PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Octubre/2022

Señor
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777**
Coordinador académico
Centro acuícola Y Agroindustrial De Gaira
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de octubre del año 2022

Referencia: No 3433777 del año 2022

JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **71.684.493** de Medellín, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA** 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: VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete pagos iguales por los meses de marzo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno.

Plazo: Será hasta el 17 de noviembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas:

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 y la estrategia	Impartir formación Profesional Integral Aprendices de las Fichas No. 2659188; Higiene y Manipulación de alimentos Municipio de remolino -ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA Y REPOSTERIA SEGÚN NORMAS DE BPM Y FICHAS TECNICAS SENA, - -ATENDER A LA COMUNIDAD DE MUJERES CABEZA DE HOGAR EN EL MUNICIPIO DE REMOLINO SOLICITUD DE. DR. RENE PEÑARANDA, LIDER PROGRAMA DE VICTIMAS. CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA Dr. BICHARA ZABLETH, COORDINADOR PROGRAMA DE VICTIMAS.	Plataforma SOFIA PLUS SENA y correo enviado al coordinador, fotos presentadas en el documento de evidencias de la cuenta mes de Octubre
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de	Creación de guías e instrumentos de evaluación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- MUNICIPIO DE REMOLINO	Correo Electrónico líder de Programa Coordinador

	aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).		
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
5	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registro de Asistencia HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS MUNICIPIO DE REMOLINO (FICHA 2659188)	Plataforma SOFIA PLUS SENA
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional Fichas No. 2659188- HIGIENE Y MANPULACION DE ALIMENTOS - MUNICIPIO DE REMOLINO	Plataforma SOFIA PLUS SENA
7	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.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales Fichas No. 2659188 - higiene y manipulación de alimentos- Municipio de remolino	Plataforma SOFIA PLUS SENA
8	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.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
12	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	Creación de Formaciones Plataforma SOFIA PLUS FICHA 2659188- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- MUNICIPIO DE REMOLINO	Correo electrónico líder de Programa Coordinador y administración educativa
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Creación de Portafolio del instructor Mes de Octubre HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS -REMOLINO Ficha 2659188	Correo electrónico líder de Programa
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de	Se realizarán las actividades en el	No hay evidencia para este periodo

	formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	presentación de Informe Mensual Contractual Mes de Octubre	Correo electrónico líder de Programa, Coordinador
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

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. 9441833258 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo septiembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO **X** he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º

de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma
JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA,
Contratista
C.C. No. 71.684.493 de Medellín

Recibí a satisfacción:

Firma
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777** de 2022
Coordinador Programa de Victimas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/10/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2661415 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2659188 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2661425 - 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 : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2661414 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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: JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

MES DE OCTUBRE. 2022

FICHA: 2499191 TECNICO EN PANADERIA (LUNES, MARTES, MIERCOLES)

FICHA: 2364102 TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (JUEVES)

FICHA: 2448735 TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (VIERNES)



MUFFINNS DECORADOS CON CREMA CHANTILLY



CUP CAKE CON CREMA BUTTER CREAM



PAN DE JAMON Y PAN DE QUESO



GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE NEGRO



PIZZAS DE JAMON, PIZZA DE BUTIFARRA Y PIZZA DE CHORIZO



PAN FAMILIAR HAWAYANO DE 2000 GRAMOS



PAN A LAS FINAS HIERBAS DE 220 G



PAN TAJADO INDUSTRIAL Y PAN TAJADO DE LECHE



CROASANNTS



GALLETAS TIPICAS COLOMBIANAS (PJUNTO ROJO, MANI, COCO, CHIP DE CHOCOLATE)

03/10/22 FICHA: 2499191 1

1. ESTEFANIA MATOS BATTLE
2. Kelly oriza Hdez.
5. Jonathan Sanchez
7. Salomon Jimenez
5. Juliana Jimenez
9. Yukima Barranco
7. Wz Helena Gómez Rojas
8. Sheyla torrejroza
9. Angie P. Peña
10. Valentina Alonso
11. Elsz Pinto C
12. Ana Cardena.
13. Yreiler Ubidar
14. Carlos Villalva
15. Margareth Castillo
16. Raul Retamozo ✓
17. Yoneira Amaya

Kelly oriza
Jonathan
Sorrejroza
Angie Peña
Elsz Pinto.
Valentina Alonso
Ana Cardena.
Carlos V.
MCA
Yoneira Amaya

04/10/22

FICHA: 2499191

1. ① Yuleima Barranco
2. ② Ana Cardena.
3. ③ Eliz Pinto.
4. ④ ESTEFANIA MATOS BATTLE
5. ⑤ Kelly anzoátegui
6. ⑥ Jonathan Sanchez
7. ⑦ Salomon Jimenez
8. ⑧ Luz Helena Gomez Rojas
9. ⑨ Julianar Jimenez
10. Sheyla torregroza
11. ⑪ Valentina Alonso
12. Angie P. Peña
13. Preiler vides
14. Carlos Villalba
15. Margarita castillo
16. RAUL REMIREZ (NO X)
17. Yoniana Amaya

