PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de Abril de 2021

Señor (a)
LUDYS DEL CARMEN PASTRANA MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2294876
Instructora
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Abril del año 2021

Referencia: No. 59321 de 2021

VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO identificado con la cédula de ciudadanía No. 92.515.861 de SINCELEJO, 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, continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.
Valor y forma de Pago: Se fija como valor total la suma de VEINTI CINCO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($25.573.333,00.); Estas sumas serán pagadas por el SENA de la siguiente manera: a) Un pago (1) pago del mes de febrero de 2021 por el valor de TRECIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS ($ 373.333) b) Nueve pagos (9) iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021 por valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/cte ($ 2.800.000) cada uno
Plazo: Será hasta el (30) de (noviembre) de 2021.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA. EN EL AREA DE PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos de acuerdo al programa de formación y a los lineamientos institucionales.	Socialización de la formación, preinscripción, registro en Sofia, verificación de la base de datos vivanto y procesos de matriculas	Listados
2	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa para el logro	Alistamiento de procesos de matricula e inicio para el	Listados

	De los resultados de aprendizajes definidos.	programa complementario en el área de panadería con procesos básicos de panadería Cód.: 63520166 V: 1	
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo, Para ello deben crear la ruta de aprendizaje, asignar aprendices y evaluar.	Se realizo una ruta de aprendizaje y se evaluaron con la ficha: 2300296 de procesos básicos de panadería en el municipio de Tierralta vereda Santa Marta	Aplicativo Sofía plus
4	. Desarrollar las actividades de acuerdo a los programas de trabajo que se elaborarán previamente y con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógicas que el SENA determine	Desarrollé actividades de procesos básicos de panadería Manejo de ingredientes Manejo de utensilios Aplicando las B.P.M.	Evidencias fotográficas.
5	Seleccionar estrategias de enseñanza. – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Realice talleres teóricos - Prácticos: 1-Elaboración procesos de acuerdo con las especificaciones técnicas	Evaluado con un taller con observación directa y elaboración de un producto.
6	Atender las solicitudes realizadas por elsupervisor del contrato	Realizar actividades de capacitación y alistamiento para nuevo curso no presencial en el municipio de Montería con procesos básicos de panadería	Se envió solicitud de ficha con su respectivo listado y copias de documentos y a la espera de la nueva ficha

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.				

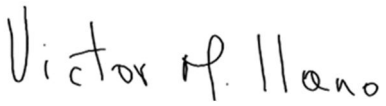
Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como

evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4386294435** expedida por Bancoomeva correspondiente al mes de Marzo del año 2021.
Para el objeto del pago del mes de Abril (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (20) folios

Cordialmente,



Firma
VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO
Contratista
C.C. No. 92.515.861

Recibí a satisfacción:

