EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: ALEJANDRO ANGEL BRAVO
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.584548 de 2024
Periodo: julio de 2024
Supervisor de contrato: Héctor Hernán López Méndez

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el mes de julio del 2024:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

1. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Ficha: 2957825 Complementario básico en mesa y bar Hotel City Express Cali.
Fecha 10. junio 14 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: La sesión se dividió en dos grupos uno en la mañana y el otro en horas de la tarde. Iniciamos con un resumen de lo que se vio el primer día de formación sobre la contextualización del Turismo. Hoy se trabajó sobre la importancia del conocimiento de bases de cocina para los meseros. Diferentes tipos de clientes en restaurantes y se realizó una evaluación de conocimiento. Terminamos el complementario.

RAP evaluado: Si

Registro de asistencia:

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, julio de 2024

Señor
HECTOR HERNAN LÒPEZ MENDEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 5845481 de 2024
Coordinador Académico
Programas especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de julio del año 2024

Referencia: No CO1. PCCNTR. 5845481 de 2024

Alejandro Angel Bravo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 396.704 de suba, en mi calidad de Contratista del SENA, en servicio de restaurante y bar, 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 presupuesto estimado para la presente contratación es la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 39.296.796). Esta suma será pagada por el SENA de la siguiente manera: a. Un primer pago correspondiente al mes de marzo por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($ 3.572.436), conforme a la fecha de inicio en SECOP II. Y 8 pagos iguales durante los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre como ultimo pago por valor mensual de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos M/CTE ($ 4.465.545).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena a través de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación del CAB.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	**A.** Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyode las plataformas dispuestas por la entidadsegún el procedimiento de ejecución de la formación.	Formación al curso complementario Servicio de alimentos y bebidas Ficha. 2997646- (coctelería.) Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) Resultados de aprendizaje: • MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA • SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS • HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN. Formación al curso complementario Servicio de alimentos y bebidas Ficha. 3008157. San Pedro. Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) Resultados de aprendizaje: • MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo anexo 1Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.

		• SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS • HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN. Formación al curso complementario MESA, BAR Y Coctelería Fichas : 3020278, 3019997, 3033103. Formación al curso complementario básico en mesa y bar Ficha: FUNDAUTONOMA Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio (equivale a la norma NTS 001 del min comercio, industria y turismo) Resultados de aprendizaje: • Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos. • Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos. • Asear y limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.	

2	**B.** Asistir, participar en reuniones y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional	No aplica para este mes	No aplica para este mes.

	integral de acuerdo conlos lineamientos institucionales.		
3	**C.** Participar en la programación y ejecucióndel proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
4	**D.** Realizar seguimiento de la etapa productiva a los aprendices que les sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
5	**E.** Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, territorium, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus. Enlos casos que aplique, se realiza la gestión en Sofía plus de las horas de otras actividades de acuerdo conla programación y asignación establecida porla coordinación.	Anexo informe de evidencias ALEJANDRO ANGEL BRAVO

6	**F.** Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Se hace entrega de losinformes y requerimientos dentro de los tiemposestablecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.	Se realizo cargue deinformación en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica. Link supervisor ALEJANDRO ANGEL BRAVO
7	**G.** Apoyar y acompañar a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recolección y revisión documental de los procesos de matrícula y certificación en cada una de las ofertas de formación de la vigencia.	No aplica paraeste mes	Ninguna
8	**H.** Realizar el Alistamiento de la ofertade formación del calendario A y B de la vigencia, según corresponda.	No aplica paraeste mes	Ninguna

9	**I**. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se realizó el curso de inducción en la plataformaSi contratista.	Se relaciona certificado en el informe de actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 informe de evidencias,
10	**J.** Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promocióndel portafolio de servicios.	No aplica paraeste mes	Ninguna.
11	**K.** Gestionar certificaciónde la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANESDE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIALDE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Se cuenta con la norma de competencia laboral vigente hasta la siguiente fecha.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	**L.** Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.	Pare el presente mes se evaluaron los RAP de las Fichas: 2957825, 2997646, 2975864, 2987824, 3008157.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
13	**M**. Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación	. No aplica para este mes	No aplica para este mes

	Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras"		
14	**N.** Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**Fecha:** junio 19 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión con la Sra. Nohora Cecilia Andrade Diaz directora de Capacitación de Colombina para concertar cursos cortos complementarios de Coctelería en la sede de Sintracolombina. Ubicada en la Paila, Valle del Cauca. **Fecha:** junio 27 de 2024	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

		Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio de refrigerio (Torta y Vino) para la celebración del cumpleaños del SENA y día del instructor en el auditorio del CAB. **Fecha:** junio 28 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio del almuerzo para la asamblea de Brigadistas del SENA Valle, se organizó y se sirvió en el gourmet y en los dos kioskos. **Fecha:** julio 10 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Socialización de los programas de Servicio de alimentos y bebidas con empresarios del sector gastronómico de la ciudad de Buga y otras poblaciones de la región en coordinación con la cámara de comercio de Buga; actividad llevada a cabo en las instalaciones del CAB, restaurante el gourmet y el kiosko 2 donde se realizaron talleres demostrativos de montaje de mesa, barismo, coctelería y servicio del vino.	

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.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) y los documentos necesarios para el primer pago:

- Planilla de Si contratistas
- Planilla de Seguridad Social

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

Firma

Alejandro Angel Bravo

Contratista

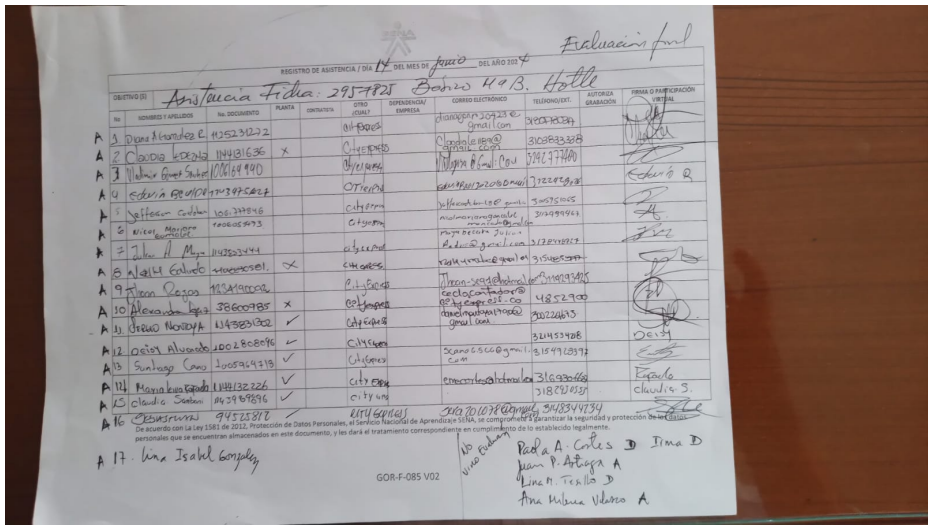
C.C. No. 396704

Recibí a satisfacción:

Firma

Héctor Hernán López Méndez

Supervisor Contrato CO1. PCCNTR. 5845481
Coordinador Académico
Programas Especiales



Registro fotográfico:



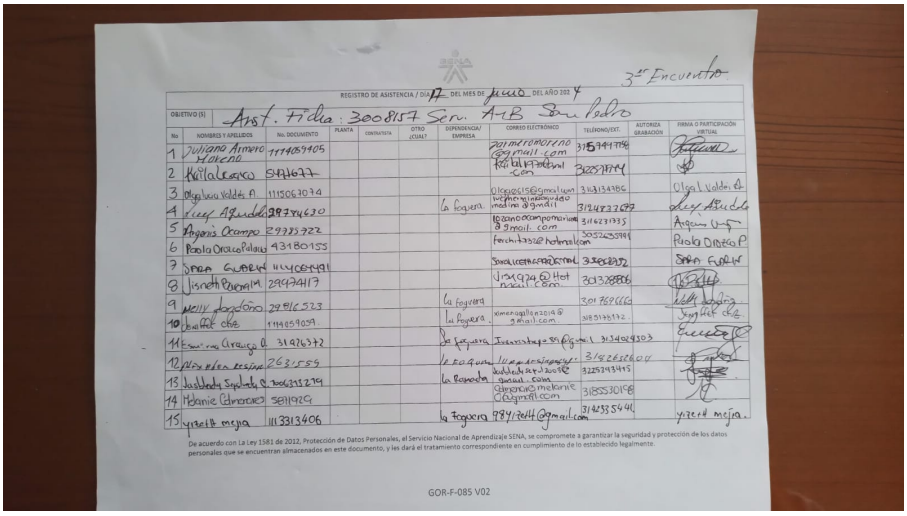
Ficha: 3008157
Programa: Complementario Servicio de alimentos y bebidas (San Pedro)
Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

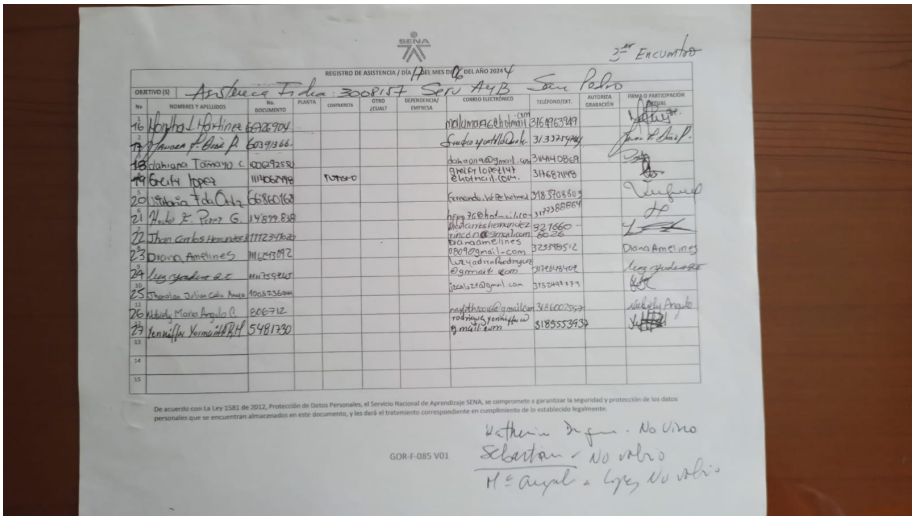
Resultado de Aprendizaje:

- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA.
- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE Procedimientos.
- HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

Fecha 3: junio 17 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas. San Pedro
Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, de la guía, mía, y de cada uno de los aprendices asistentes. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Montaje de mesas formales para servicio a la mesa y para eventos. Trabajamos en el Hotel Herrera Polo.

