PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta,julio de 2020

Señor
WILLIAM DE JESUS SALCEDO CUAO
SUPERVISOR CONTRATO No. **1334430**
Coordinador Académico
Centro de Logistica Y promoción Ecoturistica del Magdalena
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual periodo julio del año 2020

Referencia: No 1334430 del año 2020

JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.457.901 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Logistica Y promoción Ecoturistica del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el periodo de julio.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de VEINTISEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL CINCUENTA PESOS M/CTE ($26.531.050) COP incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete pagos iguales para los meses de febrero a agosto de 2020 por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA PESOS.M/CTE ($3.790.150), cada uno.

Plazo: Será hasta el 03 de septiembre de 2020.

OBJETO: Prestar los servicios personales para desarrollar actividades de instructor, en la ejecución de acciones de formación profesional integral, en Formación Titulada, titulada virtual y/o complementaria, dentro del departamento del magdalena, que ofrece el centro de formacion en su oferta regular en la especialidad de **MESA Y BAR**.

CLÁUSULAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Actividades desarrolladas:Impartir formación profesional integral al programa mesa y bar, ficha 2066023, Ante la medida adoptada de aislamiento preventivo para la contención del virus covid-19.La formacion se desarrolla a través de la plataforma Sena Sofia Plus- Territorium,Meet de Google,chat de WhatsApp,Microsoft Team, y los respectivos correos electrónicos. A través de la competencia:Servir a los clientes de acuerdo a estándares establecidos , se desarrollan los resultados de aprendizaje Servir alimentos y bebidas de acuerdo a manuales de servicio y protocolo y atender y documentar reclamaciones del usuario por inconformidad del producto de acuerdo con la políticas institucionales,tipos de clientes y técnicas de comunicación. Se dan los temas teóricos para el desarrollo del servicio de restaurante:Tipos de servicios,tipos de montajes,normas y principios para la elaboración de menús y se socializa la guia de aprendizaje la carta y el menú dentro del portafolio de servicios de un restaurante.	Anexo evidencias -ver archivo de evidencias y documentos. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing https://meet.google.com/dcc-bnga-gui https://meet.google.com/jjz-mxeg-gpw https://meet.google.com/zxa-zabc-pfg https://meet.google.com/gpg-tnqx-hdb https://meet.google.com/ddv-uyid-gnv https://meet.google.com/xrm-bhgj-pyi
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato.(pro yecto de formacion Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.	Desarrollo y ejecucion de la formacion a traves de material de soporte correspondiente y pertinente a las competencias entre ellas guias y videos.	Material pedagógico utilizado ver archivo de evidencias - Evidencias en territorium. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Verificación de la asistencia e inasistencia de los aprendices a la formación, mediante registro de inasistencias en el aplicativo Sofia Plus. Registro	Registro de inasistencia en sofia plus, de la aprendiz Yurlaber Giraldo.Teniendo en cuenta que tiene la facilidad para acceder a internet, no se reporta a la formación. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing

8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Juicios emitidos y registrados en el aplicativo Sofia Plus	Informe de Juicios aplicados a la ficha 2066023. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la plataforma LMS-territorium,como apoyo académico en el proceso formativo de manera virtual Teniendo en cuenta la situación de prevención ocasionada por la propagación del virus Covid 19	Uso de la plataforma Meet Google, Territorium, Uso de Microsoft Team Ver evidencias anexas https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demásinstancias institucionales que lo requieran.	Asistir a videoconferencia con líder regional y expertos regionales WorldSkills.	Ver Evidencias anexas Google Meet http://meet.google.com/fxw-wjjo-scx
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Informe Gestión de Tiempos evidenciados en sofia plus, planillas de cobro de honorarios descargada del aplicativo Sicontratista,informe mensual de ejecución contraactual,soporte de pago de seguridad social.	Aplicativo Sofia Plus. Archivo GF y GC,subidos al aplicativo Secop II. Planilla de pago seguridad social No.4341521856. Completar en el portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Llevar actualizado el Portafolio de Instructor según la guias desarrolldas.	https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Informe de competencias y resultados de aprendizajes a desarrollar la ficha de formación mesa y bar 2066023.	Formato informe de resultados de aprendizaje ejecutado. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	A través de la plataforma Sena Territorio, Google Meet y la herramienta Whatsapp, Se aplica la interacción continua con fines académicos, para el desarrollo de la formación	Ver anexo de evidencias y link de soportes. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Elaborar y presentar oportunamente el Informe Mensual de ejecución contraactual..	El presente Informe,ver archivo GC.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que 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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados,fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud ,pension y ARL,4341521856 expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de junio del año 2020 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEÓN
Contratista
C.C. No. 85.457.901 de Santa Marta

