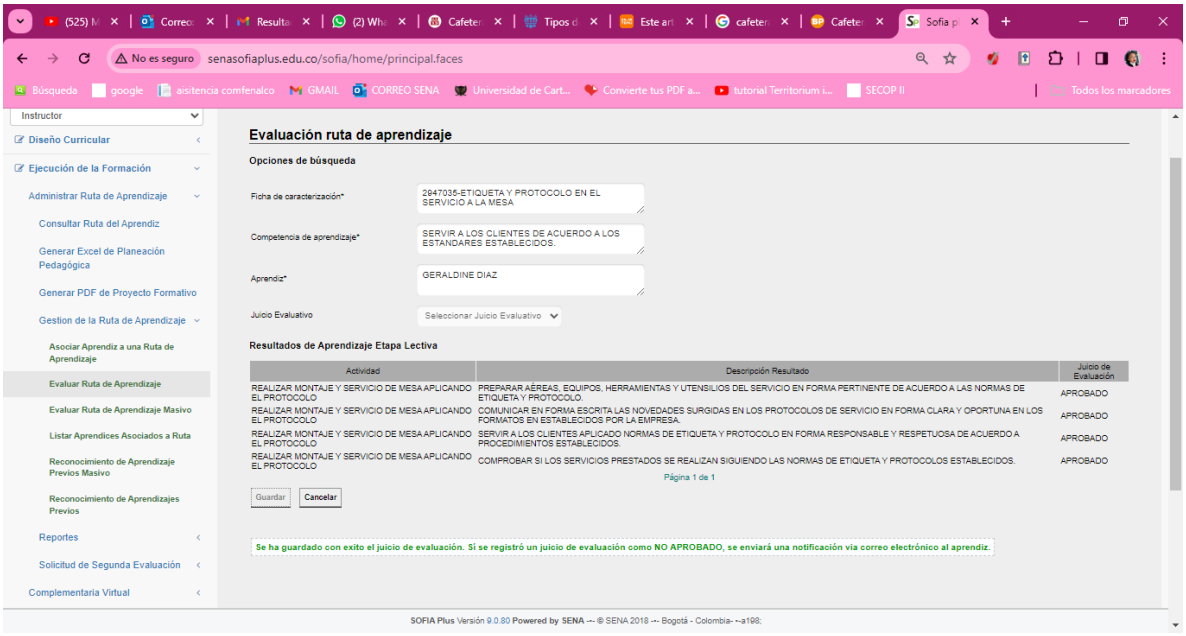

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
MIRIAM PATRICIA PASTRANA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

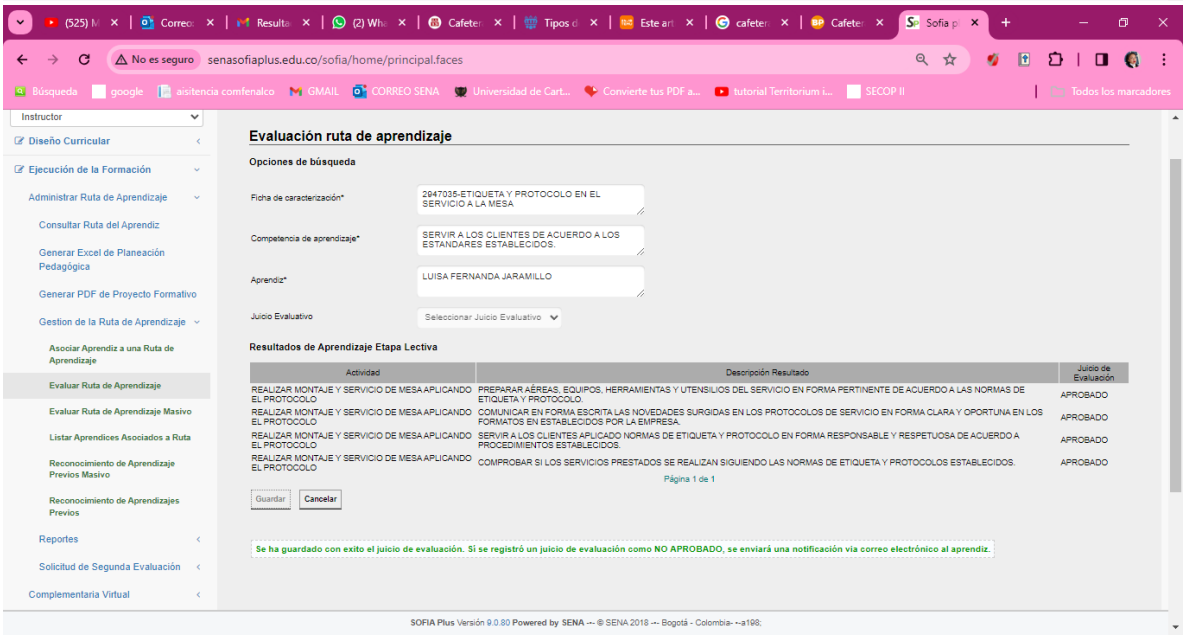

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
MARIA ALICIA BENAVIDES
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

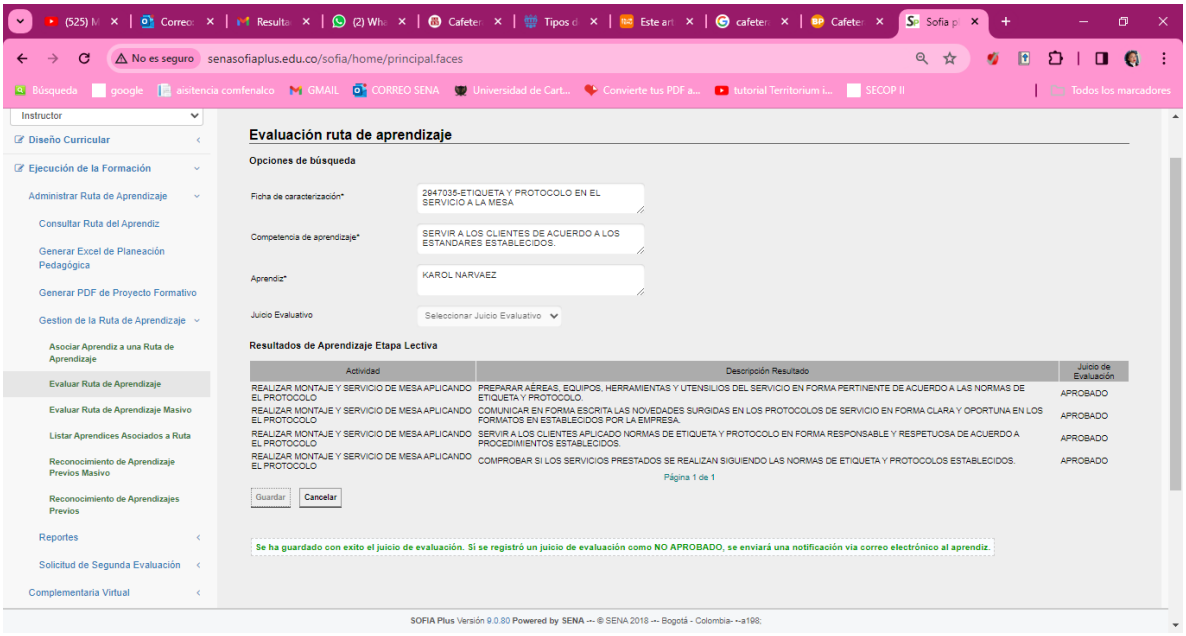

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
MARIA ANGELICA ARTEAGA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

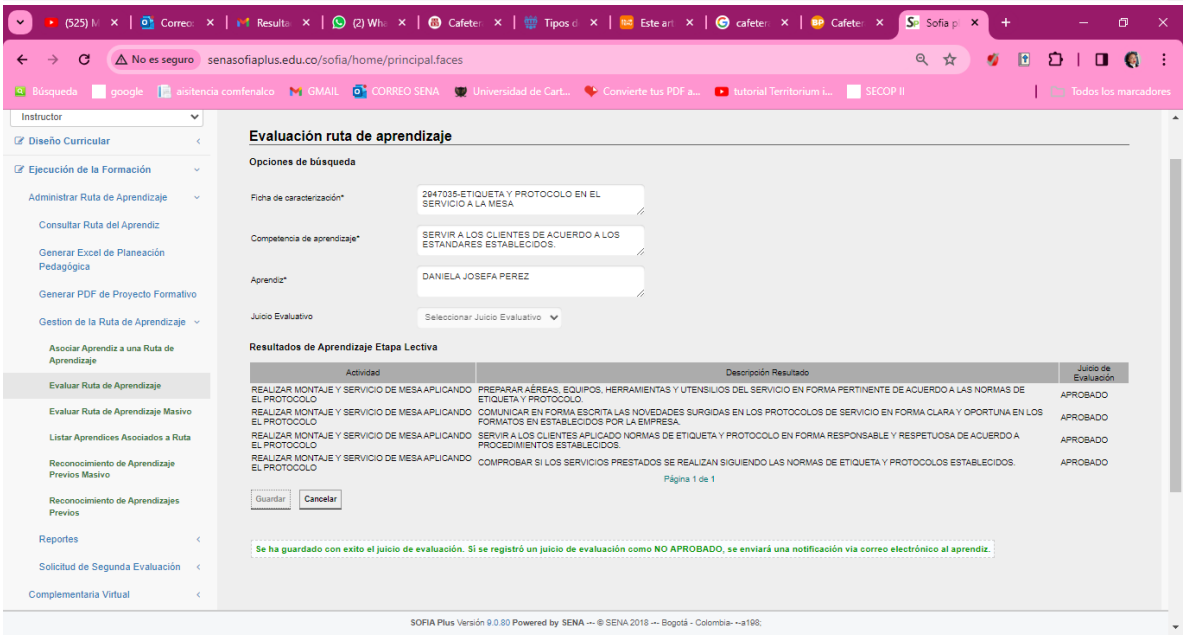

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
LUIS ENRIQUE ACOSTA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

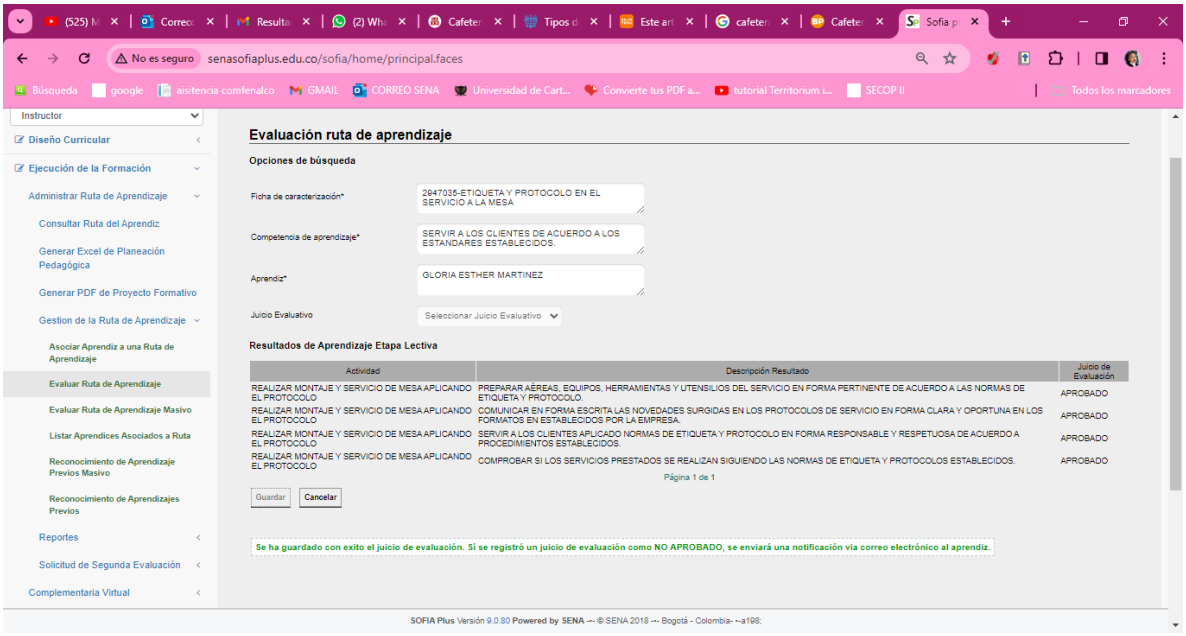

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
MARIA CLAUDIA RAMOS
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

