PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 25 de Marzo de 2025

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7383154**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7383154 del año 2025

JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 25775911** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTE Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($37.099.598). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de Diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($2.726.170).

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 0866004238 del BANCO BBVA, cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del

contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 23 de Diciembre de 2024

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeó y ejecutó la formación profesional a los siguientes programas de formación titulada: **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha # 3141155 en Montería. **Auxiliar:** Servicios de bartender Ficha # 3167119 en Montería.	Lista de asistencia, formato mensual de eventos de Marzo Fotografías
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboró la guía de aprendizaje e instrumento de evaluación. **Auxiliar:** Servicios de bartender Ficha # 3167119 en Montería.	Guías de aprendizaje Listas de asistencia Instrumentos de evaluación

3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registraron inasistencias en Sofía plus para las siguientes Fichas # 3141155, Ficha # 3065855 en Montería.	Se adjunta pantallazo como evidencia
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Las fichas se encuentran vigentes	No aplica para este mes.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se asiste a los aprendices para las novedades en este mes.	No aplica para este mes.

8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	No aplica	No aplica
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop II, Planilla Si contratista y pagos seguridad social Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Mes Marzo de 2025 Evidencias de gestión Contractual
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia.

12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminación).	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende las solicitudes por parte del Coordinador académico Nelson de la Espriella Morales.	Se corrigió el GTH-F-062 V10 Mes Marzo de 2025 con las evidencias de gestión contractual
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica para este mes de Marzo	No aplica para este mes de Marzo

V

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9481951782 de la planilla, del operador Aportes en línea en el periodo de Febrero de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

JENNIFFER HDEZ G

Firma
Jenniffer Hernández Guzmán
Contratista
C.C. No. 25775911 de Montería

Recibí a satisfacción:

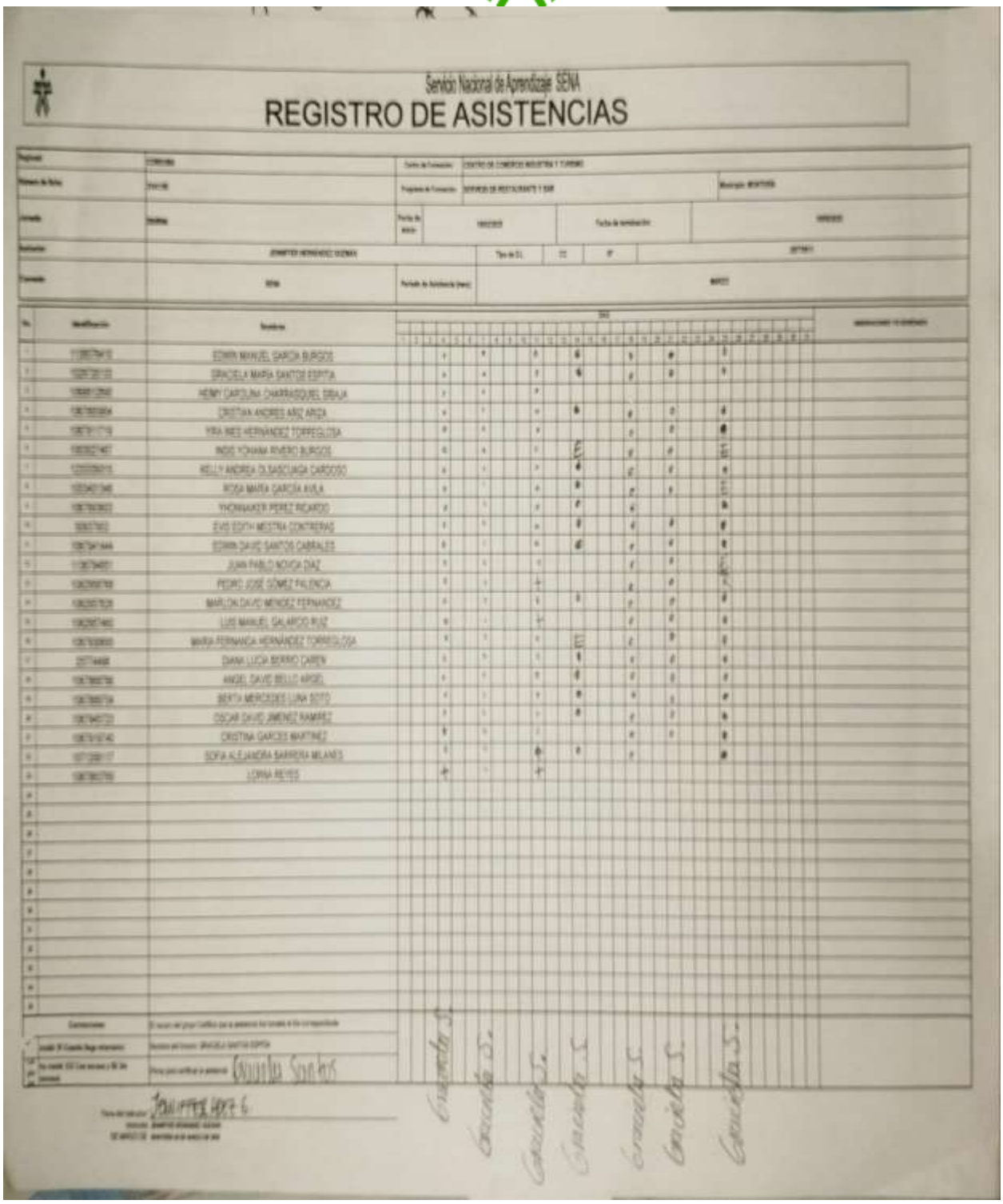
Firma
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Supervisor(a) Contrato Nº **CO1.PCCNTR. 7383154** de 2025

ANEXOS

Evidencia fotográfica: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3141155 en Montería jornada mañana







Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

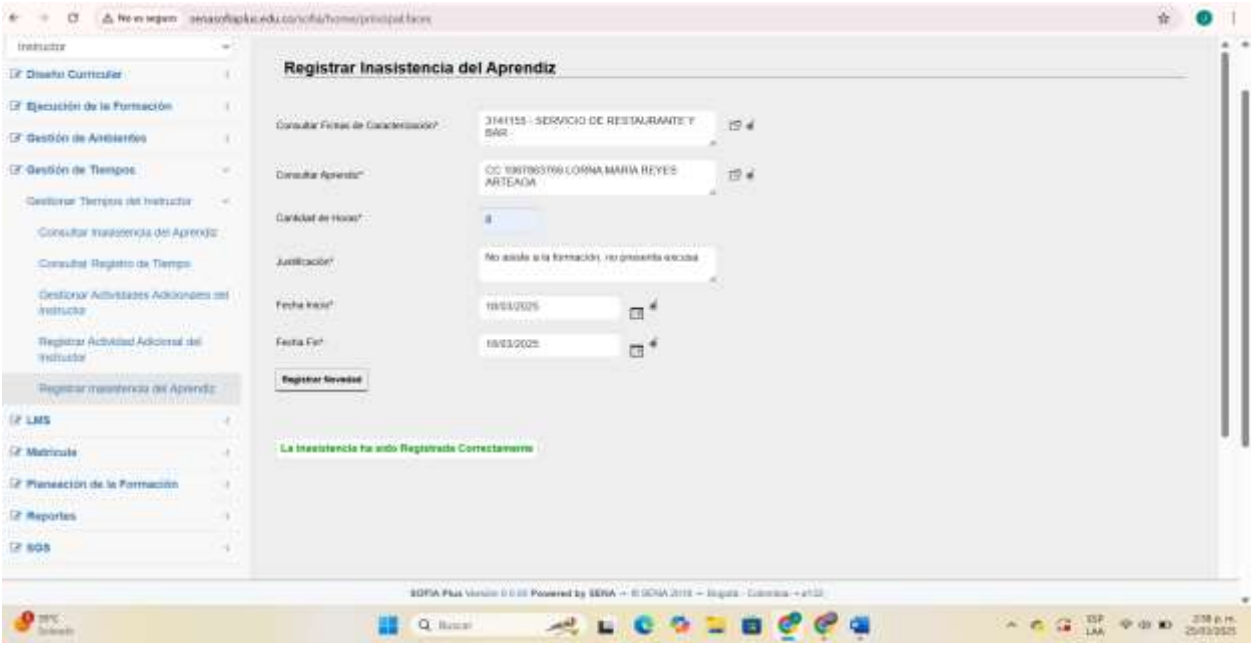
REGISTRO DE ASISTENCIAS

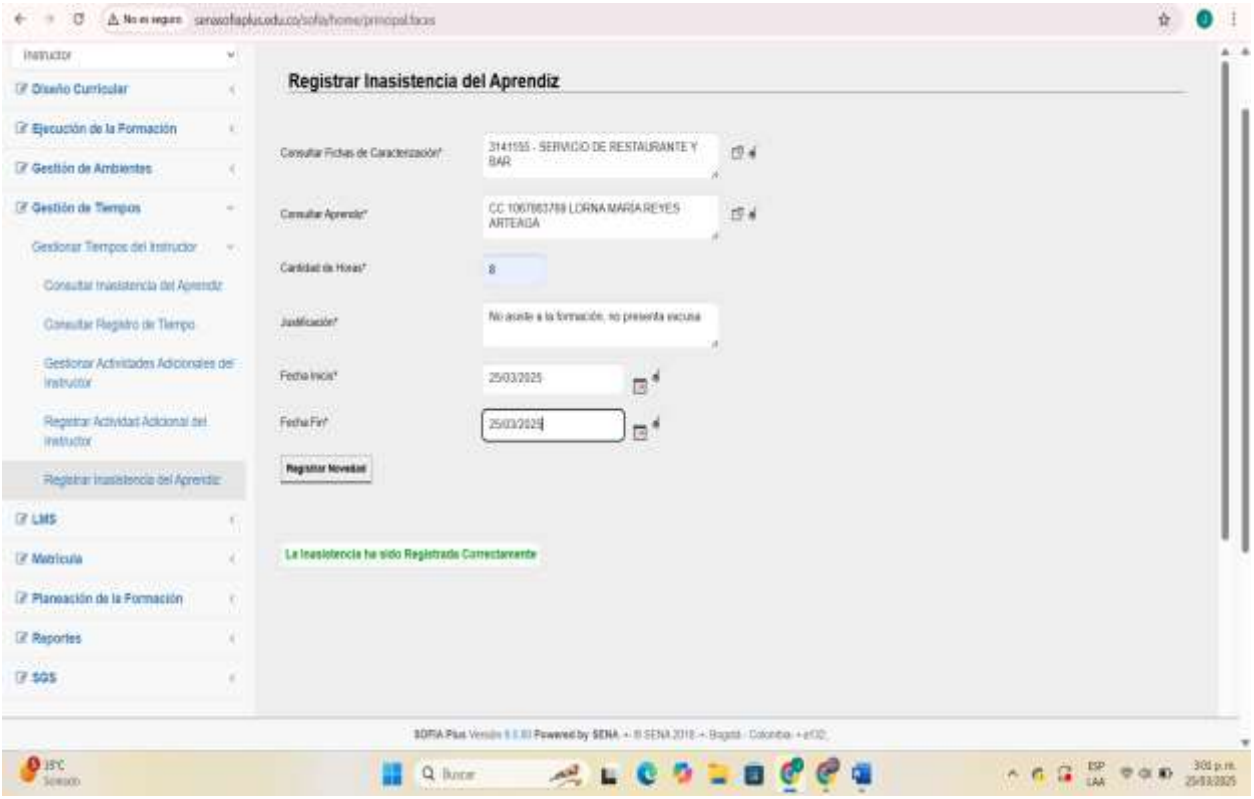
No.	Identificación	Nombre	
1		EDWIN MANUEL GARCIA BURGOS	
2		GRACIELA MARIA SANTOS ESPITIA	
3		HENRY CARTAGENA CHARRASQUIEL BRAJA	
4		CRISTIAN ANDRES ARIZ ARIZA	
5		YINA INES HERNANDEZ TORREGLOSA	
6		INDIS YOHANA RIVERO BURGOS	
7		KELLY ANDREA OLIVASCUAGA CARDOSO	
8		ROSA MARIA GARCIA AVILA	
9		YHONMAKER PEREZ RICARDO	
10		EVIS EDITH MESTRA CONTRERAS	
11		EDWIN DAVID SANTOS CABRALES	
12		JUAN PABLO NOVOA DIAZ	
13		PEDRO JOSE GOMEZ PALENCIA	
14		MARLON DAVID MENDEZ FERNANDEZ	
15		LUIS MANUEL GALARCIO RUIZ	
16		MARIA FERNANDA HERNANDEZ TORREGLOSA	
17		DIANA LUCIA BERRIO CABRERA	
18		ANGEL DAVID BELLO ARGEL	
19		BERTA MERCEDES LUNA SOTO	
20		OSCAR DAVID JIMENEZ RAMIREZ	
21		CRISTINA GARCES MARTINEZ	
22		SOFIA ALEJANDRA BARRERA MILANES	
23		LORNA REYES	
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			

Convenciones:

Graciela S.

