PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta,agosto 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 agosto 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 agosto.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($39.543.898) COP incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez pagos iguales para los meses de febrero a noviembre de 2020 por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL CIENTO CINCUENTA PESOS.M/CTE ($3.790.150), cada uno. Y b): Un ultimo pago para el mes de diciembre de 2020 por un valor de UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS. M/CTE($1.642.398).

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre 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 continua desarrollando el R.A.P: Servir alimentos y bebidas de acuerdo a manuales de servicio y protocolo,y se trabaja sobre la guia de alimentos y bebidas en los puntos de elaboración de la carta y diferentes menús, en el cual identifiquen el material(menaje) a utilizar para el servicio puesto. Se dan los temas teoricos para el desarrollo del servicio de restaurante: Planeacion y desarrollo de un evento-Banquete y los tipos de figuras o letras,utilizadas para los montajes de eventos.Progresivamente se realiza la sustentación de la guia de Alimentos y bebidas.	Anexo evidencias -ver archivo de evidencias y documentos. https://drive.google.com/drive/folders/1PGzjg3OcKPSF0o__kt4SvFdeBQFfc5Vk?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1Q3XJlmW8VvkVvBPXKWTFOjsmH6e0GXtJ/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/13x7-jpHUerRHd81kTkVhzU8tK5zRtB-h/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/165D_V-bTprIlmgAZ7LaMIdlcafYdgJ_8/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1PxFOEudDpZJ0IXW9K4YMsHAI6wL1zfUo/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1qiKtoPHpAhEqcQzCBjOUJc70D2WYLJfr/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1cfttkUytw9g8MXvF0EoBh73kQiQohNb-/view?usp=sharing
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	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.

	novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		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 sesión de comité de contratación y adquisición de materiales de formación. Con líderes encargados.	Ver Evidencias anexas Plataforma Team https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_N2JiMTFmMDEtZTliNy00NmMwLWJlYWUtMDY0MjZiMWUyZmNk%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%22186afa00-420a-43df-a9aa-f53a834cbb26%22%7d
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.4347249295. 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,Team 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.*

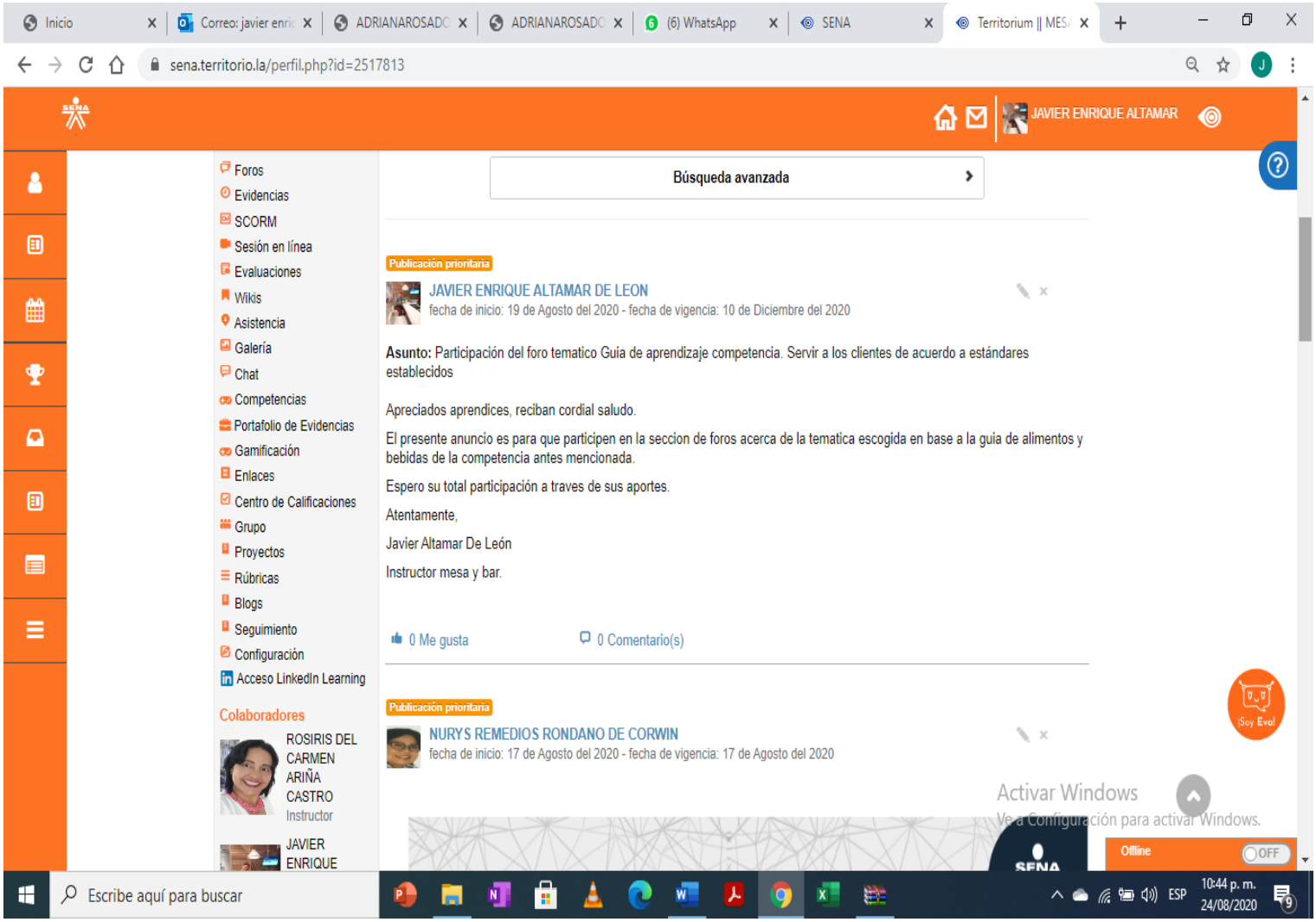
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados,fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud ,pension y ARL,4347249295 expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de julio del año 2020 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