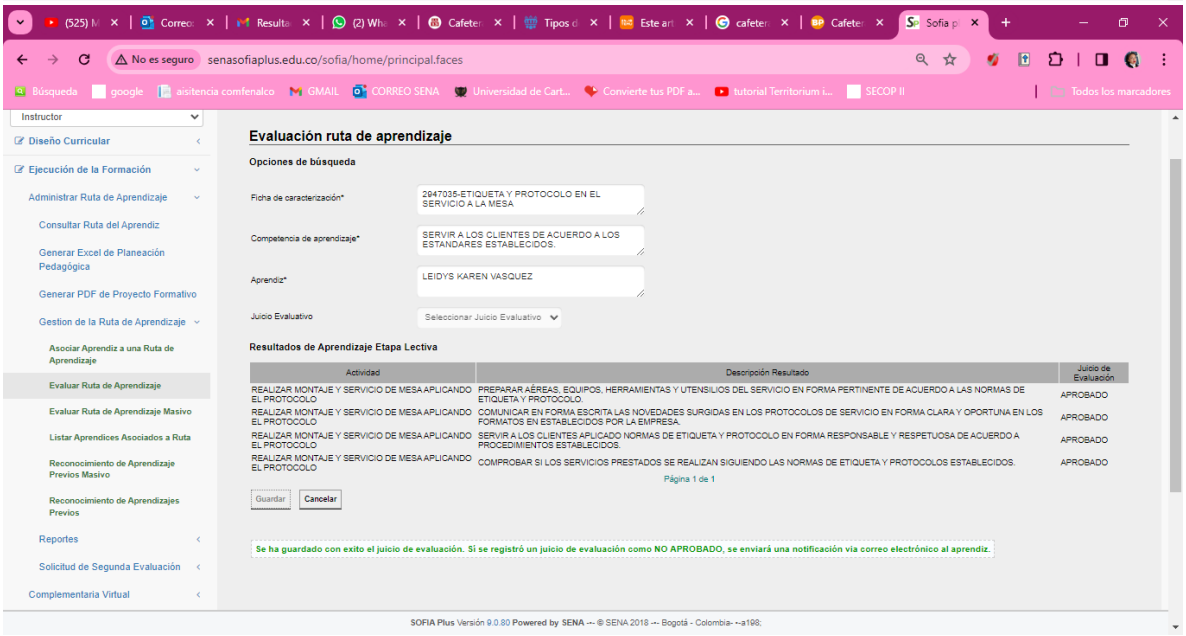

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
GERALDINE DIAZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

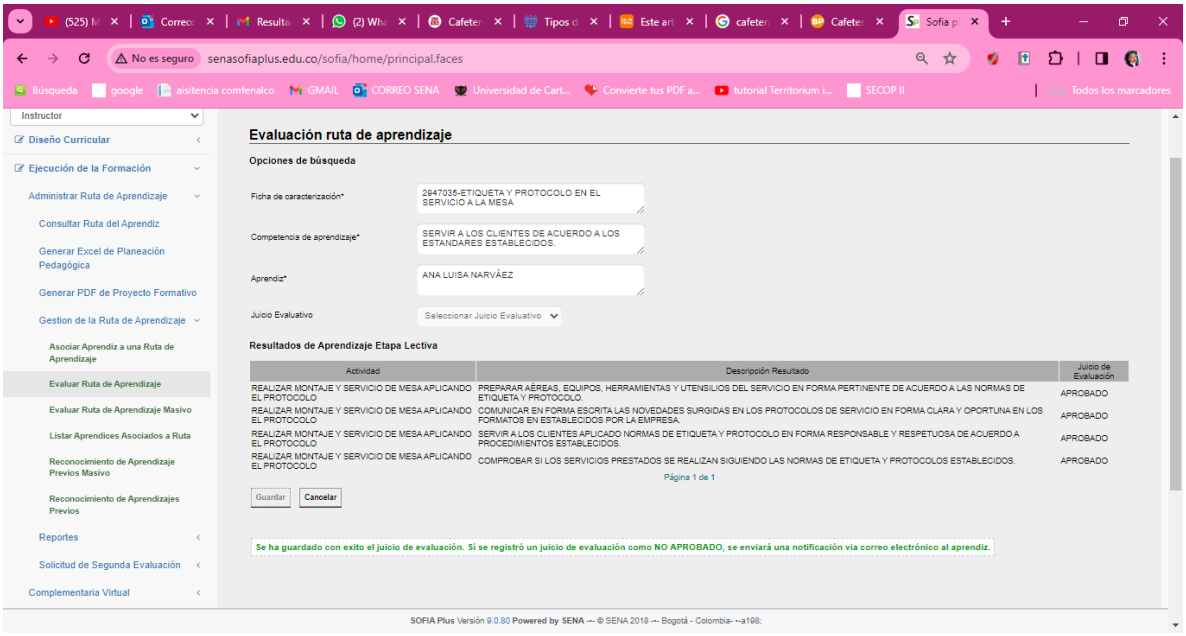

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
LUISA FERNANDA JARAMILLO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

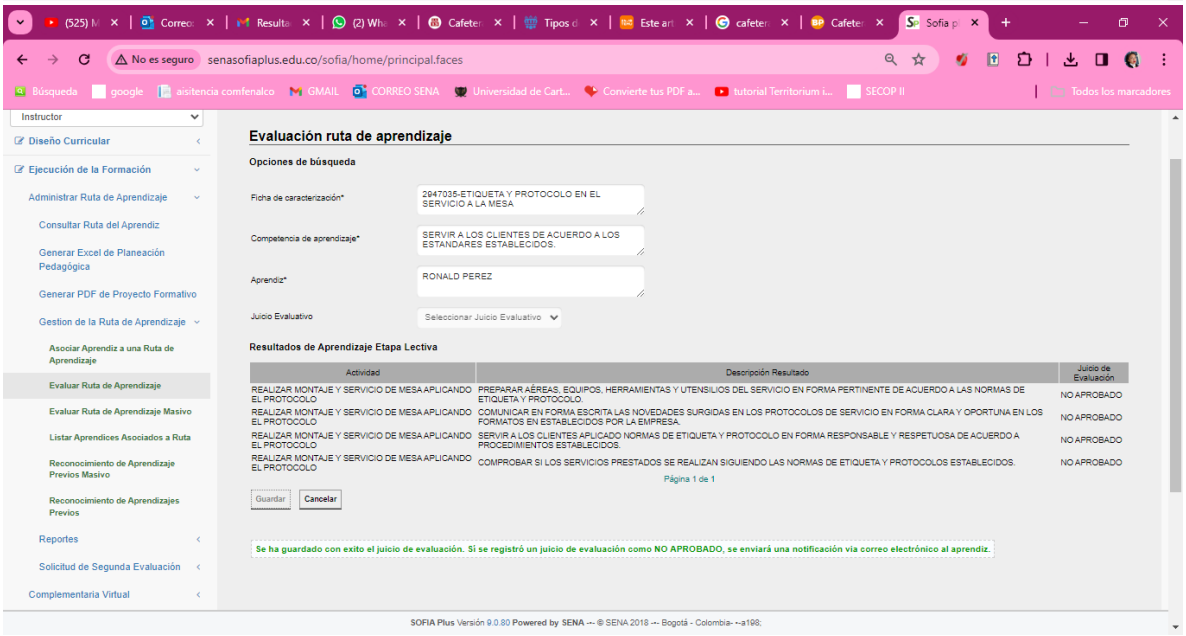

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
KAROL NARVAEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

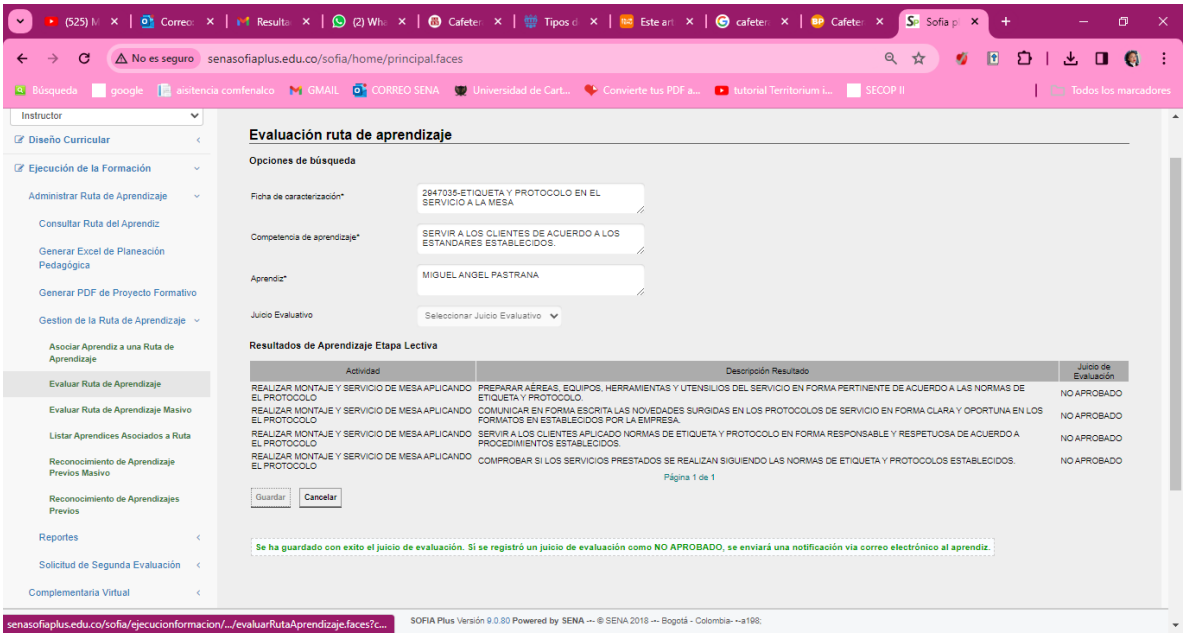

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
DANIELA JOSEFA PEREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

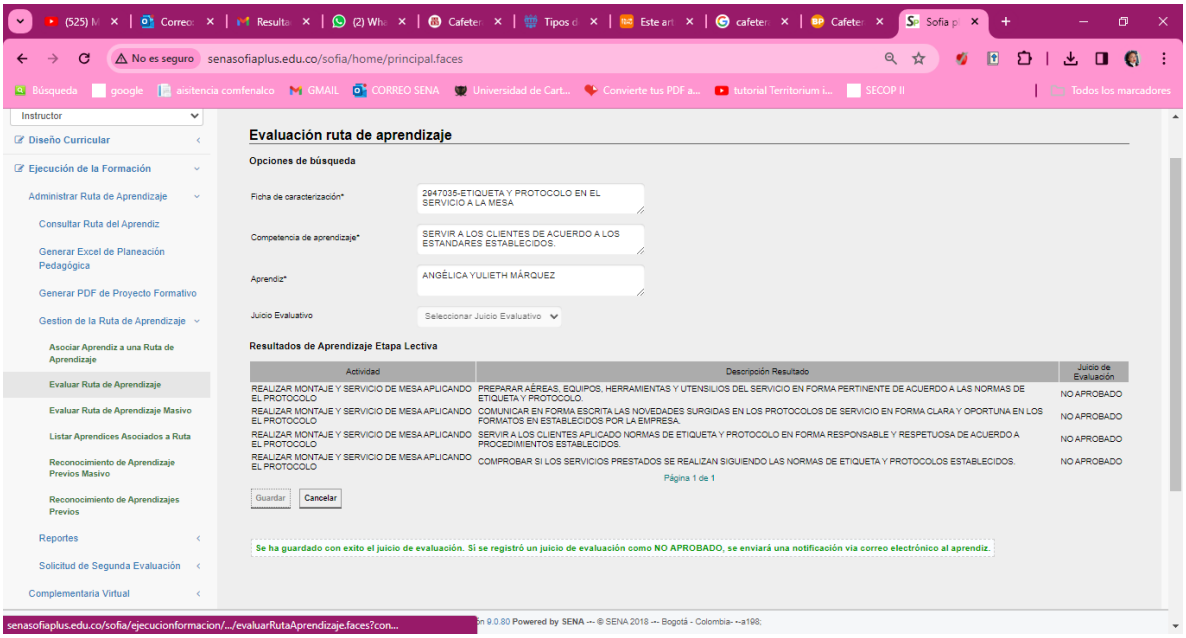

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
GLORIA ESTHER MARTINEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