Registro de inasistencias: Ficha # 3141155 Lorna María Reyes Arteaga los días 14, 18, 21, 25 de Marzo de 2025

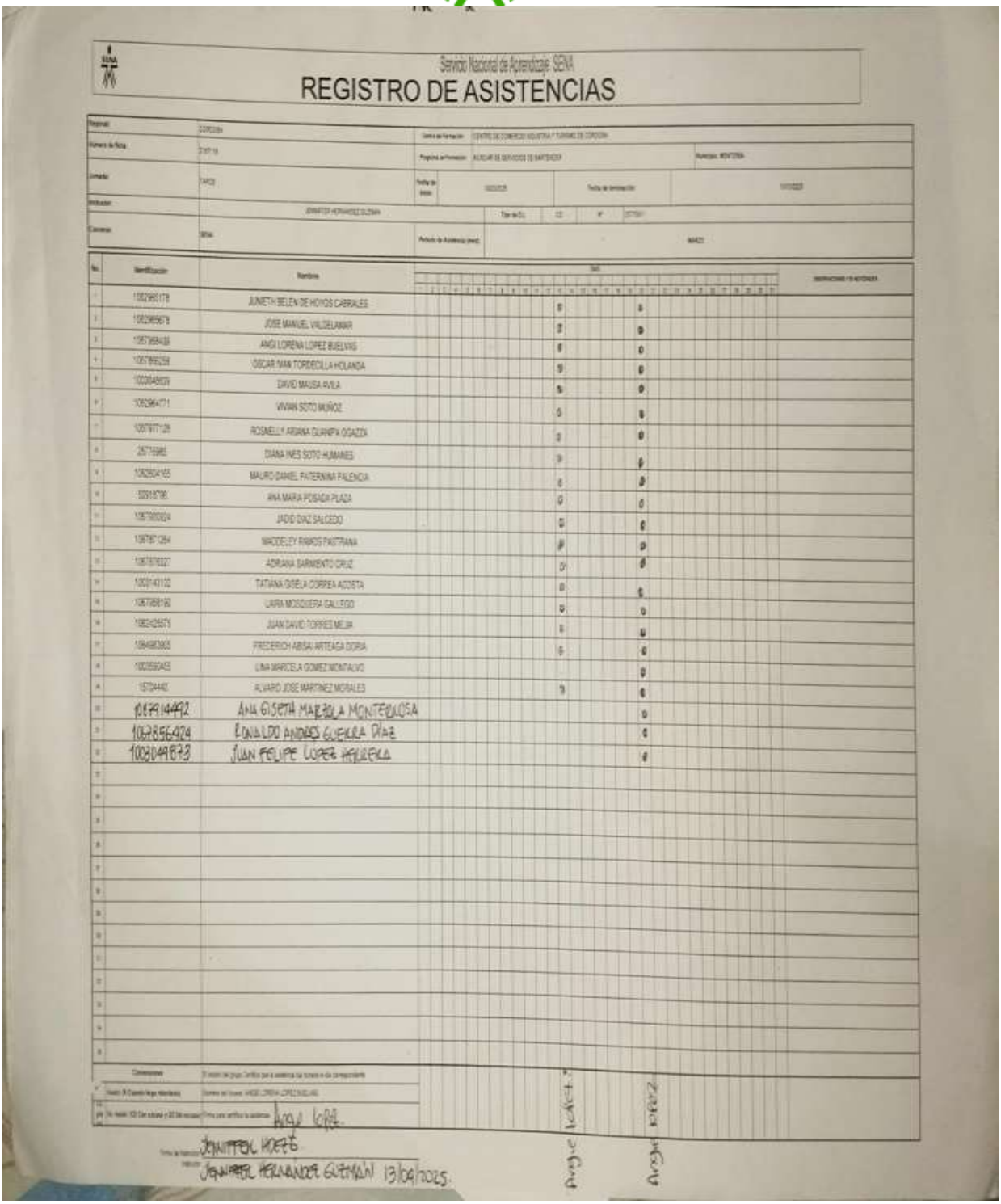




Evidencia fotográfica: Auxiliar de Servicios de bartender Ficha N° 3167119 en Montería jornada tarde







Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO AGROINDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA			
Número de Ficha:	2727-19	Programa de Formación:	AUXILIAR DE SERVICIOS DE RESTAURANTE		Municipio: MONTERIA	
Jornada:	TARDE	Fecha de Inicio:	10/03/2025	Fecha de terminación:	10/07/2025	
Instructor:	JENNIFER HERNANDEZ GUZMAN	Tipo de CC:	CC	N°:	1077871	
Ciudad:	MONTERIA	Periodo de Asistencia (mes):	MARZO			

No.	Identificación	Nombre	DIAS																													OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	1062991178	JUNIETH BELEN DE HOYOS CABRALES																														
2	1062985679	JOSE MANUEL VALDELAMAR																														
3	1067369438	ANGI LORENA LOPEZ BUELVAS																														
4	1067992258	OSCAR IVAN TORDECILLA HOLANDA																														
5	1003548639	DAVID MAUSA AVILA																														
6	1062964771	VIVIAN SOTO MUÑOZ																														
7	1067977128	ROSMELI YARIANA GUANIPA OCAZIA																														
8	25775985	DIANA INES SOTO HUMANES																														
9	1062904155	MAURO DANIEL PATERNINA PALENCIA																														
10	52018796	ANA MARIA POSADA PLAZA																														
11	1067000824	JADID DIAZ SALCEDO																														
12	1067871264	MADDELEY RAMOS PASTRANA																														
13	1067878227	ADRIANA SARMIENTO CRUZ																														
14	1003141112	TATIANA GISELA CORREA ACOSTA																														
15	1067898160	LAURA MOSQUERA GALLEGO																														
16	1063425575	JUAN DAVID TORRES MEJIA																														
17	1064983905	FREDERICH ABISAI ARTEAGA DORIA																														
18	1003559455	LINA MARCELA GOMEZ MONTALVO																														
19	15704482	ALVARO JOSE MARTINEZ MORALES																														
20	1067914492	ANA GISETH MARBELA MONTERROSA																														
21	1062856424	RONALDO ANDRES GUERRA DIAZ																														
22	1003049823	JUAN FELIPE LOPEZ HIGUERA																														
23																																
24																																
25																																
26																																
27																																
28																																
29																																
30																																
31																																
32																																
33																																
34																																
35																																

Convenciones: El asistio (a) clase / Excusa por la ausencia (se tomara en dia correspondiente)

* Nuevo: Si Cuando haga Matriculas — Correo del Usuario: ANGIE LORENA LOPEZ BUELVAS

** Ya nuevo: NO Con estudio y SI Sin excusa — Firma para verificar la asistencia: Angie López

Firma del Instructor: JENNIFER HERNANDEZ GUZMAN 13/03/2025.

