PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Florencia Caqueta, 16 de Dicimebre del 2022.

Ingeniero
CESAR FERNANDO MARLES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3867654
Coordinador de Académico
Formacion Profesional Integral
Cuidad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2022.
Referencia: No. CO1.PCCNTR.3867654 del año 2022.

GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.644.776 de Florencia Caqueta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion Profesional como Instructor en el área de Panaderia y Reposteria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se Fija como valor total para el contrato la suma de **DIECIOCHO MILLONES SETECIENTOS VEINTITRÉS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 18.723.333).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro pagos iguales por los meses de Agosto a Noviembre del año 2022 por valor de **CUATRO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($4.100.000)** cada uno, b) último pago correspondiente al mes de diciembre del año 2022 por valor de **DOS MILLONES TRESCIENTOS VEINTITRÉS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.323.333).**

"DEBIDO A QUE LA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS BAJO LAS CUALES SE FORMALIZO LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO SURGIÓ EL 03 DE AGOSTO DE 2022, ESTE INICIA A PARTIR DE LA FECHA GENERANDO UN CAMBIO EN EL VALOR DEL PRIMER PAGO ASÍ: TRES MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($3.963.333). POR LO TANTO, QUEDA UN SALDO A REVERSAR A FAVOR DEL SENA DE CIENTO TREINTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($136.667) EN LA LIQUIDACIÓN AL FINALIZAR EL CONTRATO."

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral titulada y/o complementaria modalidad presencial, en el área Procesos de Panadería en los programas regular de acuerdo con su perfil profesional desarrollando las competencias definidas en los programas de formación y la programación establecida por el Centro Tecnológico de la Amazonia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1.Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 2498819 • **Programa Formacion:** COCINA • **Fecha de inicio de la ficha:** 31 de Diciembre de 2021. • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 17 de Diciembre de 2022. • **Código del programa de formación:** • **No. de aprendices matriculados:** 21 • **No. de aprendices en formación:** 14 • **Código de proyecto:** 1786532 • **Codigo del Programa Sofia:** 635503 • **Nombre de proyecto:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: • aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. • aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la • controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos • desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo. • Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. • Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de	1.1 Reporte de tiempo Act. Apoyo a la formación, correspondiente al mes Julio de 2022. 1.2. link Ubicación del portafolio de evidencias: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/cerf_marles_sena_edu_co/Documents/ortafolio%20Evidencias%20Instructor%20Contratistas_2022/Coordinaci%C%B3n%20CESAR%20FERNANDO%20MRLES/AGRICOLA/GEREMIAS%20TIRAD%20URQUINA/6.%20JULIO?csf=1&w=1&e=3Yx1Lm 1.3 pantallazo portafolio del instructor en el drive de cada ficha, con sus respectivas evidencias de las secciones formativas orientadas virtualmente. (Imagenes de las plataformas y medios tecnológicos utilizados). 1.4. Listado de Asistencia

		acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. • generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. • Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. • interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por • manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico RESULTADOS DE APRENDIZAJE • realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. • Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. • Resultado de Aprendizaje de la Inducción • resultados de aprendizaje etapa practica • aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión **Horas Programadas:** 16 **Horas ejecutadas Diciembre:** 16 **Horas Faltantes:** 0 **Días de la Formación:** SABADO 10-17 DE 6:00 AM A 02:00 PM	

		• **Ficha:** 2613983 • **Programa Formacion:** PANADERIA • **Fecha de inicio de la ficha:** 06 de Octubre de 2022. • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 06 de Octubre de 2022. • **Código del programa de formación:** • **No. de aprendices matriculados:** 25 • **No. de aprendices en formación:** 11 • **Código de proyecto:** 1786532 • **Codigo del Programa Sofia:** 635503 • **Nombre de proyecto:** APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: • aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. • aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la • controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos • desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo. • Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. • Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz. • generar hábitos saludables de vida mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. • Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos	

		productivo y social. • interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por • manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico RESULTADOS DE APRENDIZAJE • realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. • Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. • Resultado de Aprendizaje de la Inducción • resultados de aprendizaje etapa practica • aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión **Horas Programadas:** 60 **Horas ejecutadas Diciembre:** 60 **Horas Faltantes:** 0 **Días de la Formación:** LUNES 5-12 MARTES 6-13 MIERCOLES 14 JUEVES 15 VIERNES 9-16 DE 14-22	

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc)	**1.** para la **Ficha:** 2498819 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: • **Número de aprendices matriculados:** 21 • **Número de aprendices en formación:** 14 b. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. c. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. **2.** para la **Ficha:** 2613983 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, asi: • **Número de aprendices matriculados:** 25 • **Número de aprendices en formación: 11** a. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. b. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.	1. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus. 2. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus.
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al	A la fecha no he sido asignado para ingreso de aprendices a los programas de formaciones asignados.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.

	programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando Ejecute Formación Complementaria.		
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para este mes no fui asignado por coordinación academica para realizar esta actividad contratual.	Formato Planeación, Seguimiento y Evaluación Etapa Productiva
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para este mes no fui asignado por coordinación academica para realizar esta actividad contratual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

	formación del área temática objeto del contrato		
7	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.	No se programo reuniones, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones por parte del Centro de Formacion durante este mes.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En el presente mes no me asignaron bienes ni elementos para el complimiento del objeto del contrato.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes. Se Anexa pantallazo.
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Formato “GTH-F-062 V.09” Formato para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.	Cuenta de cobro: (planilla si contratista, seguridad social, informe de ejecución contractual. Pantallazo de los correos electrónicos enviados a coordinación académica con los formatos solicitados.

11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	No he aplicado a la Certificación de la norma de Competencia “Orientar formación profesional de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” ya que no hay convocatorias abiertas a la fecha. Me encuentro presto a inscribirme en el momento en que se habilite convocatoria.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	Cumplo a cabalidad con el código de integridad de la entidad. SENA	Reposa en el portafolio de Evidencias del instructor y en la plataforma sofia plus.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No se realización formaciones.	No existe evidencia alguna.

14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato	Cumpli con el pago de estampilla en el para la legalizacion.	Se adjunta estampilla
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

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 la Planilla No. 8622252179 del operador ASOPAGOS en Linea correspondiente al mes de Diciembre del 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ Decreto Ley Antitrámites”).

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI__X_NO___ he suscrito otro u otros contratos con entidade(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,



GEREMIAS TIRADO URQUINA
C.C. No. 17.644.776 de Florencia
Contratista

Recibí a satisfacción:

Ingeniero
CESAR FERNANDO MARLES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3867654
Coordinador de Académico
Formacion Profesional Integral
Cuidad

OBLIGACIÓN 1:

1.1. REGISTRO DE TIEMPOS (COORDINACIÓN ACADÉMICA INFORMARA LA ASIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CARGUE DE HORAS ADICIONALES) CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE DE 2022.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/12/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2613983 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2498819 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	76,00

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

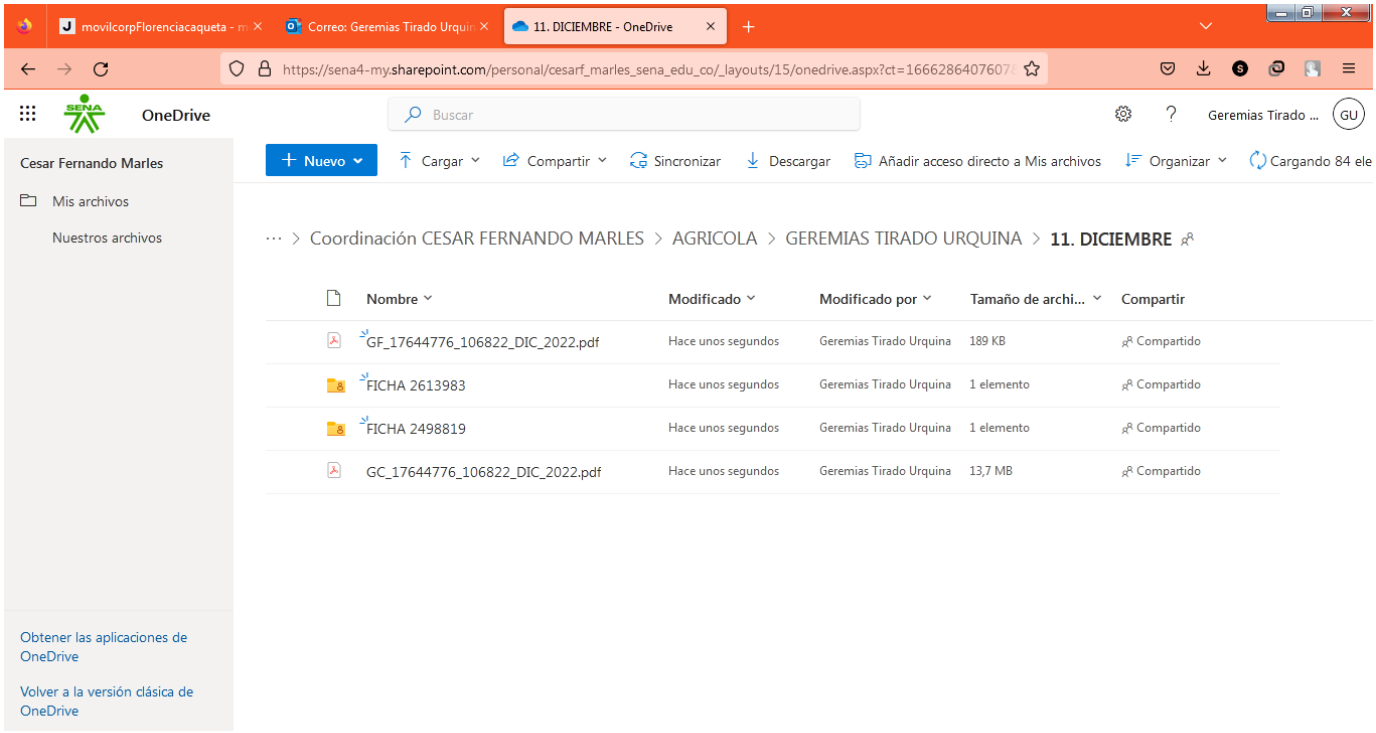
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