Registro de asistencia:





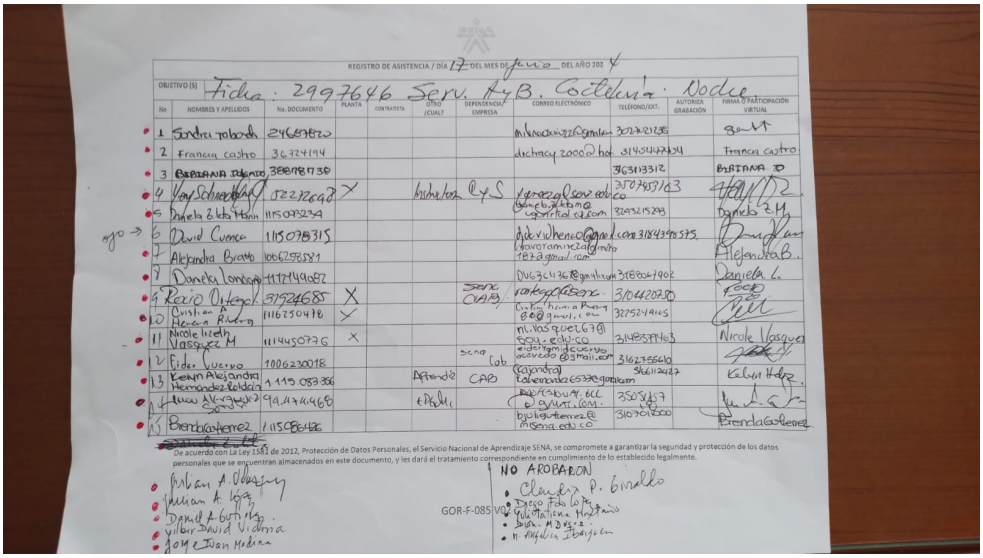
Registro fotográfico:



Ficha: 2997646
Programa: Complementario Servicio de alimentos y bebidas. Noche (Coctelería)
Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Fecha 7: junio 17 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Preparación de cocteles clásicos
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, este curso se abrió como servicio de alimentos y bebidas, pero se va a dar formación en coctelería clásica, pues la comunidad lo ha solicitado. Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializo las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos e iniciamos con taller de coctelería preparando los clásicos. Hoy lunes preparamos cocteles clásicos con base en Tequila y preparamos sangría y vino de verano. Terminamos curso.

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



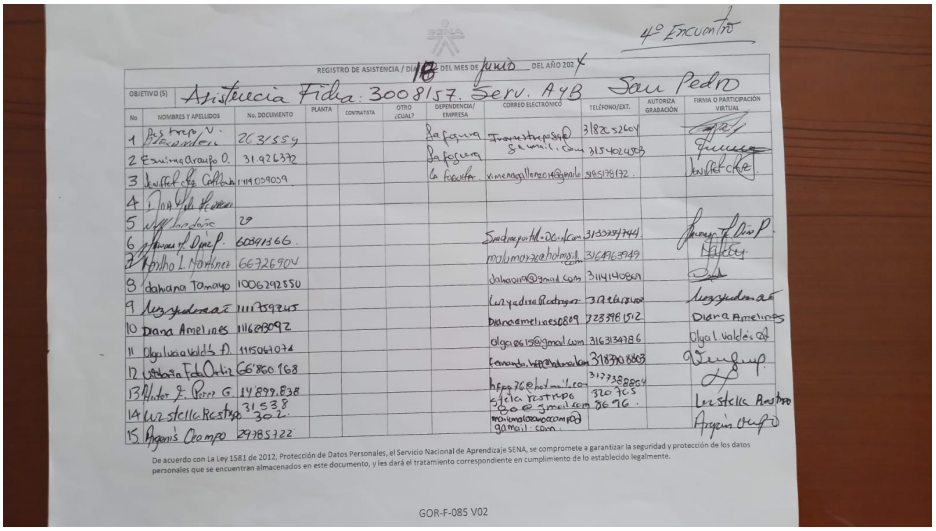
Ficha: 3008157
Programa: Complementario Servicio de alimentos y bebidas (San Pedro)
Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultado de Aprendizaje:

- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA.
- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE Procedimientos.
- HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

Fecha 4: junio 18 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas. San Pedro
Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, de la guía, mía, y de cada uno de los aprendices asistentes. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Montaje de mesas formales para servicio a la mesa y para eventos. Trabajamos en el Hotel Herrera Polo.

Registro de asistencia:



4º Encuentro

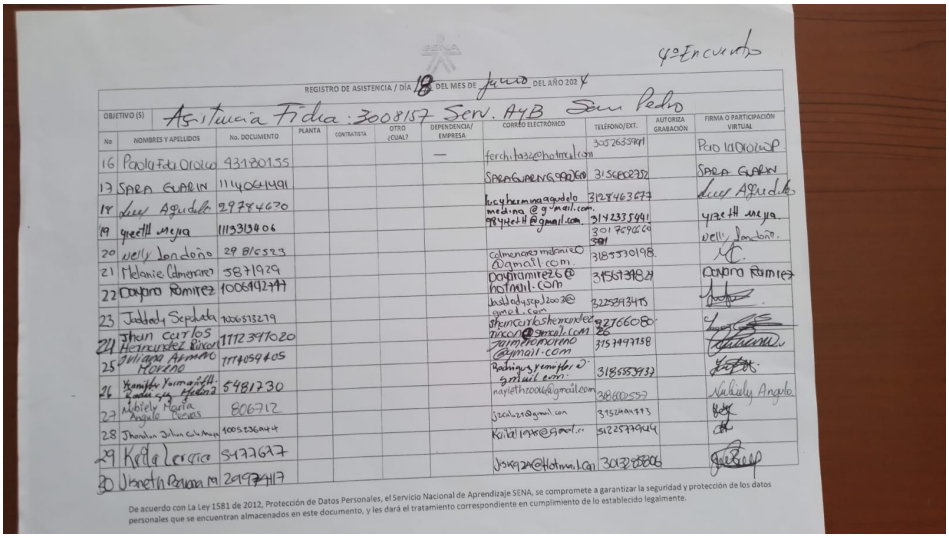
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE junio DEL AÑO 202X

OBJETIVO (S): Asistencia Fida: 3008157. Serv. A&B San Pedro

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Bibiana [illegible]	26375554				La fogata	[illegible]	3182526[illegible]		
2	Paulina Arcaujo O.	31926372				La fogata	[illegible]	3154024383		
3	Jeffer Fda Collazos	1149059059				La fogata	ximenagallonera@gmail.com	3165176132		
4	[illegible]									
5	[illegible]	29								
6	[illegible]	60391366					[illegible]	3153397444		
7	Apolino L Martinez	6672690V					[illegible]	3164163949		
8	dahiana Tamayo	1006392550					[illegible]	3114140869		
9	[illegible]	1117359245					[illegible]	3176481869		
10	Dana Amelines	1116838972					[illegible]	3238861512		
11	Olga Lucia Valdés D.	1150670726					[illegible]	3163134786		
12	Victoria Fda Ortiz	66850968					[illegible]	3183780[illegible]		
13	Hitler J. Perez G.	14899838					[illegible]	3177388804		
14	Luz stella Restrepo	31538					[illegible]	320765		
15	Argenis Ocampo	29385722					[illegible]	36776		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



4º Encuentro

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE junio DEL AÑO 202X

OBJETIVO (S): Asistencia Fida: 3008157 Serv. A&B San Pedro

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Paola Fda Orozco	931801155				—	[illegible]	3052635941		
17	SARA GUARIN	1140614491					[illegible]	3156282312		
18	Luis Agudelo	29784670					[illegible]	3128463677		
19	yaeth mejia	1113134106					[illegible]	3142337491 / 3017976[illegible]		
20	[illegible]	29 B/C523					[illegible]	3185330198		
21	Melanie Cabrera	5871929					[illegible]	3155139829		
22	Carlos Ramirez	1006942777					[illegible]	3225343475		
23	[illegible]	1006513279					[illegible]	3227666[illegible]		
24	[illegible]	1117397020					[illegible]	3157497358		
25	[illegible]	1114054405					[illegible]	[illegible]		
26	[illegible]	5481730					[illegible]	3185883933		
27	[illegible]	806712					[illegible]	3[illegible]		
28	[illegible]	[illegible]					[illegible]	[illegible]		
29	[illegible]	5477677					[illegible]	3012[illegible]		
30	[illegible]	29[illegible]					[illegible]	[illegible]		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Registro fotográfico:



Ficha: 3020278

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

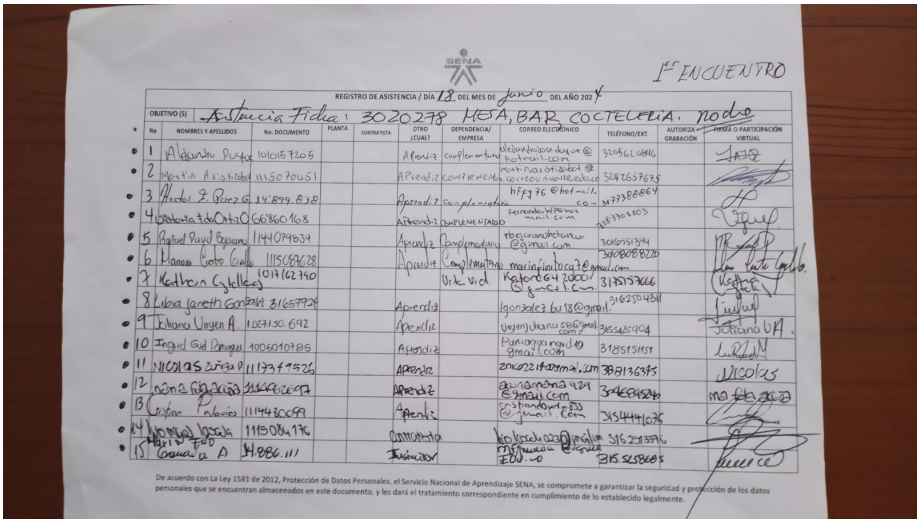
Fecha 1: junio 18 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, mía, y de cada uno de los aprendices asistentes. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos.