Ana Cardena.
Eliz Pinto.
ESTEFANIA MATOS BATTLE
Kelly anza
Jonathan
Salomon Jimenez
Luz Gomez Rojas
Julianar Jimenez
Sheyla torregroza
Valentina Alonso
Angie Peña
Preiler vides
Carlos V.
NOR
Yoniana Amaya

05/10/22 FICHA: 2499191 3

1) Eliz Carolina Pinto.
2) Yuleima Barranco
3) ESTEFANIA MATOS BATTLE
4) Kelly orizo llon o
5) Jonathan Sanchez
6) Salomon Jimenez
7) Liz Helena Gomez Rojas
8) Ana Cardena.
9) Juliano Jimenez
10) Angie P. Peña
11) Valentina Alonso
12) Freiler ví dal
15) Carlos Villalva
16) Margaret Castillo
17) RAUL NEGRONI (X NO)
18) Yomaira Amaya

Eliz Pinto.

Kelly orizo

Ana Cardena.

Angie Peña

Valentina Alonso.

Freiler ví

Carlos V.

TEMA: ELABORACIÓN DE PIZZAS FICHA: 2499191

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 10 DEL MES DE OCT. DEL AÑO 22

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Ana E Cardenas L	43801601								Ana E Cardenas L.
Kelly ariza	1082343939								Kelly ariza
Yesmora Arroyo	68285285								
Raul Retamoz	1082923045								
Luz Helena Gomez	1082871250								
Juliana Jimenez	1082863								
Eliz Pinto Correa	1123402226								Eliz Pinto Correa
Sheyla Fonseca	1065								
Yuleima Barranco	1083037114								
Angie P. Peña	1004945537								Angie Peña.
Valentina Alonso	1004								Valentina
Margareth Castillo	1082894112								

Jonathan Sanchez 1082835250 — Jonathan S.
ESTEFANIA MATOS BATTLE 1004369613
Carlos Manuel Villalba Barrio 1004348043 — Carlos Manuel
Salomon Jimene 1082490623 — Salomon Jimenez
Freiler Lider — Freiler Lid

Panadería 2499191 Cairo, 11/10/2022

5

1. Estefanía Matos Battle
2. Sheyla torregroza Torregroza
3. Yuleymma Barranco Yuleimma Barranco
4. Kelly oriza Kelly oriza
5. Angie Peña C. Angie P.
6. Carlos Manuel Villalba Barrios
7. Salomon Jimenez
8. Freila andres vides Freito
9. Jonathan Sanchez
10. Karina Rueda H. Karina Rueda.
11. Juana Jimenez
12. Ana cardena
13. Luz Helena Gomez Rojas

Ina B A 3

FICHA: 2499191

TEMA: PIZZAS BUTIFARRA, CHORIZO, CERVECERO

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 12 DEL MES DE 10 DEL AÑO 22

NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Kelly ariza	1.082893939		(H)						* Kelly ariza
Eliz Pinto C	1123482265		(H)						Eliz Pinto C
Yuleima Barranco	1083037114								
Juliana Jimenez	1092863757		(H)						
Valentina Alonso	1003[illegible]		(H)						Valentina
Estefania Matos Battle	1004369513			Aseo					
Sheyla Torregroza	1082819895								Sheyla Torregroza
Ana Cardena.	1136016071		(H)						Ana Cardena.
Jonathan Sanchez	1082855080								
Salomon Jimenez	1082[illegible]								
Wz H. Gomez R	1082871200								
Angie P. Peña	1004345537			Aseo 400					Angie Peña.

Sheyler torregroza
Freiler Vides
Xiomara Amaya Torres (H)
Carlos Villalba 1004348043
Margareth Castillo 1082841172
Raul Ramozo 1-0829304[illegible]

Xiomara Amaya Torres
Carlos V.

GD-F-007 V03

9

18/10/22 Tema: 2499791

1 Estefania Matos Battle ✓✓✓
2 Sheyla Torrejón ✓✓
3 Valentina Alonso ✓✓✓
4 Jonathan Sanchez ✓✓
5 Angie P. Peña ✓✓
6 Luz Helena G ✓✓✓
7 Juliana Jimenez. ✓✓
8 Karina Rueda H ✓✓✓
9 Freiler Vides ✓✓✓
10 Kelly Orta ✓✓
11 Carlos Manuel ✓✓✓
12 Liz P. ✓✓
13 Ana Cardena. ✓✓✓
14 Salomón Jimenez ✓✓
15 Raul Betancourt ✓✓
16 Yomara Amaya Flores ✓✓✓
17 Yuleima Barranco ✓✓

Sheyla Torrejón
Valentina
Jonathan
Angie Peña
Luz Helena.
Juliana J.
Karina R.
Freiler Vides.
Kelly Orta
Villalba Barrios
Liz Pinto
Ana Cardena
Salomón.
Raul Betancourt
Yuleima Barranco.