Firma
LUDYS PASTRANA MARTINEZ
Supervisor(a) Contrato 2294876 de 2021 Instructora

EVIDENCIAS MES DE ABRIL FICHA: 2300296 VEREDA SANTA MARTA - TIERRALTA

PROCESOS BASICOS DE PANADERIA CODIGO: 63520166 V:1 PRESENCIAL





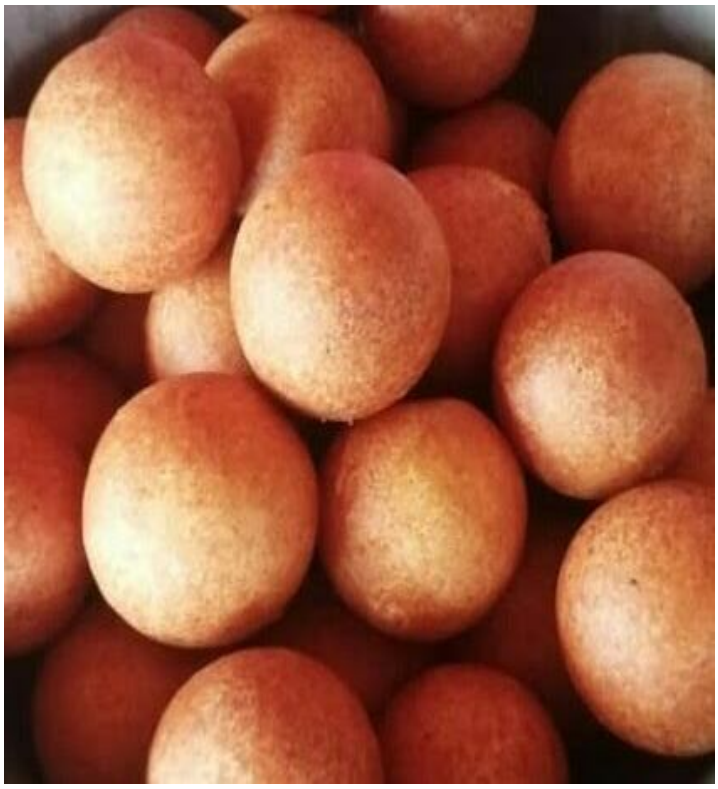










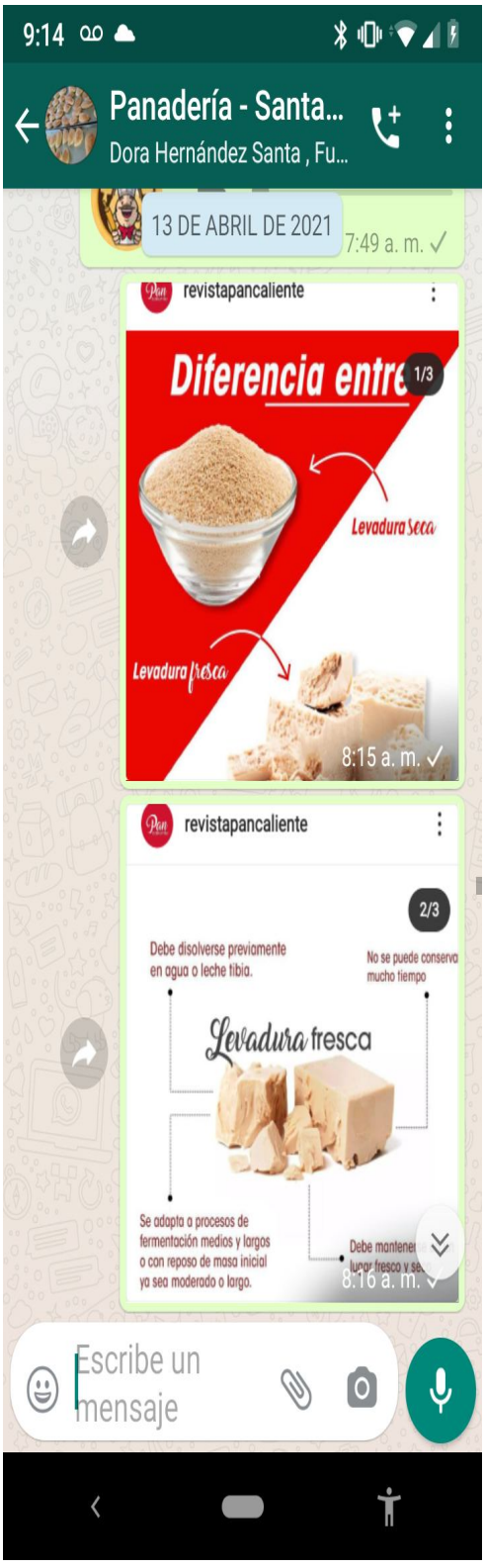


SEGUIMIENTO A LOS APRENDICES CON SUS PRACTICAS Y APOYO A LA FORMACION DESDE WHATSAPP








9:14
Panadería - Santa...
Dora Hernández Santa , Fu...
13 DE ABRIL DE 2021
7:49 a. m.
revistapancaliente
Diferencia entre
1/3
Levadura Seca
Levadura fresca
8:15 a. m.
revistapancaliente
2/3
Debe disolverse previamente en agua o leche tibia.
No se puede conserva mucho tiempo
Levadura fresca
Se adapta a procesos de fermentación medios y largos o con reposo de masa inicial ya sea moderado o largo.
8:16 a. m.
Escribe un mensaje