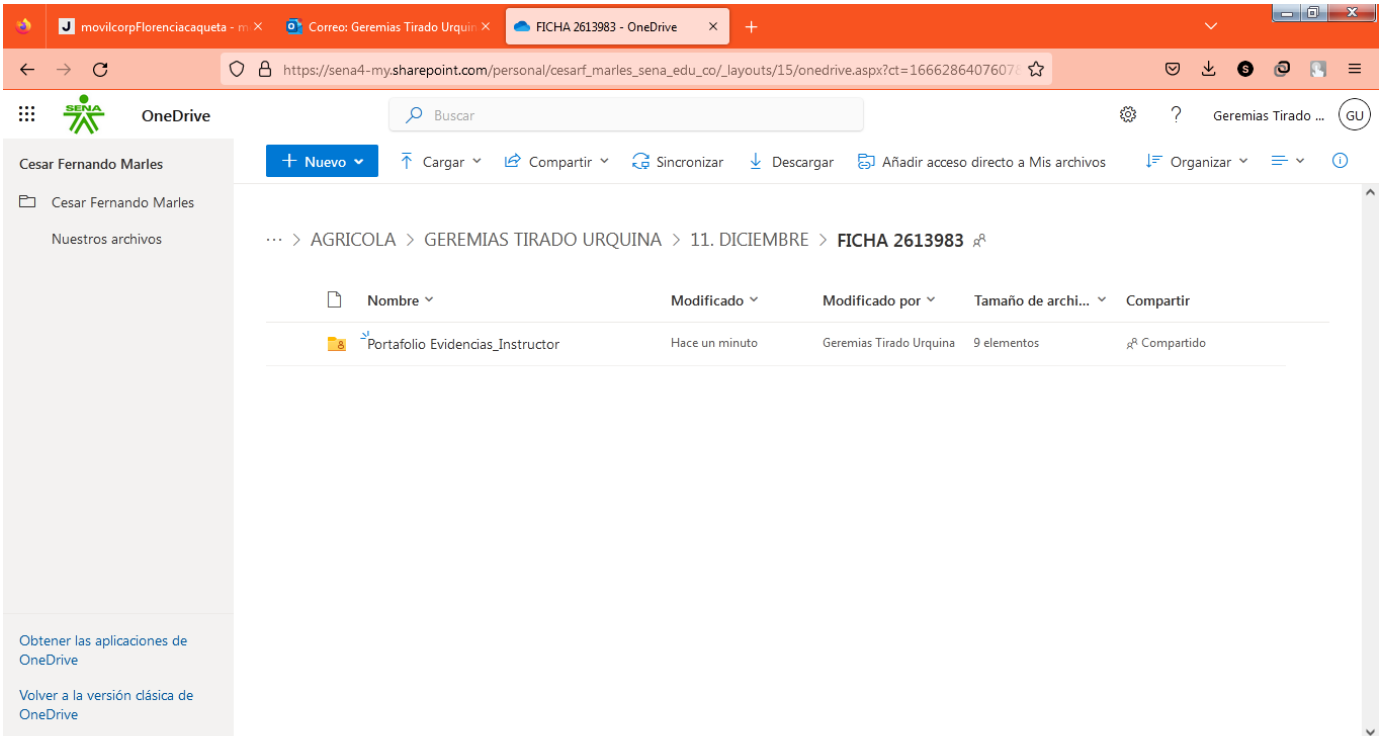
INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