Angie López

Angie López

Evidencia fotográfica: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3065855 en Montería jornada noche







Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:	3065850	Programa de Formación:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR			Municipio: MONTERÍA	
Jornada:	NOCTURNA	Fecha de inicio:	15/10/2024	Fecha de terminación:		15/01/2025	
Instructor:	JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN	Tipo de D.I.	CC	N°	25773911		
Convenio:	SENA	Periodo de Asistencia (mes):	MARZO				

No.	Identificación	Nombres	DIAS																											OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1071354034	DIANA CAROLINA SIMANCA LORA																																
2	1066172567	GARDENIA ROSA MADERA MADERA																																
3	1067945590	KELLY JOHANA LOPEZ																																
4	1067934862	YURANIS PAOLA LOPEZ BUELVAS																																
5	1062954630	MILENA MERCADO ESPITIA																																
6	1067837644	ISAAC DAVID REVUELTAS LUGO																																
7	1138075258	ALEJANDRO MIGUEL PERNETT MADERA																																
8	1067947271	LUIS FELIPE LOPEZ																																
9	1067840374	ANA CRISTINA CORREA HUMANEZ																																
10	1133794294	NICOLL DUQUE RUIZ																																
11	1193599356	GABRIEL GUSTAVO DAGER DIAZ																																
12	1062956164	CRISTIAN CAMILO PEREZ MADERA																																
13	1003004252	YAMILI SOFIA CAVADIA SIMANCA																																
14	1003434442	MARIA CAMILA CASTILLO SOLIPA																																
15	1067908154	YIRA ELENA LARA MADRID																																
16	1067944206	MARCELA LOZANO SOLANO																																
17	1065014128	RAMON JESÚS SALGADO REYES																																
18	1192749836	JUAN GABRIEL AYAZO DE HOYOS																																
19	1003307726	MARIA JOSE BENITEZ RODRIGUEZ																																
20	1068578549	YULIANA BARRAGAN ZARZA																																
21	1068578549	JOSE ALEJANDRO CASTAÑO TORREZ																																
22	1068581507	JOSE DAVID ANAYA TORRES																																
23	1233346320	JEFRI JESUS NEGRETE BALLESTA																																
24	1003000582	ANA CRISTINA ALVAREZ VERGARA																																
25																																
26																																
27																																
28																																
29																																
30																																
31																																
32																																
33																																
34																																
35																																

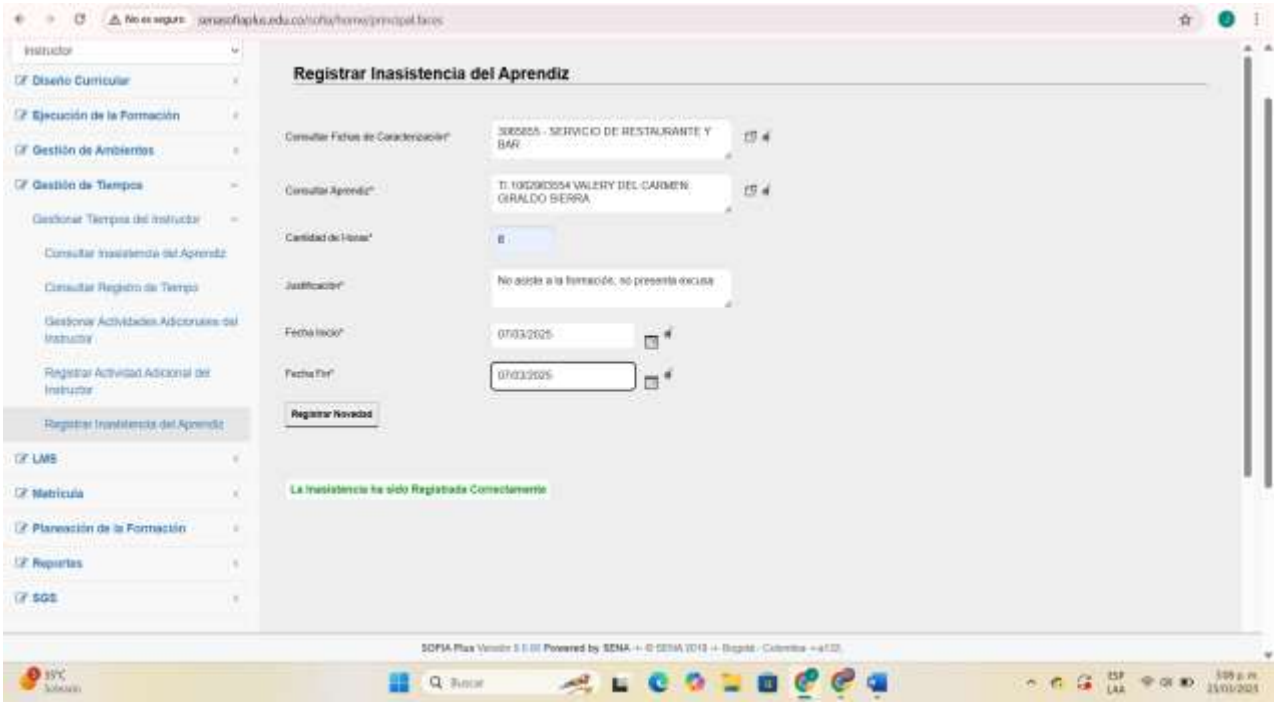
Convenciones	
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
I/E Inc. Asistió (I/E Con excusa y NE Sin excusa)	Nombre del Vocero: ANA CRISTINA CORREA HUMANEZ
	Firma para certificar la asistencia