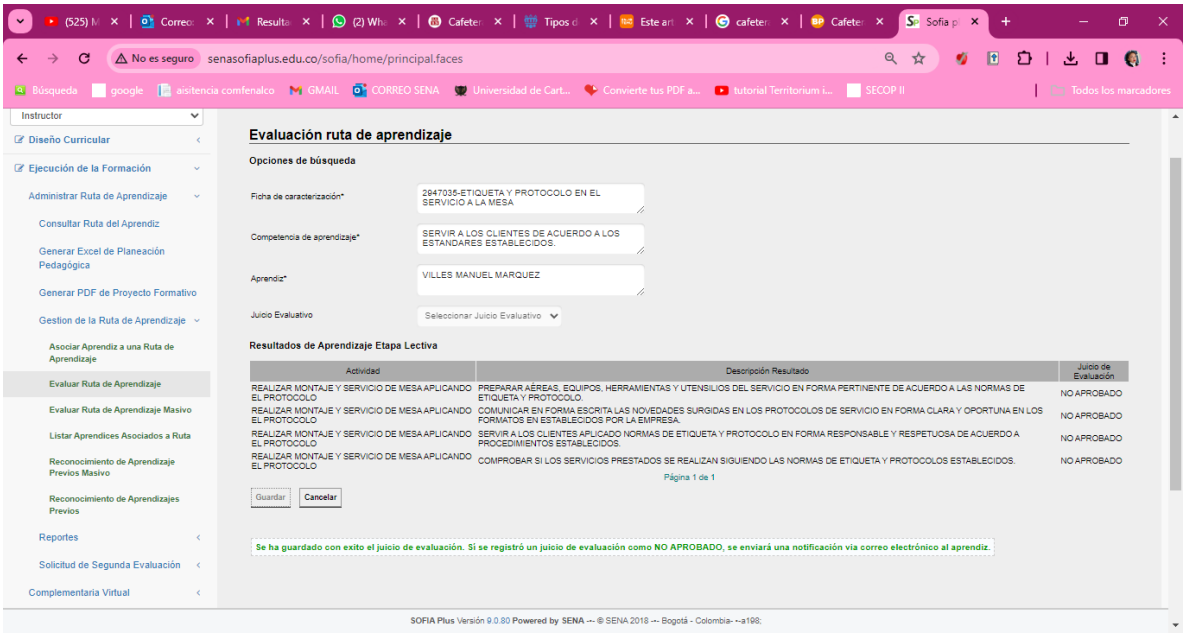

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
LEIDYS KAREN VASQUEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;


senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
ANA LUISA NARVÁEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

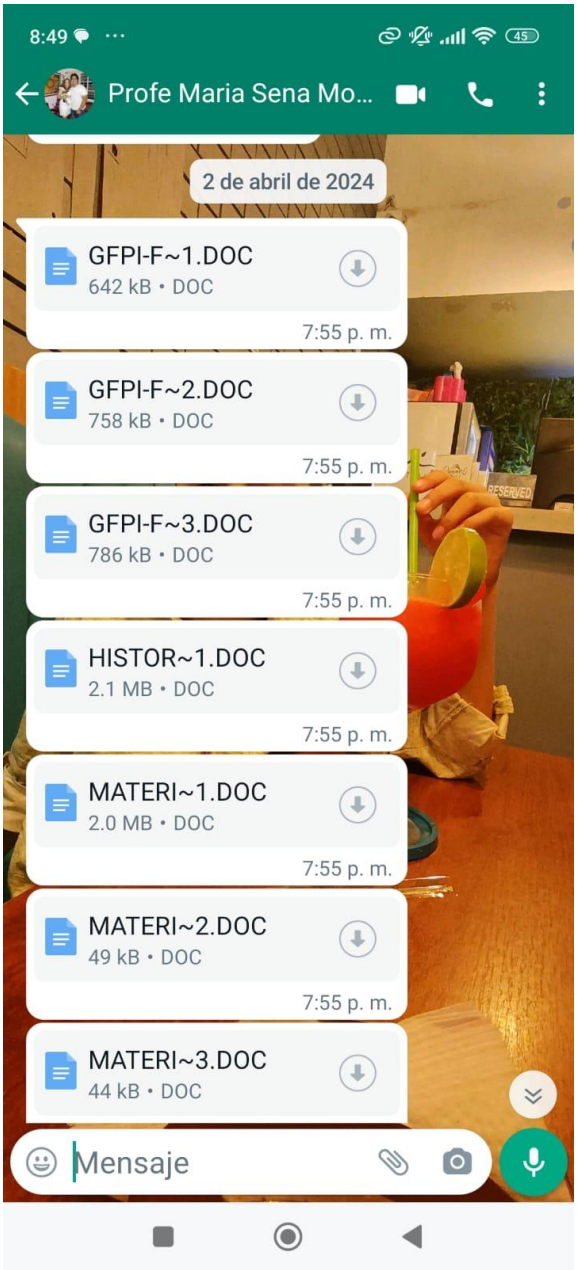

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
RONALD PEREZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;


senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
MIGUEL ANGEL PASTRANA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/.../evaluarRutaAprendizaje.faces?c...
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

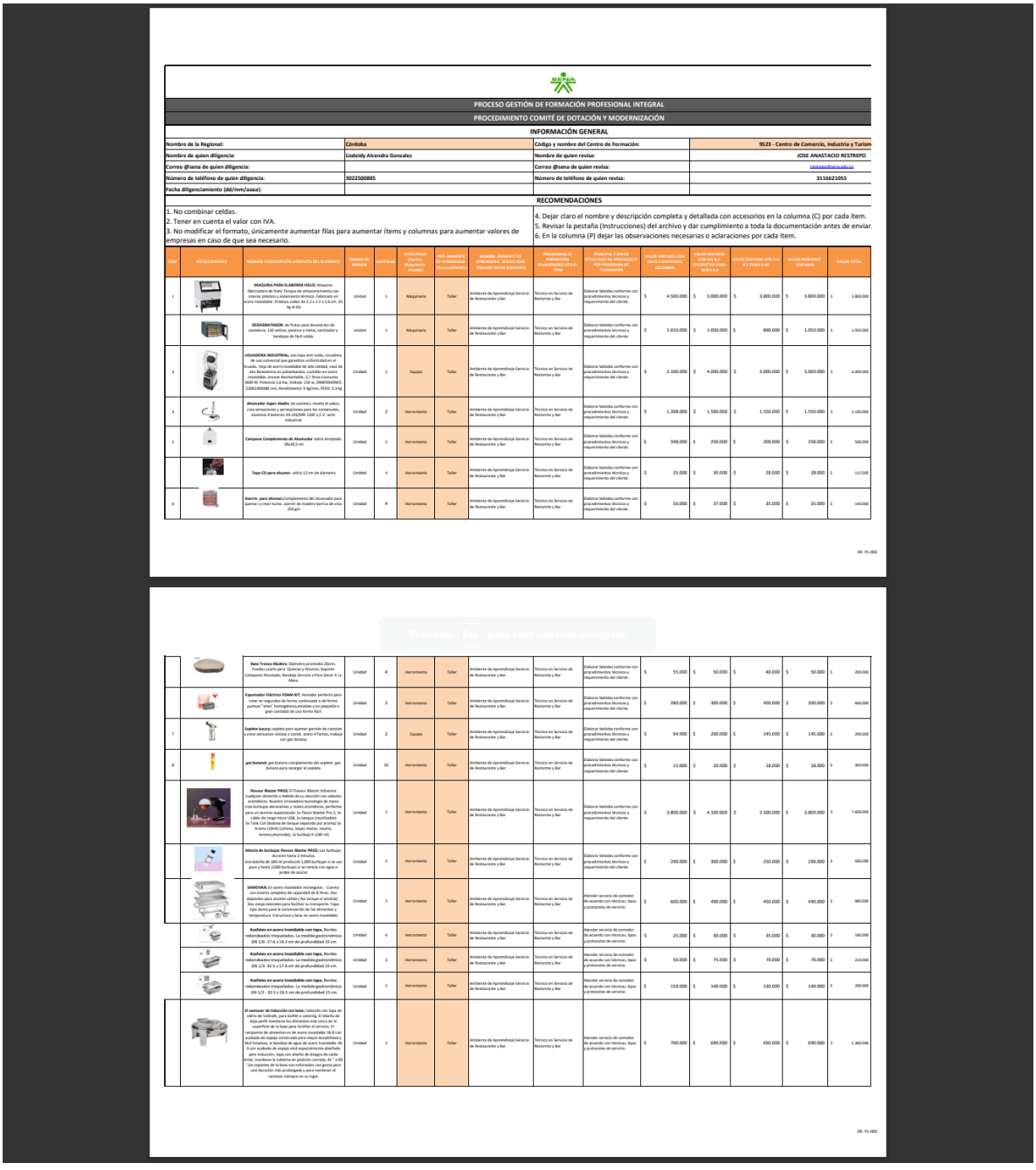

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
ANGÉLICA YULIETH MÁRQUEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/.../evaluarRutaAprendizaje.faces?con...


senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2947035-ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA
Competencia de aprendizaje*
SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS.
Aprendiz*
VILLES MANUEL MARQUEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
REALIZAR MONTAJE Y SERVICIO DE MESA APLICANDO EL PROTOCOLO
COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
NO APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a198;

Anexo 10.
Pantallazo de las guías que me paso la instructora para la inducción de servicio de alojamiento ficha 2926685 proyectadas para los días 15 y 17 de abril



Anexo 11. avance del formato de pedido con foto, descripción, cantidad y precio con tres cotizaciones se proyecta inicio de justificación.



PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PROCEDIMIENTO COMITÉ DE DOTACIÓN Y MODERNIZACIÓN

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la Regional:	**Córdoba**	**Código y nombre del Centro de Formación:**	**9523 - Centro de Comercio, Industria y Turism**
Nombre de quien diligencia:	**Lisbeidy Alcendra Gonzalez**	**Nombre de quien revisa:**	**JOSE ANASTACIO RESTREPO**
Correo @sena de quien diligencia:		**Correo @sena de quien revisa:**	
Número de teléfono de quien diligencia:	**3022500885**	**Número de teléfono de quien revisa:**	**3116621055**
Fecha diligenciamiento (dd/mm/aaaa):			

RECOMENDACIONES

1. No combinar celdas.
2. Tener en cuenta el valor con IVA.
3. No modificar el formato, únicamente aumentar filas para aumentar ítems y columnas para aumentar valores de empresas en caso de que sea necesario.
4. Dejar claro el nombre y descripción completa y detallada con accesorios en la columna (C) por cada ítem.
5. Revisar la pestaña (Instrucciones) del archivo y dar cumplimiento a toda la documentación antes de enviar.
6. En la columna (P) dejar las observaciones necesarias o aclaraciones por cada ítem.