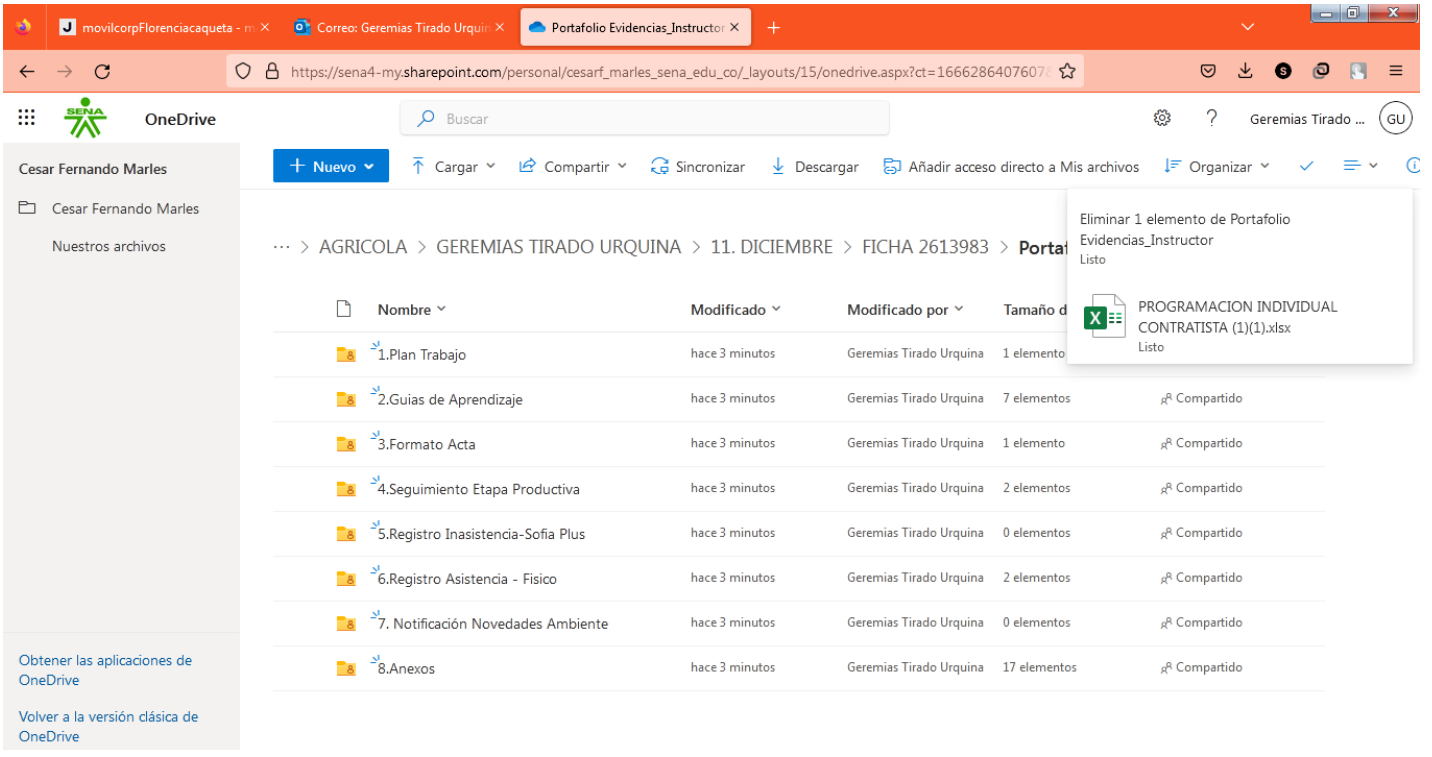
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