8:33
1
14 DE ABRIL DE 2021
0:04
2:03 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
2:14 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
Escribe un mensaje


8:32
Panadería - Santa...
Dora Hernández Santa , Fu...
14 DE ABRIL DE 2021
0:12
2:39 p. m.
Fundación Marilexis Madera Panad...
2:42 p. m.
Animo 2:53 p. m.
Todo lo que nos propongamos
2:53 p. m.
Lo realizamos 2:53 p. m.
Fundación Marilexis Madera Pa...
3:03 p. m.
Red De Jovenes
Excelente felicitaciones 3:04 p. m.
Escribe un mensaje

Reporte de Juicios de Evalu

Fecha del Reporte: 18/04/2021
Ficha de Caracterización: 2300296
Cógigo: 63520166
Versión: 1
Denominación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 12/03/2021
Fecha Fin: 13/04/2021
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación: 9523 - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003734160	IDALMIS ROSA	TORREGLOSA MARQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1003734160	IDALMIS ROSA	TORREGLOSA MARQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1003734160	IDALMIS ROSA	TORREGLOSA MARQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1003734160	IDALMIS ROSA	TORREGLOSA MARQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1003734160	IDALMIS ROSA	TORREGLOSA MARQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1007513787	TEOBALDO SEGUNDO	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1007513787	TEOBALDO SEGUNDO	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1007513787	TEOBALDO SEGUNDO	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1007513787	TEOBALDO SEGUNDO	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1007513787	TEOBALDO SEGUNDO	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

TI	1071430999	KEINER ANTONIO	MARMOLEJO ANTONIO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968186	ROSELIS BENITA	RAMOS FLOREZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073968445	KAREN LEONELA	ACOSTA POLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970126	YURIS LORENA	MARTINEZ RAMOS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970126	YURIS LORENA	MARTINEZ RAMOS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970126	YURIS LORENA	MARTINEZ RAMOS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970126	YURIS LORENA	MARTINEZ RAMOS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970126	YURIS LORENA	MARTINEZ RAMOS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970280	MERLEDIS ISABEL	ALVAREZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970280	MERLEDIS ISABEL	ALVAREZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970280	MERLEDIS ISABEL	ALVAREZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970280	MERLEDIS ISABEL	ALVAREZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073970280	MERLEDIS ISABEL	ALVAREZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073972314	MARTHA INES	JIMENEZ MURILLO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073974429	YENNYS JUDITH	OVIEDO FLOREZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1073981628	KAROL JULIANA	OVIEDO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073984302	MERLYS ESTHER	FLOREZ TORREGLOZA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073987987	KARINA PAOLA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1073993562	NIMIA DEL CARMEN	GUEVARA SANDON	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1074001325	YAIRA MELISA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1074001325	YAIRA MELISA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1074001325	YAIRA MELISA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1074001325	YAIRA MELISA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1074001325	YAIRA MELISA	PEREZ YANEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1121149185	LEIDIS JOHANA	GUZMAN JARAMILLO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1133870741	LUZ DANIELA	MARMOLEJO RAMOS	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