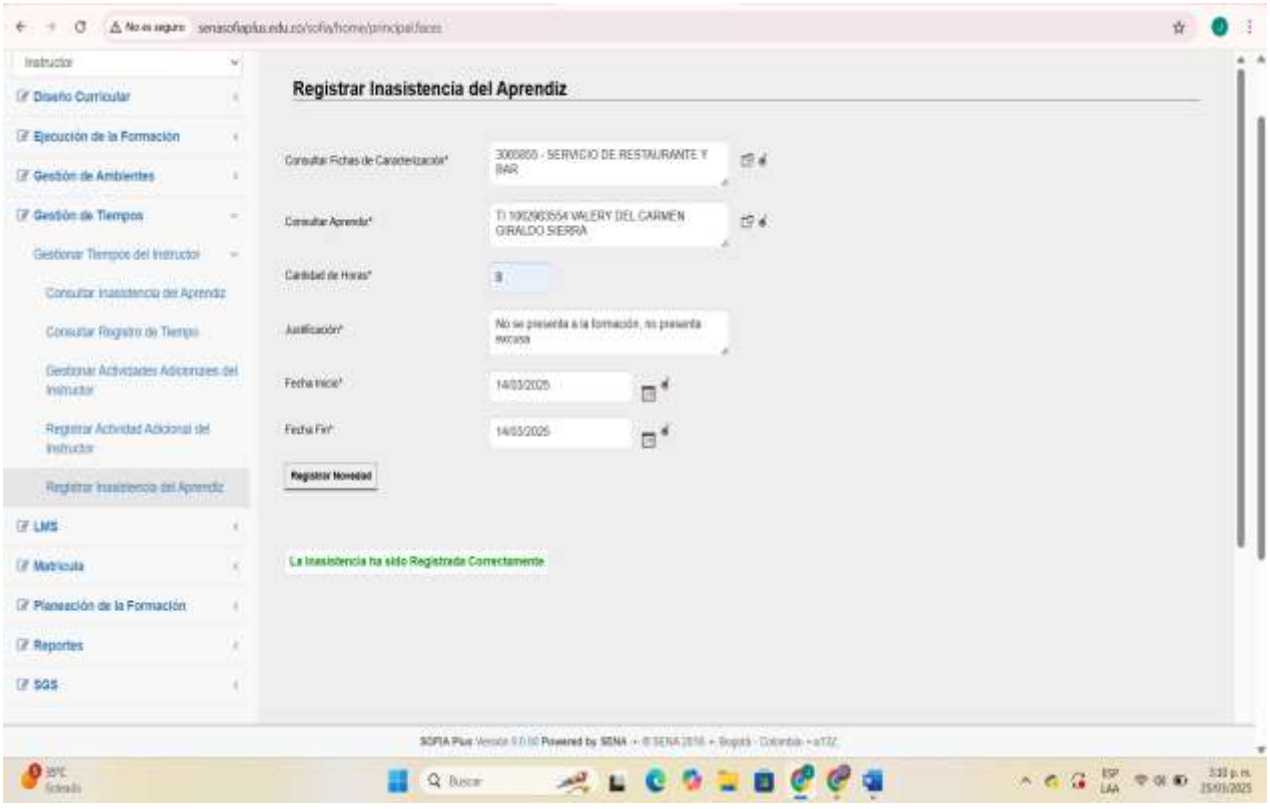
Firma del instructor

Instructor: JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN

DE MARZO DE MONTERÍA 04 DE MARZO DE 2025

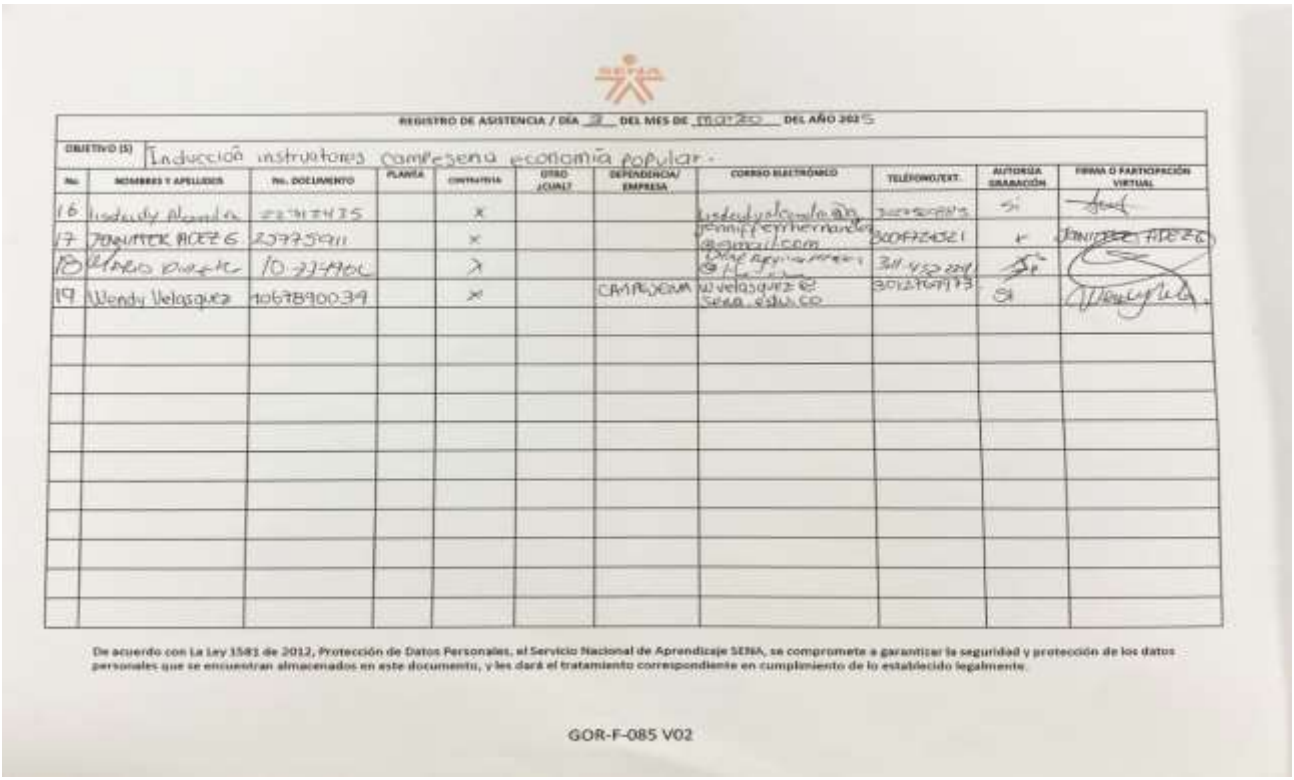
Registro de inasistencias: Ficha # 3065855 Valery del Carmen Giraldo Sierra los días 07, 14, 21 de Marzo de 2025