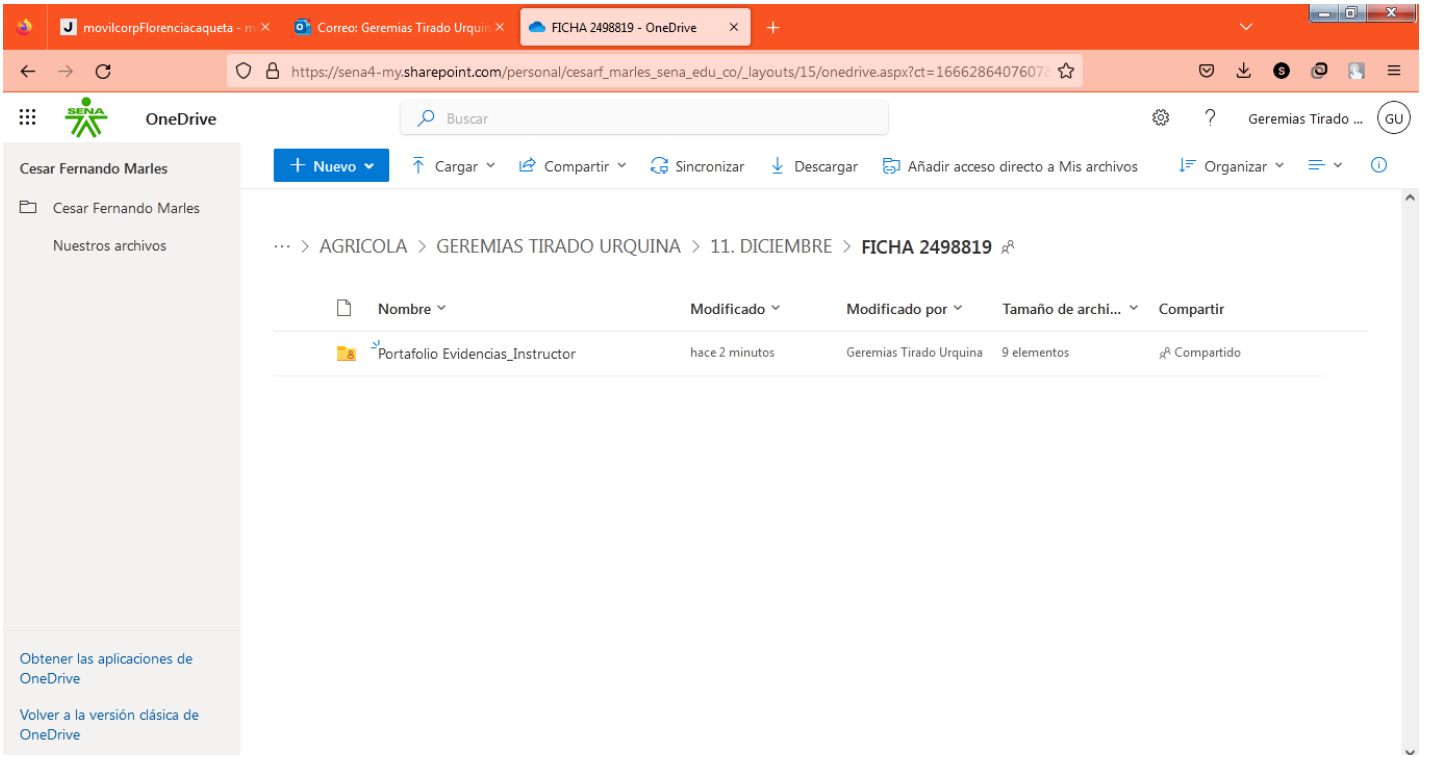
• **OBLIGACIÓN**
1.
1.2. Link ubicación Portafolio de evidencias.
https://drive.google.com/drive/folders/1DCNZM0LfBRpM5CjqlBFkCd8hNCKcFJGR

• **OBLIGACIÓN 1.**
1.3. Link ubicación Portafolio de evidencias.
PANTALLAZOS DRIVE - Portafolio del Instructor de coordinación académica.






movilcorpFlorenciacaqueta -
Correo: Geremias Tirado Urquin
Portafolio Evidencias_Instructor
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1666286407607
OneDrive
Buscar
Geremias Tirado ...
GU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Sincronizar
Descargar
Añadir acceso directo a Mis archivos
Organizar
Eliminar 1 elemento de Portafolio Evidencias_Instructor
Listo
PROGRAMACION INDIVIDUAL CONTRATISTA (1)(1).xlsx
Listo
AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 11. DICIEMBRE > FICHA 2613983 > Portaf
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño d
1.Plan Trabajo hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 1 elemento
2.Guias de Aprendizaje hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 7 elementos Compartido
3.Formato Acta hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 1 elemento Compartido
4.Seguimiento Etapa Productiva hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 2 elementos Compartido
5.Registro Inasistencia-Sofia Plus hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 0 elementos Compartido
6.Registro Asistencia - Fisico hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 2 elementos Compartido
7. Notificación Novedades Ambiente hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 0 elementos Compartido
8.Anexos hace 3 minutos Geremias Tirado Urquina 17 elementos Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive


movilcorpFlorenciacaqueta -
Correo: Geremias Tirado Urquin
FICHA 2498819 - OneDrive
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/cesarf_marles_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1666286407607
OneDrive
Buscar
Geremias Tirado ...
GU
Cesar Fernando Marles
Cesar Fernando Marles
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Sincronizar
Descargar
Añadir acceso directo a Mis archivos
Organizar
AGRICOLA > GEREMIAS TIRADO URQUINA > 11. DICIEMBRE > FICHA 2498819
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
Portafolio Evidencias_Instructor hace 2 minutos Geremias Tirado Urquina 9 elementos Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive

EVIDENCIA PLANILLA ASISTENCIA

Y REGISTRO FOTOGRAFICO

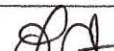
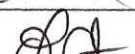
Pantallazos evidencias de las sesiones formativas .