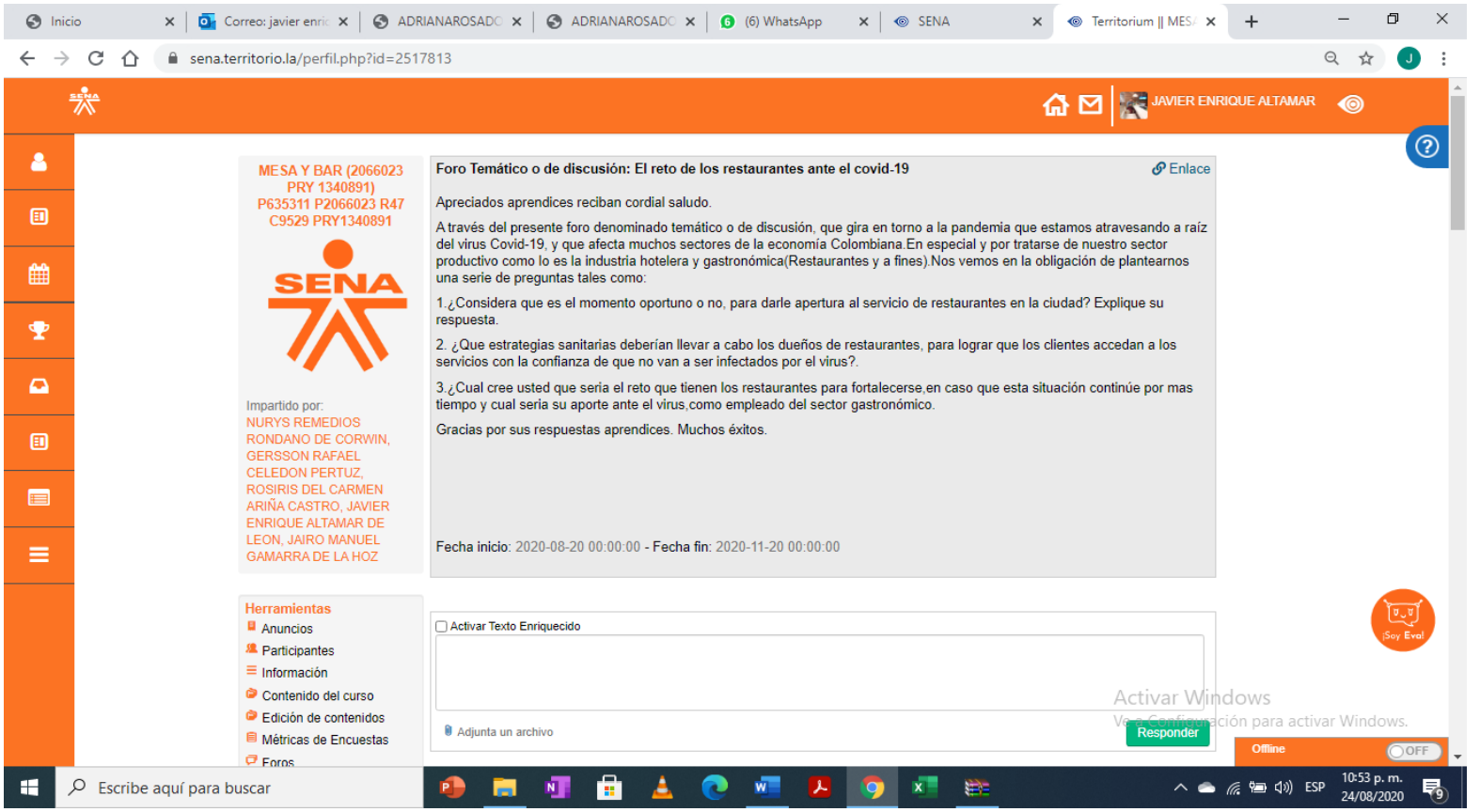
Cordialmente,

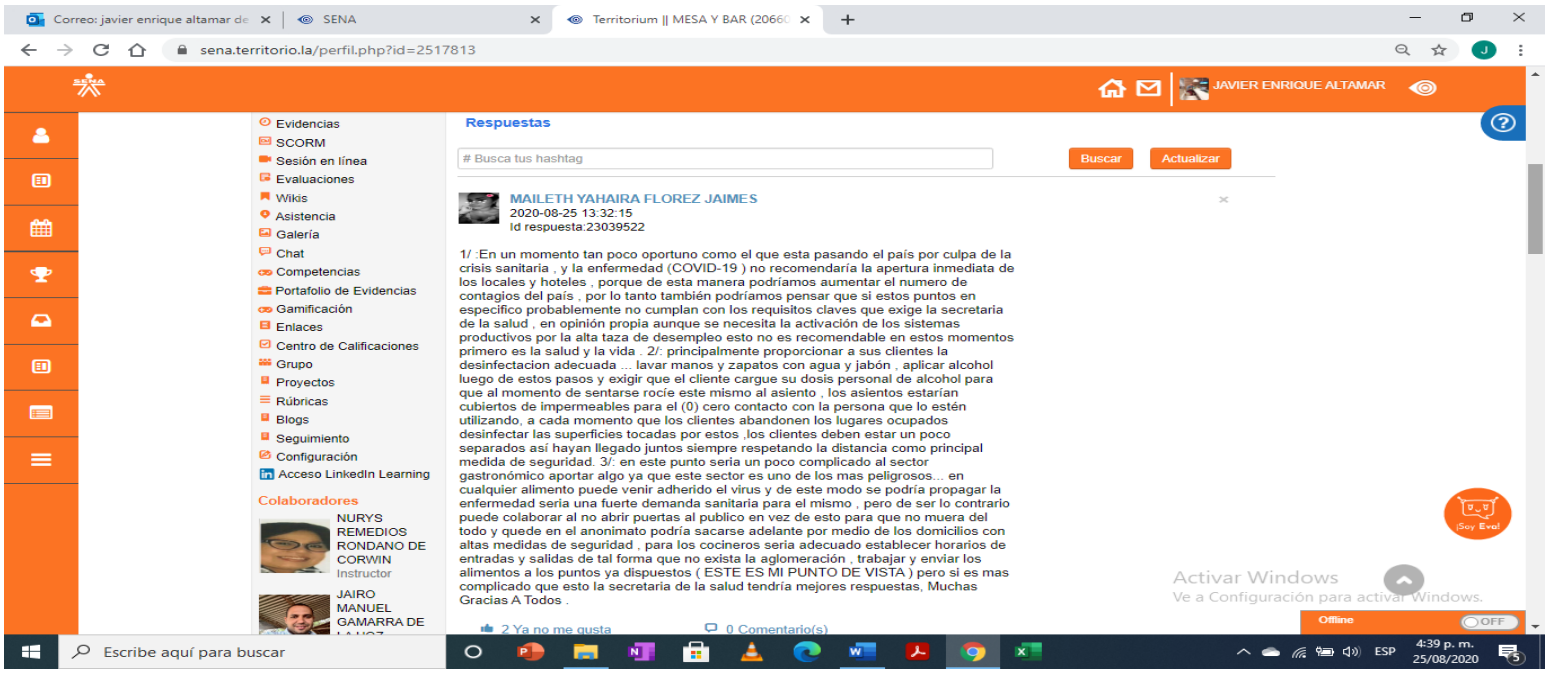
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEÓN
Contratista
C.C. No. 85.457.901 de Santa Marta

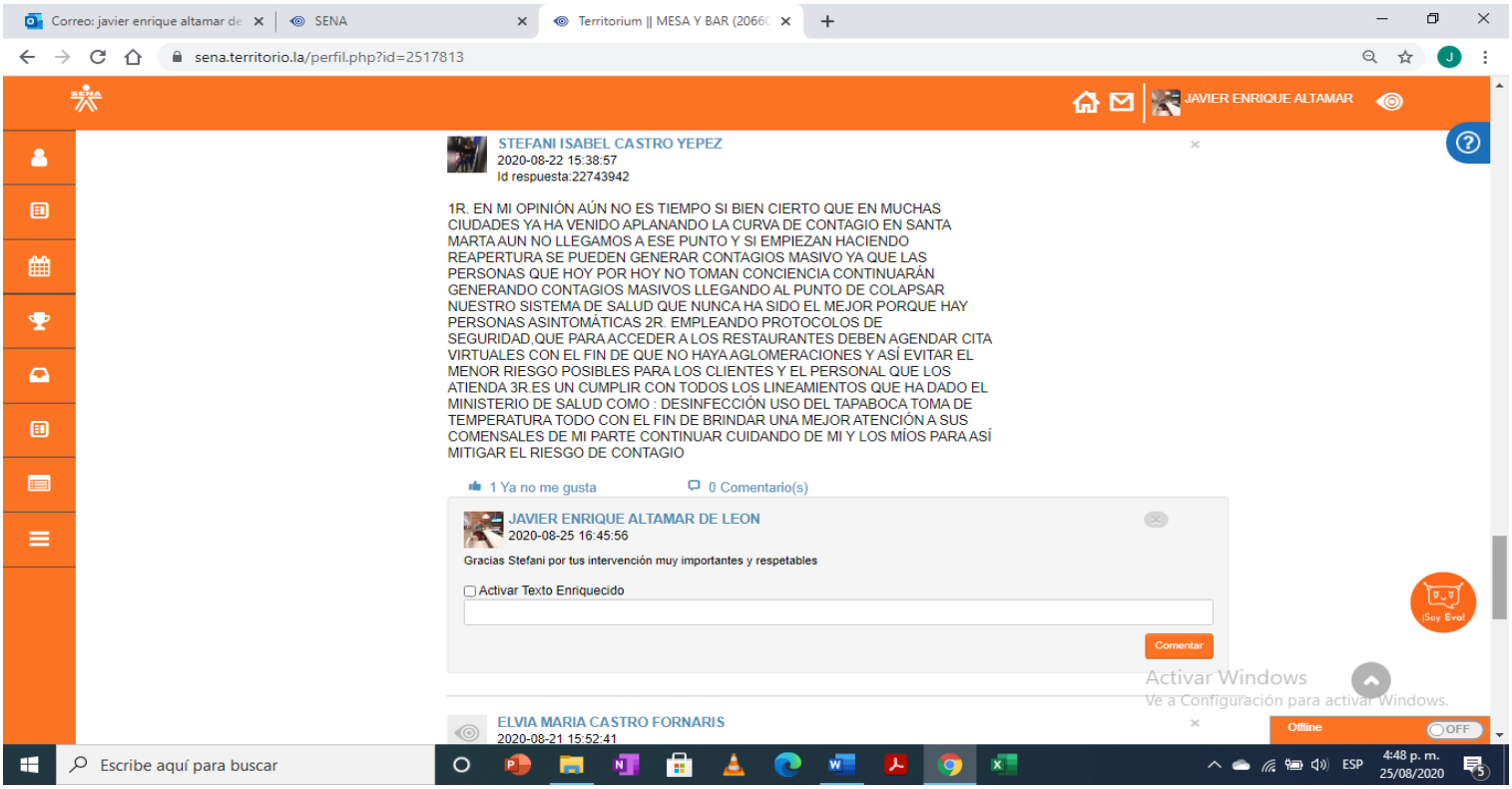
Recibí a satisfacción:
WILLIAM DE JESUS SALCEDO CUAO
Supervisor Contrato 1334430 de 2020
Coordinador Académico

Evidencias mes de agosto ficha 2066023 mesa y bar para Territorio. Foro Temático.

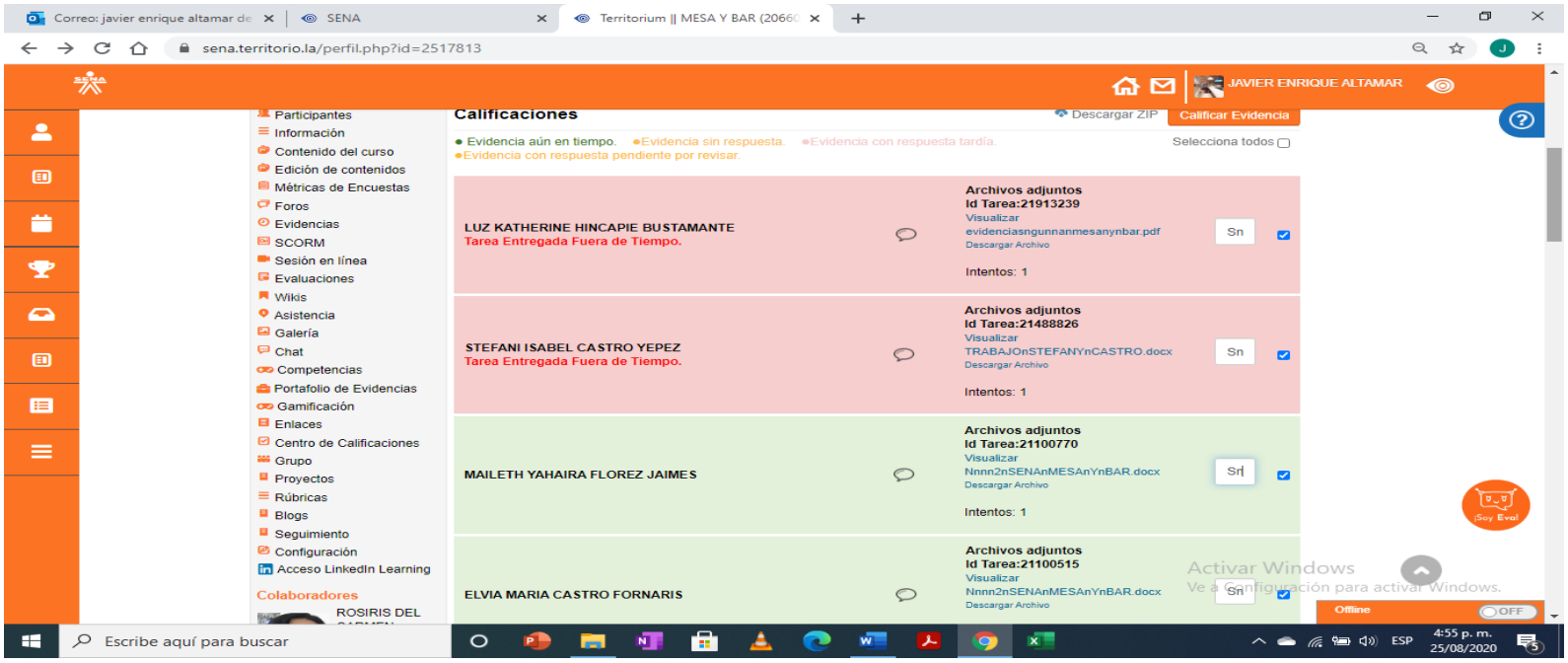


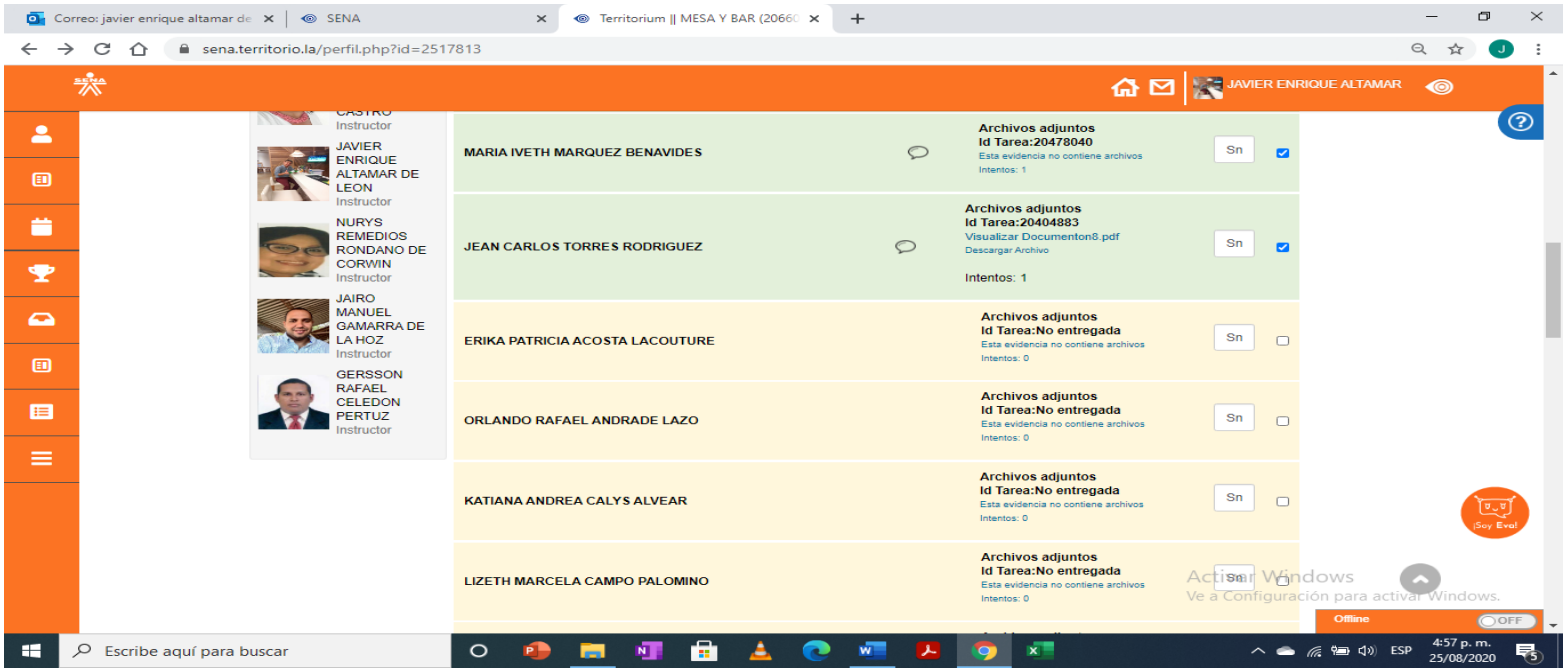

Inicio
Correo: javier enric
ADRIANAROSADO
ADRIANAROSADO
(6) WhatsApp
SENA
Territorium || MES
sena.territorio.la/perfil.php?id=2517813
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR
MESA Y BAR (2066023 PRY 1340891) P635311 P2066023 R47 C9529 PRY1340891
Impartido por:
NURYS REMEDIOS RONDANO DE CORWIN, GERSSON RAFAEL CELEDON PERTUZ, ROSIRIS DEL CARMEN ARIÑA CASTRO, JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEON, JAIRO MANUEL GAMARRA DE LA HOZ
Foro Temático o de discusión: El reto de los restaurantes ante el covid-19
Enlace
Apreciados aprendices reciban cordial saludo.
A través del presente foro denominado temático o de discusión, que gira en torno a la pandemia que estamos atravesando a raíz del virus Covid-19, y que afecta muchos sectores de la economía Colombiana.En especial y por tratarse de nuestro sector productivo como lo es la industria hotelera y gastronómica(Restaurantes y a fines).Nos vemos en la obligación de plantearnos una serie de preguntas tales como:
1.¿Considera que es el momento oportuno o no, para darle apertura al servicio de restaurantes en la ciudad? Explique su respuesta.
2. ¿Que estrategias sanitarias deberían llevar a cabo los dueños de restaurantes, para lograr que los clientes accedan a los servicios con la confianza de que no van a ser infectados por el virus?.
3.¿Cual cree usted que sería el reto que tienen los restaurantes para fortalecerse,en caso que esta situación continúe por mas tiempo y cual sería su aporte ante el virus,como empleado del sector gastronómico.
Gracias por sus respuestas aprendices. Muchos éxitos.
Fecha inicio: 2020-08-20 00:00:00 - Fecha fin: 2020-11-20 00:00:00
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
¡Soy Eva!
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Offline
OFF
Escribe aquí para buscar
ESP
10:53 p. m.
24/08/2020


Correo: javier enrique altamar de
SENA
Territorium || MESA Y BAR (2066
sena.territorio.la/perfil.php?id=2517813
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR
Evidencias
SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Portafolio de Evidencias
Gamificación
Enlaces
Centro de Calificaciones
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Acceso LinkedIn Learning
Colaboradores
NURYS REMEDIOS RONDANO DE CORWIN
Instructor
JAIRO MANUEL GAMARRA DE
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
MAILETH YAHAIRA FLOREZ JAIMES
2020-08-25 13:32:15
Id respuesta:23039522
1/ :En un momento tan poco oportuno como el que esta pasando el país por culpa de la crisis sanitaria , y la enfermedad (COVID-19) no recomendaría la apertura inmediata de los locales y hoteles , porque de esta manera podríamos aumentar el numero de contagios del país , por lo tanto también podríamos pensar que si estos puntos en específico probablemente no cumplan con los requisitos claves que exige la secretaria de la salud , en opinión propia aunque se necesita la activación de los sistemas productivos por la alta taza de desempleo esto no es recomendable en estos momentos primero es la salud y la vida . 2/: principalmente proporcionar a sus clientes la desinfectacion adecuada ... lavar manos y zapatos con agua y jabón , aplicar alcohol luego de estos pasos y exigir que el cliente cargue su dosis personal de alcohol para que al momento de sentarse rocíe este mismo al asiento , los asientos estarían cubiertos de impermeables para el (0) cero contacto con la persona que lo estén utilizando, a cada momento que los clientes abandonen los lugares ocupados desinfectar las superficies tocadas por estos ,los clientes deben estar un poco separados así hayan llegado juntos siempre respetando la distancia como principal medida de seguridad. 3/: en este punto sería un poco complicado al sector gastronómico aportar algo ya que este sector es uno de los mas peligrosos... en cualquier alimento puede venir adherido el virus y de este modo se podría propagar la enfermedad sería una fuerte demanda sanitaria para el mismo , pero de ser lo contrario puede colaborar al no abrir puertas al publico en vez de esto para que no muera del todo y quede en el anonimato podría sacarse adelante por medio de los domicilios con altas medidas de seguridad , para los cocineros sería adecuado establecer horarios de entradas y salidas de tal forma que no exista la aglomeración , trabajar y enviar los alimentos a los puntos ya dispuestos (ESTE ES MI PUNTO DE VISTA) pero si es mas complicado que esto la secretaria de la salud tendría mejores respuestas, Muchas Gracias A Todos .
2 Ya no me gusta
0 Comentario(s)
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Offline
OFF
Escribe aquí para buscar
ESP
4:39 p. m.
25/08/2020

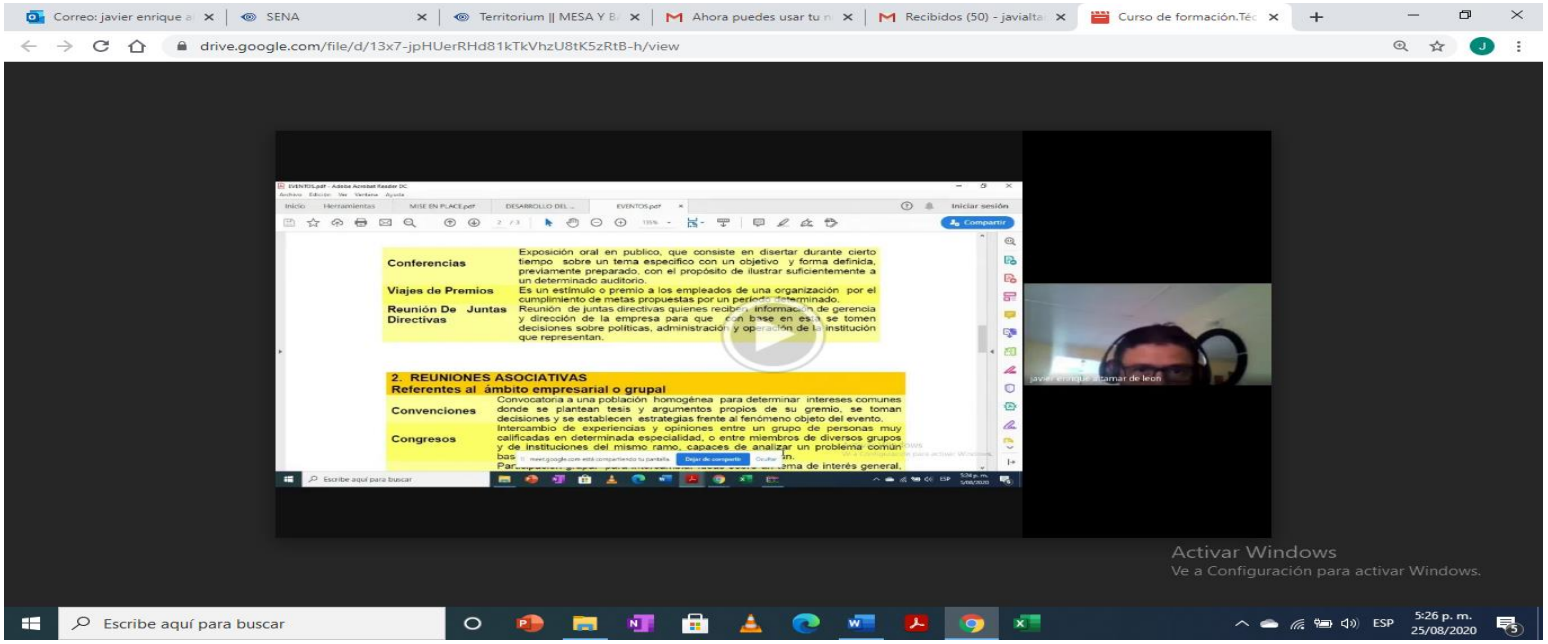

Correo: javier enrique altamar de
SENA
Territorium || MESA Y BAR (2066
sena.territorio.la/perfil.php?id=2517813
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR
STEFANI ISABEL CASTRO YEPEZ
2020-08-22 15:38:57
Id respuesta:22743942
1R. EN MI OPINIÓN AÚN NO ES TIEMPO SI BIEN CIERTO QUE EN MUCHAS CIUDADES YA HA VENIDO APLANANDO LA CURVA DE CONTAGIO EN SANTA MARTA AUN NO LLEGAMOS A ESE PUNTO Y SI EMPIEZAN HACIENDO REAPERTURA SE PUEDEN GENERAR CONTAGIOS MASIVO YA QUE LAS PERSONAS QUE HOY POR HOY NO TOMAN CONCIENCIA CONTINUARÁN GENERANDO CONTAGIOS MASIVOS LLEGANDO AL PUNTO DE COLAPSAR NUESTRO SISTEMA DE SALUD QUE NUNCA HA SIDO EL MEJOR PORQUE HAY PERSONAS ASINTOMÁTICAS 2R. EMPLEANDO PROTOCOLOS DE SEGURIDAD,QUE PARA ACCEDER A LOS RESTAURANTES DEBEN AGENDAR CITA VIRTUALES CON EL FIN DE QUE NO HAYA AGLOMERACIONES Y ASÍ EVITAR EL MENOR RIESGO POSIBLES PARA LOS CLIENTES Y EL PERSONAL QUE LOS ATIENDA 3R.ES UN CUMPLIR CON TODOS LOS LINEAMIENTOS QUE HA DADO EL MINISTERIO DE SALUD COMO : DESINFECCIÓN USO DEL TAPABOCA TOMA DE TEMPERATURA TODO CON EL FIN DE BRINDAR UNA MEJOR ATENCIÓN A SUS COMENSALES DE MI PARTE CONTINUAR CUIDANDO DE MI Y LOS MÍOS PARA ASÍ MITIGAR EL RIESGO DE CONTAGIO
1 Ya no me gusta
0 Comentario(s)
JAVIER ENRIQUE ALTAMAR DE LEON
2020-08-25 16:45:56
Gracias Stefani por tus intervención muy importantes y respetables
Activar Texto Enriquecido
Comentar
ELVIA MARIA CASTRO FORNARIS
2020-08-21 15:52:41
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Offline
OFF
Escribe aquí para buscar
ESP
4:48 p. m.
25/08/2020

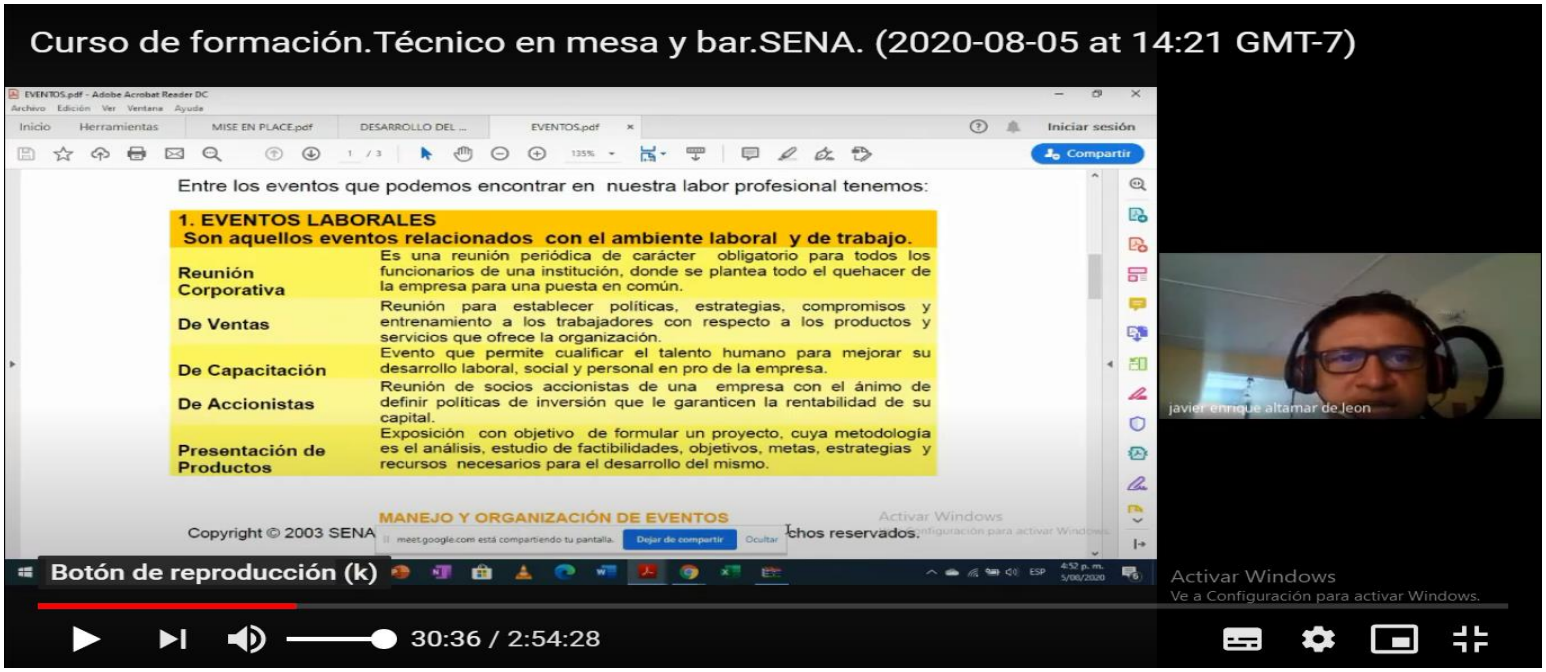
Evidencia de la Guia de aprendizaje de alimentos y bebidas

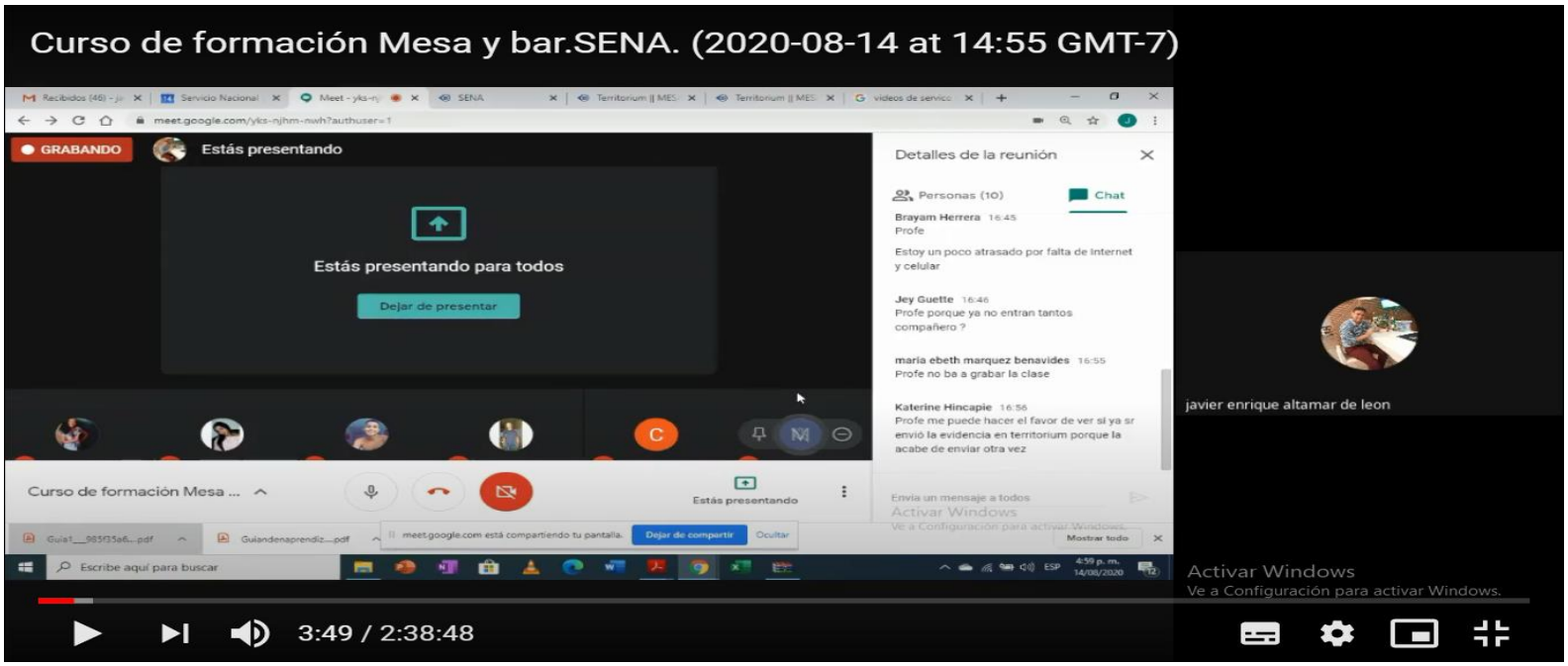


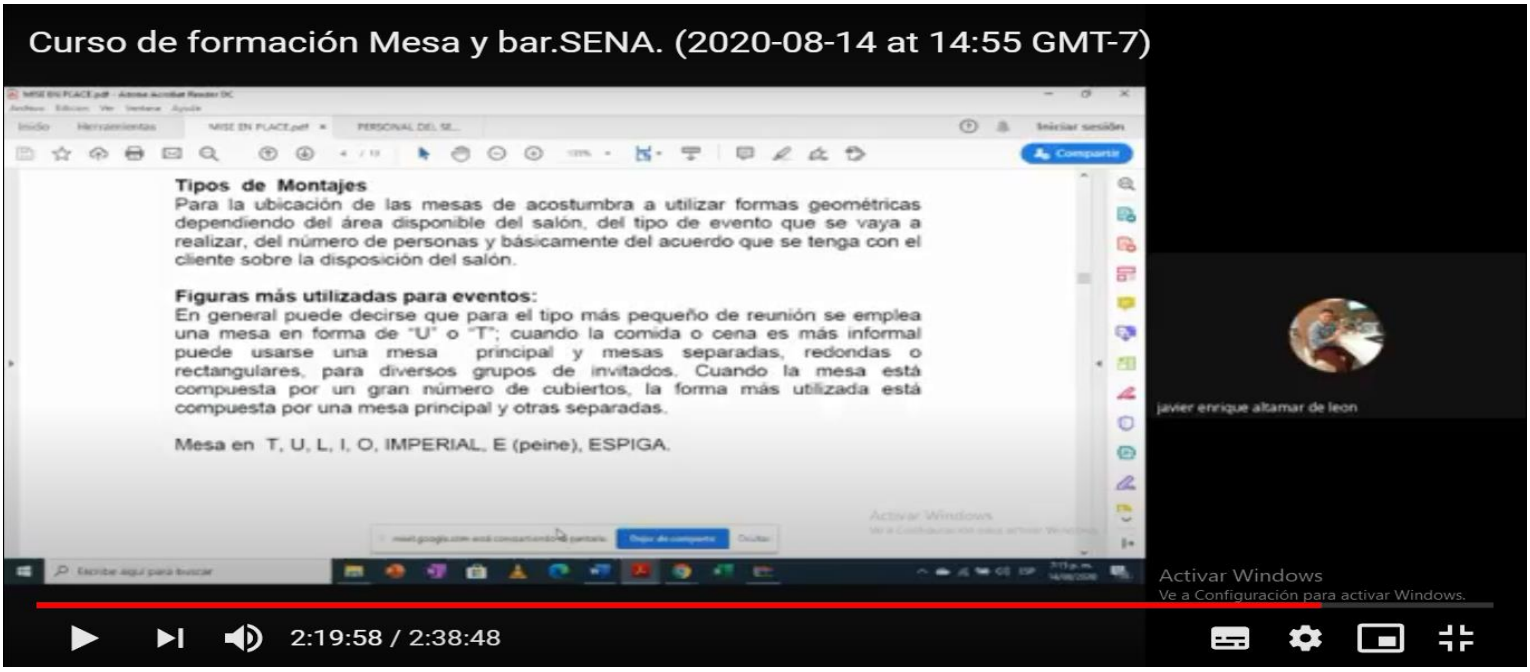


Tema: Conceptos de eventos y sus tipos

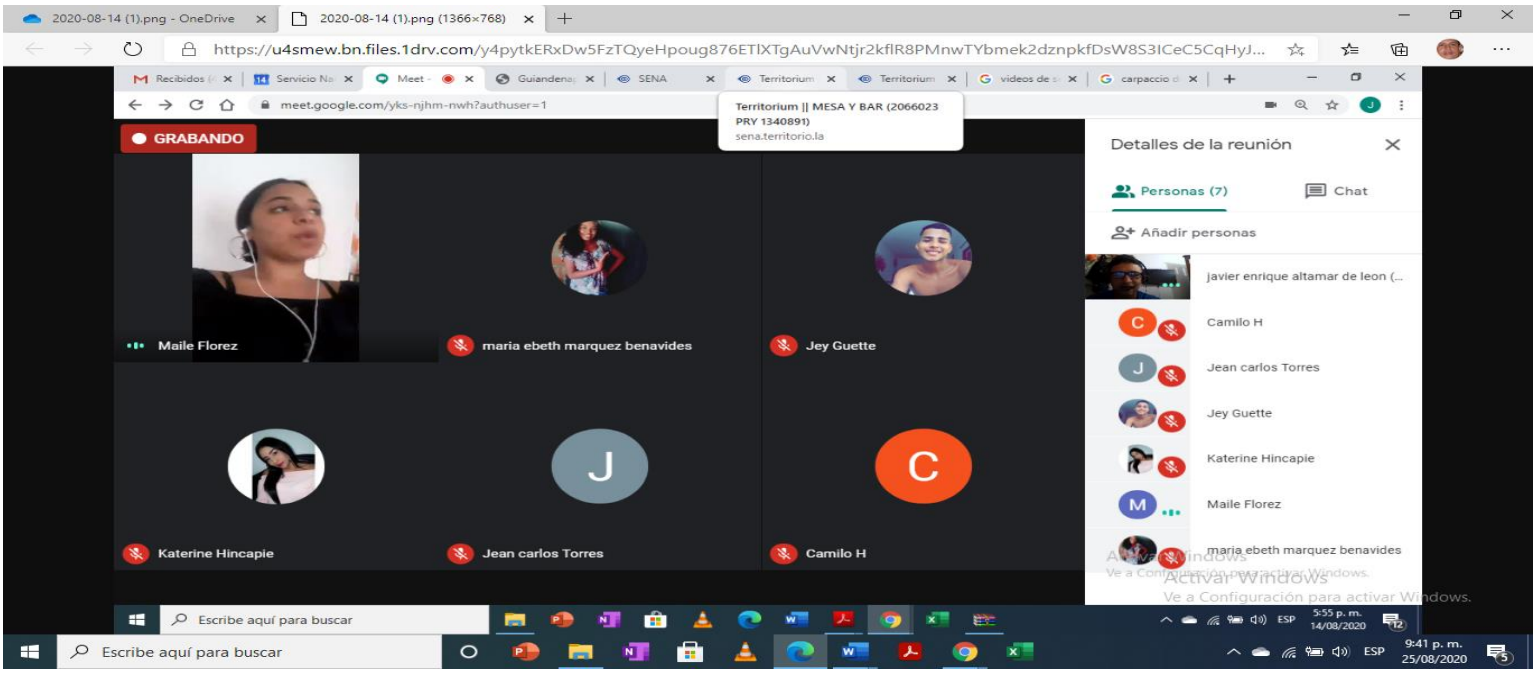


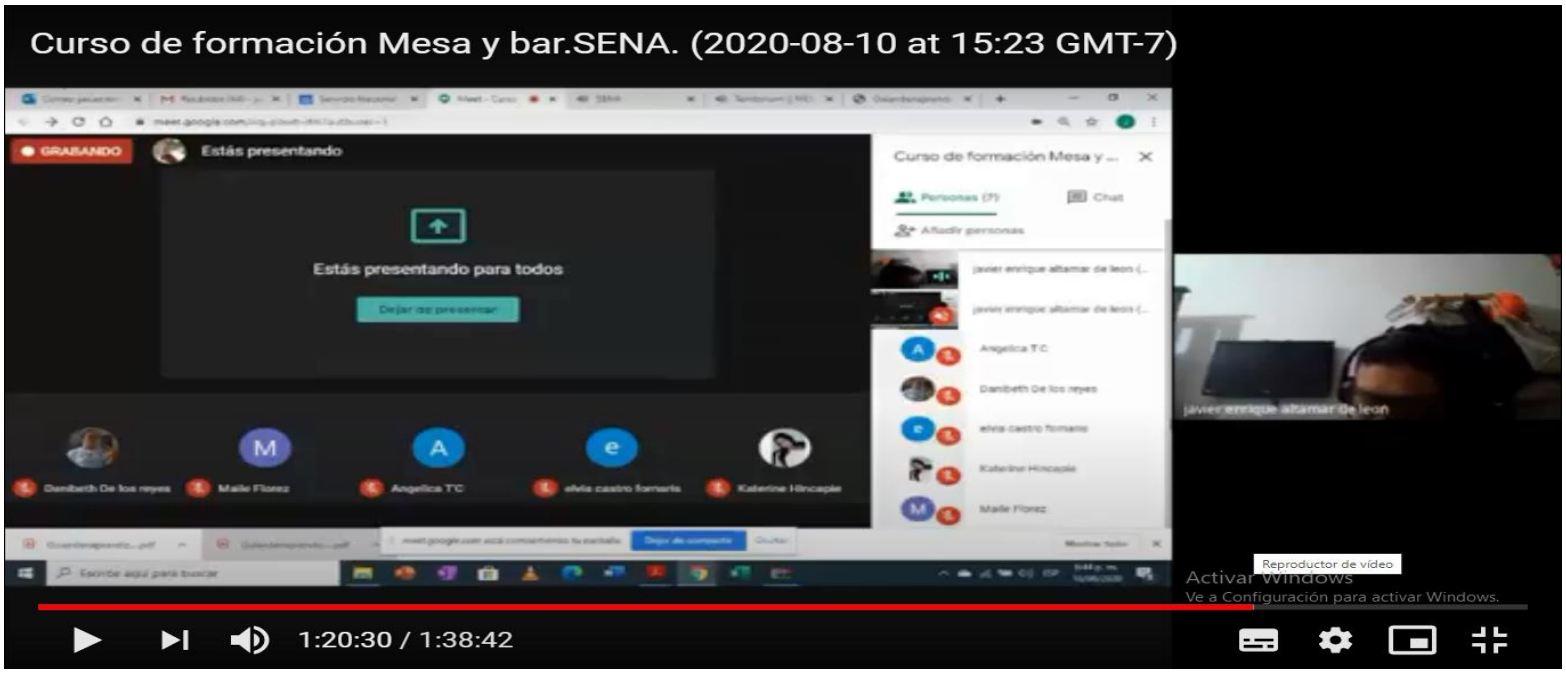



Curso de formación Mesa y bar.SENA. (2020-08-14 at 14:55 GMT-7)
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Detalles de la reunión
Personas (10)
Chat
Brayam Herrera 16:45
Profe
Estoy un poco atrasado por falta de Internet y celular
Jey Guette 16:46
Profe porque ya no entran tantos compañero ?
maria ebeth marquez benavides 16:55
Profe no ba a grabar la clase
Katerine Hincapie 16:56
Profe me puede hacer el favor de ver si ya sr envió la evidencia en territorium porque la acabe de enviar otra vez
Curso de formación Mesa ...
Estás presentando
Dejar de compartir
Ocultar
javier enrique altamar de leon
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
3:49 / 2:38:48

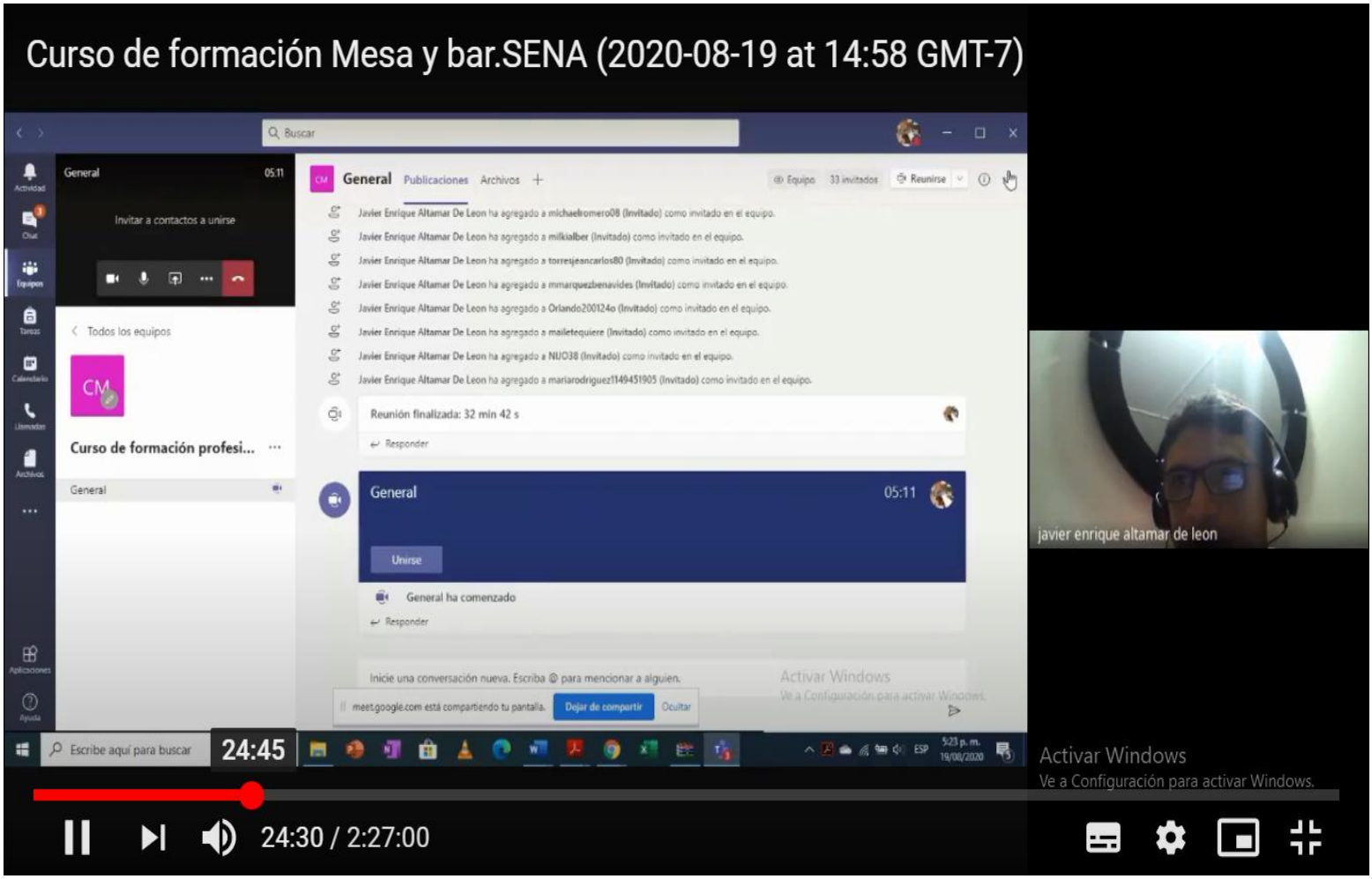

Curso de formación Mesa y bar.SENA. (2020-08-14 at 14:55 GMT-7)
Tipos de Montajes
Para la ubicación de las mesas de acostumbra a utilizar formas geométricas dependiendo del área disponible del salón, del tipo de evento que se vaya a realizar, del número de personas y básicamente del acuerdo que se tenga con el cliente sobre la disposición del salón.
Figuras más utilizadas para eventos:
En general puede decirse que para el tipo más pequeño de reunión se emplea una mesa en forma de "U" o "T"; cuando la comida o cena es más informal puede usarse una mesa principal y mesas separadas, redondas o rectangulares, para diversos grupos de invitados. Cuando la mesa está compuesta por un gran número de cubiertos, la forma más utilizada está compuesta por una mesa principal y otras separadas.
Mesa en T, U, L, I, O, IMPERIAL, E (peine), ESPIGA.
javier enrique altamar de leon
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
2:19:58 / 2:38:48

Sustentación cara a cara sobre la guía de aprendizaje de Alimentos.





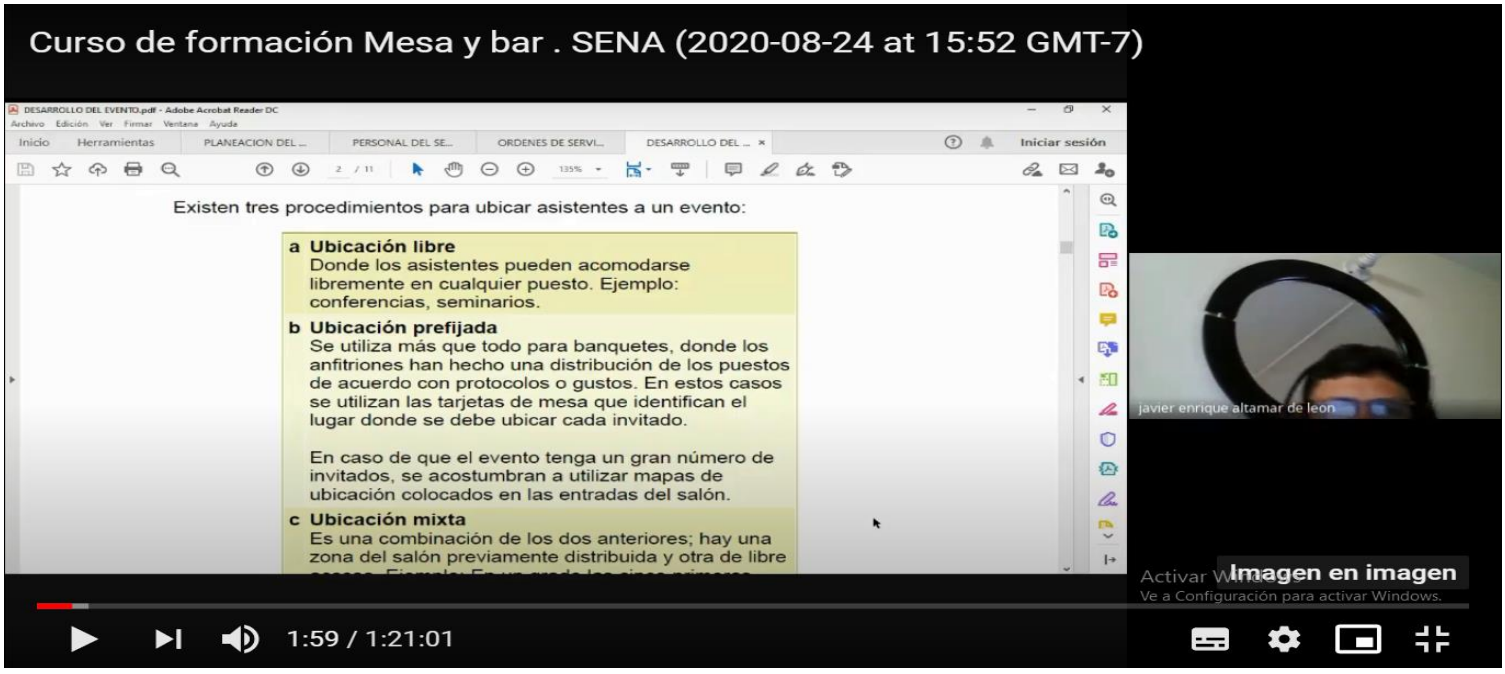
Explicación y socialización de la herramienta a utilizarse. TEAM MICROSOFT

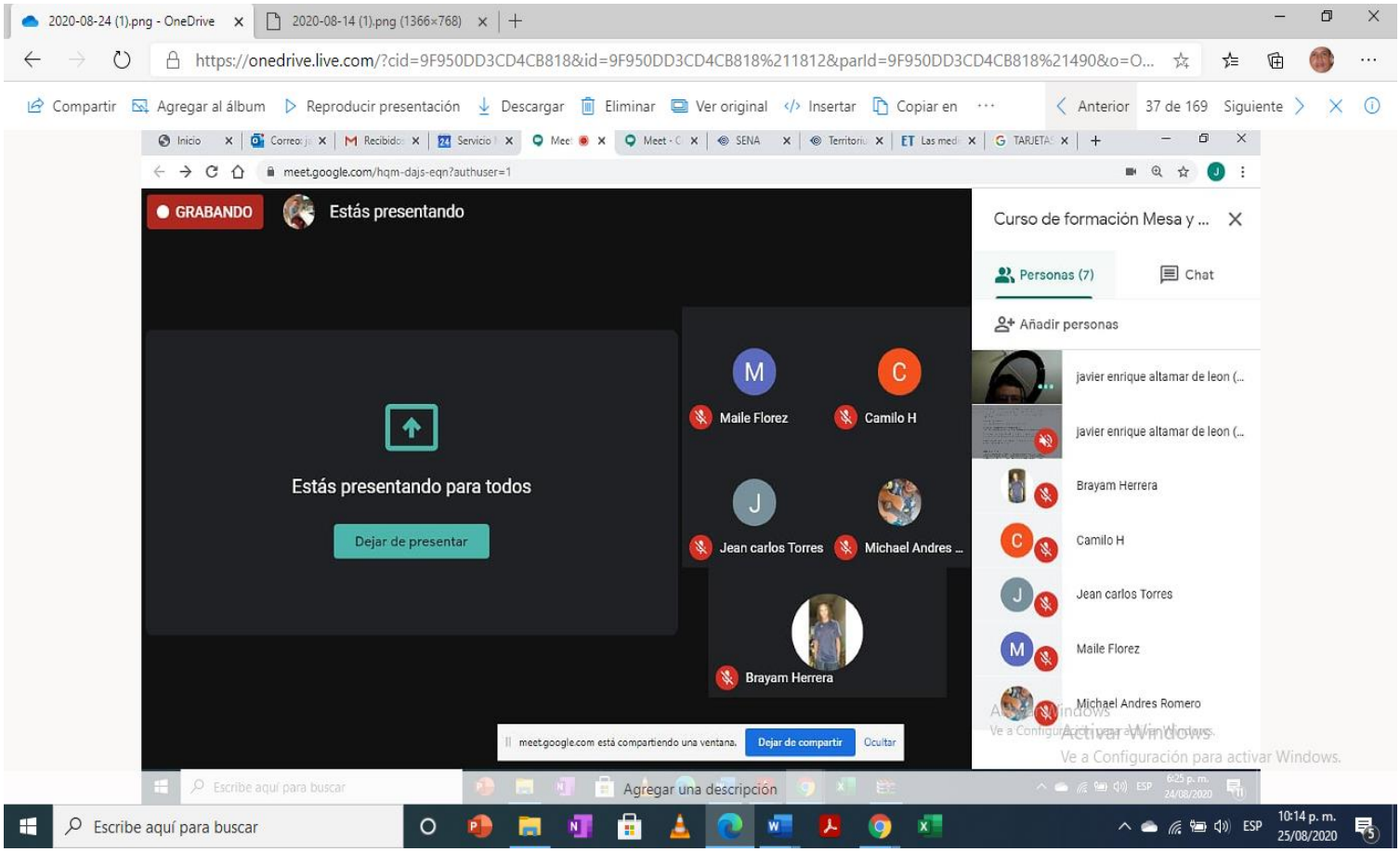


Videos: Como hacer figuras con servilletas de tela para restaurantes.



Tema: Desarrollo del evento. (Operatividad).




2020-08-24 (1).png - OneDrive
2020-08-14 (1).png (1366×768)
https://onedrive.live.com/?cid=9F950DD3CD4CB818&id=9F950DD3CD4CB818%211812&parId=9F950DD3CD4CB818%21490&o=O...
Compartir
Agregar al álbum
Reproducir presentación
Descargar
Eliminar
Ver original
Insertar
Copiar en
Anterior
37 de 169
Siguiente
meet.google.com/hqm-dajs-eqn?authuser=1
GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Maile Florez
Camilo H
Jean carlos Torres
Michael Andres ...
Brayam Herrera
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Curso de formación Mesa y ...
Personas (7)
Chat
Añadir personas
javier enrique altamar de leon (...
javier enrique altamar de leon (...
Brayam Herrera
Camilo H
Jean carlos Torres
Maile Florez
Michael Andres Romero
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Escribe aquí para buscar
Agregar una descripción
ESP
6:25 p. m.
24/08/2020
Escribe aquí para buscar
ESP
10:14 p. m.
25/08/2020