ITEM	FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICAR (Equipo, Maquinaria, Mueble)	TIPO AMBIENTE DE APRENDIZAJE (Taller-CDMA#1)	NOMBRE AMBIENTE DE APRENDIZAJE SEGÚN LUGAR UBICADO SEGÚN EL MUNICIPIO	PROGRAMAS DE FORMACIÓN RELACIONADO CON EL ITEM	PRINCIPAL Y ÚNICO RESULTADO DE APRENDIZAJE POR PROGRAMA DE FORMACIÓN	VALOR UNITARIO CON IVA EL BANTADOR COLOMBIA	VALOR UNITARIO CON IVA N.2 PRODUCTOS PARA BAR S.A.S	VALOR UNITARIO CON IVA N.2 TEMU S.AS.	VALOR PROMEDIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1		**MAQUINA PARA ELABORAR HIELO;** Maquina fabricadora de hielo Tanque de almacenamiento con interior plástico y aislamiento térmico. Fabricado en acero inoxidable. Produce cubos de 2.2 x 2.2 x 2.6 cm. 25 kg al día	Unidad	1	Máquinaria	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 4.500.000	$ 3.000.000	$ 3.800.000	$ 3.800.000	$ 3.800.000
		DESHIDRATADOR; de frutas para decoracion de cantineria, 110 voltios, plastico y metal, ventilador y bandejas de facil salida	Unidad	1	Máquinaria	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 1.650.000	$ 1.050.000	$ 890.000	$ 1.050.000	$ 1.050.000
2		**LICUADORA INDUSTRIAL;** con tapa anti ruido, licuadora de uso comercial que garantiza uniformidad en el licuado. Hoja de acero inoxidable de alta calidad, vaso de alta Resistencia en policarbonato, cuchilla en acero inoxidable. Especificaciones: 1.5 HP, 1.400 W, velocidad 6400 rpm, Potencia 1.4 Kw, Voltaje 110 v, SMARESIGNES 2100220460 rem, Rendimiento: 9 kg/min, PESO: 5,3 kg	Unidad	2	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 2.100.000	$ 4.000.000	$ 3.000.000	$ 3.000.000	$ 6.000.000
4		**Ahumador Super Abatte;** de cocteles, resalta el sabor, crea sensaciones y percepciones para los comensales, ahumina el bamerax AA-LIQUMA-1500-1,5 v- acero industrial.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 1.398.000	$ 1.500.000	$ 1.550.000	$ 1.550.000	$ 3.100.000
5		**Comparo Complemento de Ahumador** vidrio templado 26x16,5 cm	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 348.000	$ 250.000	$ 200.000	$ 250.000	$ 500.000
		Topo CD para ahumar; vidrio 12 cm de diametro	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 25.000	$ 30.000	$ 28.000	$ 28.000	$ 112.000
6		**Aserrin para ahumar;**Complemento del ahumador para quemar y crear humo. aserrin de madera barrica de vino 250 gm	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 50.000	$ 37.000	$ 35.000	$ 35.000	$ 140.000

DE- FL-002

Presiona Esc para salir pantalla completa

		Base Tronco Madera; Diámetro promedio 20cms. Puedes usarla para: Quemar y Ahumar, Soporte Comparas Ahumado, Bandeja Servicio o Para Servir A La Mesa.	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 55.000	$ 50.000	$ 40.000	$ 50.000	$ 200.000
		Espumador Eléctrico FOAM-KIT; Aireador perfecto para crear en segundos de forma continuada y de forma puntual "aires" homogéneos,estables y en pequeña o gran cantidad de una forma fácil.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 280.000	$ 300.000	$ 450.000	$ 300.000	$ 600.000
7		**Soplete luxury;** soplete para quemar garnish de cocteles y crear sensación visteas y cortel. acero 4 llamas, trabaja con gas butano.	Unidad	2	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 94.900	$ 200.000	$ 145.000	$ 145.000	$ 290.000
8		**gas butano;** gas butano complemento del soplete. gas butano para recargar el soplete.	Unidad	20	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 15.000	$ 20.000	$ 18.000	$ 18.000	$ 360.000
		Flavour Blaster PRO2; El Flavour Blaster Infusiona cualquier alimento o bebida de su elección con sabores aromáticos. Nuestro innovadora tecnología de mano crea burbuja decorativas y sutes aromáticos, perfectos para un servicio espectacular. 2x Flavor Blaster Pro 2, 1x Tubo de Silicona, 1x Tubo de Cobre, 1x Adaptador de Gas, 1x Cable Coil (Sistema de torque separado por acorte) 1x Aroma (10ml) (cítricos, bayas mixtas, neutro, romero,ahumado), 3x burbuja it (100 ml)	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 3.800.000	$ 4.100.000	$ 2.500.000	$ 3.800.000	$ 7.600.000
		Mezcla de burbujas flavour Blaster PRO2; Las burbujas duraran hasta 3 minutos. Una botella de 180 ml producirá 1,000 burbujas si se usa poco y hasta 2,000 burbujas si se mezcla con agua o jarabe de azúcar.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 290.000	$ 300.000	$ 250.000	$ 290.000	$ 580.000
		SANDHAS; En acero inoxidable rectangular.. Cuenta con inserto completo de capacidad de 8 litros. Dos depósitos para alcohol sólido (No incluye el alcohol). Dos cerojos laterales para facilitar su transporte. Tapa tipo domo para la conservación de los alimentos y temperatura. Estructura y base en acero inoxidable.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 600.000	$ 490.000	$ 450.000	$ 490.000	$ 980.000
		Asaderas en acero inoxidable con tapa, Bordes redondeados troquelados. La medida gastronómica GN 1/9- 17.6 x 16.2 cm de profundidad 15 cm	Unidad	6	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 25.000	$ 30.000	$ 35.000	$ 30.000	$ 180.000
		Asaderas en acero inoxidable con tapa, Bordes redondeados troquelados. La medida gastronómica GN 1/3- 32.5 x 17.6 cm de profundidad 15 cm	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 50.000	$ 75.000	$ 70.000	$ 70.000	$ 210.000
		Asaderas en acero inoxidable con tapa, Bordes redondeados troquelados. La medida gastronómica GN 1/2 - 32.5 x 26.5 cm de profundidad 15 cm	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 150.000	$ 140.000	$ 130.000	$ 140.000	$ 280.000
		El sensuar de inducción con base; redondo con tapa de vidrio de Volckalt, para buffet o catering. El diseño de bajo perfil mantiene los alimentos más cerca de la superficie de la base para facilitar el servicio. El recipiente de alimentos es de acero inoxidable 18-8 con un diámetro de aproximadamente 11 litros y una capacidad de 9x3 bandejas, la bandeja de agua de acero inoxidable 18 8 con acabado de espejo está especialmente diseñada para inducción, tapa con diseño de bisagra de cobra lenta, mantiene la cubierta en posición cerrada, 45 ° x 90 °.las soportes de la base son reforzados con goma para una duración más prolongada y para mantener el sensuar siempre en su lugar.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 700.000	$ 690.000	$ 650.000	$ 690.000	$ 1.380.000

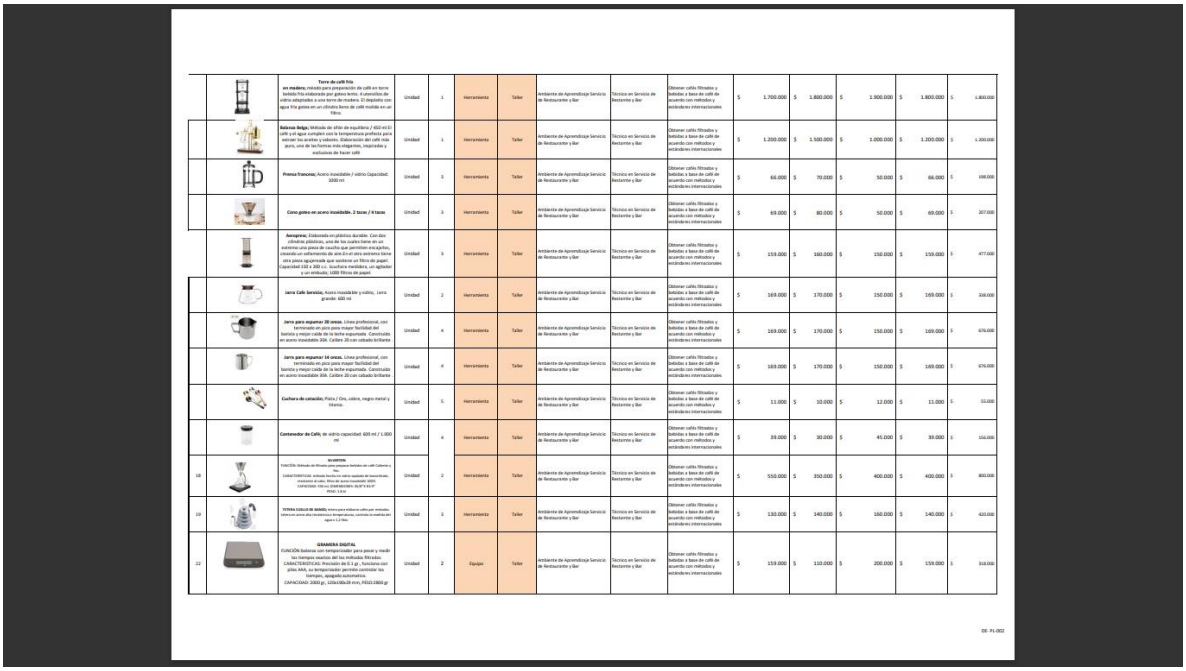
DE- FL-002

		**Estufa inducción Portatil;** Touch 1 Puesto, 37 cm x 29 cm x 3.8 cm Estufa de Inducciónde un puesto, Pero uso exclusivo con elementos con base para inducción. No genera calor al tacto,y solamente se activa el entorno en el que se encuentra el elemento, lo que supone un ahorro energía y tiempo en todos los preparaciones. Botón de encendido y apagado. Base antideslizante que le brinda mayor estabilidad y seguridad. Para utensilios de 12 cm a 24 cm con peso máximo 11kg. Cuenta con temperatura que va desde los 60ºC hasta 270ºC. Tiene un programador de hasta 4 horas, 7 increíbles funciones con las que podrás preparar deliciosas recetas. Capacidad 400 ml. electrico.	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 700.000	$ 790.000	$ 750.000	$ 790.000	$ 2.370.000
9		**REFRIGERADOR DE DOS ALAS, TRES PUERTAS; fabricado en acero inoxidable,** Capacidad: 1240 Litros Tipo de refrigeración: No frost (sin formato) Compresor (HP): 1/5 Embrace, Peso: 168kg, Dimensiones: (21.44x0.5×208.1cm)Compresor de montaje superior con refrigerante R290 ecológico Exterior e interior de acero inoxidable, Controlador digital (hard), Monitoreo temperatura entre 2°C & 8°C luz LED interior (x).	Unidad	1	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 7.200.000	$ 8.400.000	$ 9.000.000	$ 8.400.000	$ 8.400.000
		**CAVA DE VINO;** dos puertas para 42 botellas de 750ml Tipo, mini refrigerador para vinos con rango de 5°C a 18°C y 8°C a 14°C, para preservar cualquier tipo de vino o bebida, manteniendo el máximo su calidad. uso de tipo LED que no afecta las bebidas	Unidad	2	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 8.260.000	$ 5.500.000	$ 6.800.000	$ 6.800.000	$ 11.600.000
		**PURIFICADOR DE AGUA;** en acero quirúrgico 1 30X, con filtro de carbon activado de 10 x 7 pulgadas. indicador on/o y switch para activar concentracion de ozono. voltaje entrada 110 voltios, consumo energia 25 watts, capacidad de ozonizacion 35 mg/h	Unidad	2	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 365.000	$ 573.000	$ 450.000	$ 450.000	$ 900.000
		**Triturador de hielo manual;** para bebidas que necesiten hielo pile, acero inox con mango para uso manual medidas: 27x15x41 cm	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 250.000	$ 247.000	$ 230.000	$ 247.000	$ 494.000
10		**Atomizador** para bitter, aromatizar cocteles. De vidrio de 30 ml	Unidad	12	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 16.000	$ 18.000	$ 20.000	$ 18.000	$ 216.000
11		**Goteo** para distribucion de bitters e infusiones. vidrio y dispensador en corcho x 100 ml	Unidad	12	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 29.000	$ 30.000	$ 25.000	$ 29.000	$ 348.000
12		**Escalera;** 4 Pasos Alto Blanco Soporta 150 Kilos, CON MANGO ALTO, Estructura en Tubo de Acero con terminación en Pintura electrostática	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 150.000	$ 106.000	$ 270.000	$ 150.000	$ 150.000
13		**Estanteria Metalica;** ideal para almacenar productos cuando hay grandes demandas y se precisa de una estructura rígida de larga duración que puede soportar el almacenaje. Estanteria acero inoxidable gris de 150 cm ancho x 200 cm alto, 60 cm profundidad	Unidad	2	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 600.000	$ 650.000	$ 500.000	$ 650.000	$ 1.300.000
14		**Mesa de Restaurantes;** en madera resistente al agua, acabado brillante de 90 cm por 90cm, alto 76 cm	Unidad	8	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 420.000	$ 350.000	$ 500.000	$ 420.000	$ 3.360.000
15		**Silla Crossback En Cruda Para restaurante;** Madera tipo roble, color roble mayado claro abrillantado	Unidad	32	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 160.000	$ 170.000	$ 140.000	$ 160.000	$ 5.120.000
		**Silla bar Bretaña apilable;** Teca sin brazo 52cmx52cmx105cm. En Cruda Para restaurante; Madera tipo roble, color roble mayado claro abrillantado.	Unidad	12	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 200.000	$ 250.000	$ 310.000	$ 250.000	$ 3.000.000