- ✓ **Ficha: 2613983 - 2498819**

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732-
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 2 AL 3 DE SEPTIEMBRE 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	OTALARA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
2	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
3	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
4	LOZADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
5	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487					Yesenia M	Yesenia M
6	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121					OSOM	OSOM
7	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
8	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	406113621						
9	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						
10	LEITON TORRES	ANA ELENA	26617662						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 2 AL 3 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966						
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZON	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOS	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHRGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOS	LEYDY JOHANA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOS ZAMBRA<NO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732-
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 5 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
1	OTALARA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
2	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
3	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
4	LOZADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
5	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487	Yesenia M	Yesenia M			Yesenia M	Yesenia M
6	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
7	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
8	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	406113621						
9	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						
10	LEITON TORRES	ANA ELENA	26617662						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 5 AL 10 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 02-09-2022	Sábado 03-09-2022
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966						
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZON	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOS	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHRGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOS	LEYDY JOHANA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOS ZAMBRA<NO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732-
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 12 AL 17 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
1	OTALARA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
2	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
3	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
4	LOZADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
5	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487	Yesenia M	Yesenia M				
6	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
7	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
8	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	406113621						
9	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						
10	LEITON TORRES	ANA ELENA	26617662						

Regional Caquetá

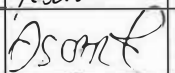
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 12 AL 17 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 02-09-2022	Sábado 03-09-2022
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966						
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZON	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOS	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHRGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOS	LEYDY JOHANA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOS ZAMBRA<NO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732-
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 19 AL 22 DE SEPTIEMBRE 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	OTALARA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
2	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
3	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
4	LOZADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
5	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487						
6	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
7	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
8	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	406113621						
9	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						
10	LEITON TORRES	ANA ELENA	26617662						