Registro de asistencia:



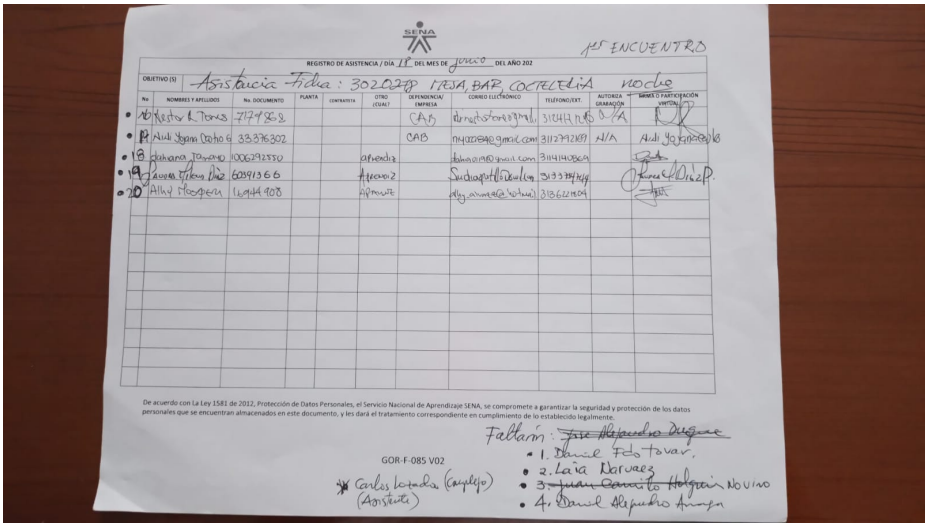
1er ENCUENTRO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3020278 MESA, BAR, COCTELERIA. nocturno

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Alejandro Duque	1016157205			Aprendiz	confirmatoria	alejandroduque.duque@hotmail.com	3206426846		
2	Martin Alejandro	1115070051			Aprendiz	Complementaria	martinalejandro@correounivalle.edu.co	3207659743		
3	Nicolas F. Perez G.	1.089.838.838			Aprendiz	Complementaria	hffg76@hotmail.com	3177388864		
4	Sebastian Ortiz	1068601468			Aprendiz	COMPLEMENTARIO	Fernandaviveros@gmail.com	3183701803		
5	Rafael Paul Espana	1140794634			Aprendiz	Complementaria	rbecerramotorsmw@gmail.com	3016953744		
6	Manuel Castro Cuello	1115078238			Aprendiz	Complementaria	mariajimenezca76@gmail.com	3208088220		
7	Kathleen Castellanos	1013162740				Univalle	Kcastro6420000@gmail.com	3175173266		
8	Liliana Gareth Gonzalez	31657934			Aprendiz		lgonzalez3611818@gmail.com	3162504311		
9	Liliana Vargas A.	1027150692			Aprendiz		Vargasliliana5868@gmail.com	3553228904		
10	Ingrid Gil Arango	1006010786			Aprendiz		Ingridgilarango149@gmail.com	3185151451		
11	Nicolas Zuñiga P.	1117317526			Aprendiz		zunigaramirez9427@gmail.com	3183136345		
12	Maria Fernanda Ramirez	1152402473			Aprendiz		fernandaramirez9427@gmail.com	3146241524		
13	Cristian Palacios	1114430499			Aprendiz		cristianpalacios@gmail.com	3154441076		
14	Yoiner Yesid Yepes	1115084196			Instructor		Yoiner.yepes@sena.edu.co	3165293576		
15	Carmen De A	1.088.111			Instructor		[illegible]	315 5258605		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



1er ENCUENTRO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE junio DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3020278 MESA, BAR, COCTELERIA nocturno

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Nestor R. Torres	7174962				CAB	[illegible]	3104170	N/A	
17	Aidi Yojana Cotes G.	33376302				CAB	[illegible]	3127972089	N/A	
18	Johana Tavera	1006292550			Aprendiz		[illegible]	3114140869		
19	Juan Felipe Diaz	60911366			Aprendiz		[illegible]	3133774149		
20	Ally Mosquera	1.144.4108			Aprendiz		[illegible]	3136211404		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Faltan: ~~Jose Alejandro Duque~~
1. Daniel Echeverri
2. Laia Narvaez
3. ~~Juan Camilo Holguin~~ No vino
4. Daniel Alejandro Arango

GOR-F-085 V02

* Carlos Estrada (Complejo) (Asistente)

Registro fotográfico:



Ficha: 3020278

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

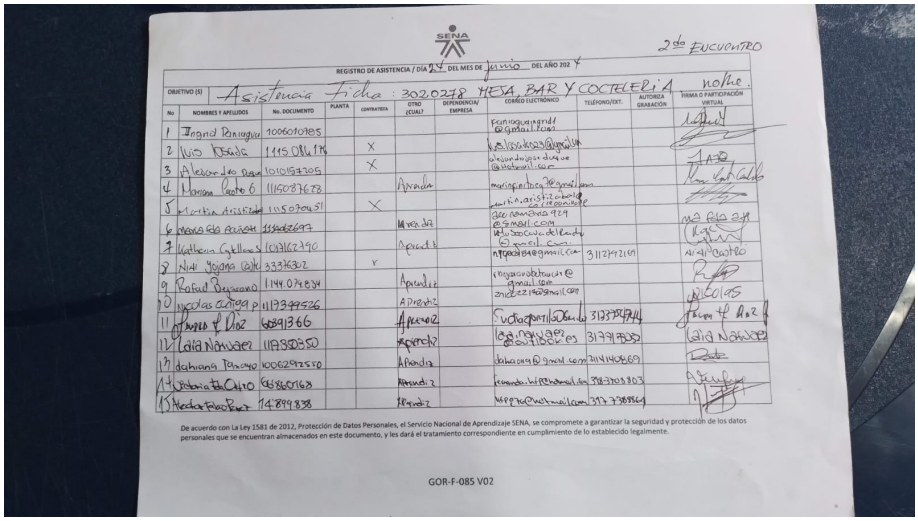
Fecha 2: junio 24 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. Hoy empezamos taller de coctelería con bebidas mezcladas con vodka como ingrediente o bebida base.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE junio DEL AÑO 202 4

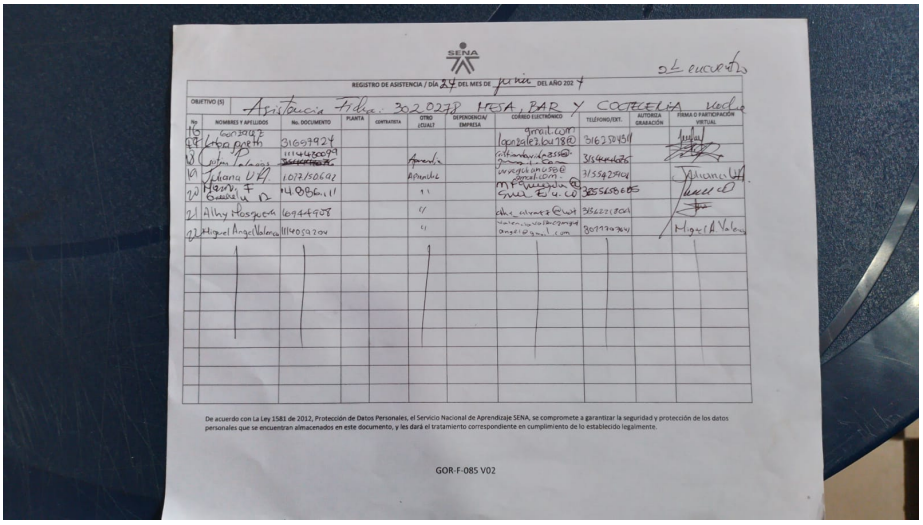
2do ENCUENTRO

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3020278 MESA, BAR Y COCTELERÍA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ingrid Paniagua	1006010785								
2	Luis Rosero	1115086176		X						
3	Alexander Ruiz	1010197305		X						
4	Mariana Ponte G	1116078782			Aprendiz					
5	Martha Arciniegas	1115070451		X						
6	Maria Gil Perea	1134482697			Aprendiz					
7	Heather Castellanos	1031162790			Aprendiz					
8	Nini Yojana Calle	33376332		X						
9	Rafael Segovia	1144074834			Aprendiz					
10	Nicolas Cortes P	1113374526			Aprendiz					
11	Angie M Diaz	6891366			Aprendiz			3133757744		
12	Laid Narvaez	1143505850			Aprendiz			3147947855		
13	Adriana Tenorio	1006292550			Aprendiz			3144140869		
14	Valeria Castro	1058850163			Aprendiz			3187038303		
15	Hector Pabon	14.899838			Aprendiz			317 7389864		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE junio DEL AÑO 202 4

2do ENCUENTRO

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3020278 MESA, BAR Y COCTELERÍA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Erika Agudelo	31699924						3162384511		
17	[illegible]	[illegible]			Aprendiz			3154641655		
18	Juliana Uribe	1017150692			Aprendiz			3155429104		
19	Maria F Castillo R	14.986.611			"			3055658605		
20	Alby Hoyos	1094449708			"			3162231504		
21	Miguel Angel Valencia	1114059204			"			3017737434		Miguel A Valencia

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



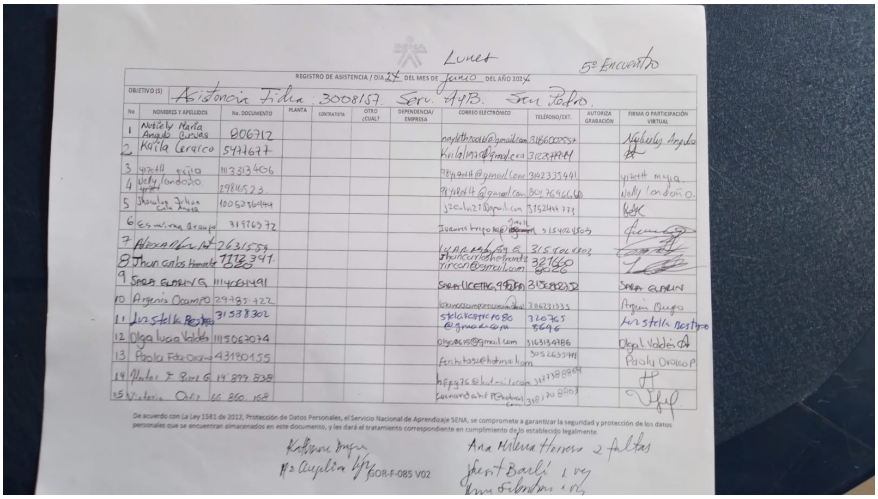
Ficha: 3008157
Programa: Complementario Servicio de alimentos y bebidas (San Pedro)
Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultado de Aprendizaje:

- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA.
- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE Procedimientos.
- HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

Fecha 5: junio 24 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas. San Pedro
Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, de la guía, mía, y de cada uno de los aprendices asistentes. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Montaje de mesas formales para servicio a la mesa y para eventos. Trabajamos en el concejo de San Pedro. Repaso y las bebidas en la gastronomía.