DE- P1-002

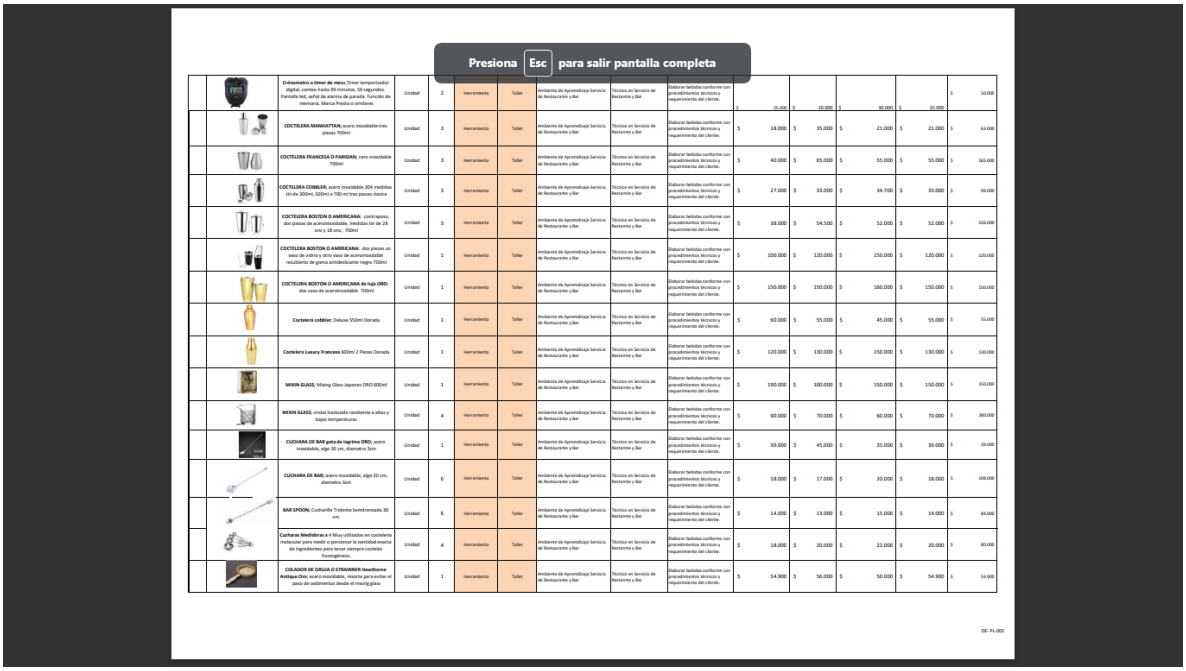
		**Horno Microondas;** 25 litros, consumo 1000w Industrial TMO-1000X	Unidad	3	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 1.640.000	$ 3.000.000	$ 1.500.000	$ 1.640.000	$ 3.280.000
16		**Bar Estacion o Barra para Coctel;** movil de acero inoxidable, Paquetes completos de estaciones de cócteles tamaño .80" (PTS80-A) El paso para botellas estándar tiene capacidad para contener (6) botellas de jugo de 750 ml o (4) botellas de 1 litro para almacenar y verter. El depósito de hielo seccionado y separado. El diseño exclusivo y redondeado del corrió rápido de Perlick permite al camarero estar más cerca de su mostrador de trabajo y de sus invitados. El diseño inclinado con rejilla de alambre almacena convenientemente botellas de licor para un acceso rápido. carrito para herramientas seccional que cumple con el código de salud. 110 cm alto, 250 cm largo y 60 cm profundidad.	Unidad	2	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 4.550.000	$ 6.000.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 11.200.000
		**puertas de vidrio;** para los gabinetes de vidrio que estan en el ambiente, con su manija, cerradura y llave. Ademas de la instalacion de las que estan en el cuarto deseso del ambiente. 200cm x 70cm.	Unidad	4	Mueble	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.	$ 255.000	$ 300.000	$ 230.000	$ 255.000	$ 1.020.000
		**Kit esterilización completo;** 1 ALGINUS 50g 1 CACTUS 50g 1 CITRUS 50g 1 GLUCUS 50g 1 MANTARIUS 50g 1 JERINGA ESTERILIZACIÓN DE GOTAS 1 MEDIDOR DE PH 1 PIPETA DE PLÁSTICO 1 CORNADOR DE CAVANA 1 ASEGO DE CUCHARAS MEDIDORAS 1 MANUAL.	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 170.000	$ 200.000	$ 150.000	$ 170.000	$ 510.000
		**LICUADORA MANUAL;** Licuadora de inmersión 300 ml 3 en 1 400 w. DE MOTOR DE ALTA EFICIENCIA PARA ATAQUES A HIELOS,MI RAPIDAMENTE, PURÉ Y, ALTA VELOCIDADES DE MEZCLA. 3 VARIEDADES DE ACERO Y CHUCHILLOS DE ACERO Y UN ENGRASE DE 3	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 350.000	$ 300.000	$ 400.000	$ 350.000	$ 700.000
17		**Cava o Caja de Hielo;** FUNCIÓN: nevera para portar bebidas y alimentos que necesiten ser conservados. CARACTERISTICAS: en Polietileno, foro en polipropileno,con ruedas, eje de remolque, tapón de drenaje macado, CAPACIDAD: 104 litros- 150 latas DIMENSIONES: 19.7 x 39.4 x 18.8Pulgadas, PESO: 38 libras.	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 150.000	$ 128.000	$ 170.000	$ 150.000	$ 150.000
		**Cafetera de goteo programable;** en acero inoxidable con capacidad 12 tazas por hora, 2.0 litros en 7minutos, 1.6gr hora, Cafetera con Sistema hermético de calado y goteo antigoteo, Jarra de cristal, Filtro de papel, Función mantener del café, sistema de apagado automático después de 2 horas y función de pausa para servir, ciclo especial de limpieza y ventanilla de agua transparente.	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 250.000	$ 300.000	$ 240.000	$ 250.000	$ 250.000
		Hervidor Tetera De Agua Vidrio Electrico Sokany On 2 lt, apagado automatico, luz led, con base electrica	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 85.000	$ 70.000	$ 90.000	$ 70.000	$ 140.000
		**Chemex 6 tazas;** Cafetera con cuello de madera, vidrio de borosilicato resistente al calor. 800 ml DIMENSIONES: 12.7 x 12.7 x 20.3 cm PESO: 375 gr Método: chemex incluye filtros de papel cónico para uso del método	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 250.000	$ 200.000	$ 245.000	$ 245.000	$ 490.000
		**Cafetera Espresso o moka,** 6 Tazas / Primula Material: Aluminio Fundido Color: Plateado Capacidad: 6 Tazas (250 ml) Medidas: Alto (17 cm) Diámetro (9.5 cm)	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 50.000	$ 55.000	$ 45.000	$ 50.000	$ 100.000
		**Sifón Isporic;** En este método se combina inmersión y goteo.Consta de dos piezas superpuestas de forma estética y en la parte de abajo tiene con un mechero de alcohol para prender fuego. El vapor produce que el agua suba al recipiente superior a través de un tubo.	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restaurte y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 380.000	$ 400.000	$ 300.000	$ 380.000	$ 760.000

DE- P1-002



		Torre de café frío en madera; método para preparación de café en torre bebida fría elaborada por goteo lento. A utensilios de vidrio adaptados a una torre de madera. El depósito con agua fría gotea en un cilindro lleno de café molido en un filtro.	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 1.700.000	$ 1.800.000	$ 1.900.000	$ 1.800.000	$ 1.800.000
		Balance Belga; Método de vidrio de equilibrio / 450 ml El café con agua caliente en el recipiente superior para extraer los aceites y sabores. Elaboración del café más puro, una de las formas más elegantes, inspiradas y evolutivas de hacer café	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 1.200.000	$ 1.500.000	$ 1.000.000	$ 1.200.000	$ 1.200.000
		Prensa francesa; Acero inoxidable / vidrio Capacidad: 1000 ml	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 66.000	$ 70.000	$ 50.000	$ 66.000	$ 198.000
		Cono goteo en acero inoxidable. 2 tazas / 4 tazas	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 69.000	$ 80.000	$ 50.000	$ 69.000	$ 207.000
		Aeropress; Elaborado en plástico durable. Con dos cilindros plásticos, uno de los cuales tiene en un extremo una pieza de caucho que permiten extraídos, creando un enfermento de aire 3 o el otro extremo tiene otra pieza equipmeda que sostiene un filtro de papel. Capacidad 150 a 250 cc. cuchara mediana, un agitador y un embudo. UAD filtros de papel	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 159.000	$ 160.000	$ 150.000	$ 159.000	$ 477.000
		Jarra Cafe Servicio; Acero inoxidable y vidrio, cera grande: 600 ml	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 169.000	$ 170.000	$ 150.000	$ 169.000	$ 338.000
		Jarra para espumar 35 onzas. Línea profesional, con terminado en pico para mayor facilidad del bertido y mejor calde de la leche espumada. Construida en acero inoxidable 304. Calibre 20 con cabado brillante	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 169.000	$ 170.000	$ 150.000	$ 169.000	$ 676.000
		Jarra para espumar 14 onzas. Línea profesional, con terminado en pico para mayor facilidad del bertido y mejor calde de la leche espumada. Construida en acero inoxidable 304. Calibre 20 con cabado brillante	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 169.000	$ 170.000	$ 150.000	$ 169.000	$ 676.000
		Cuchara de catación; Plata / Oro, cobre, negro mate y titanio.	Unidad	5	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 11.000	$ 10.000	$ 12.000	$ 11.000	$ 55.000
		Contenedor de Café; de vidrio capacidad: 600 ml / 1.000 ml	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 39.000	$ 30.000	$ 45.000	$ 39.000	$ 156.000
10		**DUMPER** FUNCIÓN: Método de filtrado para preparar bebidas en café Cafetera y Tetera CARACTERÍSTICAS: método fácil de usar capacidad de taza/tazas, resistente al calor, filtro de acero inoxidable 100% CAPACIDAD: 700 cc. DIMENSIONES: ALTO 9.5CM PESO: 1.0 K	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 550.000	$ 350.000	$ 400.000	$ 400.000	$ 800.000
10		**TETERA CUELLO DE GANSO;** tetera para elaborar café por método. tetera en acero alto resistencia a temperaturas, controla la medida del agua + 1.2 litro.	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 130.000	$ 140.000	$ 160.000	$ 140.000	$ 420.000
12		**GRANERA DIGITAL** FUNCIÓN: balanza con temporizador para pesar y medir los riangas exactos del las métodos filtrados CARACTERISTICAS: Precisión de 0.1 gr , funciona con pilas AAA, su temporizador permite controlar los tiempo, apagado automatico. CAPACIDAD: 2000 gr, 120x180x28 mm, PESO:2800 gr	Unidad	2	Equipo	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales	$ 159.000	$ 110.000	$ 200.000	$ 159.000	$ 318.000

