Informe consolidado de seguimiento

1 Gestión Estratégica Comercial

Fecha Programada: 1/01/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 1/01/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
NO SE PROGRAMAN ACTIVIDADES PARA ESTA ÁREA DE GESTIÓN

Avance:
NA

2 Gestión de la Productividad Administrativa y laboral

Fecha Programada: 26/08/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 19/09/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
SE PROGRAMA CURSO COMPLEMENTARIO DE SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE PARA TODO EL PERSONAL DEL HOTEL, CON EL SENA.

Avance:
EL DÍA 19 DE SEPTIEMBRE SE DIÓ INICIO AL PLAN DE ACCIÓN DE LA EMPRESA EN FORTALECIMIENTO HOTEL SARAJÉ DONDE SE CONCERTÓ PROGRAMACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO EN EL MES DE AGOSTO DEL PRESENTE AÑO.

LA VISITA FUE ATENDIDA POR LA ADMINISTRADORA TANIA MAESTRE.

SE REALIZÓ CURSO COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE A TODOS LOS EMPREADOS DEL HOTEL, FIJOS Y CONTRATISTAS, DICTADA POR EL INSTRUCTOR ALVARO FIGUEROA EN LAS INSTALACIONES DEL HOTEL.

LA JORNADA SE LLEVÓ A CABO DE 2:00 A 6:00 P.M.

3 Gestión de la Productividad Operacional

Fecha Programada: 26/11/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 1/01/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
NO SE PROGRAMAN ACTIVIDADES PARA ESTA ÁREA DE GESTIÓN

Avance:
NA

4 Gestión de calidad

Fecha Programada: 26/09/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 1/10/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
SE PROGRAMA CURSO COMPLEMENTARIO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE LA COCINA DEL HOTEL. YA QUE TIENEN EL CARNET VENCIDO, ESTE DEBE ACTUALIZARSE ANUALMENTE.

Avance:
EL DIA 01 DE OCTUBRE SE REALIZA CHARLA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS A LAS PERSONAS ENCARGADAS DE LA COCINA DEL HOTEL.

COMO ES TEMPORADA BAJA, EL HOTEL CUENTA CON 2 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS, QUE SE ENCUENTRAN SIEMPRE EN COCINA, PREPARAN ADESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS A LOS HUÉSPEDES, PERO TAMBIÉN PREPARAN COMIDAS PARA EVENTOS ESPECIALES.

LA CHARLA SE LLEVÓ A CABO DE 4 A 6 DE LA TARDE, FINALIZANDO SU JORNADA LABORAL. LOS TEMAS TRATADOS FUERON: QUES ES ALIMENTO, SU CLAIFICACIÓN, CONTAMINACIÓN, LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN, LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS, LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

LAS OPERARIAS QUEDARON CONFORMES Y CONCIENTES DE LA IMPORTANCIA DE APLICAR LOS BUENOS CONCEPTOS DENTRO DE SUS PROCESO.

SE CIERRA ASESORIA SIENDO LAS 6 PM.

5 Gestión de la innovación / Desarrollo y sofisticación de producto

Fecha Programada: 25/11/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 25/11/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
ASESORIA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA COCINA INDUSTRIAL CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS NORMATIVOS EN EL DECRETO 3075

Avance:
EL DIA LUNES, 25 DE NOVIEMBRE, SE REALIZA ACOMPAÑAMIENTO AL PLAN DE ACCIÓN DE LA EMPRESA EN FORTALECIMIENTO HOTEL SARAJÉ.

EL HOTEL ACTUALMENTE PROPORCIONA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A HUESPEDES Y CLIENTES EXTERNOS, SIN EMBARGO NO CUENTA CON UNAS INSTALACIONES TERMINADAS EN LA COCINA, POR LO TANTO ES UN TEMA DE PRIORIDAD PARA ELLOS LA CONSTRUCCIÓN DE LA MISMA CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA ATENDER UNA VISITA DE SECRETARIA DE SALUD.