Registro de asistencia:



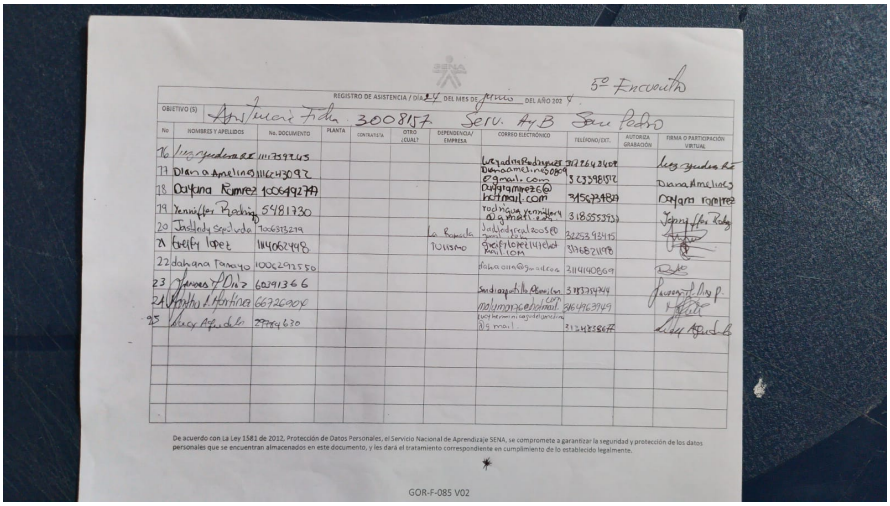
REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 24 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3008157 Serv. AyB. Sena Pasto

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nubely Maria Angulo Ortiz	806712								
2	Karla Cerraico	5471617								
3	[illegible]	1123134406								
4	[illegible]	29845 22								
5	[illegible]	1005376444								
6	[illegible]	31976372								
7	[illegible]	2631554								
8	[illegible]	7138341								
9	[illegible]	1114634491								
10	[illegible]	29483422								
11	[illegible]	31538302								
12	[illegible]	1195063074								
13	[illegible]	43190155								
14	[illegible]	[illegible]								
15	[illegible]	[illegible]								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 3-4 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3008157 Serv. AyB Sena Pasto

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	[illegible]	1117359145								
17	Diana Amelia	1116430972								
18	Dayana Ramirez	1006492774								
19	Jennifer Rodriguez	5481730								
20	[illegible]	1006935219								
21	[illegible]	1114062448								
22	[illegible]	1006297550								
23	[illegible]	60491366								
24	[illegible]	66726004								
25	[illegible]	27744630								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

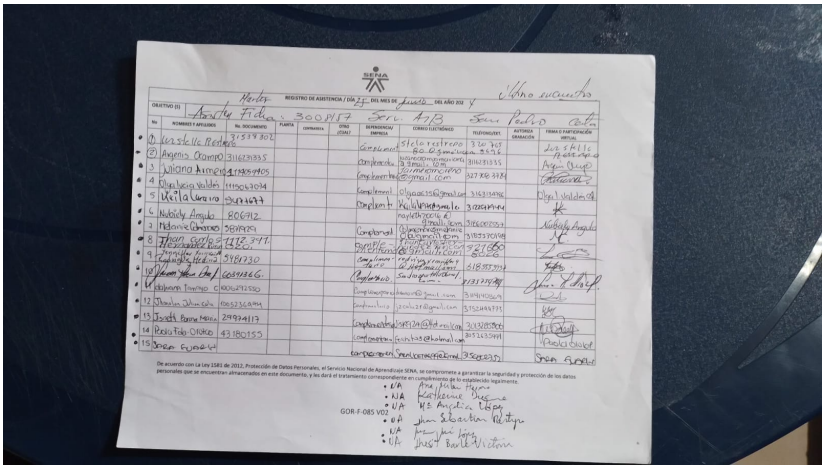
Ficha: 3008157
Programa: Complementario Servicio de alimentos y bebidas (San Pedro)
Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

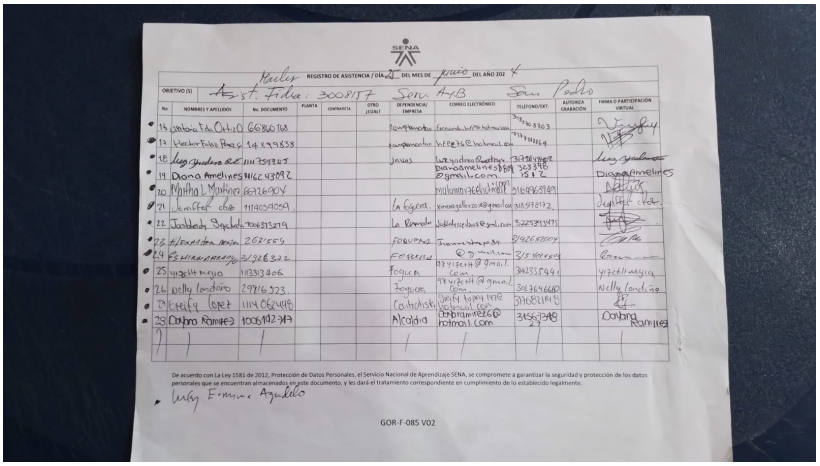
Resultado de Aprendizaje:

- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA.
- SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE Procedimientos.
- HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

Fecha 6: junio 25 de 2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas. San Pedro
Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, de la guía, mía, y de cada uno de los aprendices asistentes. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Montaje de mesas formales para servicio a la mesa y para eventos. Trabajamos en el Restaurante La Foguera, servimos degustamos vinos tintos y blancos.

Registro de asistencia:





Registro fotográfico:





Ficha: 3020278

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

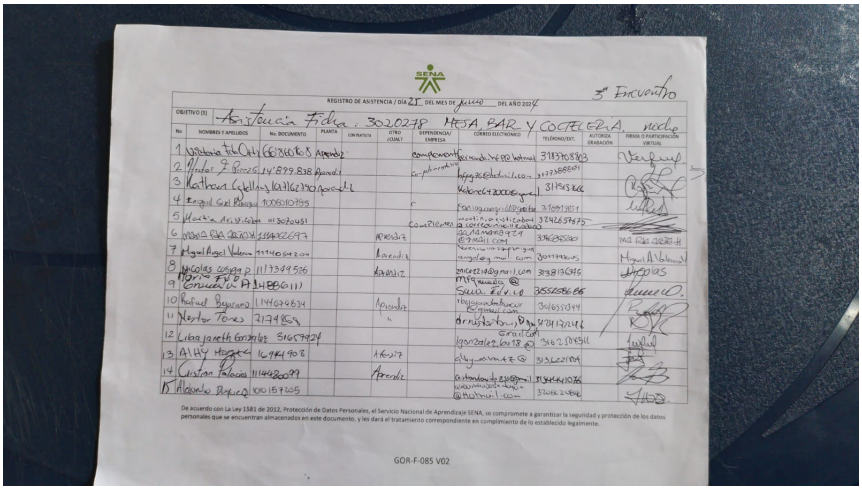
Fecha 3: junio 25 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. Hoy empezamos taller de coctelería con bebidas mezcladas con Ginebra como ingrediente o bebida base.

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 27 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2024

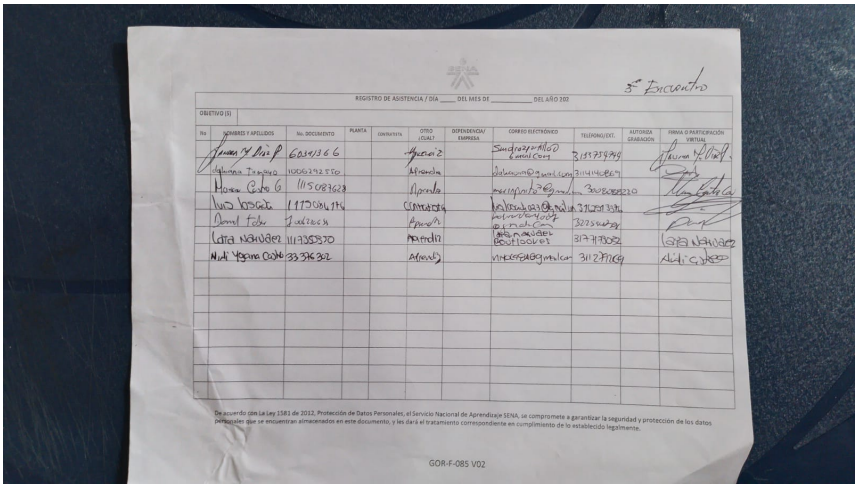
3° Encuentro

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3020278 MESA BAR Y COCTELERIA nocturno

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nathaly Tatiana Ortiz	68736763			Aprendiz		complemento			
2	Yeider [illegible]	1[illegible]899838			Aprendiz		[illegible]			
3	Nathaly Cubillos	1031162370			Aprendiz					
4	Brayan Gil Pinzon	1006010755								
5	Mesa de Asistencia	1030240451								
6	Maria Camila Zapata	1144222697			Aprendiz					
7	Miguel Angel Valencia	1144654204			Aprendiz					
8	Nicolas Cortes	1117399936			Aprendiz					
9	Daniela Arenas	1144886611								
10	Rafael Bayona	1144634834			Aprendiz					
11	Nestor Torres	7174854								
12	Libranjareth Gonzalez	31658924								
13	ALLY Vargas	1144[illegible]908			Aprendiz					
14	Cristian Palomino	1144280899			Aprendiz					
15	Alejandro Duque	1001[illegible]205								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

3° Encuentro

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Laura M Ruiz P.	6034366			Aprendiz			3157378945		
	Johnan Trejos	1006292850			Aprendiz			3114140867		
	Maria Cano G	1152083623			Aprendiz			3005888220		
	Ivan Vargas	1117086194			Contratista			3172913314		
	Daniel Tobo	1[illegible]6[illegible]4			Aprendiz			3073[illegible]29		
	Lina Navarro	1117353370			Aprendiz			3177[illegible]052		
	Nidi Yasmin Ochoa	33336302			Aprendiz			3112[illegible]169		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



Ficha: 3019997 y la 3033103

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

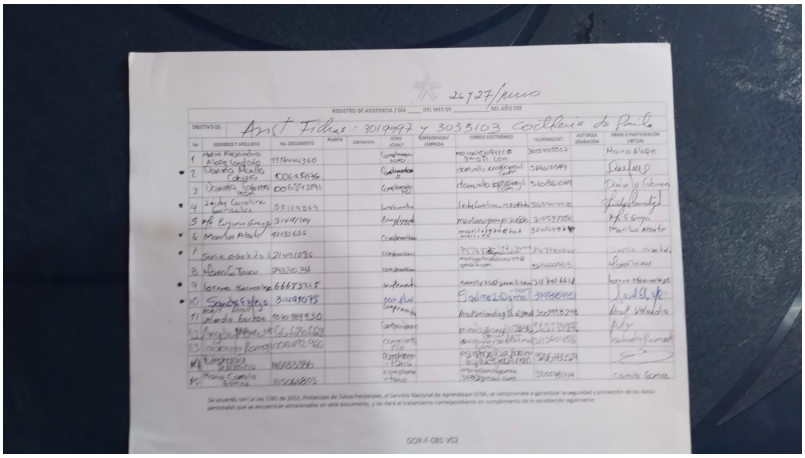
Fecha 1: junio 26 de 2024

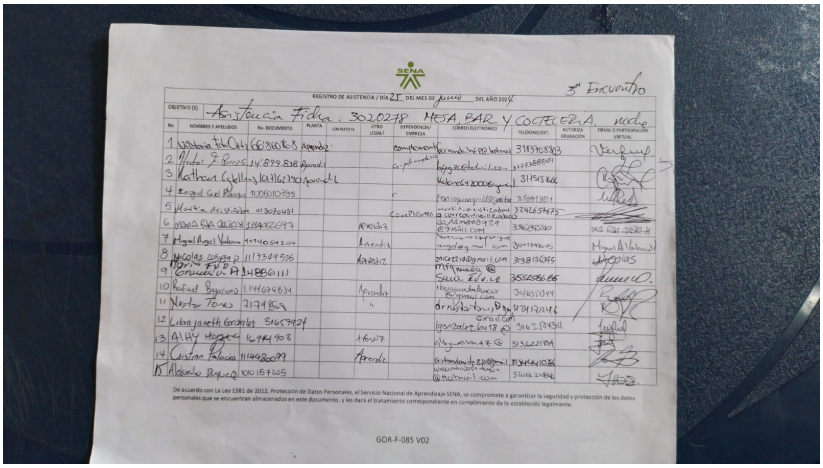
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