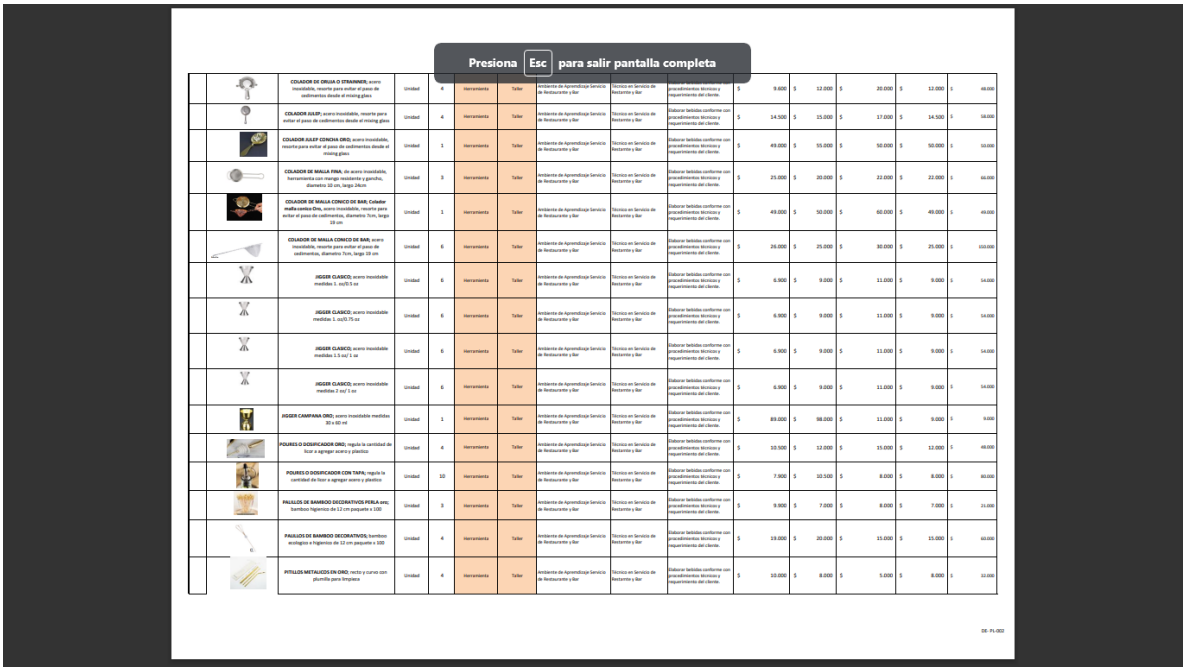
DE- FI-002

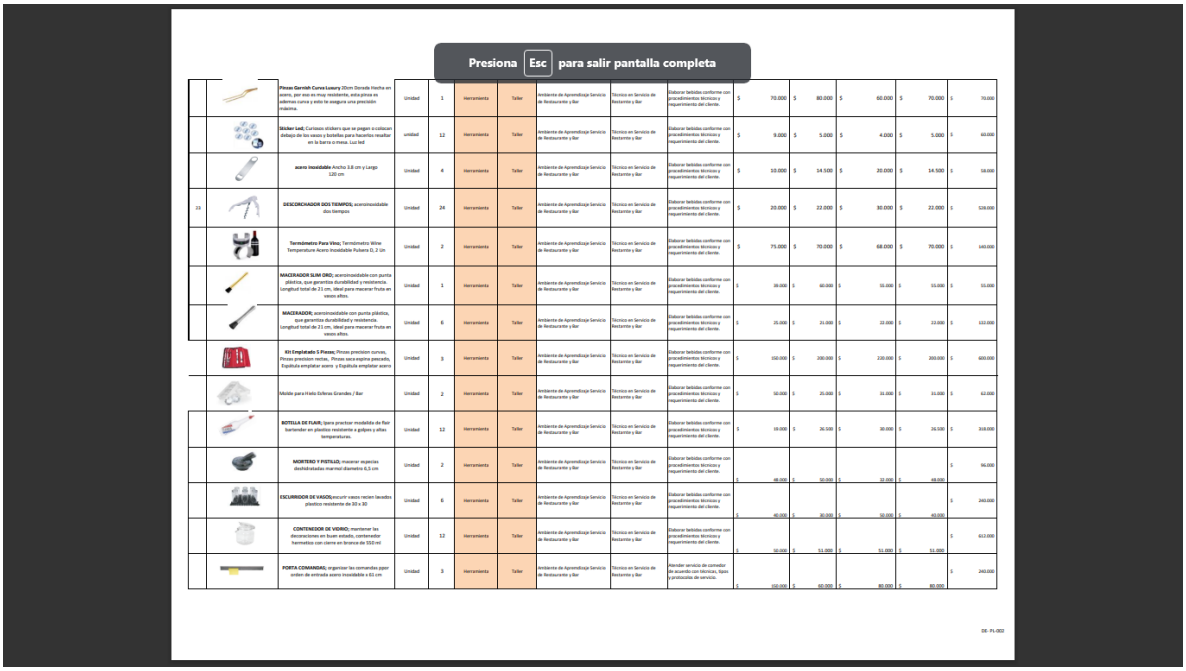


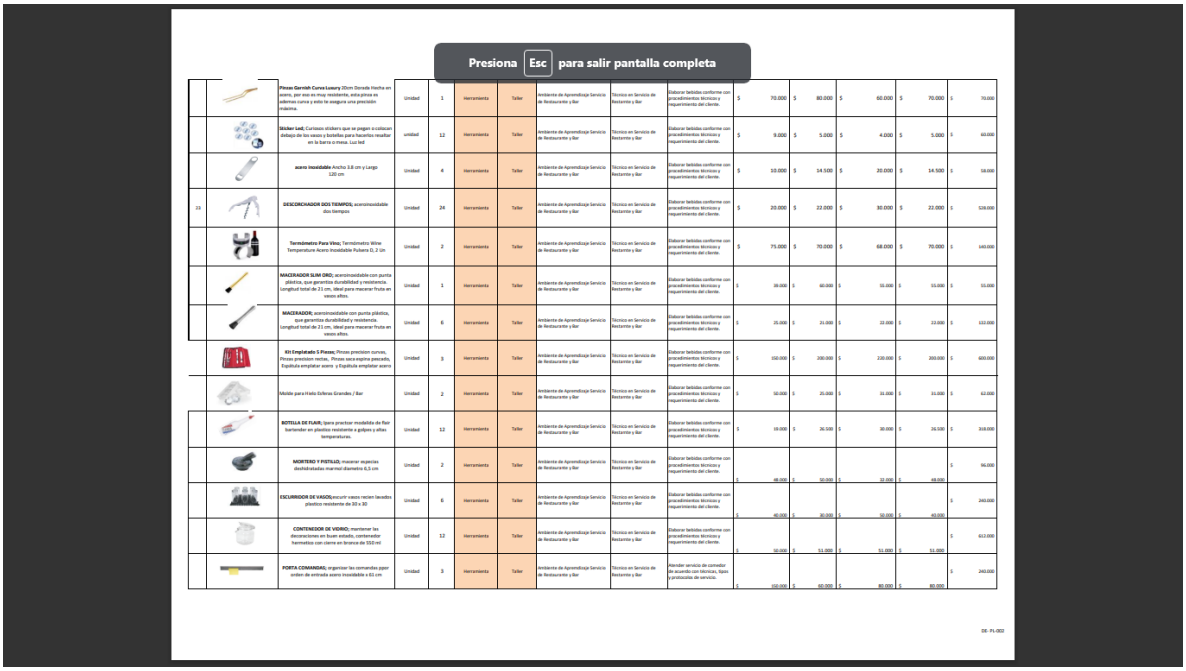
Presiona Esc para salir pantalla completa

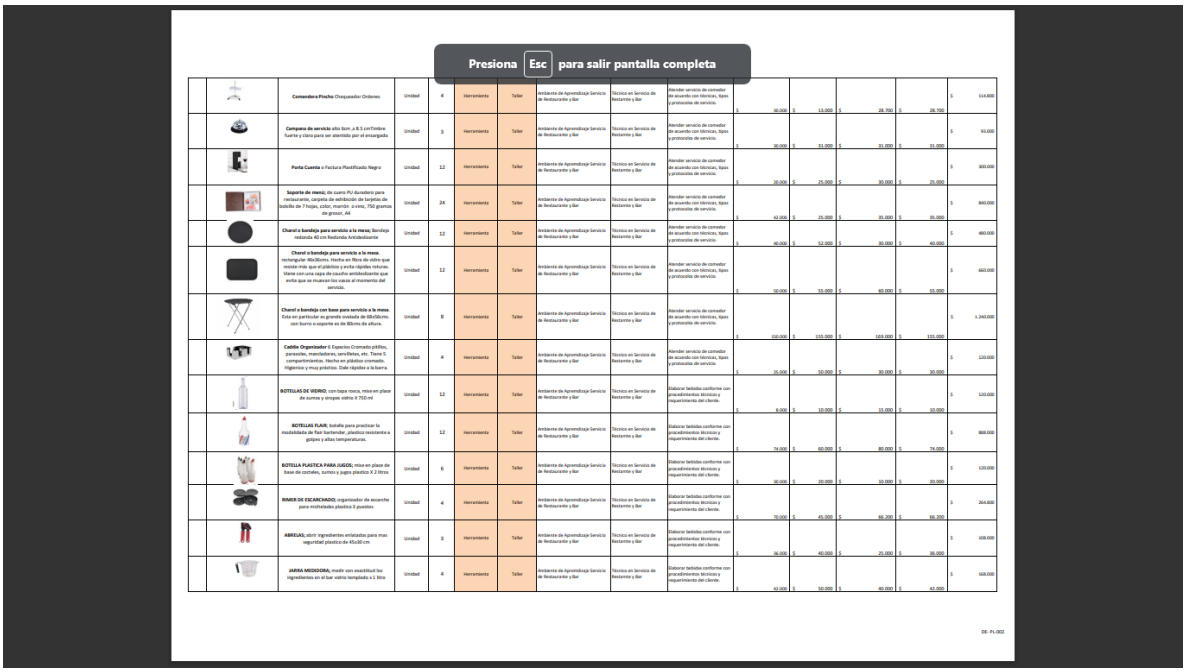
		Cronometro o timer de mesa; Timer temporizador digital, cuentas hasta 99 minutos, 59 segundos. Pantalla led, señal de alarma de parada. Función de memoria. Marca Presto o similares	Unidad	2	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 25.000	$ 20.000	$ 30.000	$ 25.000	$ 50.000
		COCTELERA MANHATTAN; acero inoxidable tres piezas 700ml	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 18.000	$ 35.000	$ 21.000	$ 21.000	$ 63.000
		COCTELERA FRANCESA O PARISIAN; cero inoxidable 700ml	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 40.000	$ 65.000	$ 55.000	$ 55.000	$ 165.000
		COCTELERA COBBLER; acero inoxidable 304 medidas tin de 305ml, 505ml o 700 ml tres pieces clasica	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 27.000	$ 33.000	$ 34.700	$ 33.000	$ 99.000
		COCTELERA BOSTON O AMERICANA; contrapeso, dos piezas de acerolnoxidable, medidas tin de 28 onz y 18 onz, 700ml	Unidad	3	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 38.000	$ 54.100	$ 52.000	$ 52.000	$ 156.000
		COCTELERA BOSTON O AMERICANA; dos pieces un vaso de vidrio y otro vaso de acerolnoxidable recubierto de goma antideslizante negra 700ml	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 100.000	$ 120.000	$ 150.000	$ 120.000	$ 120.000
		COCTELERA BOSTON O AMERICANA de lujo ORO; dos vaso de acerolnoxidable 700ml	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 150.000	$ 150.000	$ 160.000	$ 150.000	$ 150.000
		Coctelera cobbler; Deluxe 550ml Dorada	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 60.000	$ 55.000	$ 45.000	$ 55.000	$ 55.000
		Coctelera Luxury Francesa 600ml 2 Pieces Dorada	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 120.000	$ 130.000	$ 150.000	$ 130.000	$ 130.000
		MIXIN GLASS, Mixing Glass Japones ORO 600ml	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 190.000	$ 100.000	$ 150.000	$ 150.000	$ 150.000
		MIXIN GLASS, cristal traslucido resistente a altas y bajas temperaturas	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 90.000	$ 70.000	$ 60.000	$ 70.000	$ 280.000
		CUCHARA DE BAR gota de lagrima ORO; acero inoxidable, algo 30 cm, diametro 3cm	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 39.000	$ 45.000	$ 35.000	$ 39.000	$ 39.000
		CUCHARA DE BAR; acero inoxidable, algo 30 cm, diametro 3cm	Unidad	6	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 18.000	$ 17.000	$ 20.000	$ 18.000	$ 108.000
		BAR SPOON; Cucharilla Tridenta Semitrenzada 30 cm	Unidad	6	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 14.000	$ 13.000	$ 15.000	$ 14.000	$ 84.000
		Cucharas Medidoras x 4 Muy utilizadas en coctelería molecular para medir o puntonar la cantidad exacta de ingredientes para tener siempre cocteles homogéneos.	Unidad	4	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 18.000	$ 20.000	$ 22.000	$ 20.000	$ 80.000
		COLADOR DE ORGUA O STRAINNER Hawthorne Antigua Oro; acero inoxidable, resorte para evitar el paso de sedimentos desde el mixing glass	Unidad	1	Herramienta	Taller	Ambiente de Aprendizaje Servicio de Restaurante y Bar	Técnico en Servicio de Restante y Bar	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.	$ 54.900	$ 56.000	$ 50.000	$ 54.900	$ 54.900