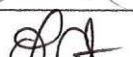
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 19 AL 22 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 02-09-2022	Sábado 03-09-2022
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966						
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZON	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOS	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHRGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOS	LEYDY JOHANA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOS ZAMBRA<NO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2551732-
Competencia:	Elaborar Alimentos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente	**Código: 2486541**	**Horas: 02:00 pm a 06:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad organizar materias primas, equipos, utensilios y área de trabajo para la producción de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normatividad vigente		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar:**	**Ambiente:**
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	OTALARA BARRERO	DIEGO HERNANDO	1117498627						
2	ZULUAGA GUZMAN	TATIANA VANESSA	1015445479						
3	CAMARA	ELIZABETH	1116914139						
4	LOZADA GARZON	MARIA ADIELA	1192799876						
5	MOREA TOLEDO	LUZ MARINA	40763487		Yesenia M				
6	MARTINEZ AGUIRRE	YESENIA	1117532121						
7	LOPEZ ACEVEDO	OSCAR JAIRO	96331347						
8	CASTRO AVILA	LEDYS MARIENNY	406113621						
9	ANACONA MORA	DUWAR FELIPE	1118020478						
10	LEITON TORRES	ANA ELENA	26617662						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes 02-09-2022	Sábado 03-09-2022
11	ROZO CAÑON	ALEX MARTIN	1024471810						
12	CASTAÑEDA PULIDO	HAROLD ROJEIRO	1117545966						
13	DIAZ DIAZ	DIANA DEL PILAR	36311699						
14	LEIVA GARZON	CRISTIAN CAMILO	1006507131						
15	LOPEZ MUÑOS	LUIS CARLOS	6801658						
16	GIRALDO DUARTE	YUDITHZA JHRGELY	1118028268						
17	ORDOÑEZ VELEZ	CARLOS ANDRES	1016074488						
18	PARRA CUBILLOS	GERMAN ANDRES	1117528599						
19	BERMEO TOVAR	CRISTIAN JULIAN	1006537821						
20	MORA MUÑOS	LEYDY JOHANA	1117487081						
21	HERNANDEZ CASTAÑEDA	DANIEL MAURICIO	1023017692						
22	MUÑOS ZAMBRA<NO	DAIRO	1117542783						
23	BONILLA COMETA	JOSE IVAN	6801596						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2531024
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código: 961520**	**Horas: 07:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC HELICONIAS
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 1 AL 2 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
01	LIMA MARMOL	JAILER	12645106				Jailer	Jailer	
02	OROZCO JARABA	RIGOBERTO ANTONIO	70527205						
03	HENAO CARMONA	JOSE CENON	4520226						
04	CAMPO SAURITH	MOISES RAMIRO	17977276						
05	GARCIA GAVIRIA	YADILTON	1088246052						
06	RUIZ DUQUE	WILLIAM	93293898						
07	PALTA BRAVO	FREIDER	1026582239						
08	MADRID LUGO	JESINTON EDUARDO	1193131228						
09	CALDERON CAMACHO	JOSE ALEJANDRO	1024547668						
10	GUTIERREZ OROZCO	YEISON	1117501920						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 1 AL 2 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROSERO	OVIDIO	16602765						
12	ORTEGA GAVIRIA	JOSE ALEXANDER	80159345						
13	GUTIERREZ JIMENEZ	JENFRY MANUEL	72275582						
14	CHAPARRO VELANDIA	DEIVIS	10773491				DEIVIS	DEIVIS	
15	BERMUDEZ CALDERON	LUIS FERNANDO	16849950						
16	RODRIGUEZ ARANGUREN	JHON JAIRO	1121852839						
17	VASQUEZ	JONATHAN	1088243027						
18	ROMERO RANGEL	KEILER JOSE	1010104430						
19	CAÑON ORTIZ	DARWIN DAVID	1031163572						
20	ORDOÑEZ TORRES	SERGIO ALEJANDRO	1117555333						
21	CASTRO VELANDIA	OMAR SEBASTIAN	1023940691						
22	SOTO RADA	JEEFERSON ALVEIRO	1014250379						
23	DG. CORTEZ LOZANO	CRISTIAN FERNANDO	1075262712						
24	DG. GUALY DEVIA	CRISTIAN FABIAN	1117502485						
25	VILLEGAS BARRERA	ROBINSON DAMIAN	1117497910				ROBINSON	ROBINSON	
26	CHAVERRA	EVERT FERNEY	71947189						
27	LOPEZ LOPEZ	EDWIN	1059361228						
28	CANTILLO CAMARGO	JOSE	1128198200						
29	GIL DIAZ	CARLOS	19468538						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2531024
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código: 961520**	**Horas: 07:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC HELICONIAS
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 7 AL 9 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
01	LIMA MARMOL	JAILER	12645106			Jailer	Jailer	Jailer	
02	OROZCO JARABA	RIGOBERTO ANTONIO	70527205						
03	HENAO CARMONA	JOSE CENON	4520226						
04	CAMPO SAURITH	MOISES RAMIRO	17977276						
05	GARCIA GAVIRIA	YADILTON	1088246052						
06	RUIZ DUQUE	WILLIAM	93293898						
07	PALTA BRAVO	FREIDER	1026582239						
08	MADRID LUGO	JESINTON EDUARDO	1193131228						
09	CALDERON CAMACHO	JOSE ALEJANDRO	1024547668						
10	GUTIERREZ OROZCO	YEISON	1117501920						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 7 AL 9 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROSERO	OVIDIO	16602765						
12	ORTEGA GAVIRIA	JOSE ALEXANDER	80159345						
13	GUTIERREZ JIMENEZ	JENFRY MANUEL	72275582						
14	CHAPARRO VELANDIA	DEIVIS	10773491						
15	BERMUDEZ CALDERON	LUIS FERNANDO	16849950						
16	RODRIGUEZ ARANGUREN	JHON JAIRO	1121852839						
17	VASQUEZ	JONATHAN	1088243027						
18	ROMERO RANGEL	KEILER JOSE	1010104430						
19	CAÑON ORTIZ	DARWIN DAVID	1031163572						
20	ORDOÑEZ TORRES	SERGIO ALEJANDRO	1117555333						
21	CASTRO VELANDIA	OMAR SEBASTIAN	1023940691						
22	SOTO RADA	JEEFERSON ALVEIRO	1014250379						
23	DG. CORTEZ LOZANO	CRISTIAN FERNANDO	1075262712						
24	DG. GUALY DEVIA	CRISTIAN FABIAN	1117502485						
25	VILLEGAS BARRERA	ROBINSON DAMIAN	1117497910						
26	CHAVERRA	EVERT FERNEY	71947189						
27	LOPEZ LOPEZ	EDWIN	1059361228						
28	CANTILLO CAMARGO	JOSE	1128198200						
29	GIL DIAZ	CARLOS	19468538						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	2531024
Competencia:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**Código: 961520**	**Horas: 07:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC HELICONIAS
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 14 AL 15 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
01	LIMA MARMOL	JAILER	12645106			Jailer	Jailer	Jailer	
02	OROZCO JARABA	RIGOBERTO ANTONIO	70527205						
03	HENAO CARMONA	JOSE CENON	4520226						
04	CAMPO SAURITH	MOISES RAMIRO	17977276						
05	GARCIA GAVIRIA	YADILTON	1088246052						
06	RUIZ DUQUE	WILLIAM	93293898						
07	PALTA BRAVO	FREIDER	1026582239						
08	MADRID LUGO	JESINTON EDUARDO	1193131228						
09	CALDERON CAMACHO	JOSE ALEJANDRO	1024547668						
10	GUTIERREZ OROZCO	YEISON	1117501920						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 14 AL 15 DE SEPTIEMBRE 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
11	ROSERO	OVIDIO	16602765						
12	ORTEGA GAVIRIA	JOSE ALEXANDER	80159345						
13	GUTIERREZ JIMENEZ	JENFRY MANUEL	72275582						
14	CHAPARRO VELANDIA	DEIVIS	10773491			DEIVIS	DEIVIS		
15	BERMUDEZ CALDERON	LUIS FERNANDO	16849950						
16	RODRIGUEZ ARANGUREN	JHON JAIRO	1121852839						
17	VASQUEZ	JONATHAN	1088243027						
18	ROMERO RANGEL	KEILER JOSE	1010104430						
19	CAÑON ORTIZ	DARWIN DAVID	1031163572						
20	ORDOÑEZ TORRES	SERGIO ALEJANDRO	1117555333						
21	CASTRO VELANDIA	OMAR SEBASTIAN	1023940691						
22	SOTO RADA	JEEFERSON ALVEIRO	1014250379						
23	DG. CORTEZ LOZANO	CRISTIAN FERNANDO	1075262712						
24	DG. GUALY DEVIA	CRISTIAN FABIAN	1117502485						
25	VILLEGAS BARRERA	ROBINSON DAMIAN	1117497910			ROBINSON	ROBINSON		
26	CHAVERRA	EVERT FERNEY	71947189						
27	LOPEZ LOPEZ	EDWIN	1059361228						
28	CANTILLO CAMARGO	JOSE	1128198200						
29	GIL DIAZ	CARLOS	19468538						