CC	1133870745	MAURICIO MANUEL	MARMOLEJO MARCILIA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1192771995	SAYULI YULIETH	MEJIA ARAUJO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1192771995	SAYULI YULIETH	MEJIA ARAUJO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1192771995	SAYULI YULIETH	MEJIA ARAUJO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1192771995	SAYULI YULIETH	MEJIA ARAUJO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1192771995	SAYULI YULIETH	MEJIA ARAUJO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	15157209	MANUEL ORFILA	TORREGLOSA MORELO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26213304	MARIA CONCEPCION	PEREIRA LOZANO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26213304	MARIA CONCEPCION	PEREIRA LOZANO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26213304	MARIA CONCEPCION	PEREIRA LOZANO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26213304	MARIA CONCEPCION	PEREIRA LOZANO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26213304	MARIA CONCEPCION	PEREIRA LOZANO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26231734	ROSA ALBA	PEREIRA ARROYO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26231734	ROSA ALBA	PEREIRA ARROYO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26231734	ROSA ALBA	PEREIRA ARROYO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26231734	ROSA ALBA	PEREIRA ARROYO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	26231734	ROSA ALBA	PEREIRA ARROYO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50640712	LERIS DEL CARMEN	MARCILIA HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50974404	LUZ ARELYS	SAENZ ZABALA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50974404	LUZ ARELYS	SAENZ ZABALA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50974404	LUZ ARELYS	SAENZ ZABALA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50974404	LUZ ARELYS	SAENZ ZABALA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50974404	LUZ ARELYS	SAENZ ZABALA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	50975484	LILIA ELENA	ACOSTA CALVO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	78767040	MANUEL ANTONIO	FLOREZ TORREGLOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	78767040	MANUEL ANTONIO	FLOREZ TORREGLOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	78767040	MANUEL ANTONIO	FLOREZ TORREGLOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	78767040	MANUEL ANTONIO	FLOREZ TORREGLOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	78767040	MANUEL ANTONIO	FLOREZ TORREGLOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	**CORDOBA**	**Centro de Formación:**			
Número de ficha:		**Programa de Formación:**	**PROCESOS BASICOS DE PANADERIA**		**TIERRALTA (VEREDA SANTA MARTA)**
Jornada:		**Fecha de inicio:**	**12 DE MARZO DE 2021**	**Fecha de terminación:**	**13 DE ABRIL 2021**
Instructor:	**VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO**	**Tipo de D.I.**	**CC**	**Nº**	92515861
Convenio:	**FUNDACION**	**Periodo de Asistencia (mes):**			

No.	Identificación	Nombres	DÍAS																															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	TI 1073981628	KAROL JULIANA OVIEDO HERNANDEZ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
2	1121149185	LEIDIS JOHONA GUZMAN JARAMILLO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
3	50640712	LERIS DEL CARMEN MARCELIA HERNANDEZ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
4	50975484	LILIA ELENA ACOSTA CALVO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
5	TI 1133870741	LUZ DANIELA MARMOLEJO RAMOS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
6	15157209	MANUEL ORFILA TORREGLOSA MORELO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
7	26213304	MARIA CONCEPCION PEREIRA LOZANO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
8	1078970280	MERLEDIS ISABEL ALVAREZ ACOSTA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
9	1073984302	MERLYS ESTHER FLOREZ TORREGLOSA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
10	1073993562	NIMIA DEL CARMEN GUEVARA SANDON	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
11	26231734	ROSA ALBA PEREIRA ARROYO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
12	1073968186	ROSELIS BENITA RAMOS FLOREZ	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
13																																		
14																																		
15																																		
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (**R Cuando llega retardado)**	Nombre del Vocero:
CE y/o SE	No Asistió (**CE Con excusa y SE Sin excusa)**	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: Victor M. Llano
Instructor
Ciudad y Fecha

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

denominación del programa de formación: PROCESO BASICOS DE PANADERIA.

código del programa de formación: 63520166 v1

competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

resultados de aprendizaje alcanzar: ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO. REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA. Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS. ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

duración de la guía : 100 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de panadería se creó para brindar al sector de la panificación, y la agroindustria, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías y procesos de elaboración de productos, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de productos y la obtención de diferentes tipos de panes, ser insumo para la agroindustria; orientar la actividades del personal a cargo en la industria de la panificación del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 actividades de reflexión inicial:

https://youtu.be/DD-NGPHksYc

Después de ver el video realice una reflexión acerca del desarrollo de la panificación en colombia

3.1.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Actividad : crear y elaborar un producto de acuerdo a los procedimientos entregados en el material de formación y realizar la decoración a su creatividad

3.1.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Uno de los objetivos de este programa de formación es que aprenda todas técnicas para la elaboración de productos de panificacion, por lo que lo invito a leer el programa de formación
a. Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes,
funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas.
b. Materias primas para productos de panificación:
Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades
organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores.
-Agua: funciones en formación de masa y en fermentación.
-Sal: Funciones en panificación, características de calidad.
-Azúcares: clases, funciones
-Grasas: Clases, características.
-levadura: Tipos, funciones, almacenamiento.
3. Matemática Básica: Conversión de unidades, proporciones, porcentajes.
4. Procesos de elaboración: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables, rendimientos, defectos
presentados.
5. Técnicas de conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan la conservación.
6. Empaques para productos de panificación: característica, clases, usos, máquinas empacadoras.
7. Almacenamiento: Técnicas especiales, variables, características.
8. Reportes y registros: Conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.
9. Seguridad industrial: Conceptos, dotación, clases, normas, panorama de riesgos.
10. Salud ocupacional: Conceptos, enfermedades laborales, prevención de enfermedades.