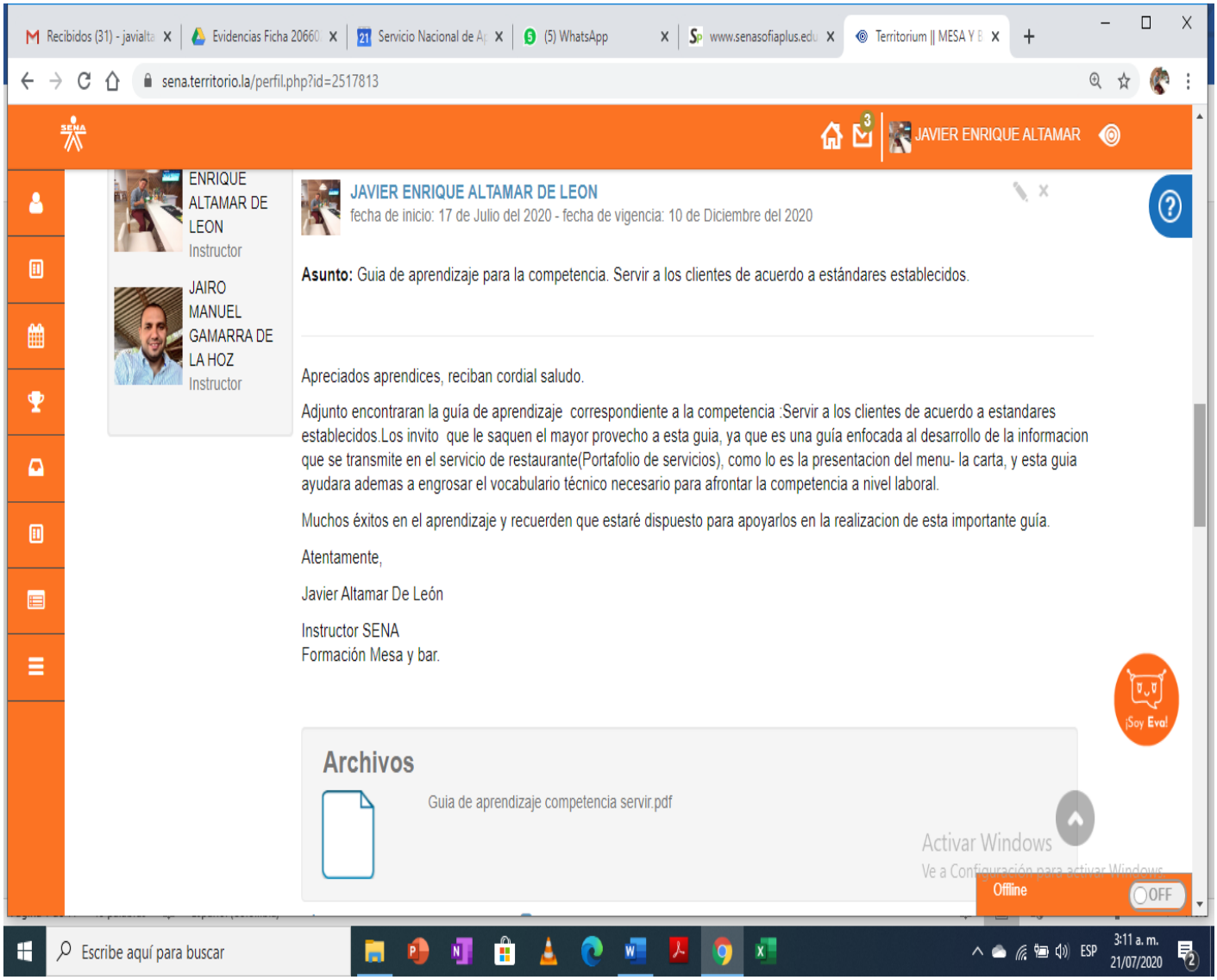
Recibí a satisfacción:

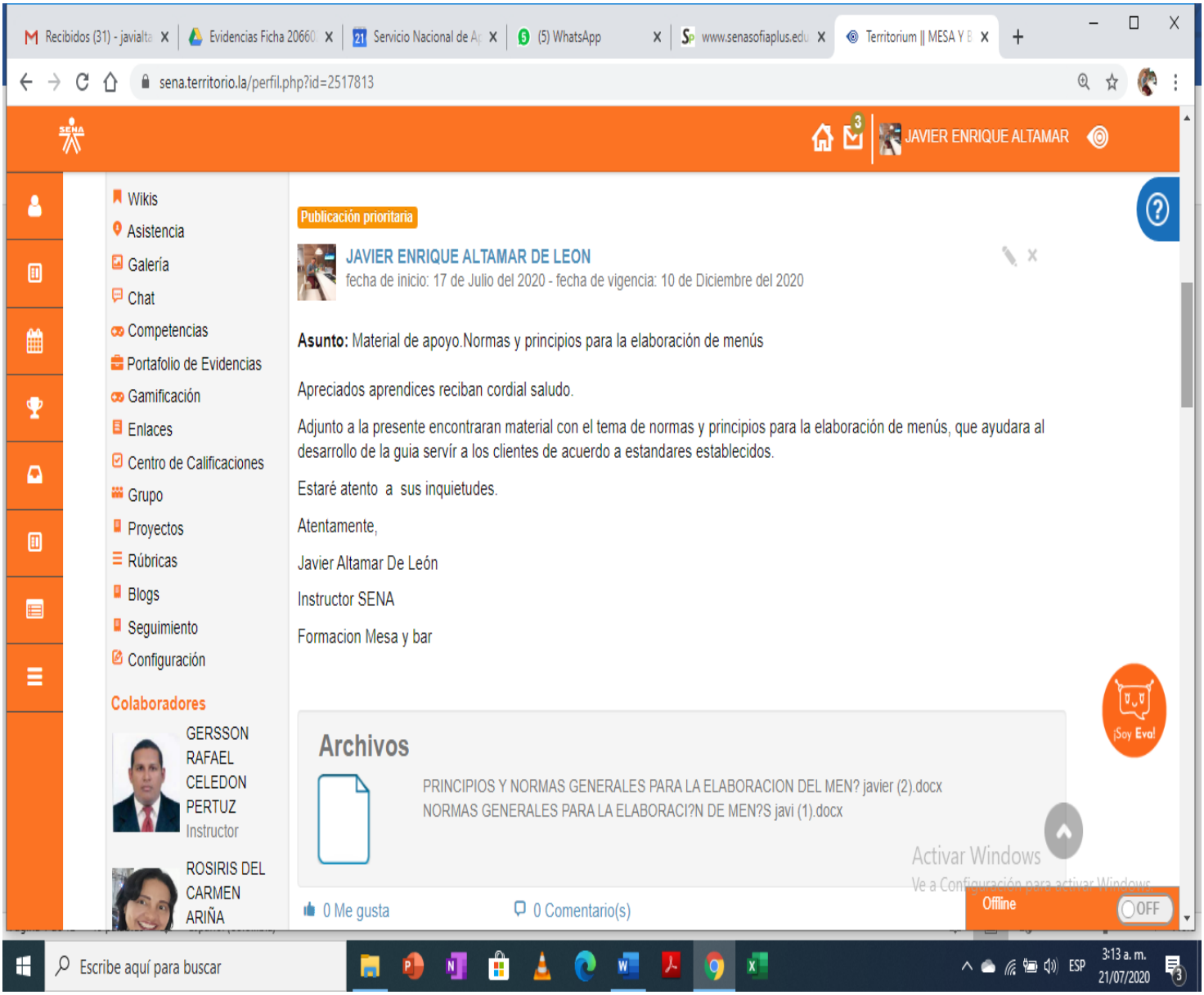
WILLIAM DE JESUS SALCEDO CUAO
Supervisor Contrato 1334430 de 2020
Coordinador Académico

EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO EN MESA Y BAR MES DE JULIO 2020