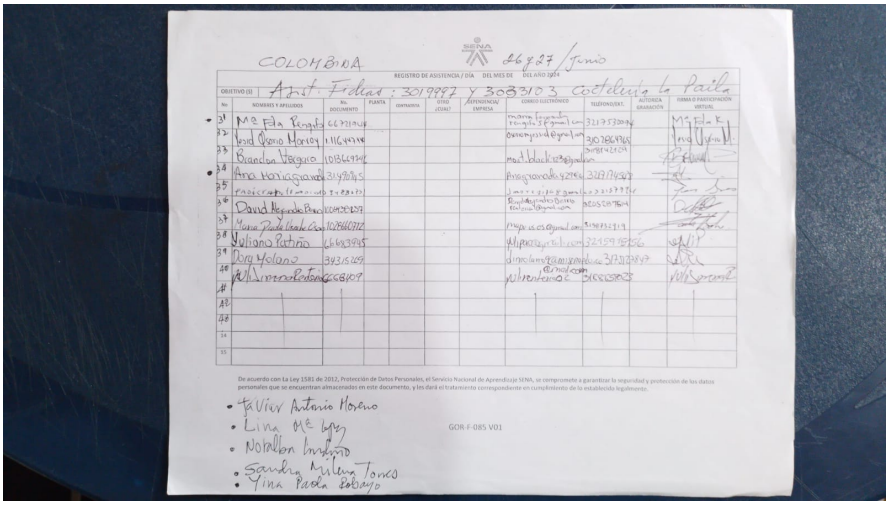
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. Se crean dos fichas para este curso en COLOMBINA, la Paila. La 3019997 va los miércoles de 13 a 18. Y la 3033103 va los jueves de 13 a 18 La formación será en las instalaciones de Sintracolombiana en La Paila.

Registro de asistencia:







Registro fotográfico:





Ficha: 3020278

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

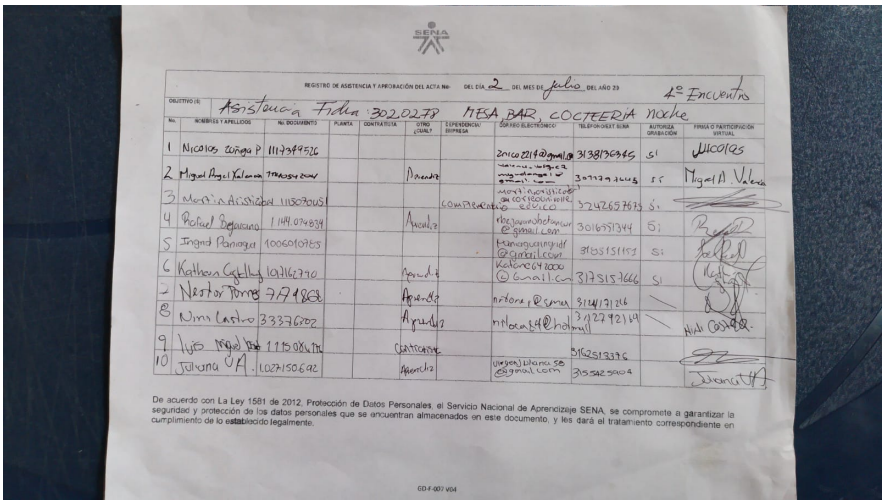
Fecha 4: julio 2 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. Hoy realizamos dos talleres con cocteles a partir del whisky y el ron como ingredientes base.

Registro de asistencia:



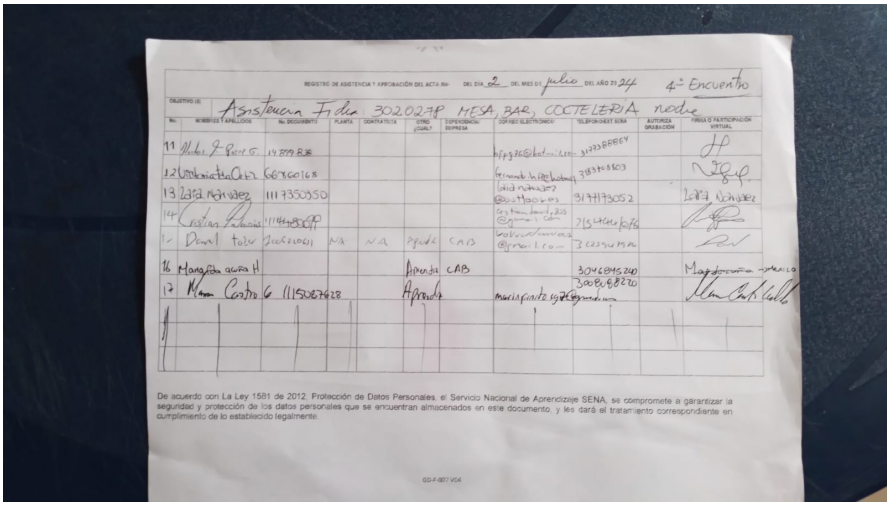
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 2 DEL MES DE julio DEL AÑO 23 — 4° Encuentro

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3020278 MESA BAR, COCTELERIA nocturno

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nicolas Zuñiga P	1117979526						3138136945	SI	
2	Miguel Angel Valencia				Pasante					Miguel A. Valencia
3	Maria Asistencia	1152700051						3742657673	Si	
4	Richard Betancourth	1144074834			Aprendiz			3016551344	Si	
5	Ingrid Paniagua	1006010765						3163151151	Si	
6	Kathleen Cabello	1047162770			Aprendiz			3175157666	Si	
7	Nestor Torres	7174868			Aprendiz			3124171216		
8	Nini Castro	33376202			Aprendiz			3127921649		
9	Luis Miguel	1152084711			Instructor					
10	Juliana [illegible]	1027150692			Aprendiz			3152513376 / 3155425004		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 2 DEL MES DE julio DEL AÑO 23 — 4° Encuentro

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3020278 MESA BAR, COCTELERIA nocturno

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Yuber [illegible]	14899838						3173888869		
12	Victoria [illegible]	68760168						3137485603		
13	Zaid [illegible]	1117350350						3171173052		
14	Cristian [illegible]	1114483669						3154465878		
15	Daniel [illegible]	1065610611	NA	NA	Aprendiz	CAB		3122941826		
16	Margarita [illegible]				Aprendiz	CAB		3046845240		
17	Mayra Castro G	1115087628			Aprendiz			3008168826		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico:



Ficha: 3019997

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

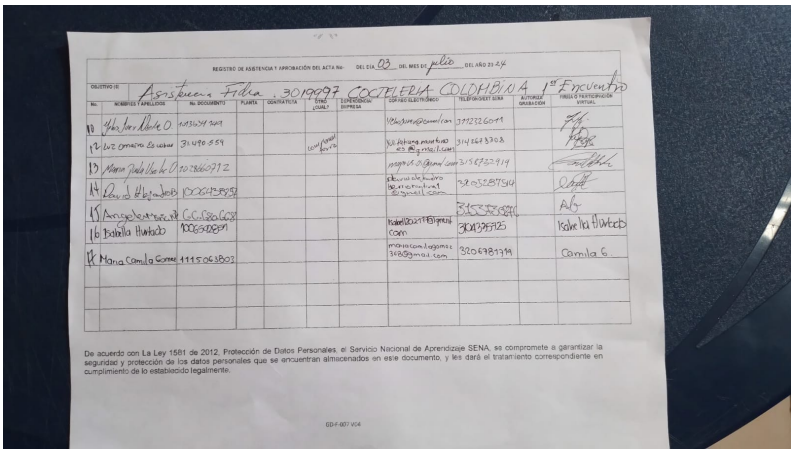
Fecha 2: julio 3 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. En esta ficha quedaron 21 aprendices. Hoy miércoles iniciamos con taller con cocteles con base en Vodka.

Registro de asistencia:



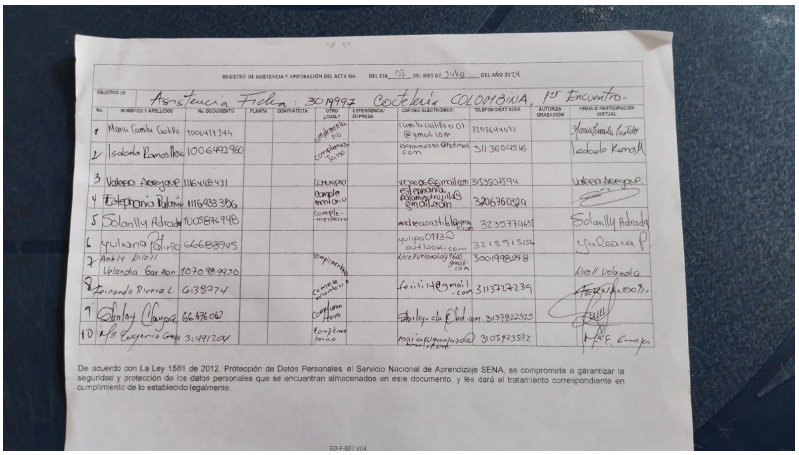
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DIA 03 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO DE: Asistencia Ficha 3019997 COCTELERIA COLOMBIA 1er Encuentro

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	EXPERIENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
10	Yuliana Patricia O	1033647349					10julianapatricia@gmail.com	3177226019		
12	Luz ormeño Estupiñan	31490559					luzestupinan@hotmail.com	3114273703		
13	Maria Paula Ulloa O	1073666772					maypaula@gmail.com	3154727914		
14	Laura Natalia Ortiz	1006479959					laura.ortiz.huerfano@gmail.com	3203287540		
15	Angie Sarmiento M	CC 1026260608						3135339941		
16	Isabella Hurtado	1006472891					Isabel2021T@gmail.com	3001975125		Isabella Hurtado
17	Maria Camila Gomez	1115063802					mariacamilagomez369@gmail.com	3206783779		Camila G.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DIA 03 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO DE: Asistencia Ficha 3019997 Coctelería COLOMBIA 1er Encuentro-

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	EXPERIENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Camila Cubillo	1006411345			Aprendiz ficha		camila.cubillos07@gmail.com	3103644633		Maria Camila Cubillo
2	Isabela Ramos Ibañez	1006472980			Contratista Tecnico		isramossena@hotmail.com	3113604516		Isabela Ramos
3	Valeria Arevalo	1116468431			Comercio		arevalovalentina@gmail.com	3155201594		Valeria Arevalo
4	Estefania Ramirez	1116983386			Cocina Aprendiz		estefaniaramirezmunoz@gmail.com	3206760826		
5	Solanlly Adrada	1006876948			Complementario		andreacastillo@gmail.com	3235774651		Solanlly Adrada
6	Yuliana Patricia	66688745					yulipa07130@outlook.com	3215715154		Yuliana P.
7	Andry Dilon Valencia Gonzalez	1070988430			Complementario		andrydilon@gmail.com	3001988248		Andry Valencia
8	Fernando Rivera L	6178874			Complementario		ferili14@gmail.com	3117727239		Fernando Rivera L.
9	Ashley Clavijo	66676067			Complementario		Ashley.clavijo@hotmail.com	3137822925		Ashley
10	Alejandra Eugenia Gaviria	3149120			Complementario		majoriaalejandragaviria@hotmail.com	3057473572		Alejandra Gaviria