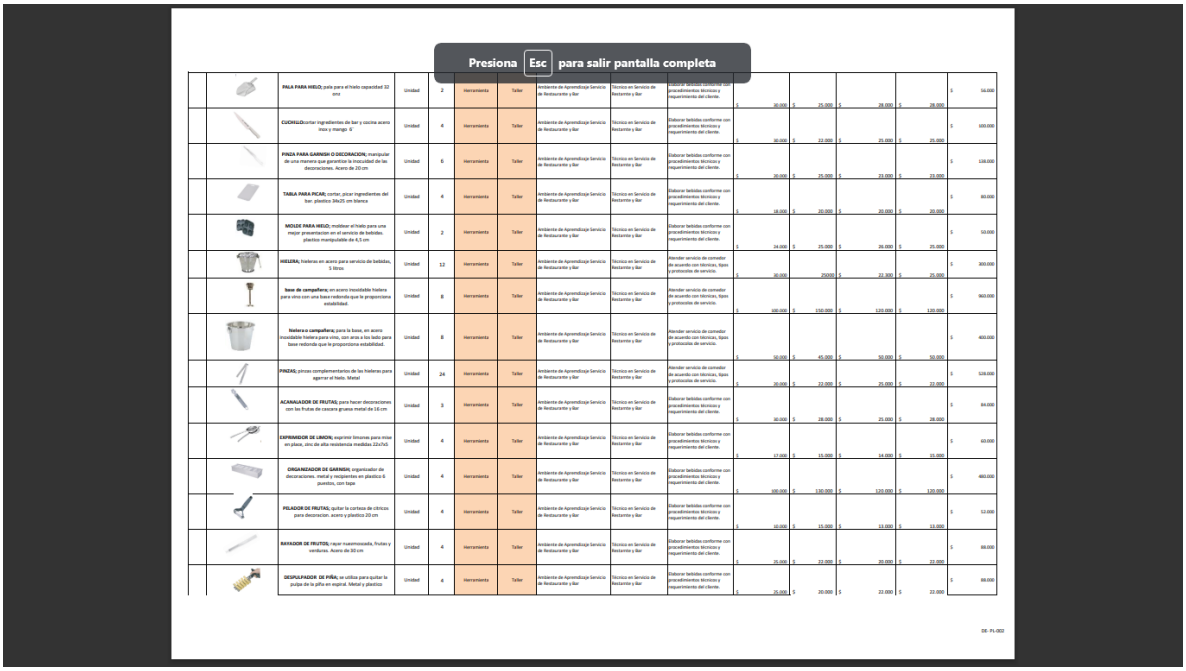
DE- FI-002

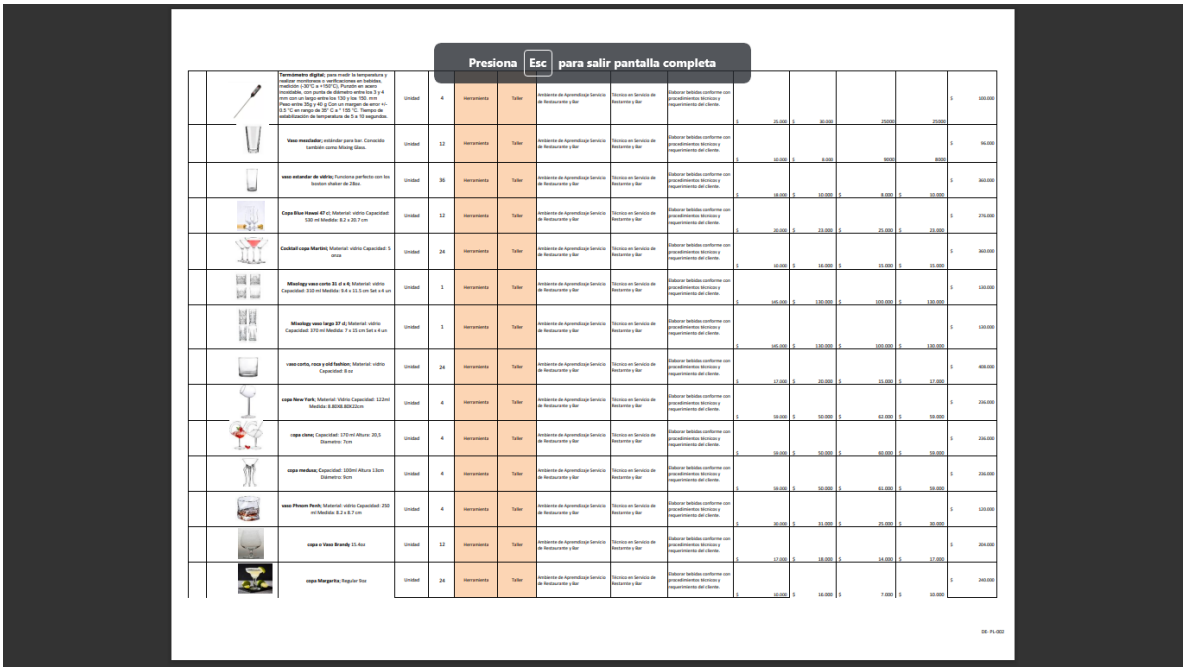

Presiona Esc para salir pantalla completa

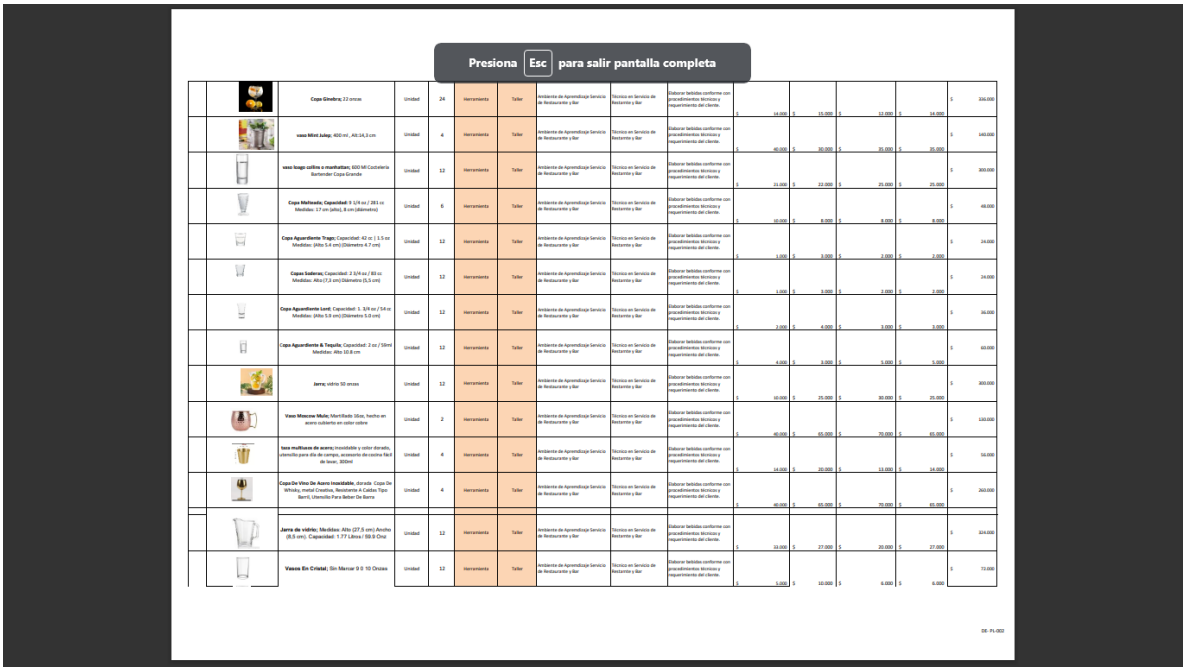

Presiona Esc para salir pantalla completa

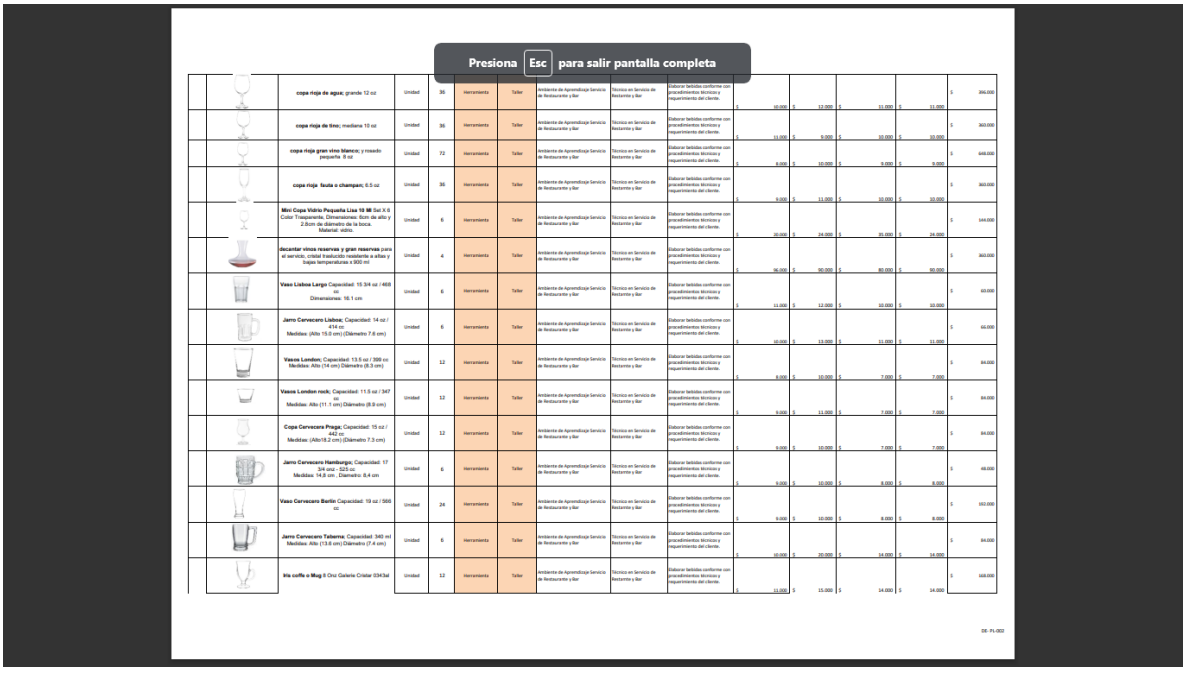

Presiona Esc para salir pantalla completa


Presiona Esc para salir pantalla completa

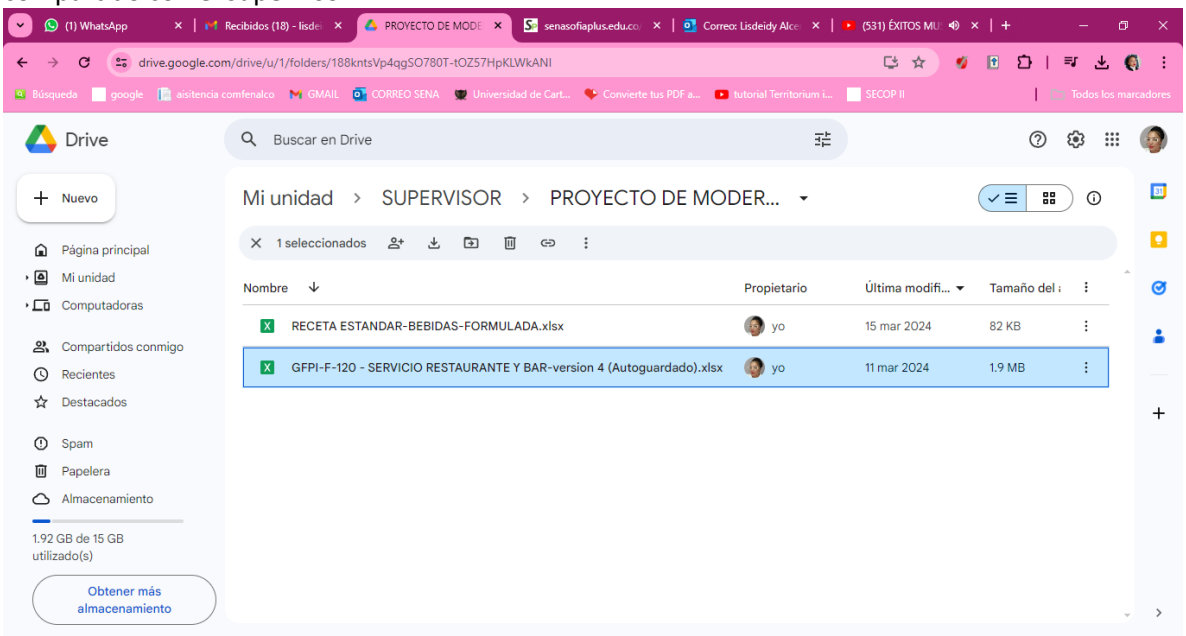

Presiona Esc para salir pantalla completa


Presiona Esc para salir pantalla completa

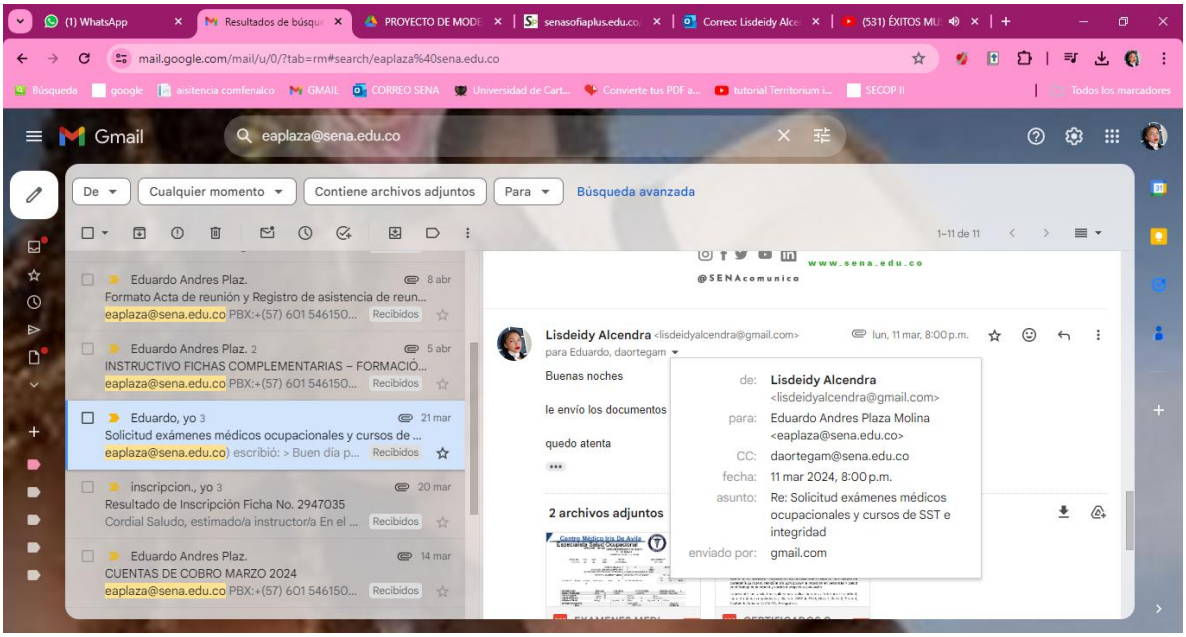

Presiona Esc para salir pantalla completa


Presiona Esc para salir pantalla completa

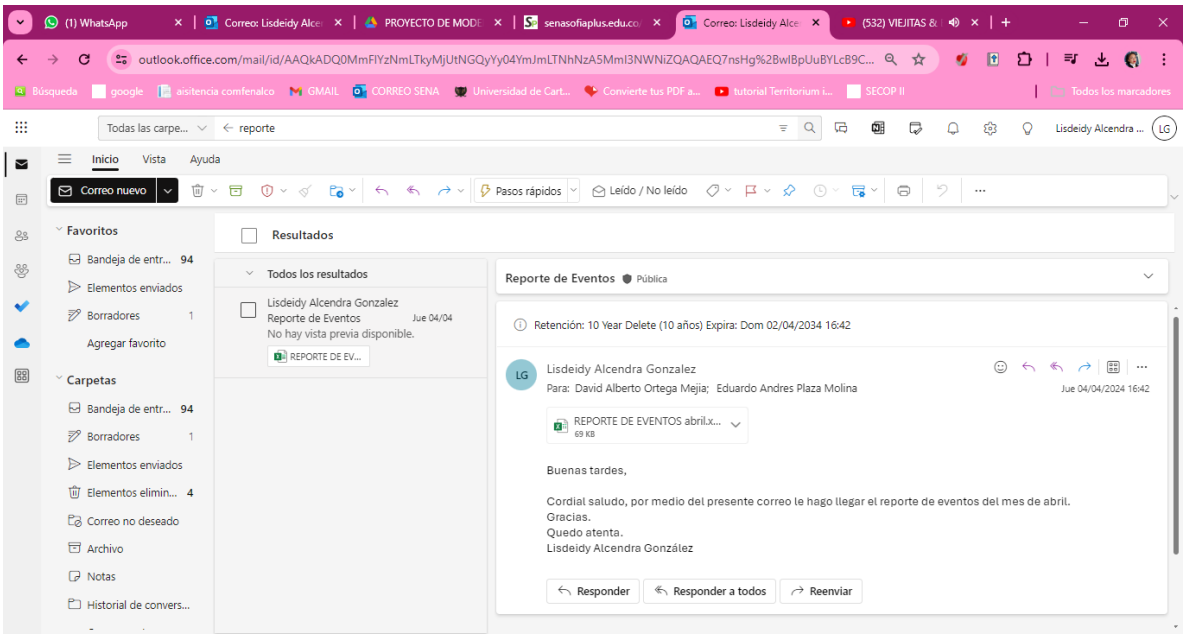
Anexo 12. Pantallazo del pedido para el proyecto de modernización y dotación, en el drive compartido con el supervisor



Anexo 13. pantallazo del correo de los documentos enviados requeridos para pago MES DE MARZO NO TENGO DOCUMENTOS PENDIENTES

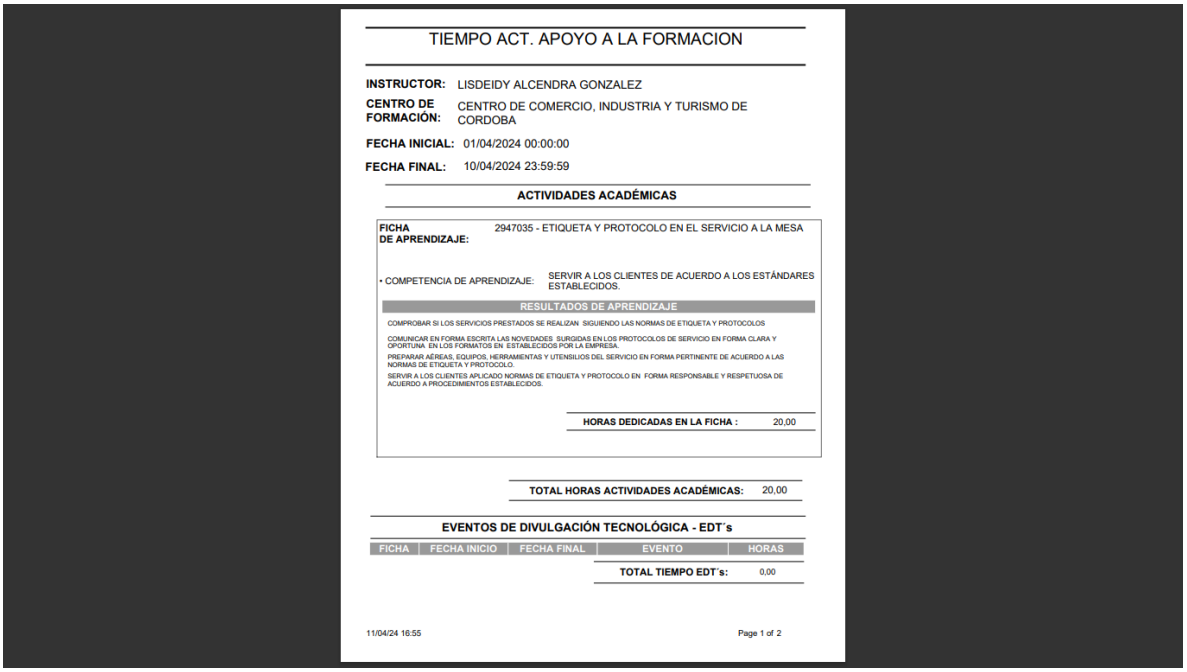


Anexo 14. Pantallazo del correo Formato de eventos que se envió diligenciado y al correo del supervisor correo daortegam@sena.edu.co



Anexo 15

Registro en Sofía del tiempo trabajado y proyectado del desarrollo del proyecto de modernización y dotación y complementaria