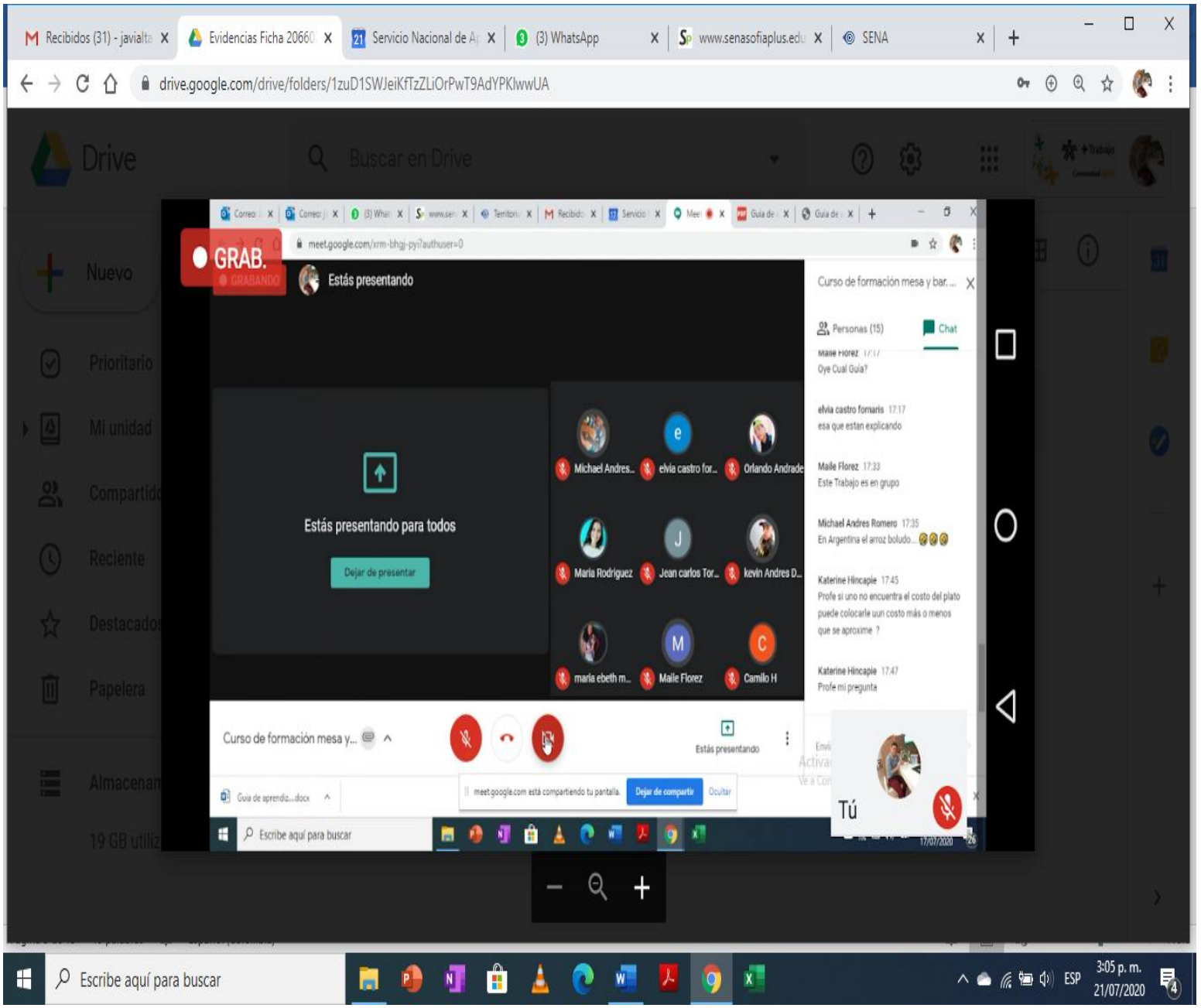
FICHA 2066023 FORMACIÓN MESA Y BAR

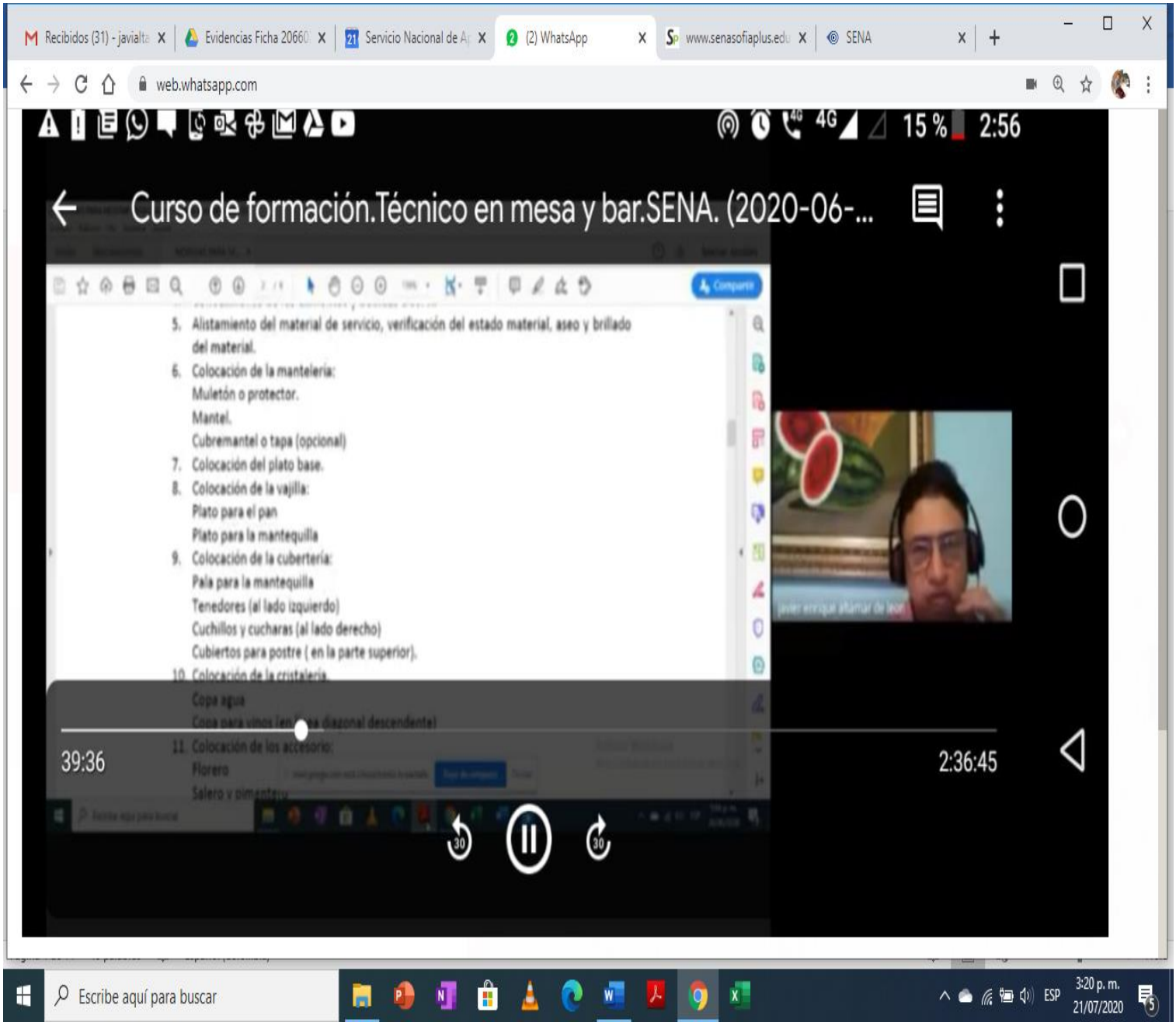
Envío de material a través de la plataforma Territorio.