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico:





Ficha: 3033103

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

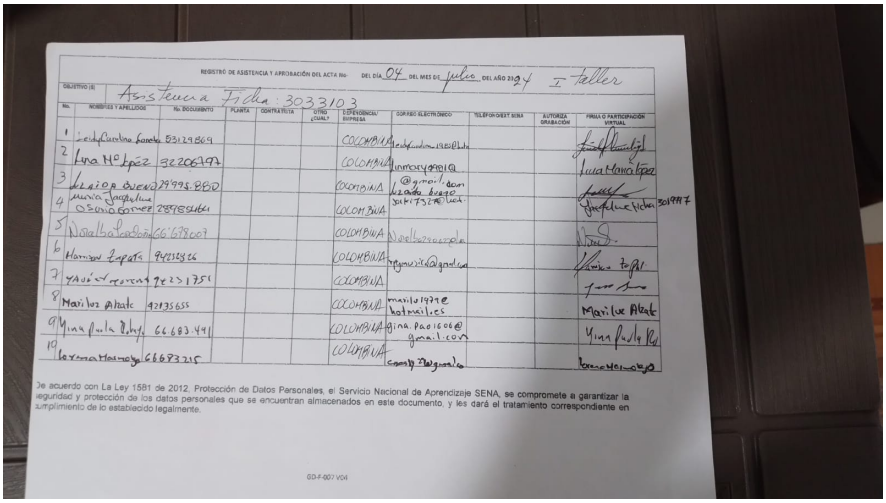
Fecha 2: julio 4 de 2024

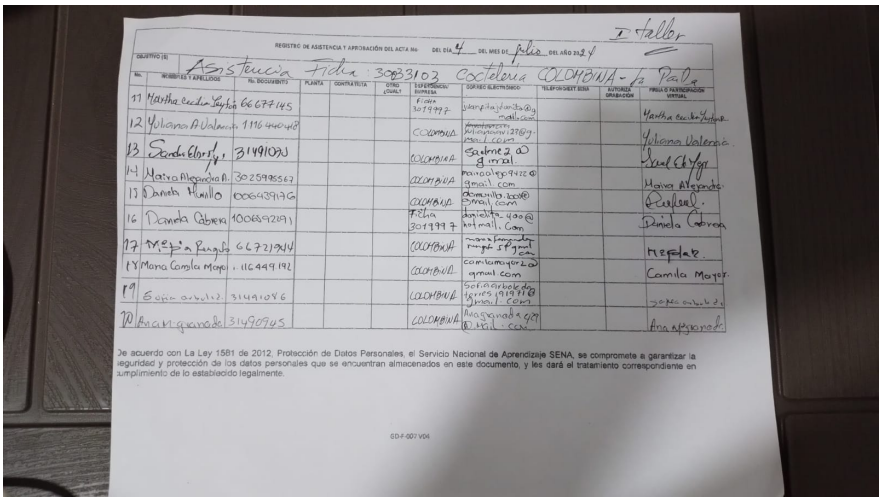
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. En esta ficha quedaron 18 aprendices. Hoy jueves iniciamos con taller con cocteles con base en Vodka.

Registro de asistencia:





I taller

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 4 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3083103 Cocteleria COLOMBINA - 12 Pad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Martha Cecilia Tafur	66677145				Ficha 3071997				Martha Cecilia Tafur
12	Yuliana A Valencia	1116446448				COLOMBINA				Yuliana Valencia
13	Sandra Elena	31491093				COLOMBINA				
14	Maira Alejandra A.	3025985567				COLOMBINA				Maira Alejandra
15	Daniela Murillo	1006439176				COLOMBINA				
16	Daniela Cabrera	1006892191				Ficha 3071997				Daniela Cabrera
17	Mariana Rengifo	66721914				COLOMBINA				
18	Maria Camila Mayor	1164491912				COLOMBINA				Camila Mayor
19	Sara Orbulla	31491086				COLOMBINA				
20	Ana Caicedo	31490945				COLOMBINA				Ana Caicedo

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro Fotográfico



Ficha: 3020278

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5)

ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

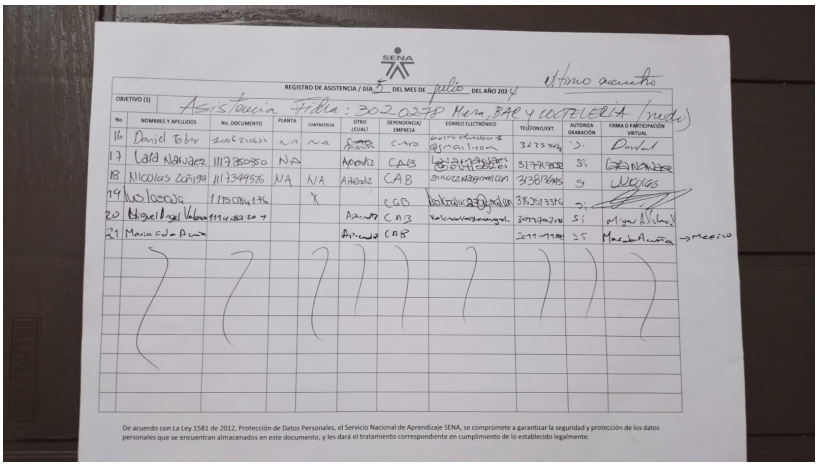
Fecha 5: julio 5 de 2024

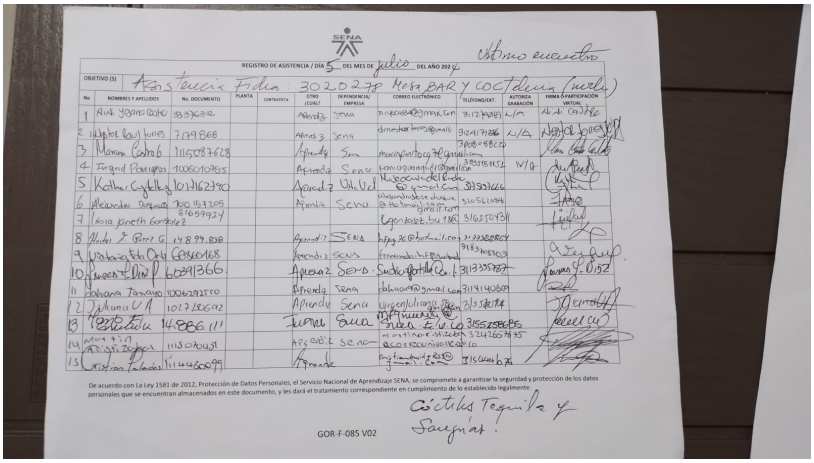
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. Hoy realizamos dos talleres con cocteles a partir del tequila y el vino tinto.

Registro de asistencia:





Registro Fotográfico





Ficha: 3033103

Programa: Complementario MESA, BAR Y COCTELERIA

- Competencia: PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

1)ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

- Competencia: PROVEER ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOGRAR LA SATISFACCIÓN DEL USUARIO Y LAS METAS DE VENTAS.

Resultado de Aprendizaje: DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.

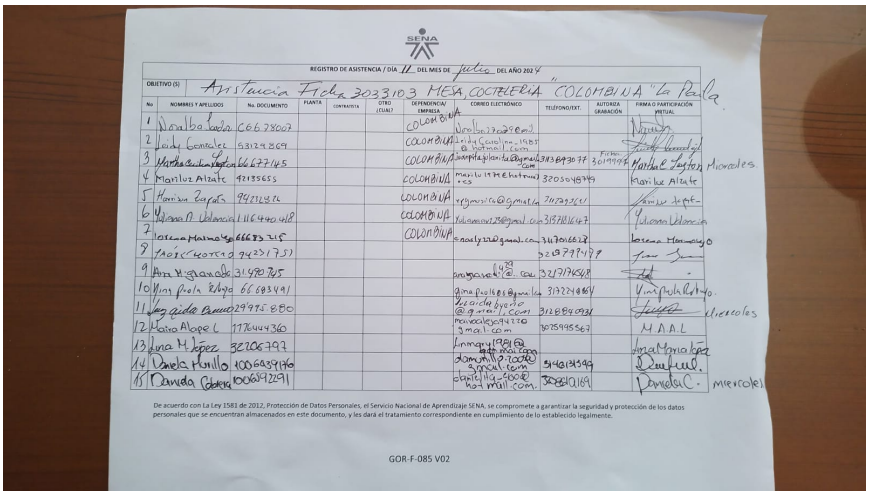
Fecha 3: julio 11 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo.

Iniciamos con la contextualización de las bebidas en general. Se socializó las diferentes clases de bebidas en varios aspectos como clasificación, origen, grado alcohólico, composición, usos. En esta ficha quedaron 18 aprendices. Hoy jueves iniciamos taller con cocteles con base en Ginebra.

Registro de asistencia:



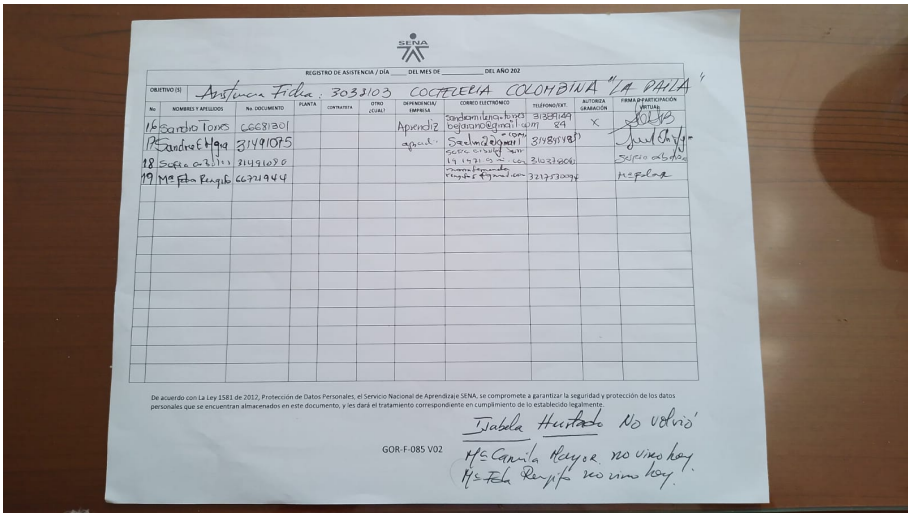
REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 11 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3033103 MESA, COCTELERIA "COLOMBINA "La Paila