3.1.4 .Actividades de transferencia de conocimiento

Resuelva el siguiente cuestionario anexo a esta guía

Elabora 5 productos diferentes, aplicando las técnicas y usando las normas de bioseguridad, grava un video corte donde muestres todo el proceso realizado

Materiales: Materiales de formación para procesamiento de productos.
Utensilios de trabajo: Rodillos, moldes y bandejas para panadería, cortadoras, cuchillos, espátulas, termómetros, tamices, tazas y cucharas medidoras.
Equipos: Gramera electrónica, horno, mesa, cilindradoras, batidoras, molino eléctrico.

-   

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento : Maquinaria y equipo para procesamiento de productos de panificación: Tipos, clases, características, partes, funcionamiento, manuales de operación, fichas técnicas. Materias primas para productos de panificación: Harinas: Clases, composición química, conservación, calidad, propiedades organolépticas, mejoradores funciones de los mejoradores. -Agua: funciones en formación de masa y en fermentación. -Sal: Funciones en panificación, características de calidad. -Azúcares: clases, funciones -Grasas: Clases, características. -levadura: Tipos, funciones, almacenamiento. Matemática Básica: Conversión de unidades, proporciones, porcentajes. Procesos de elaboración: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables, rendimientos, defectos presentados. 5. Técnicas de conservación: conceptos, características, tipos, factores que afectan la conservación. Empaques para productos de panificación: característica, clases, usos, máquinas empacadoras. Almacenamiento: Técnicas especiales, variables, características. Reportes y registros: Conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos presentados. Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. Identifica los empaques para productos de panificación. Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. Evalua los avances tecnológicos. Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso	Técnica: formulación de preguntas. Instrumento: cuestionario Instrumento: observación directa. Técnica: observación directa Instrumento: valoración de los procesos Técnica: observación directa Instrumento: valoración de los productos

9. Seguridad industrial: Conceptos, dotación, clases, normas, panorama de riesgos. 10. Salud ocupacional: Conceptos, enfermedades laborales, prevención de enfermedades. **Evidencias de Desempeño** realiza procesos de decoracion, utiliza las diferentes tecnicas de manipulacion de alimentos **Evidencias de Producto** **Registros de limpieza de áreas y superficies de trabajo, elabora y decora los productos terminados**	de acuerdo con la normatividad	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **GLUTEN: Conjunto de proteínas de pequeño tamaño, contenidas exclusivamente en la harina de trigo.**
- **LEUDANTE: Son aquellas sustancias capaces de producir, o incorporar gases, en productos que van a ser horneados con el objetivo de aumentar su volumen y producir cierta forma y textura en su masa final. Ejemplo: polvo de hornear, levaduras.**

- **LEVADURA: microorganismos , seres vivos, hongos microscópicos que se encargan de producir fermentación en la masa.**
- **FERMENTACION: Es el caso de pan, es la hinchazón de la masa es decir, proceso donde en el que aumenta su volumen debido a la producción de gas en su interior.**