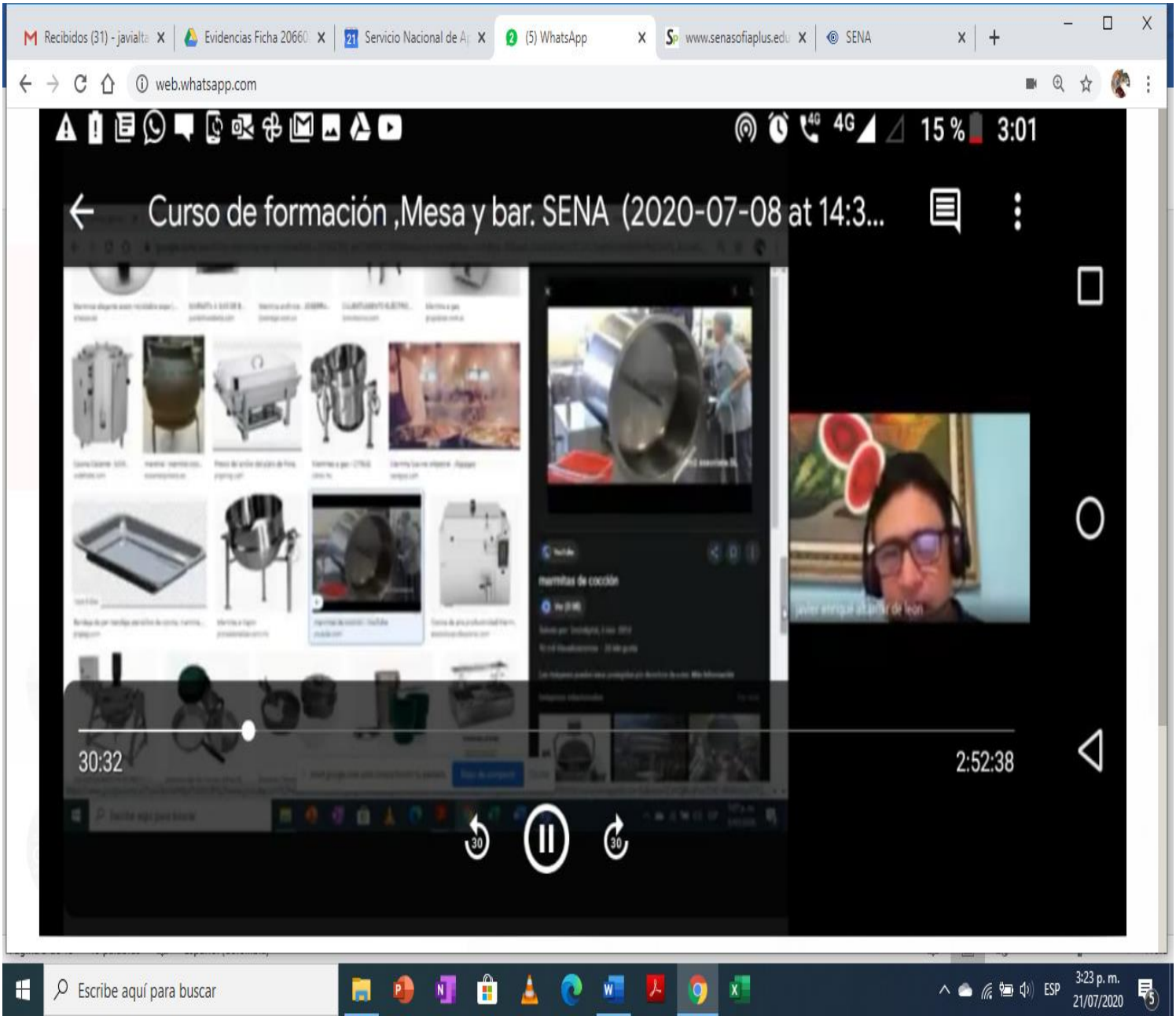



Recibidos (31) - javialta
Evidencias Ficha 20660
Servicio Nacional de Ap
(5) WhatsApp
www.senasofiaplus.edu
Territorium || MESA Y B
sena.territorio.la/perfil.php?id=2517813
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Portafolio de Evidencias
Gamificación
Enlaces
Centro de Calificaciones
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
GERSSON RAFAEL CELEDON PERTUZ
Instructor
ROSIRIS DEL CARMEN ARIÑA
Publicación prioritaria
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEON
fecha de inicio: 17 de Julio del 2020 - fecha de vigencia: 10 de Diciembre del 2020
Asunto: Material de apoyo.Normas y principios para la elaboración de menús
Apreciados aprendices reciban cordial saludo.
Adjunto a la presente encontraran material con el tema de normas y principios para la elaboración de menús, que ayudara al desarrollo de la guia servír a los clientes de acuerdo a estandares establecidos.
Estaré atento a sus inquietudes.
Atentamente,
Javier Altamar De León
Instructor SENA
Formacion Mesa y bar
Archivos
PRINCIPIOS Y NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACION DEL MEN? javier (2).docx
NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACI?N DE MEN?S javi (1).docx
0 Me gusta
0 Comentario(s)
¡Soy Eva!
Activar Windows
Offline
OFF
Escribe aquí para buscar
ESP
3:13 a. m.
21/07/2020

Video conferencia de la formación

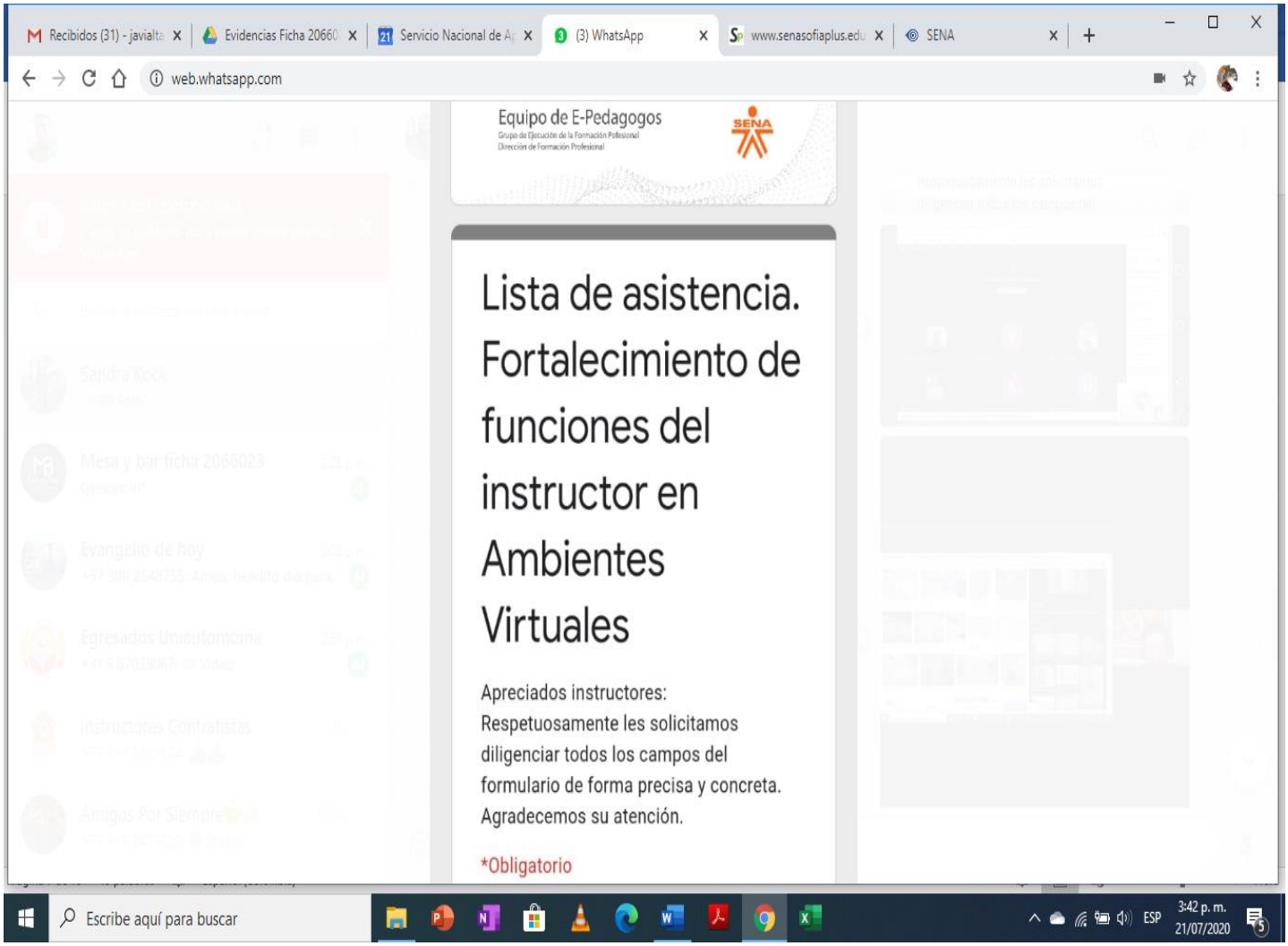



Recibidos (31) - javialta
Evidencias Ficha 20660
Servicio Nacional de Ap
(2) WhatsApp
www.senasofiaplus.edu
SENA
web.whatsapp.com
15 %
2:56
Curso de formación.Técnico en mesa y bar.SENA. (2020-06-...
5. Alistamiento del material de servicio, verificación del estado material, aseo y brillado del material.
6. Colocación de la mantelería:
Muletón o protector.
Mantel.
Cubremantel o tapa (opcional)
7. Colocación del plato base.
8. Colocación de la vajilla:
Plato para el pan
Plato para la mantequilla
9. Colocación de la cubertería:
Pala para la mantequilla
Tenedores (al lado izquierdo)
Cuchillos y cucharas (al lado derecho)
Cubiertos para postre (en la parte superior).
10. Colocación de la cristalería
Copa agua
11. Colocación de los accesorio:
Florero
Salero y pimentero
39:36
2:36:45
Escribe aquí para buscar
ESP
3:20 p. m.
21/07/2020