Gaira 19/10/22 FICHA: 24 99191 8

1	Xiomara Amaya	Xiomara Amaya
2		
3	Kelly oriza	Kelly oriza
4	Raul Betancourt	
5	Sheyla torregroza	Torregroza
6	Yuleima Barranco	Yuleima Barranco
7	Carlos Manuel	Vilma Barrios
8	salomon Jimenez	~~Sala~~
9	Ana Cordenas	Ana
10	Jonathan Sanchez	~~Jonathan~~
11	Valentina Alonso	Valentina alonso
12	Angie P. Peña	Angie Peña
13	Luz Helena Gomez	Luz Helena
13	Juliana Jimenez	Juliana J.
14	Stefannia Matto	Stefanny M.
15	Elis Pinto	Elis Pinto
1		

Gaira, 13 10 22

Elaboración Productos Almojábana y Panderos

FICHA: 2364102 (Jueves) 9

Nombre	Ficha	firma
Jorleydis Cuello	2364102	Jorleydis C.
Valentina Alonso	"	Valentina AG
Yorleydis Altamar	"	Yorleydis Altamar.
Luis Botto	"	
Jhonatan Favazzoni	"	
Cristian Fonseca	"	Cristian Fonseca
Yulreth de Avila	"	Yulreth de Avila
Yaidith Alvear	"	
Adriana Olivero	"	Adriana Olivero
Betsy Navarro	"	Betsy Navarro
Kramita Jimenez	"	Kramita J.S.
Michelena Bolaño	"	Michelena Bolaño.
Jose Gomez		
Oswaldo Pedraza	"	
Yamna Mamo	"	Yamna
Yiseth Villamil	"	Yiseth
Brayan	2364102	Brayan
Gabriela Rodrigo		

Panificación 6aim, 20-oct-22

Elaboración de galletas.

Kamila Jimenez
yulieth Avila
Michelena Bolaño
yanina Marino
Adriana diveros
betsy navarro
yiseth villamil
Ana Armenta
oswaldo Pedraza
yaidit Alvear
Josue gomez
Brayan Ceron
yurleydis Altamar
gabriela rodriguez
Loreidis cuello
Luis botto
Valentina Alonso
Cristian Fonseca

Kamila Jimenez SP.
yulieth de Avila
Michelena Bolaño
Yanina Marino
Adriana oliveros
Betsy Navarro.

Brayan Ceron D.
Yurleidis Altamar.

Valentina AC

10

FICHA. 2364102 (jueves)

ficha : 2448735

7 - oct - 22

	Nombres	CC.
1	Keiner Meriño Florez	T.: 1134330389
2	Jenifer Torrijos	1082978233
3	Laura Álvarez	1000273027
	Maria José Rojano	1082848609
	Gina Solano	1046015949
	Michel Soto M.	1044349979
	Yurleidis Pacheco	1128105845
	Luisa Diaz	1082851891
	Veronica Chamorro	1004486644
0	Johana Perez	1050551863
11	~~Michel Soto~~	
12	Shirley Herrera	
13	Stefany Mantilla	1193132309
14	Eliana Jimenez	1004382874.
15	Loren oviedo	1015996804
16	Kamila Lopez	1084727296.
17	Manuel gutierrez	1004463350
18	Deilis Gallieney	1082838964
19	Jose Luis Giraldo Meza	1082997754

Ficha : 2448735 14 - oct - 22

12

	Nombres	CC	
01	Gina Marquez	1102863130	
02	Keiner Meriño Florez	1134330389	
03	Jenifer torrijos	1082978 23	+2 ✓
4	Laura Alvarez	1000273027	+1 ✓
5	Maria Jose Rojano	1082848609	
06	Gina Solano	1046015949	+2 ✓
07	Michel Soto	1049344974	+2 ✓
08	~~Yuleinis~~	1122808022	+2 ✓
09	Stefany Mantilla	1193132309	+1 ✓
10	Luisa Diaz	1082852891	+1 ✓
11	Yurleidis Pacheco	1128105845	
12	Johana Perez	1050571863	+2 ✓
13	Veronica Chamorro	1004486644	+1 ✓
14	~~Michel Soto~~		
15	Loren oviedo	1015496804	+1 ✓
16	Elcana Jimenez	1004382874	
17	Coraima Torres	1.083.010.791	
18	Kamila Lopez	1084727296	
19	Jeydi Imbrith	1082978750	+2 ✓
20	Manuel gutierrez	1004463350	+1 ✓
21	Juan Carlos Rodrigoes	1004364735	
22	Jose Luis Giraldo Meza	1082997754	+2 ✓
23	Deilis Gutierrez	1082838964	+1 ✓
24	Greilis Buenaber	1004348171	+1 ✓

22 paquetes X 2