Evidencia fotográfica: Se asiste a reunión el 03 de Marzo Ambiente Lego, para lineamientos del programa Campesena y Economía popular impartidos por los Profesionales David Ortega Mejía y Wendy Velásquez





REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Inducción instructores campesena economía popular.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Liseudy Alcendra	22912435		X			liseudyalcendra@...		Si	
17	JENNIFER ACEVEDO	23775911		X			jennifermhernandez@gmail.com	3004724321	Si	JENNIFER ACEVEDO
18	MARIO DIAZ M.	10.774.906		X			[illegible]	311 452 2214	Si	
19	Wendy Velasquez	1067890039		X		CAMPESENA	w.velasquez@sena.edu.co	3012704973	Si	

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

Evidencia fotográfica: Se asiste a reunión el 17 y 22 de Marzo, convocada por el Coordinador académico Nelson de la Espriella Morales para lineamientos e indicaciones referentes a la programación de transversales en Fichas, eventos y cuesta de cobro.



.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

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

FECHA INICIAL: 01/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	0,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Auxiliar de Servicios de Bartender
- **Código del Programa de Formación:** 635402
- **Nombre del Proyecto:** Preparación de bebidas con y sin alcohol aplicando buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Fase del Proyecto:** Alistamiento
- **Actividad de Proyecto:** Realizar el alistamiento para la preparacion de bebidas alcoholicas y no alcoholicas
- **Competencia:**

Servicio de bebidas

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

Realizar el mise en place para la preparación y el servicio de bebidas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normas de manipulación de alimentos.

Duración de la Guía: 56 horas

2. PRESENTACIÓN

Actuamente, el sector de bares, restaurantes y hotelería, ha cambiado con respecto a las normas de calidad nacional como internacionalmente, de allí la importancia que la micro, pequeña, mediana y gran empresa del sector, exija a su máximo activo que es el recurso humano, que este preparado y actualizado en su formación, destreza y habilidades, para lograr metas y objetivos organizacionales que no se podrían lograr sin que estén en mejoramiento continuo, por ende la importancia que cada aprendiz se consagre en su entrenamiento continuo para fortalecer, conociendo y comprendiendo las cuatro áreas del establecimiento y su funcionamiento, coadyuvando para que las mismas cumplan con sus metas y objetivos trazados.

A través del desarrollo de esta guía, el aprendiz podrá adquirir conocimientos, habilidades y destrezas que le permitirán identificar las necesidades, tendencias y variables de consumo en los hoteles, restaurantes, bares

y cafés que conforman el sector turismo. De la misma manera, al trabajar en las actividades propuestas el aprendiz podrá realizar el adecuado alistamiento del área de servicio cumpliendo con las buenas prácticas higiénicas, la orientación a clientes acerca del entorno productivo.

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1

Caracterizar los gastrobares según tipologías y categorías. (Resultado de Aprendizaje: Organizar el material profesional para la asesoría al cliente según protocolos de servicio)

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

Participe en un debate orientado por su instructor, argumentando:

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

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

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

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

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

Organice con sus compañeros equipos de trabajo de igual número de participantes y participe en la sesión orientada por su instructor bajo la técnica Puzzle (equipos base y equipos de expertos) y realice la lectura de la sección asignada del Anexo 8 Historia de la Gastronomía de Cecilia Isabel Gutiérrez (2012). Recuerde tomar nota de los aspectos relevantes de la lectura como fechas, protagonistas y sucesos.

Complemente las lecturas observando los vídeos:

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

Historia de los restaurantes. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=X6Nvj-LVV60

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

a.¿Qué es gastronomía?

b.¿Cuáles son los aportes más significativos de cada una de las épocas o periodos de tiempo al actual servicio de alimentos y bebidas?

c.¿Cuál es el origen de los establecimientos de alimentos y bebidas?

d.¿Quiénes son los exponentes más conocidos de la historia de la gastronomía y por qué?

e.¿Cuál cree usted que sería el futuro de la gastronomía y del Servicio de Alimentos y bebidas? teniendo como punto de partida el contexto actual.

Construya, con sus compañeros del segundo grupo (grupo base), una línea de tiempo acerca de la evolución de la gastronomía y del servicio de alimentos y bebidas, con base en los apuntes de cada uno de los integrantes y empleando los materiales que estime convenientes.

Presente y socialice la línea de tiempo en sesión de formación de acuerdo con lo indicado por el instructor.

Participe en el conversatorio acerca de las preferencias y gustos al momento de seleccionar un restaurante.

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

El Celler de Can Roca: estos tres hermanos son los mejores cocineros del mundo. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=NiAgHMPbo-Y

Fritanga Doña segunda - Los Insaciables Fritanga. En YouTube https://www.youtube.com/watch?v=DtPr2c0ycoA

La Cacik. En el Webside http://www.lacacik.com.co/

The Connaugth. En el Webside https://www.the-connaught.co.uk/restaurants- bars/connaught-bar/

Dante New York City. En el Webside https://www.dante-nyc.com/welcome/

Les Deux Magots. En el Webside http://www.lesdeuxmagots.fr/galerie-photos.html

Café Einstein Stammhaus. En el Webside https://www.cafeeinstein.com/?lang=en

Oma. En el Webside http://www.cafeoma.com/detalle/barras-de-cafe/cafes-y-otras-bebidas

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

Comparativo establecimientos de Alimentos y Bebidas.

Comparativo Establecimientos de Alimentos y Bebidas		
Establecimientos Gastronómicos	Similitudes	Diferencias
Restaurantes		
Cafés		
Bares		

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

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

Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. hotr0409. ProQuest Ebook Central. Capítulo 2- numeral 3. Tipología y clasificación de los establecimientos.

Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de pos servicio en el restaurante. UF0059 (2a. ed.), IC Editorial, 2018. ProQuest Ebook Central. Capítulo 1-numeral 2. Tipos de servicio según la fórmula de la restauración.

Resolución 139 de 2012 Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública. SECCIÓN I. ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE COMIDA. División 56. Actividades de servicios de comidas y bebidas. En la Base de Datos Leyex.info.

Recursos físicos de las diferentes Biblioteca SENA del país

Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías. Juan Pedro Rodríguez Montalvo. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo-Santander/Barrancabermeja.

Restaurantes, cafeterías, bares y catering: manual práctico. Antonio Madrid Vicente.

Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.

Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. Roser Vives Serra Gonzalo Herrero Arroyo. Ubicación: Antioquia/Rionegro General.

El libro del cafetería1. Ignacio H. de la Mota. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo- Cundinamarca/Agro empresarial.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2

Organice grupos de trabajo y visite 6 establecimientos gastronómicos (2 bares, 2 restaurantes y 2 cafés) según la asignación de su instructor, observe las características de cada uno en cuanto a Nombre del establecimiento, Tipo de establecimiento gastronómico, localización, horario de atención, servicios, áreas, productos que vende, elementos del servicio, empleados, clientes que los visitan y todo aquello que le resulte importante.

Lea la norma NTS USNA 008 versión 2018 - Categorización de Restaurantes. En https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=4219da00-adc5-469c-babc- 9974bc17217e

Realice una infografía acerca de los establecimientos de Alimentos y Bebidas visitados, en el cual incluya: nombre de los establecimientos, servicios que presta, ubicación, decoración, características de cada uno, el tipo de establecimientos, categoría según la NTS USNA 008 y otros aspectos que usted considere.

Socialice su infografía a sus compañeros e instructor.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo). Ambiente requerido: aula o biblioteca.

Materiales: computador, proyector, sonido, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

Actividad de Aprendizaje 7: Identificar las áreas de los establecimientos gastronómicos según características del servicio y los productos ofrecidos (Resultado de Aprendizaje: Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos)

Realice un recorrido por el (los) establecimiento(s) gastronómico(s) de su centro de formación e identifique las áreas y características del mismo.

Elabore un plano donde se puedan encontrar todas las áreas vistas durante el recorrido. Preséntelo a su instructor para retroalimentación.

Desarrolle la lectura de los siguientes referentes:

Expo Maquinaria. Medidas Mínimas En Bares Y Restaurantes. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y- restaurantes/

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012. En https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/NTS_USNA006.pdf

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, 2012. En https://cutt.ly/Jff9pHi

Áreas de establecimientos de alimentos y bebidas en España. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en-bares-y- restaurantes/

Responda las siguientes preguntas con base en las lecturas:

a.¿Qué es un área de trabajo?

b.¿Cuáles son las áreas de trabajo de un establecimiento de Alimentos y Bebidas?

c.¿Cómo se clasifican las áreas?

d.¿Qué es un área de producción?

e.¿Qué es un área de servicios generales?

f.¿Cuáles son las áreas para el cliente externo y el interno? y por qué?

g.¿Cuál es el propósito de cada área?

h.¿Cuáles son las características de cada área?

i.¿Qué otras áreas adjuntas se pueden encontrar en el establecimiento o son complementarias?

j.¿Cuáles áreas están destinadas al personal de servicio?

k.¿Cómo considera que están distribuidas las áreas de un establecimiento gastronómico?

l.¿El (los) establecimiento(s) gastronómico(s) del centro cuenta con todas las áreas propuestas en las lecturas?

m.¿El (los) establecimiento(s) gastronómico(s) del centro cumple con los criterios exigidos en las normas?

Sustente sus respuestas ante la clase y reciba realimentación.

Participe en la sesión de formación orientada por el instructor acerca de la cadena productiva y de valor de los establecimientos de alimentos y bebidas, así como las tendencias del sector HORECA.

5. Conforme equipos de trabajo colaborativo de 4 aprendices y de acuerdo con la asignación del instructor visite uno de los establecimientos gastronómicos de su ciudad. Incluya entre otros:

Restaurante de lujo

Bar ingles

Cafeteria
Tienda de cafes especiales

Realice una maqueta del establecimiento gastronómico asignado, en donde presente y señale los siguientes aspectos:

Áreas y su distribución

Brigada de servicio (la cual debe estar ubicada en cada área de acuerdo a su cargo y funciones)

Mobiliario, decoración y ambientación de acuerdo al estilo del establecimiento.

Sustente a su instructor indicando la cadena productiva y de valor relacionada.

Evidencia: Sustentación Maqueta del establecimiento gastronómico.

Tiempo requerido: 8 horas (6 de acompañamiento directo del instructor y 2 trabajo autónomo).

Ambiente requerido: Mesa y bar

Materiales: computador, proyector, sonido, conexión a internet, marcadores fijos y borrables, guía de aprendizaje, hojas de papel bond blanco.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
1. Evidencias de Conocimiento : Brigadas de trabajo	Areas de trabajo de un establecimiento de Alimentos y Bebidas	Observación directa/Lista de cotejo

2. Evidencia de Desempeño: Mise en place para el servicio	Efectúa el alistamiento de áreas de preparación, servicio y material profesional de acuerdo con órdenes de producción y proyección de ventas.	Observación directa/Listade cotejo
3. Evidencia de Desempeño: Maqueta del establecimiento gastronómico	Caracteriza los establecimientos gastronómicos según tipología ycategorías.	Sustentación/Lista de cotejo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Actividades de Reflexión Inicial: Constituye el primer momento, esto es "antes de aprender". Es promover concienciación en el Aprendiz, fomentar la importancia de que sea este quien descubra la necesidad sentida de conocimiento, la cual se va a lograr esclarecer con el estudio y desarrollo de las actividades propuestas. Estas permiten el análisis, la meditación y la crítica constructiva de la realidad. Estas dinámicas reflexivas enriquecen el quehacer pedagógico, fortalecen la práctica formativa y generan metacognición en el

aprendiz. A través de este momento pedagógico el instructor despierta, dirige, motiva y orienta una acción determinada, que sirve para generar interés o expectativa, porque estimulan y direccionan los comportamientos de los aprendices frente a una actividad concreta.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: Constituye el primer momento, esto es "antes de aprender". La característica esencial es permitir al Aprendiz la identificación de saberes construidos a partir de experiencias previas con el fin de promover tanto la evaluación auto diagnóstica como la metacognición y que puede orientarse por medio de diversas las técnicas tales como preguntas, lluvia de ideas, socialización de experiencias, intercambio de métodos y formas de hacer las cosas, actividades de observación. Estas actividades facilitan y promueven una práctica guiada para comprobar la comprensión de los conceptos y procedimientos aprehendidos y transferencia de los mismos.

Actividades de Apropiación: Es propia del segundo momento del aprendizaje, "mientras aprendo", aquí se inicia y cuyo propósito es el de desarrollar capacidades para la elaboración de marcos conceptuales, la construcción y apropiación de los saberes inherentes a las competencias específicas, básicas y transversales.

Estas actividades se enfocan hacia la Construcción integral del conocimiento: conceptos, procedimientos, valores. Son actividades que pretende diseñar y desarrollar el proceso de formación a partir de la toma de conciencia, por parte del aprendiz y del instructor, de las estructuras o los marcos conceptuales con los cuales

integran las experiencias técnicas, científicas y culturales en el interior de los esquemas mentales que le dan sentido a lo vivenciado, a lo experimentado, a lo manipulado. Permiten desarrollar capacidades para la construcción y apropiación de los saberes de acuerdo con los aportes de expertos, de la comunidad científica y académica.

Actividades de Transferencia de Conocimiento: Este momento alude al "después de aprender" el cual busca que los aprendices apliquen o transfieran el aprendizaje desarrollado en la fase anterior a contextos reales, de acuerdo con lo planteado en la Situación Problémica definida en el primer momento. El propósito es que los aprendices transfieran el 100% de sus conocimientos y habilidades de acuerdo con las funciones productivas, lo que daría como resultado la calidad de los desempeños y como de la gestión de la FPI.

Cadena de Valor: herramienta que ayuda a determinar las actividades que se llevan a cabo dentro de la empresa y agregan valor al producto o servicio, con la finalidad de brindar la máxima calidad de servicio y producto al cliente, y crear una ventaja competitiva en el mercado.

Gastronomía: es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Higiene: conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud.

HORECA: es un acrónimo de HOteles, REstaurantes y CAfeterías, que se utiliza para referirse al sector de los servicios de comidas. El término tiene su origen en los Países Bajos.

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida.

Pax: es la abreviatura internacional utilizada en la industria turística para designar la palabra "pasajero". Aunque originalmente se refería sólo a los pasajeros de barcos y aviones, hoy se ha extendido su uso para cualquier tipo de transporte. Por extensión, en hostelería se refiere también a los clientes y huéspedes de hoteles, restaurantes, etc.

Proceso de formación: Actividades de Aprendizaje y Evaluación, tanto presenciales como desescolarizadas (virtuales), que se desarrollan de manera articulada y con la incorporación de diversas fuentes de conocimiento, con el fin de que el Aprendiz desarrolle, como mínimo, las competencias definidas para el programa de formación.

Reserva: acción de destinar un lugar o una cosa, de un modo exclusivo, para un uso o una persona determinados.

Restaurante: establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo

Resultado de aprendizaje: Enunciados que están asociados a las Actividades de Aprendizaje y Evaluación, y que orientan al Instructor-tutor y al Aprendiz en la verificación de los procesos cognitivos, motores,

valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos técnicos y tecnológicos requeridos en el aprendizaje.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Servicio de A&B

Artacho Navarro, M. Á. (2017). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. hotr0409. España: Editorial: Ic Editorial. ProQuest Ebook Central.

Chamorro, N. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Ediciones Nobel S.A.

Conde Salgado, M. V. (2017). UF0260 - Facturación y cierre de actividad en restaurante. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Cousins, J., Lilicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and Beverage Service (9ª ed.). Londres, Inglaterra: Hodder Education. (Libro referente habilidad de Servicio de restaurante estrategia WorldSkills Internacional)

De la Mota Oreja, I. H. (2006), El libro del Café. España, Editorial: Pirámide. Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo-Cundinamarca/Agro empresarial.

Expomaquinaria, (2012). Medidas Mínimas En Bares Y Restaurantes. España, 12 de febrero de 2012. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas-minimas-en- bares-y-restaurantes/

Expomaquinaria, (2012). Áreas de establecimientos de alimentos y bebidas en España. España, 12 de febrero de 2012. En https://www.expomaquinaria.es/wpblog/2015/01/06/medidas- minimas-en-bares-y-restaurantes/

Fernández Menéndez, M. A., & Motto López, M. (2014). UF0259 - Servicio y atención al cliente en restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Ferret, C. (2014). El servicio de referencia: Manual para profesores, estudiantes y profesionales de la hotelería y del turismo. México D.F.: Editorial Limusa.

González Montero, F. J. (2014). Servicio y atención al cliente en restaurante: Normas de servicio, protocolos de comunicación y técnicas de venta. Vigo, España: Ideas propias Editorial S.L. Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA (Primera ed.). Red Tercer Milenio

S.C.

Madrid Vicente, A. (2012). Restaurantes, cafeterías, bares y catering: manual práctico. España.

Editorial: Antonio Madrid Vicente Ediciones, Ubicación: Bogotá/Hotelería y Turismo.

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, Icontec -Min CIT, Colombia, 22 de mayo de 2012. En

https://fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2003/NTS_USNA006.pdf Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008 versión 2018 - Categorización de

Restaurantes. Icontec -Min CIT, Colombia, 29 de agosto de 2018, En https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=4219da00-adc5-469c-babc- 9974bc17217e

Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes, Icontec-Min CIT, Colombia. 10 de diciembre de 2012. En https://cutt.ly/Jff9pHi

Partal Montañez, L. (2016). UF0258 - Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (5ª ed.). Málaga, España: Editorial Elearning S.L.

Resolución 139 de 2012. “Por la cual se modifica el manual de procedimientos de régimen de contabilidad pública”. DIAN, Bogotá, Colombia. 21 de noviembre de 2012, en la Base de Datos Leyex.info.

Riesco Rodríguez, S. (2018). MF0711_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Rodríguez Montalvo, J. P. (2012). Guía de gestión de servicios en bares y cafeterías. España, Editorial: Síntesis, S.A. Ubicación: Antioquia/Rionegro- Bogotá/Hotelería y Turismo- Santander/Barrancabermeja.

Urda Chamizo, E. (2016). UF0059 - Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Málaga, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Vives Serra, R. & Herrero Arroyo, G. (2014). Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. España. Editorial: Síntesis. Ubicación: Antioquia/Rionegro General.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jenniffer Hernandez Guzman**	**Instructores técnicos**	**Centro de comercio**	**07/07/2023**

	Mario Diaz Regino		**industria y turismo**	

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					