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- **PANADERIA Y PASTELERIA COMERCIAL Editorial Macro**
- **HAGASE EXPERTO Autor Luis Eugenio Giraldo**
- **MANUAL PRACTICO DE PANADERIA**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**VICTOR MANUEL LLANO**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURÍSMO**	**5 DE MARZO DE 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	12 MARZO DE 2021
Denominación del Programa de Formación	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
Modalidad de Ejecución	APOYO HERRAMIENTAS TIC/ALTERNANCIA
Código y versión del Programa	63520166 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO** — **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURÍSMO CORDOBA**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	1. PESAR LOS INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACION 2. UBICAR MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL SITIO ASIGNADO	18		TALLER DE PESAJE	AULAS ABIERTAS	HARINAS, LEVADURAS, ACEITE, MARGARINAS, AZUCAR, LECHE, HUEVOS, DOSIFICADORES,MOLDES, BATIDORAS, ESPATULAS,	VICTOR MANUEL LLANO	Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de variables rendimientos, defectos	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO:reconoce las materias primas, clases, conservacion,cmposicion quimica calidad matematica basica, proceso de elaboracion	
			REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	2. IDENTIFICA LAS CONDICIONES DEL PRODUCTO A ELABORAR 1. VERIFICA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS, REALIZA CORRECTIVOS EN EL PROCESO , REALIZA EL PROCESO DE DECORACION, DETERMINA LAS CONDICIONES DE CONSERVACION DEL PRODUCTO	19		OBSERVACION DIRECTA LISTA DE CHEQUEO				Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación.Identifica los empaques para productos de panificación.Conoce	entifica los empaques par	
			UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	1. UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTAR LAS NO CONFORMIDADES DEL PROCESO	18						Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad		
			DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1, PESAR LOS INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACION	18		TALLER DE DOSIFICACION				Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	evidencias de producto: Elabora productos de panificación de acuerdo a especificaciones	
			INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS	DOSIFICAR Y MEZCLAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO	12		TALLER DE DOSIFICACION,				Elabora productos de panificación de manera organizada y		
			ALISTAR LAS MAQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICAIONES DEL PROCESO	PONER EN FUNCIONAMIEN Y CONTROLAR LAS MAQUINAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACION	15		OBSEVACION DIRECTA				Evalua los avances tecnológicos.		

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	ABRIL	AÑO:	2021
NOMBRES Y APELLIDOS:	VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO	CÉDULA:	92515861		

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

ID. FICHA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	FECHA DESDE	FECHA HASTA	DIAS L	M	M	J	V	S	D	COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
2300296	14:00	17:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTAR LAS MAQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTOS DE PRODUCTOS DE PANIFICACION SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	15	13-abr
2300296	14:00	17:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE	18	13-abr
2300296	14:00	17:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	DOSIFICA LA MATERIA PRIMA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGGENTE	12	13-abr
2300296	14:00	17:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICAIONES DEL PROCESO	18	13-abr
2300296	14:00	17:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	INCORPORA LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES	18	13-abr
2300296	14:00	18:00	12-mar	13-abr	X	X	X	X	X	X	X	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE	REALIZA EL PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS DE ACUERDO A LAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS	19	13-abr
													TOTAL HORAS	100	

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1							
2							
3							
4							
5							
					TOTAL HORAS		0

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1						
2						
3						
				TOTAL HORAS		0

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1	Preparación de clases					
2	Incapacidad					
3	Lider WorldSkills					
4	Permiso Sindical					
5	Investigacion					
6	Permiso por estudio					
7	Act. Culturales (Evento deportivo Nacional					
				TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 100

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Victor M Llano

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO

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

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2300296 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 39,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