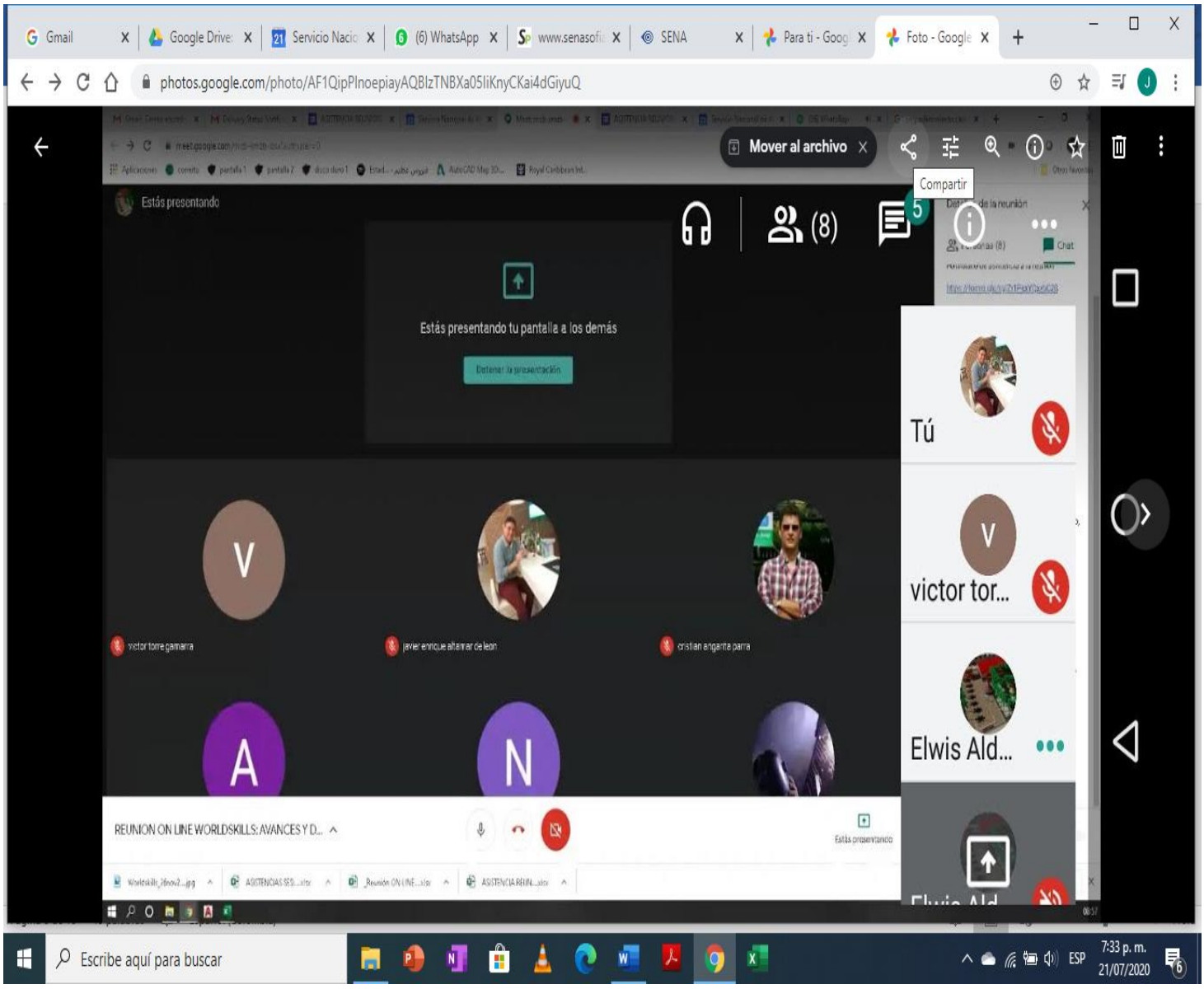

Recibidos (31) - javialta
Evidencias Ficha 20660
Servicio Nacional de A
(5) WhatsApp
www.senasofiaplus.edu
SENA
web.whatsapp.com
15 %
3:01
Curso de formación ,Mesa y bar. SENA (2020-07-08 at 14:3...
marmitas de cocción
30:32
2:52:38
Escribe aquí para buscar
ESP
3:23 p. m.
21/07/2020

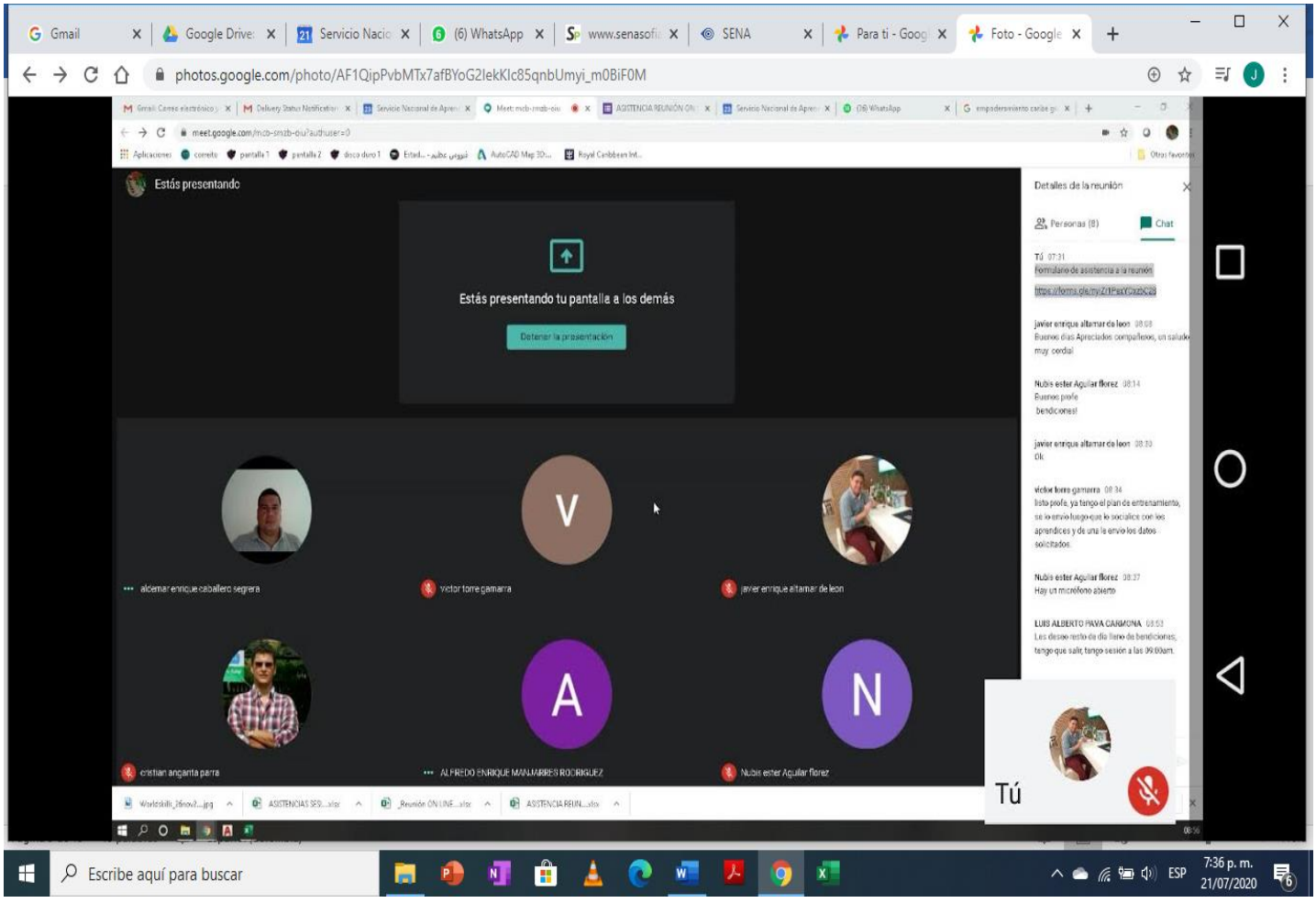

10 %
3:29
Curso de formación.Técnico en mesa y bar.SENA. (2020-06-26 at 14:24...

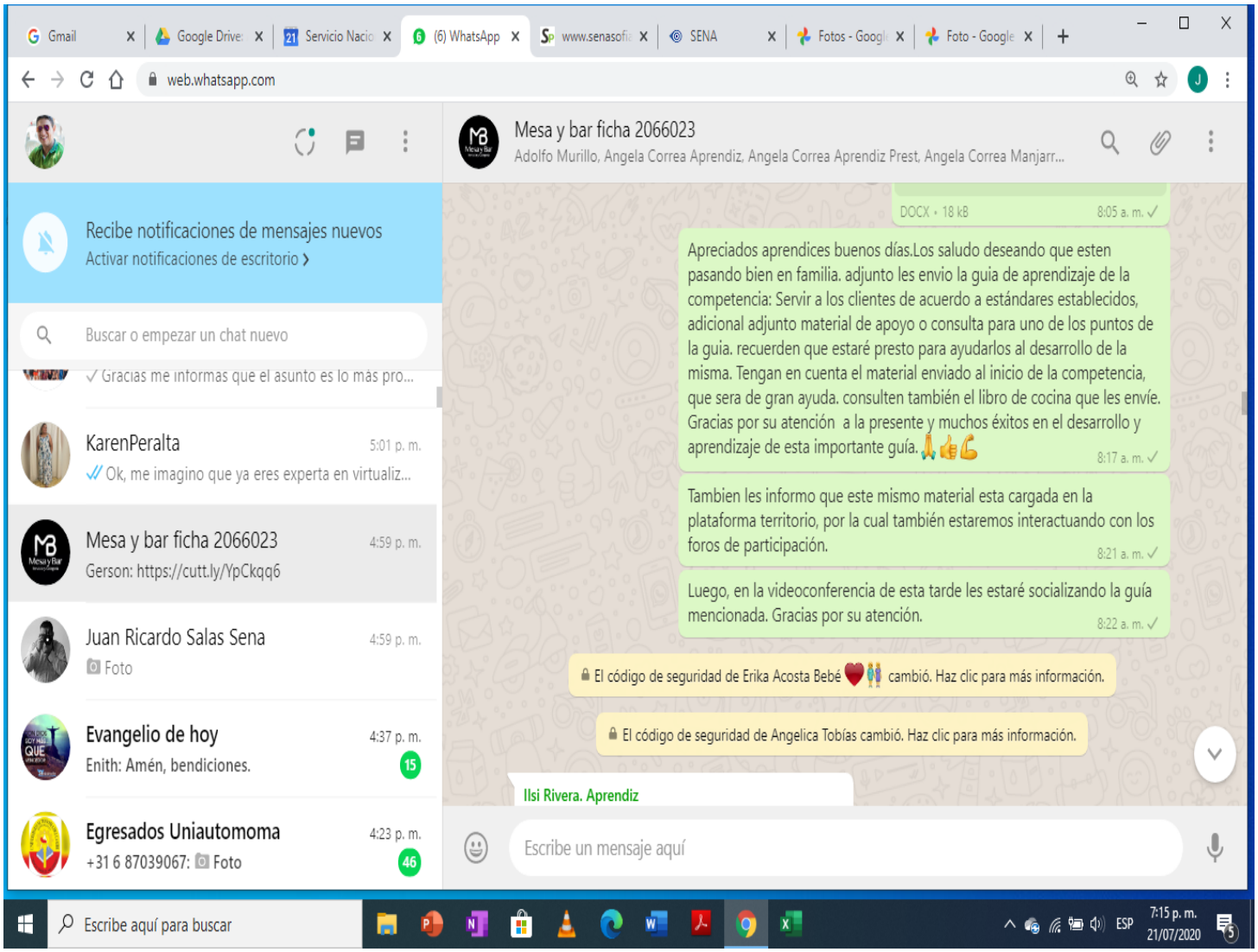
Capacitación para instructores SENA

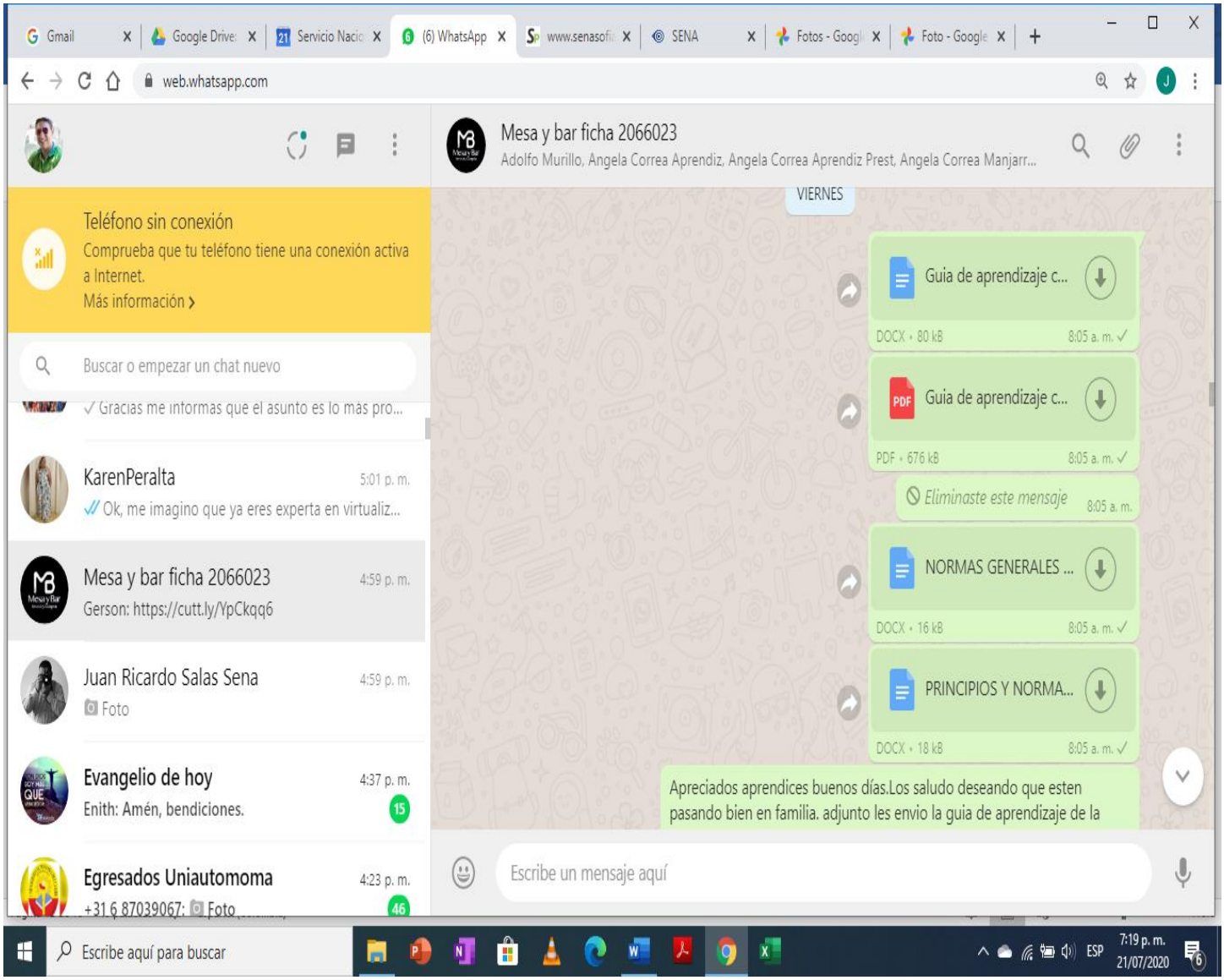


Video conferencia con Lideres regionales de World Skills.




photos.google.com/photo/AF1QipPvbMTx7afBYoG2IekKIc85qnbUmyi_m0BiF0M
Estás presentando
Estás presentando tu pantalla a los demás
Detener la presentación
Detalles de la reunión
Personas (8)
Chat
Tú 07:31
Formulario de asistencia a la reunión
https://forms.gle/my2r1PssXYCsxDkZ8
javier enrique altamar de leon 08:03
Buenos días Apreciados compañeros, un saludo muy cordial
Nubis ester Aguilar florez 08:14
Buenos profe
bendiciones!
javier enrique altamar de leon 08:30
Ok
victor torre gamarra 08:34
lista profe, ya tengo el plan de entrenamiento, se lo envio luego que lo socialice con los aprendices y de una le envio los datos solicitados.
Nubis ester Aguilar florez 08:37
Hay un micrófono abierto
LUIS ALBERTO PAVA CARMONA 08:53
Les deseo resto de día lleno de bendiciones, tengo que salir, tengo sesión a las 09:00am.
alcemar enrique caballero segrera
victor torre gamarra
javier enrique altamar de leon
cristian ançanta parra
ALFREDO ENRIQUE MANJARRES RODRIGUEZ
Nubis ester Aguilar florez
Tú
Escribe aquí para buscar
ESP
7:36 p. m.
21/07/2020


Gmail
Google Drive
Servicio Nacio
(6) WhatsApp
www.senasofi
SENA
Fotos - Googl
Foto - Google
web.whatsapp.com
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Gracias me informas que el asunto es lo más pro...
KarenPeralta 5:01 p. m.
Ok, me imagino que ya eres experta en virtualiz...
Mesa y bar ficha 2066023 4:59 p. m.
Gerson: https://cutt.ly/YpCkqq6
Juan Ricardo Salas Sena 4:59 p. m.
Foto
Evangelio de hoy 4:37 p. m.
Enith: Amén, bendiciones.
15
Egresados Uniautomoma 4:23 p. m.
+31 6 87039067: Foto
46
Mesa y bar ficha 2066023
Adolfo Murillo, Angela Correa Aprendiz, Angela Correa Aprendiz Prest, Angela Correa Manjarr...
DOCX • 18 kB 8:05 a. m.
Apreciados aprendices buenos días.Los saludo deseando que esten pasando bien en familia. adjunto les envio la guia de aprendizaje de la competencia: Servir a los clientes de acuerdo a estándares establecidos, adicional adjunto material de apoyo o consulta para uno de los puntos de la guia. recuerden que estaré presto para ayudarlos al desarrollo de la misma. Tengan en cuenta el material enviado al inicio de la competencia, que sera de gran ayuda. consulten también el libro de cocina que les envíe. Gracias por su atención a la presente y muchos éxitos en el desarrollo y aprendizaje de esta importante guía. 8:17 a. m.
Tambien les informo que este mismo material esta cargada en la plataforma territorio, por la cual también estaremos interactuando con los foros de participación. 8:21 a. m.
Luego, en la videoconferencia de esta tarde les estaré socializando la guía mencionada. Gracias por su atención. 8:22 a. m.
El código de seguridad de Erika Acosta Bebé cambió. Haz clic para más información.
El código de seguridad de Angelica Tobías cambió. Haz clic para más información.
Ilsi Rivera. Aprendiz
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
7:15 p. m.
21/07/2020


Gmail
Google Drive
Servicio Nacio
(6) WhatsApp
www.senasofi
SENA
Fotos - Googl
Foto - Google
web.whatsapp.com
Teléfono sin conexión
Comprueba que tu teléfono tiene una conexión activa a Internet.
Más información
Buscar o empezar un chat nuevo
KarenPeralta 5:01 p. m.
Ok, me imagino que ya eres experta en virtualiz...
Mesa y bar ficha 2066023 4:59 p. m.
Gerson: https://cutt.ly/YpCkqq6
Juan Ricardo Salas Sena 4:59 p. m.
Foto
Evangelio de hoy 4:37 p. m.
Enith: Amén, bendiciones.
15
Egresados Uniautomoma 4:23 p. m.
+31 6 87039067: Foto
46
Mesa y bar ficha 2066023
Adolfo Murillo, Angela Correa Aprendiz, Angela Correa Aprendiz Prest, Angela Correa Manjarr...
VIERNES
Guia de aprendizaje c...
DOCX • 80 kB 8:05 a. m.
Guia de aprendizaje c...
PDF • 676 kB 8:05 a. m.
Eliminaste este mensaje 8:05 a. m.
NORMAS GENERALES ...
DOCX • 16 kB 8:05 a. m.
PRINCIPIOS Y NORMA...
DOCX • 18 kB 8:05 a. m.
Apreciados aprendices buenos días.Los saludo deseando que esten pasando bien en familia. adjunto les envio la guia de aprendizaje de la
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
7:19 p. m.
21/07/2020