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 10/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947035 - ETIQUETA Y PROTOCOLO EN EL SERVICIO A LA MESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPROBAR SI LOS SERVICIOS PRESTADOS SE REALIZAN SIGUIENDO LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLOS

COMUNICAR EN FORMA ESCRITA LAS NOVEDADES SURGIDAS EN LOS PROTOCOLOS DE SERVICIO EN FORMA CLARA Y OPORTUNA EN LOS FORMATOS EN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

PREPARAR AÉREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DEL SERVICIO EN FORMA PERTINENTE DE ACUERDO A LAS NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.

SERVIR A LOS CLIENTES APLICADO NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN FORMA RESPONSABLE Y RESPETUOSA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

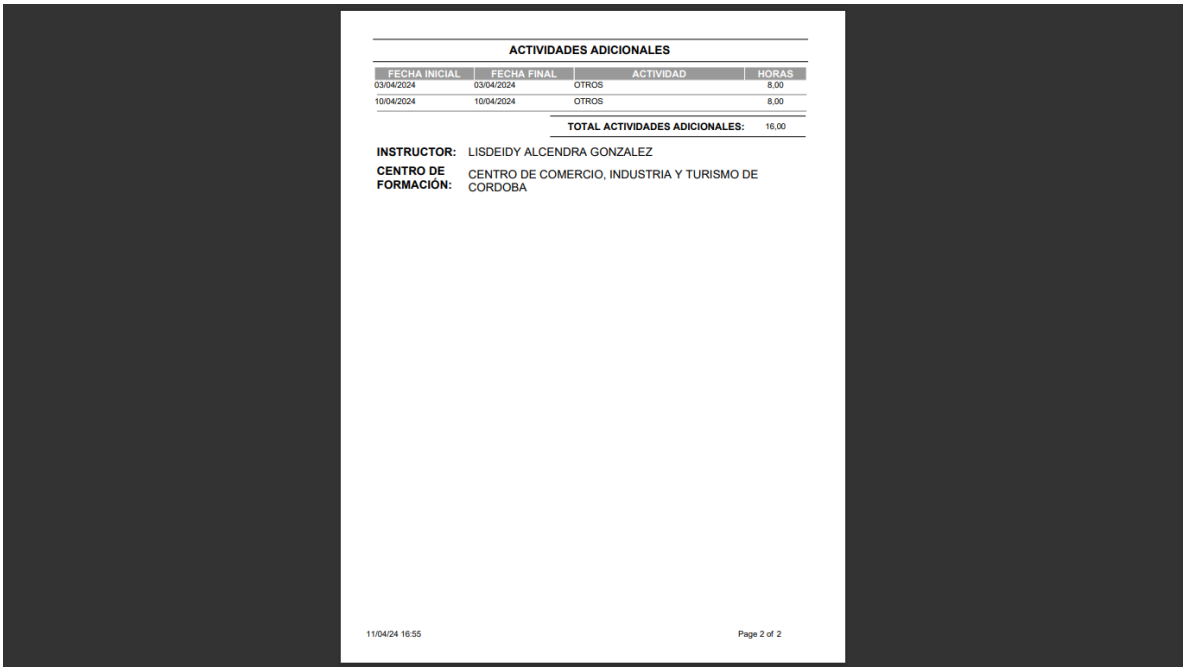
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 20,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

11/04/24 16:55 Page 1 of 2



ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/04/2024	03/04/2024	OTROS	8,00
10/04/2024	10/04/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

INSTRUCTOR: LISDEIDY ALCENDRA GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

11/04/24 16:55 Page 2 of 2