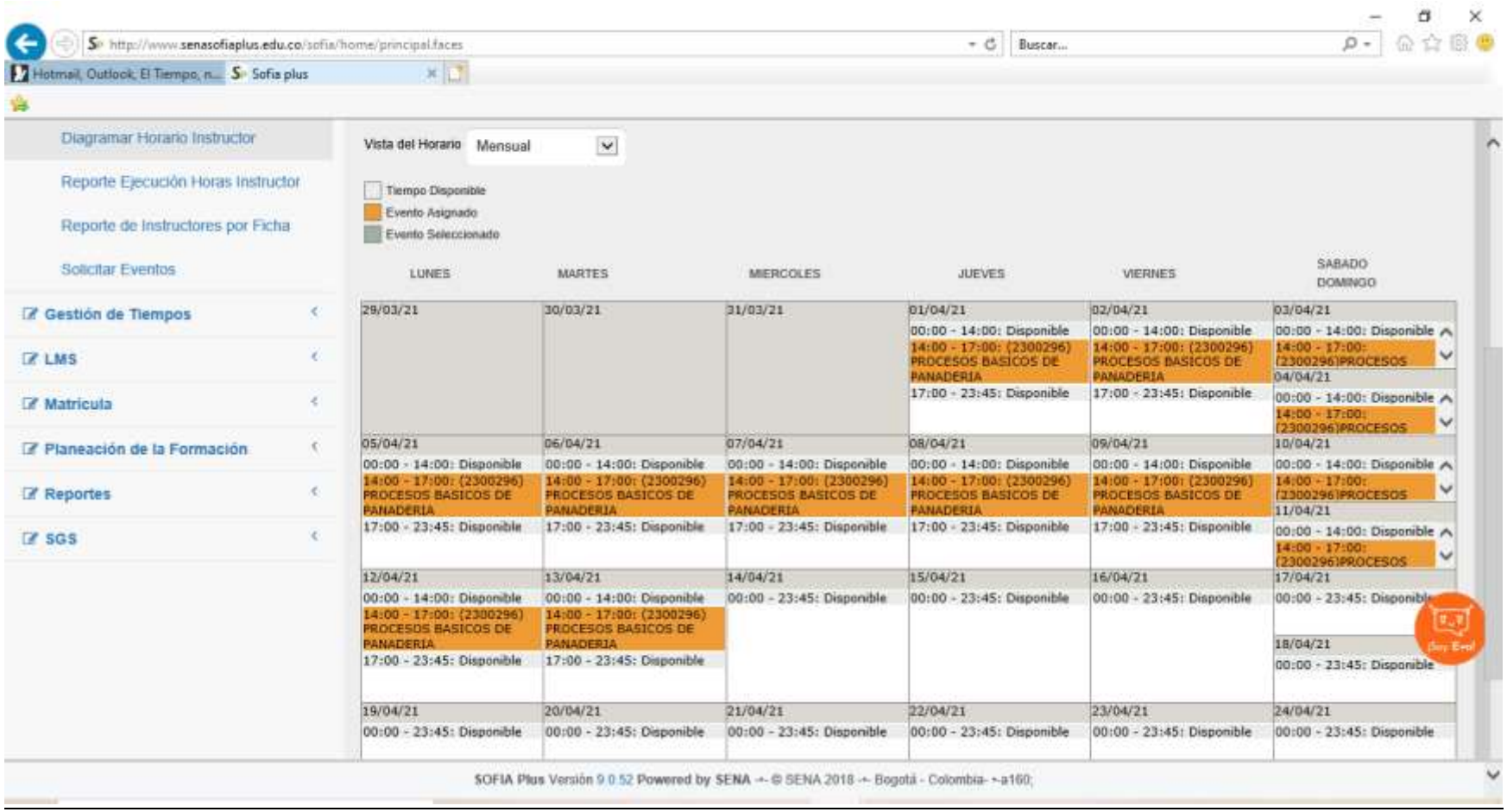
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO

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

DIAGRAMAR DEL MES DE ABRIL: 2300296 VEREDA SANTA MARTA (TIERRALTA)



SENA	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63520166 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL NO PRESENCIAL

FECHA: INICIO**:** 17/04/2021 TERMINACIÓN: 29/04/2021 TOTAL HORAS: 100

N.º APRENDICES: 25 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____ DIRECCIÓN**: NO PRESENCIAL**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**ABRIL (19) (26)**	***09:00***	***17:00***
MARTES	**ABRIL (20) (27)**	***09:00***	***17:00***
MIERCOLES	**ABRIL (21) (28)**	***09:00***	***17:00***
JUEVES	**ABRIL (22) (29(4 horas09:00-13:00)**	***09:00***	***17:00***
VIERNES	**ABRIL (23)**	***09:00***	***17:00***
SABADO	**ABRIL (17) (24)**	***09:00***	***17:00***
DOMINGO	**ABRIL (18) (25)**	***09:00***	***17:00***
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: VICTOR MANUEL LLANO BUITRAGO** CC. N.º 92515861

TELÉFONO: 3006670327 EMAIL viktorpan.24@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS SENA

NIT Nº. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Victor M Llano

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA