PROCESO					
EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE DEL FORMATO					
PLANTILLA DOCUMENTOS Y FORMATOS EN WORD SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

OBLIGACION No. Evidencia 5.1

CIUDAD Y FECHA: Armenia, Abril 2026

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se ejecuto la FPI, conforme al programa de formación, proyecto formativo y planeación pedagógica para las fichas asignadas.

ANEXOS: Pantallazo del cronograma de formación, programa de formación, proyecto y planeación pedagógica.

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:				CÓDIGO:	VERSIÓN:
3407368	TECNOLOGO	COORDINACIÓN SERVICIOS HOTELEROS				621600	1
AMBIENTE:		GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:				INICIO FICHA:	FIN LECTIVA
AMBIENTE HOTELERÍA		VIVIANA MARIA JARAMILLO				2/2/2026	
CÓDIGO PROYECTO:		PROYECTO FORMATIVO:					

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
6:00 AM	6:30 AM						
6:30 AM	7:00 AM						
7:00 AM	7:30 AM	**FABIO ANDRÉS GARCÍA** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	**ALEXANDRA TORRES** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**VIVANA MARIA JARAMILLO** - COORDINAR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS	**CARMENZA QUINTERO** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	**FABIO ANDRÉS GARCÍA** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	
7:30 AM	8:00 AM						
8:00 AM	8:30 AM						
8:30 AM	9:00 AM						
9:00 AM	9:30 AM						
9:30 AM	10:00 AM						
10:00 AM	10:00 AM	**OSCAR ALBERTO LÓPEZ** - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto	**VIVANA MARIA JARAMILLO** - COORDINAR	**CARMENZA QUINTERO** - Supervisar la	**CARLOS ALBERTO GUERRERO** - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE	**ALEXANDRA TORRES** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS	
10:30 AM	11:00 AM						
11:00 AM	11:30 AM						
11:30 AM	12:00 PM						

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
3148130	TECNOLOGO	COORDINACIÓN SERVICIOS HOTELEROS	621600	1

AMBIENTE:	GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:	INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TERM
AMBIENTE 1	FABIO ANDRÉS GARCÍA	10/2/2025		

CÓDIGO PROYECTO:	PROYECTO FORMATIVO:

HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
6:00 AM	6:30 AM						
6:30 AM	7:00 AM						
7:00 AM	7:30 AM	**CAROLINA GRAJALES** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	**CARMENZA QUINTERO** - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos	**JORGE ALBERTO OSPINA** - Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos	**DIEGO ALEJANDRO QUINTERO** - Elaborar el plan de compras según métodos de programación y presupuesto	**VIVIANA MARIA JARAMILLO** - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión	
7:30 AM	8:00 AM						
8:00 AM	8:30 AM						
8:30 AM	9:00 AM						
9:00 AM	9:30 AM						
9:30 AM	10:00 AM						
10:00 AM	10:00 AM	**VIVIANA MARIA JARAMILLO** - Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión		**ALEXANDRA TORRES** - INTERACTUAR			
10:30 AM	11:00 AM						
11:00 AM	11:30 AM						

FICHA:	NIVEL:	PROGRAMA DE FORMACIÓN:	CÓDIGO:	VERSIÓN:
3176492	TECNOLOGO	COORDINACIÓN SERVICIOS HOTELEROS	621600	1

AMBIENTE:	GESTOR DE PROYECTO/DIRECTOR DE GRUPO:	INICIO FICHA:	FIN LECTIVA	TE
AMBIENTE 2	CAROLINA GRAJALES	10/2/2025		

CÓDIGO PROYECTO:	PROYECTO FORMATIVO:

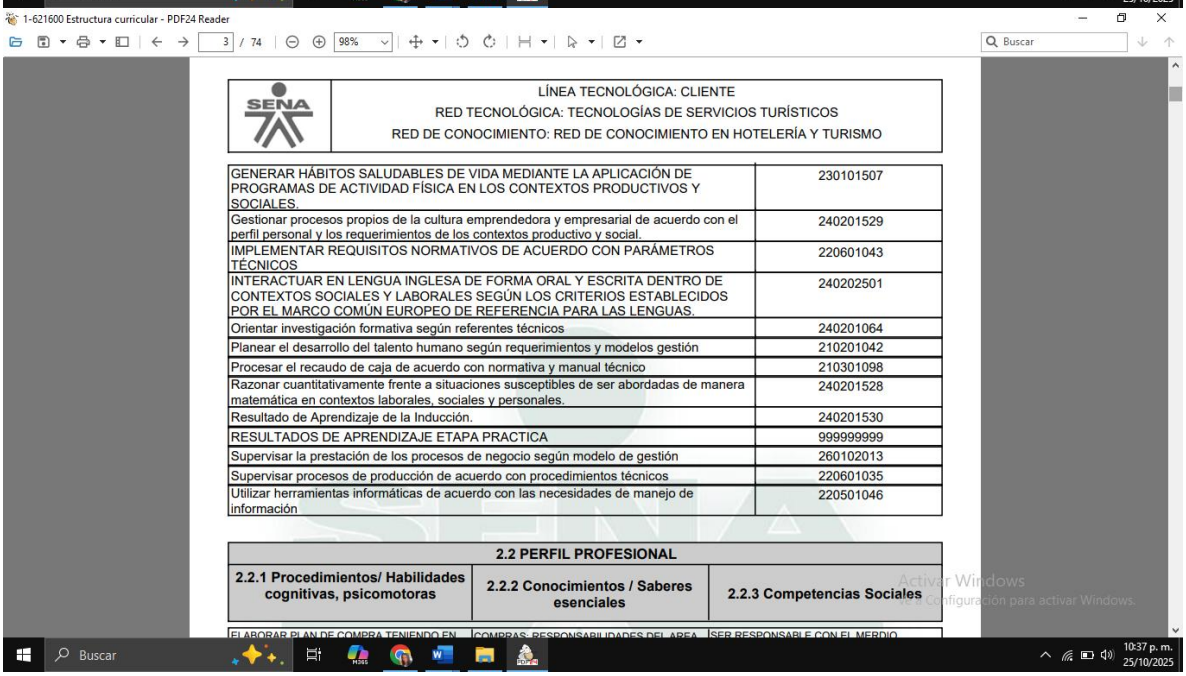
HORA		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
6:00 AM	6:30 AM						
6:30 AM	7:00 AM						
7:00 AM	7:30 AM	**VIVIANA MARIA JARAMILLO** - Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico	**CAROLINA GRAJALES** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	**FABIO ANDRÉS GARCÍA** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	**ALEXANDRA TORRES** - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	**JOSE FABIAN VALENCIA** - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	
7:30 AM	8:00 AM						
8:00 AM	8:30 AM						
8:30 AM	9:00 AM						
9:00 AM	9:30 AM						
9:30 AM	10:00 AM						
10:00 AM	10:00 AM	**CAROLINA GRAJALES** - Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión		**VIVIANA MARIA JARAMILLO** -	**FABIO ANDRÉS GARCÍA** - Supervisar	**VIVIANA MARIA JARAMILLO** - Procesar el	
10:30 AM	11:00 AM						
11:00 AM	11:30 AM						



1-621600 Estructura curricular - PDF24 Reader

RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS	
1.2. Código Programa:	621600	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	**Fecha inicio programa:** 10/05/2021 **Fecha fin programa:** El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	**Etapa Lectiva:**	3120 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	3984 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TECNÓLOGO	
	La tendencia de los viajes hacia destinos como Colombia, considerados por la Organización Mundial del Turismo como emergentes, ha generado la necesidad inmediata de contar con talento humano suficientemente entrenado, calificado e integral en funciones de control y servicio a huéspedes para las operaciones propias de un establecimiento de Alojamiento. La industria hotelera colombiana ocupa el segundo lugar en aporte de divisas al país, se ha desarrollado satisfactoriamente en las últimas décadas siendo responsable de la generación de inversiones por US$14.055 millones, de acuerdo con datos registrados por el segmento de Comercio, Restaurantes y Hoteles en la	

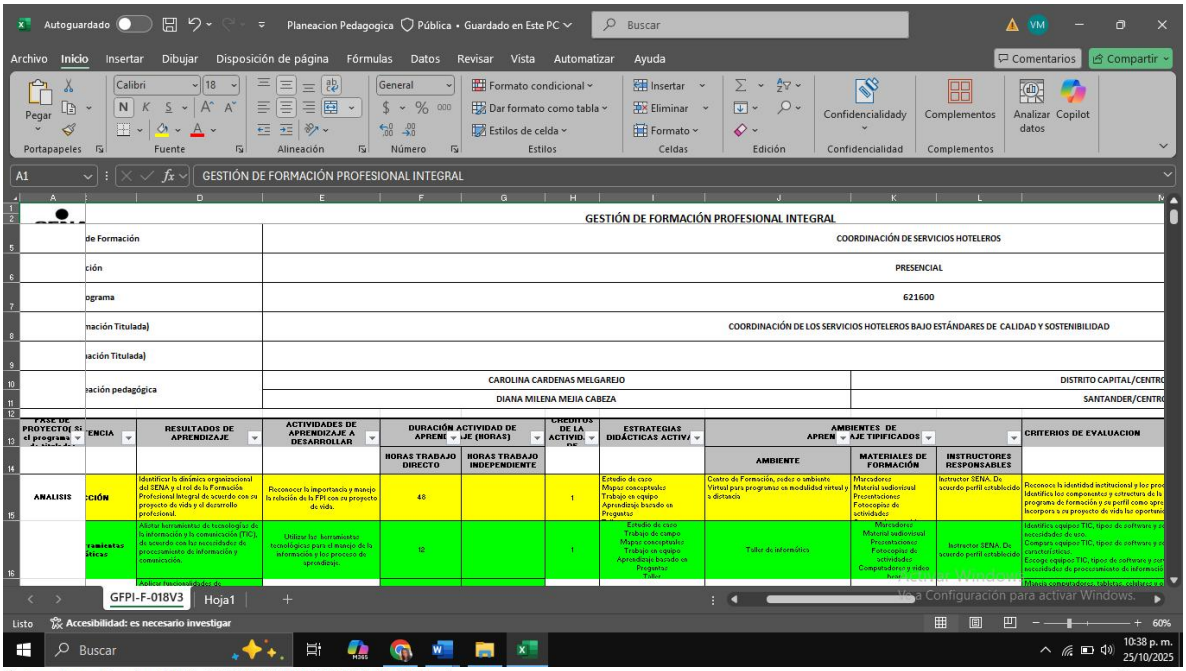


1-621600 Estructura curricular - PDF24 Reader

LÍNEA TECNOLÓGICA: CLIENTE
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO EN HOTELERÍA Y TURISMO

GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	230101507
Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	240201529
IMPLEMENTAR REQUISITOS NORMATIVOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	220601043
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	240202501
Orientar investigación formativa según referentes técnicos	240201064
Planear el desarrollo del talento humano según requerimientos y modelos gestión	210201042
Procesar el recaudo de caja de acuerdo con normativa y manual técnico	210301098
Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	240201528
Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	240201530
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	999999999
Supervisar la prestación de los procesos de negocio según modelo de gestión	260102013
Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos	220601035
Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	220501046

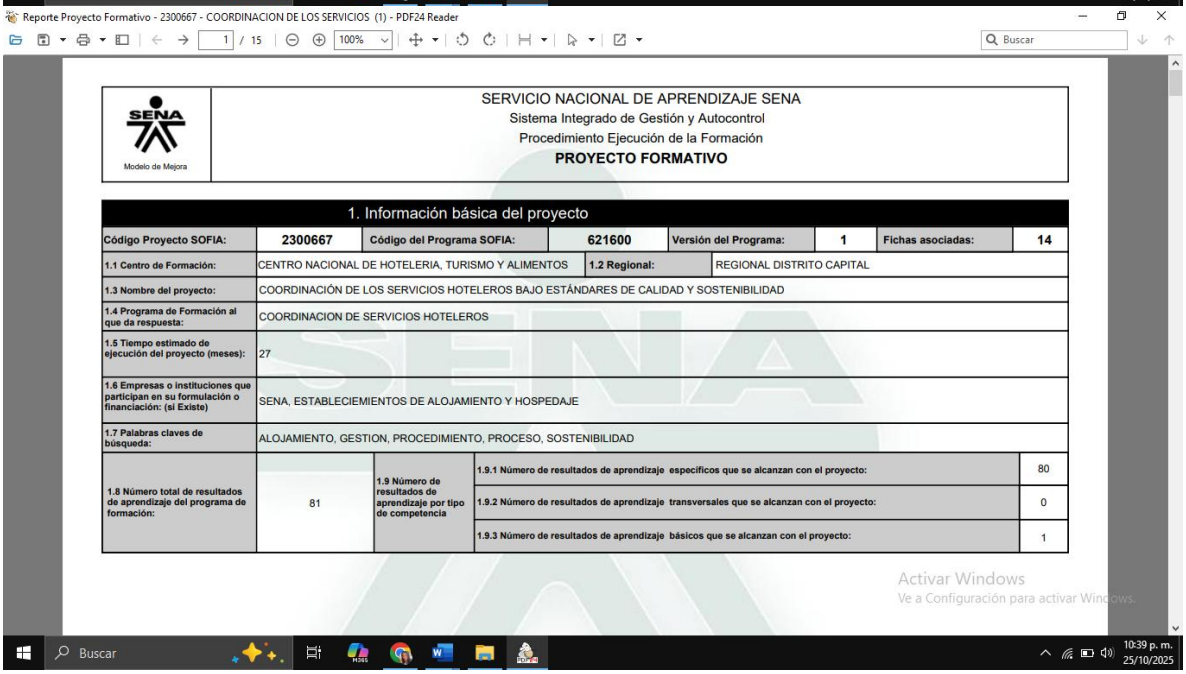
2.2 PERFIL PROFESIONAL		
2.2.1 Procedimientos/ Habilidades cognitivas, psicomotoras	**2.2.2 Conocimientos / Saberes esenciales**	**2.2.3 Competencias Sociales**
ELABORAR PLAN DE COMPRA TENIENDO EN	COMPRAS: RESPONSABILIDADES DEL AREA	SER RESPONSABLE CON EL MEDIO



	GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
de Formación	COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS
ción	PRESENCIAL
ograma	621600
nación Titulada)	COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS HOTELEROS BAJO ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD
ación Titulada)	
ación pedagógica	CAROLINA CARDENAS MELGAREJO — DISTRITO CAPITAL/CENTRO
	DIANA MILENA MEJIA CABEZA — SANTANDER/CENTRO

FASE DE PROYECTO(SI el programa	ENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APREN JE (HORAS)		CREDITOS DE LA ACTIVID DE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIV	AMBIENTES DE APREN AJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION
				HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
ANALISIS	CIÓN	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Reconocer la importancia y manejo la relación de la FPI con su proyecto de vida.	48		1	Estudio de caso Mapas conceptuales Trabajo en equipo Aprendizaje basado en Preguntas	Centro de Formación, redes o ambiente Virtual para programas en modalidad virtual y a distancia	Muros duros Material audiovisual Presentaciones Fotocopias de actividades	Instructor SENA. De acuerdo perfil establecido	Reconoce la identidad institucional y los pro Identifica los componentes y estructura de la programa de formación y su perfil como apre Incorpora a su proyecto de vida las oportuni
	ramientas ticas	Aplicar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades de procesamiento de información y comunicación.	Utilizar las herramientas tecnológicas para el manejo de la información y los procesos de aprendizaje.	12		1	Estudio de caso Trabajo de campo Mapas conceptuales Trabajo en equipo Aprendizaje basado en Preguntas Taller	Taller de informática	Muros duros Material audiovisual Presentaciones Fotocopias de actividades Computadores y video	Instructor SENA. De acuerdo perfil establecido	Identifica equipos TIC, tipos de software y re necesidades de uso. Compara equipos TIC, tipos de software y re características. Escoge equipos TIC, tipos de software y so necesidades de procesamiento de informació Maneja computadores, tabletas, celulares y e
		Aplicar funcionalidades de									

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación
PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora

1. Información básica del proyecto							
Código Proyecto SOFIA:	**2300667**	**Código del Programa SOFIA:**	**621600**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**14**
1.1 Centro de Formación:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS	**1.2 Regional:**	REGIONAL DISTRITO CAPITAL				
1.3 Nombre del proyecto:	COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS HOTELEROS BAJO ESTÁNDARES DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD						
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS						
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	27						
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, ESTABLECIEMIENTOS DE ALOJAMIENTO Y HOSPEDAJE						
1.7 Palabras claves de búsqueda:	ALOJAMIENTO, GESTION, PROCEDIMIENTO, PROCESO, SOSTENIBILIDAD						
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	81	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje especificos que se alcanzan con el proyecto:**	80			
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0			
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	1			

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.