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Noralba Lobo	C66 78007				COLOMBINA	Noralba2760@hotmail.com			
2	Yudy Gonzalez	53129869				COLOMBINA	yudy.carolina.1985@hotmail.com			
3	Martha Cecilia Moreno	66677165				COLOMBINA	auxpapeleriaplanta@gmail.com	3135879077	Firmado	Martha C Moreno Morales
4	Marilu Alzate	42135655				COLOMBINA	marilu1976chat@hotmail.com	3205048949		Marilu Alzate
5	Monica Zapata	94216476				COLOMBINA	regencia@gmail.com	3117437241		
6	Yolanda N. Valencia	1116446418				COLOMBINA	Yolanda1758@gmail.com	3187816147		Yolanda Valencia
7	Lorena Marmolejo	66683215				COLOMBINA	lorena1220@gmail.com	3117016632		lorena Marmolejo
8	Jaqueline Moreno	94231751						3209791178		
9	Ana M. Granada	31498785					anagranada1968@gmail.com	3217176548		
10	Nini Paola Rojas	66683491					ninapaola1681@gmail.com	3177249864		
11	Yazmin Ramos	29975880					recepcionhyatt@gmail.com	3128849931		
12	Maira Alape L	1776444360					mairaalape1977@gmail.com	3075995567		MAAL
13	Yuna M López	32706797					limpiezahyatt@gmail.com			
14	Daniela Murillo	1005693176					danymurillo2020@gmail.com	3146124949		
15	Daniela Cabeza	1006592191					danielitha9608@hotmail.com	3005010169		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3033103 COCTELERIA COLOMBINA "LA PAZA"

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA (PARTICIPACIÓN VIRTUAL)
16	Santos Toro	66681301				Aprendiz	[illegible]	3138[illegible] 89	X	
17	Sandra Eliana	31491075				aprendiz	[illegible]	3148[illegible]		
18	Sofia [illegible]	21491080					[illegible]	[illegible]		Sofia [illegible]
19	Ma Fda Angelica	66721944					[illegible]	3217[illegible]		[illegible]

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Isabela Hurtado No volvió
Ms Camila Mayor no vino hoy
Ms Fda Angelica no vino hoy.

Registro Fotográfico





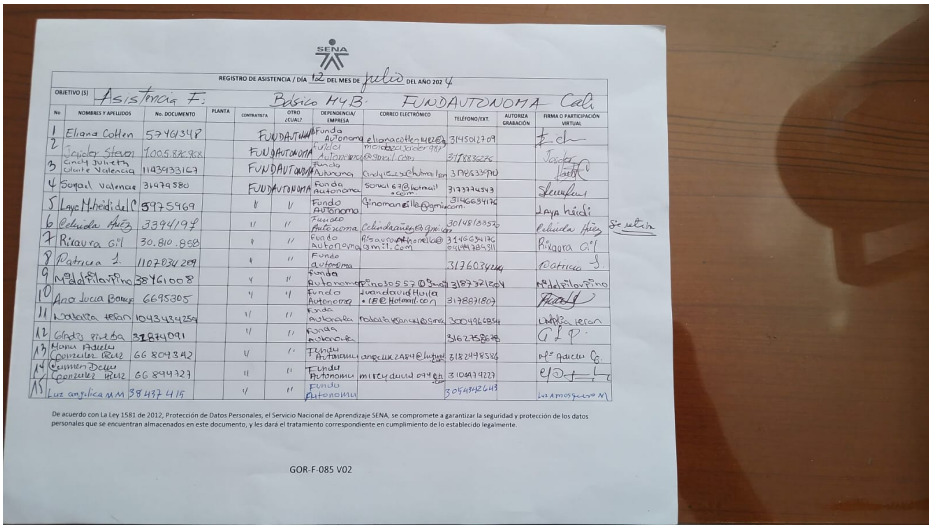
Ficha: Por definir # de ficha (Sofia está migrando) Complementario básico en mesa y bar FUNDAUTONOMA Cali-

Fecha 1. Julio 12 de 2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas

Descripción de la sesión: Iniciamos con la presentación mía como instructor SENA y de cada uno de los aprendices preinscritos Presentó el programo e iniciamos con una contextualización del Turismo en el sector del servicio de alimentos y bebidas.

Registro de asistencia:



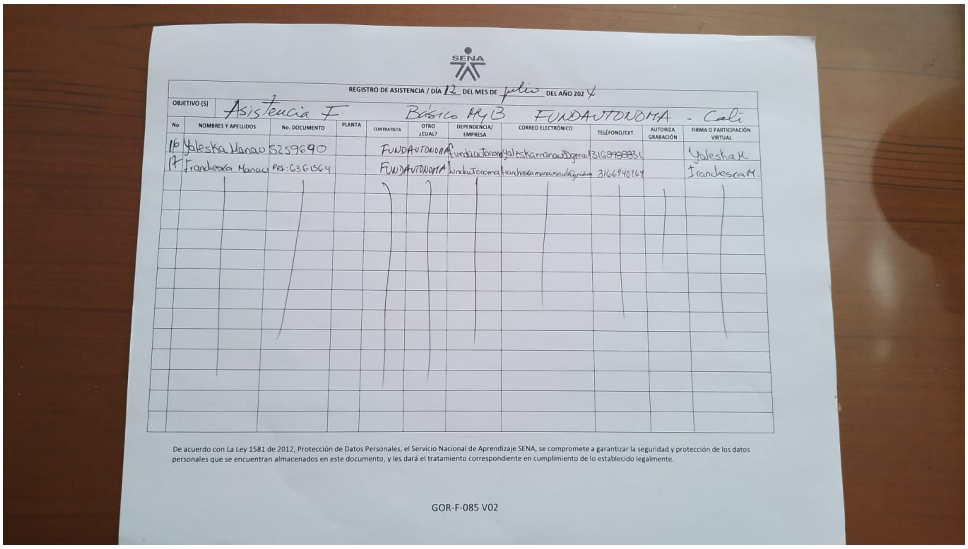
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia F: Básico M4B: FUNDAUTONOMA Cali

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Eliana Collen	5746348			FUNDAUTONOMA	Fundación Autónoma	elianacollen@hotmail.com	3145017709		
2	Jacobo Stevens	1005.887.928			FUNDAUTONOMA	Fundación Autónoma	[illegible]@gmail.com	3175885226		
3	Cindy Julieth Lituma Valencia	1143933163			FUNDAUTONOMA	Fundación Autónoma	cindyjuliethlituma@hotmail.com	3176533790		
4	Soyael Valencia	31674580			FUNDAUTONOMA	Fundación Autónoma	soyael67@hotmail.com	3137745493		
5	Layc Hdredi del C	5975969		N	N	Fundación Autónoma	fnomancalle@gmail.com	3146634116		
6	Rebeca Muñoz	3394197		N	N	Fundación Autónoma	rebecamunoz@gmail.com	3014818552		
7	Rivaura G/l	30.810.850		N	N	Fundación Autónoma	Asistente.admon@fundacionautonoma.edu.co	3146634116 3104838511		
8	Patricia J.	1102834209		N	N	Fundación autónoma		3176034266		
9	Maldonado Martinez	38961008		N	N	Fundación Autónoma	[illegible]@gmail.com	3137321624		
10	Ana Lucia Bowe	6695305		N	N	Fundación Autónoma	juandavidhuila@hotmail.com	3178831803		
11	Valentin Lerma	1043494259		N	N	Fundación autónoma	robotsvalentin@gmail.com	3004916854		
12	Gladys Rueda	37841091		N	N	Fundación autónoma		3167586898		
13	Monica Andrea Gonzalez Ruiz	66 8043142		N	N	Fundación Autónoma	angelik2484@hotmail.com	3182148586		
14	Carmen Dayan Gonzalez Ruiz	66 8043123		N	N	Fundación Autónoma	[illegible]	3104874223		
15	Luz amparo M M	38497415		N	N	Fundación Autónoma		3054842643		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 12 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia F. Básica M y B FUNDAUTONOMA - Cali

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Yaleska Manay	52597905				FUNDAUTONOMA	fundautonoma@yaleskamanay@gmail.com	3169788351		Yaleska M.
17	Francesca Manay	Pas: G361564				FUNDAUTONOMA	fundautonoma.francesca.manay@gmail.com	3166949769		Francesca M

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Registro Fotográfico

2. Asistir, participar en reuniones y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

3. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

4. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

Portafolio del instructor cargado en el link asignado por la Coordinación Académica
copia link del portafolio del instructor: ALEJANDRO ANGEL BRAVO

6. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.
Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica. Link supervisor: ALEJANDRO ANGEL BRAVO

7. Apoyar y acompañar a la Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recolección y revisión documental de los procesos de matrícula y certificación en cada una de las ofertas de formación de la vigencia.

Registro fotográfico: PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

8. Realizar el Alistamiento de la oferta de formación del calendario A y B de la vigencia, según corresponda.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

9. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) ALEJANDRO ANGEL BRAVO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 396704 realizó el día 11/03/2024 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo ALEJANDRO ANGEL BRAVO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 396704 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

10. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

11. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.
Se encuentra a la espera de que se aperture la convocatoria para tener la norma de competencia requerida.

12. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.

Se evaluaron RAP de las siguientes fichas :

Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 29 | Reporte de Juicios Evaluativos ficha 29 | Reporte de Juicios Evaluativos (33).xls | Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 29 | F 3008157 Ser AyB Reporte de Juicios E

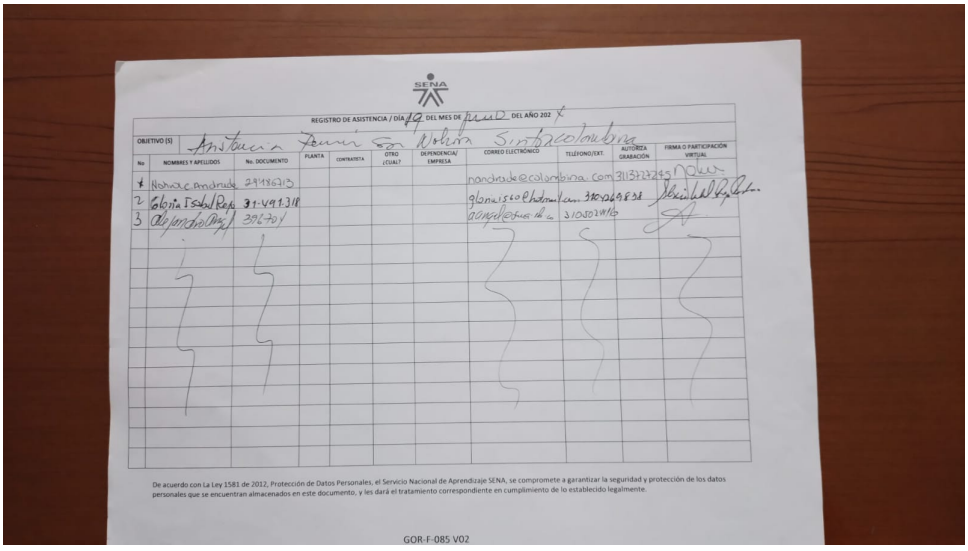
13. Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras".