EL RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES SE LLEVÓ A CABO A PARTIR DE LAS 10 AM. SE EVIDENCIÓ QUE LA COCINA ES TEMPORAL, NO CUENTA CON LAS CONDICIONES MÍNIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, POR LO CUAL SE ELABORA PLAN DE ACCIÓN, DEJANDO LOS REQUISITOS BÁSICOS EXIGIDOS POR LA NORMATIVIDAD, PARA TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE LA CONSTRUCCIÓN: PISOS, PAREDES, TECHOS, ZONA DE RESIDUOS, ZONA DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS, CUARTO FRÍO, EQUIPOS UTENSILIOS SANITARIOS, ÁREAS SEÑALIZADAS Y SEPARADAS.

LA INSPECCIÓN FINALIZÓ A LAS 2:00 PM.

6 Gestión Financiera y Contable

Fecha Programada: 26/10/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 26/10/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
SE PROGRAMA ASESORIA SOBRE ASPECTOS FINANCIEROS Y CONTABLES A LAS PERSONAS ENCARGADAS DE LA ADMINISTRACIÓN DEL HOTEL.

Avance:
SE REALIZA CAMBIO EN TEMA. SE PROGRAMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA, AUDITORIA INTERNA PARA CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN LA COCINA, PARA EL MES DE NOVIEMBRE

7 Gestión Logística

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

8 Gestión de la transformación digital

Fecha Programada: 26/12/2024 12:00:00 a. m. Fecha de ejecución: 9/12/2024 12:00:00 a. m.

Descripción:
SE PROGRAMA CHARLA SOBRE MARKETING DIGITAL

Avance:
EL DIA LUNES, 09 DE DICIEMBRE SE REALIZA ACOMPAÑAMIENTO AL PLAN DE ACCIÓN DE LA EMPRESA EN FORTALECIMIENTO HOTEL SARAJÉ.

SE REALIZÓ CHARLA SOBRE MARKETING DIGITAL Y LAS TENDENCIAS EN ESTE 2024. EL HOTEL MANEJA TODA SU PUBLICIDAD POR INSTAGRAM, SE RECOMIENDA DAR MAYOR MOVIMIENTO A ESTA PÁGINA SOCIAL PARA DINAMIZAR EL TEMA DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS POR EL HOTEL.

ACTUALMENTE UNA D ELAS FALENCIAS DEL HOTEL ES EL ALCANCE A LA COMUNIDAD CON SUS OFERTAS Y SERVICIOS.

SE TIENE PLANEADO HACER ALIANZAS CON EMPRESAS DE VIAJES PARA FORTALECER EL TURISMO EN LA REGIÓN.

SE CIERRA ASESORIA SIENDO LAS 10 AM.

9 Gestión de la Sostenibilidad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

10 Indicadores de Gestión

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

11 Gestión de la propiedad intelectual

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

12 Índice de productividad

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance:

13 Otro

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:
Otro seguimiento a indicadores propuestos

Avance:

14 Concepto final

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance: HOTEL SARAJÉ ES UNA EMPRESA ACTUALMENTE CONSOLIDADA EN EL MERCADO,TIENE APROXIMADAMENTE 10 AÑOS DE FUNCIONAMIENTO EN EL MUNICIPIO DE SAN JUAN DEL CESAR. DENTRO DEL PROCESO DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL SE PUDO TRABAJAR CON ELLOS VARIOS TEMAS DE INTERÉS, QUE LE AYUDARON A MEJORAR PROCESOS. AL PERSONAL DEL HOTEL SE LE REALIZÓ EL CURSO DE SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE, SE LES REALIZÓ CHARLA DE MANIPULACIÓN DE AMILENTOS AL PERSONAL DE LA COCINA, SE REALIZÓ INSPECCIÓN SANITARIA CON PLAN DE ACCIÓN PARA ADECUACIÓN DE LA COCINA, CURSO DE MARKETING DIGITAL. ACTIVIDADES QUE AYUDAN A FORTALECER LOS PROCESOS.

15 Cierre de asesoría

Fecha Programada: Fecha de ejecución:

Descripción:

Avance: SE FINALIZA ASESORÍA EL 9 DE DICIEMBRE DEL 2024.