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

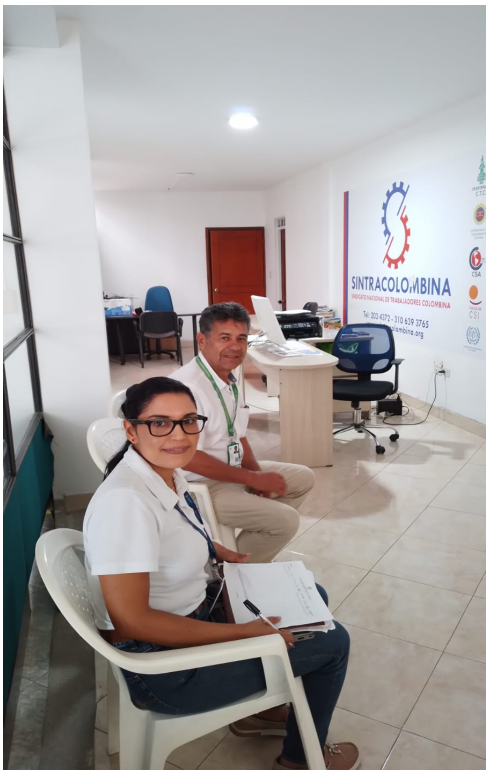
14. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Fecha: junio 19 de 2024
Descripción de la actividad desarrollada: Reunión con la Sra. Nohora Cecilia Andrade Diaz directora de Capacitación de Colombina para concertar cursos cortos complementarios de Coctelería en la sede de Sintracolombina. Ubicada en la Paila, Valle del Cauca.

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



Fecha: junio 27 de 2024
Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio de refrigerio (Torta y Vino) para la celebración del cumpleaños del SENA y día del instructor en el auditorio del CAB.

Registro fotográfico:



Fecha: junio 28 de 2024

Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio del almuerzo para la asamblea de Brigadistas del SENA Valle, se organizó y se sirvió en el gourmet y en los dos kioskos.

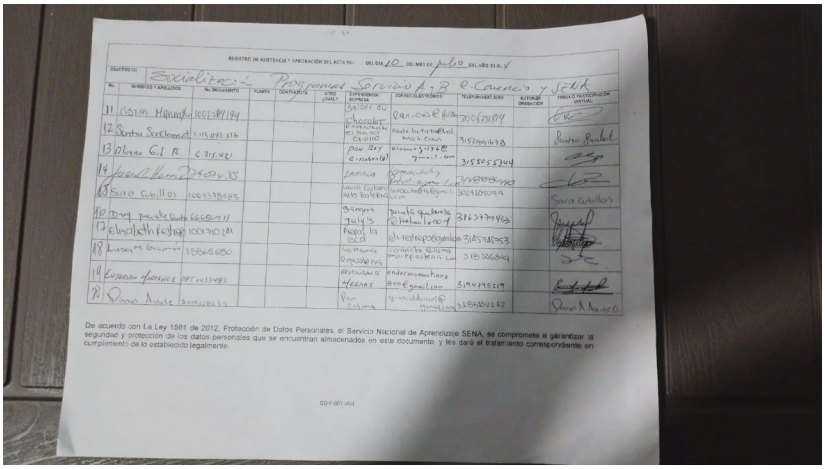
Registro fotográfico:



Fecha: julio 10 de 2024

Descripción de la actividad desarrollada: Socialización de los programas de Servicio de alimentos y bebidas con empresarios del sector gastronómico de la ciudad de Buga y otras poblaciones de la región en coordinación con la cámara de comercio de Buga; actividad llevada a cabo en las instalaciones del CAB, restaurante el gourmet y el kiosko 2 donde se realizaron talleres demostrativos de montaje de mesa, barismo, coctelería y servicio del vino.

Registro de asistencia:



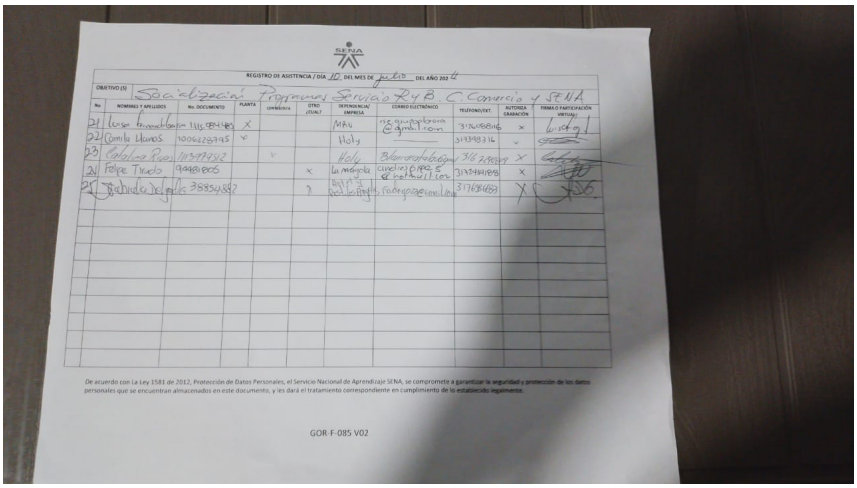
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 10 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Socialización Programas Servicio A y B Comercio y SENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Cristian Miranda	1005389199				Bavaria SA				
12	Sandra Sarmiento	1115892316				Asesor Integral de Negocios Cliente				
13	Johan G.I. R	C 315421				Pan Rey Comercio		3152994638		
14						Jamaica		3155555344		
15	Sara Cubillos	1003338385				Unión Cultural Artes Escénicas		3042601099		Sara Cubillos
16						Bavaria		3163779463		
17						Papel La Roca		3157419953		
18						La Mamita Empanadas		3185365644		
19						Restaurante Hierbas		3194795219		
20						Pan Colima		3186152162		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOF-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Socialización Programas Servicio A y B Comercio y SENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	Liese Fernández	1115874485	X			MAU		3126188816	X	
22	Camila Llanos	1006228745	X			Holy		3134933316	X	
23	Catalina Pava	1037774512		X		Holy		3167799699	X	
24	Felipe Tirado	94481805			X	La Mariposa		3174941898	X	
25								3176184893	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:


REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA
2024/7/10 08:59


REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA
2024/7/10 09:25

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, julio de 2024

Señor
HECTOR HERNAN LÒPEZ MENDEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 5845481 de 2024
Coordinador Académico
Programas especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de julio del año 2024

Referencia: No CO1. PCCNTR. 5845481 de 2024

Alejandro Angel Bravo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 396.704 de suba, en mi calidad de Contratista del SENA, en servicio de restaurante y bar, 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 presupuesto estimado para la presente contratación es la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 39.296.796). Esta suma será pagada por el SENA de la siguiente manera: a. Un primer pago correspondiente al mes de marzo por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($ 3.572.436), conforme a la fecha de inicio en SECOP II. Y 8 pagos iguales durante los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre como ultimo pago por valor mensual de cuatro millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos M/CTE ($ 4.465.545).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena a través de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación del CAB.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	**A.** Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyode las plataformas dispuestas por la entidadsegún el procedimiento de ejecución de la formación.	Formación al curso complementario Servicio de alimentos y bebidas Ficha. 2997646- (coctelería.) Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) Resultados de aprendizaje: • MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA • SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS • HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN. Formación al curso complementario Servicio de alimentos y bebidas Ficha. 3008157. San Pedro. Competencia: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) Resultados de aprendizaje: • MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo anexo 1Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.

		• SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS • HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN. Formación al curso complementario MESA, BAR Y Coctelería Fichas : 3020278, 3019997, 3033103. Formación al curso complementario básico en mesa y bar Ficha: FUNDAUTONOMA Competencia: Realizar procesos básicos para la prestación del servicio (equivale a la norma NTS 001 del min comercio, industria y turismo) Resultados de aprendizaje: • Servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos. • Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos. • Asear y limpiar equipos y utensilios según manuales de funcionamiento y seguridad.	

2	**B.** Asistir, participar en reuniones y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional	No aplica para este mes	No aplica para este mes.

	integral de acuerdo conlos lineamientos institucionales.		
3	**C.** Participar en la programación y ejecucióndel proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
4	**D.** Realizar seguimiento de la etapa productiva a los aprendices que les sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
5	**E.** Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, territorium, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus. Enlos casos que aplique, se realiza la gestión en Sofía plus de las horas de otras actividades de acuerdo conla programación y asignación establecida porla coordinación.	Anexo informe de evidencias ALEJANDRO ANGEL BRAVO

6	**F.** Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Se hace entrega de losinformes y requerimientos dentro de los tiemposestablecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.	Se realizo cargue deinformación en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica. Link supervisor ALEJANDRO ANGEL BRAVO
7	**G.** Apoyar y acompañar a las Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recolección y revisión documental de los procesos de matrícula y certificación en cada una de las ofertas de formación de la vigencia.	No aplica paraeste mes	Ninguna
8	**H.** Realizar el Alistamiento de la ofertade formación del calendario A y B de la vigencia, según corresponda.	No aplica paraeste mes	Ninguna

9	**I**. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se realizó el curso de inducción en la plataformaSi contratista.	Se relaciona certificado en el informe de actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 informe de evidencias,
10	**J.** Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promocióndel portafolio de servicios.	No aplica paraeste mes	Ninguna.
11	**K.** Gestionar certificaciónde la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANESDE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIALDE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Se cuenta con la norma de competencia laboral vigente hasta la siguiente fecha.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	**L.** Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.	Pare el presente mes se evaluaron los RAP de las Fichas: 2957825, 2997646, 2975864, 2987824, 3008157.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
13	**M**. Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación	. No aplica para este mes	No aplica para este mes

	Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras"		
14	**N.** Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**Fecha:** junio 19 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada:** Reunión con la Sra. Nohora Cecilia Andrade Diaz directora de Capacitación de Colombina para concertar cursos cortos complementarios de Coctelería en la sede de Sintracolombina. Ubicada en la Paila, Valle del Cauca. **Fecha:** junio 27 de 2024	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

		Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio de refrigerio (Torta y Vino) para la celebración del cumpleaños del SENA y día del instructor en el auditorio del CAB. **Fecha:** junio 28 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Apoyo con aprendices de cocina en la coordinación del servicio del almuerzo para la asamblea de Brigadistas del SENA Valle, se organizó y se sirvió en el gourmet y en los dos kioskos. **Fecha:** julio 10 de 2024 **Descripción de la actividad desarrollada**: Socialización de los programas de Servicio de alimentos y bebidas con empresarios del sector gastronómico de la ciudad de Buga y otras poblaciones de la región en coordinación con la cámara de comercio de Buga; actividad llevada a cabo en las instalaciones del CAB, restaurante el gourmet y el kiosko 2 donde se realizaron talleres demostrativos de montaje de mesa, barismo, coctelería y servicio del vino.	

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.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) y los documentos necesarios para el primer pago:

- Planilla de Si contratistas
- Planilla de Seguridad Social

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

Firma

Alejandro Angel Bravo

Contratista

C.C. No. 396704

Recibí a satisfacción:

Firma

Héctor Hernán López Méndez

Supervisor Contrato CO1. PCCNTR. 5845481
Coordinador Académico
Programas Especiales