Regional Caquetá	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2498819
Competencia:	**REALIZAR PREPARACIONES DE BASE PANADERIA Y REPOSTERIA DE COMEDOR SEGÚN TECNICAS DE ORDEN DE PRODUCCION NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**	**Código:** 240201530	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente**: 102
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE- 2022 *FIRMA APRENDIZ*					
				Lunes	*Martes 06/09/2022*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado*
01	GUACA MARTINEZ	BRAHIAN STIVEN	1117553483		Brahian G.				
02	MURCIA HOYOS	YESSICA TATIANA	1117548483						
03	SANCHEZ CALDERON	CHRISTIAN MAURICIO	1006512414						
04	TIMANA ROMERO	DIEGO ALEJANDRO	1006537799						
05	QUIROZ URREGO	ELKIN CAMILO	1117554252						
06	PERAFAN CRUZ	JHONATTAN DANIEL ALEJANDRO	1032508582						
07	RAMOS LOSADA	JUAN DAVID	1117551102						
08	NARVAEZ RAMIREZ	JUAN DIEGO	1117484816						
09	NUÑEZ PARRA	KEVIN GIUSEPPE	1006049431						
10	VELASCO PUYO	MELANY ALEJANDRA	TI - 1064426828						
11	GASCA MARTINEZ	NELSON ENRIQUE	1117508402						

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 270

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE - 2022 FIRMA APRENDIZ					
					06/09/2022				
12	PERDOMO TORRES	CESAR EUCEVIO	1010052788						
13	VELAZQUEZ CASTAÑO	JHORMAN DAVID	TI - 1137624059						
14	POLANIA VILLEGAS	LUIS ALEXANDER	TI - 1118362750						
15	OVIEDO SANCHEZ	LUZ MARINA	1006813368						
16	CERON MONTEALEGRE	NELSON DAVID	TI - 1117487310						
17	CORDOBA RIVAS	JOHAN CAMILO	1006513206						

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2498819
Competencia:	**REALIZAR PREPARACIONES DE BASE PANADERIA Y REPOSTERIA DE COMEDOR SEGÚN TECNICAS DE ORDEN DE PRODUCCION NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**	**Código:** 240201530	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente**: 102
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE- 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 12/09/2022	*Martes 13/09/2022*	*Miércoles 14/09/2022*	*Jueves 15/09/2022*	*Viernes 16/09/2022*	*Sábado*
01	GUACA MARTINEZ	BRAHIAN STIVEN	1117553483	Brahian G.	Brahian G.				
02	MURCIA HOYOS	YESSICA TATIANA	1117548483	—	tatiana				
03	SANCHEZ CALDERON	CHRISTIAN MAURICIO	1006512414						
04	TIMANA ROMERO	DIEGO ALEJANDRO	1006537799	Diego A. Timana	Diego A. Timana				
05	QUIROZ URREGO	ELKIN CAMILO	1117554252	—					
06	PERAFAN CRUZ	JHONATTAN DANIEL ALEJANDRO	1032508582	—	Alejandro Perafan.				
07	RAMOS LOSADA	JUAN DAVID	1117551102						
08	NARVAEZ RAMIREZ	JUAN DIEGO	1117484816						
09	NUÑEZ PARRA	KEVIN GIUSEPPE	1006049431						
10	VELASCO PUYO	MELANY ALEJANDRA	TI - 1064426828	Melany Velasco	Melany Velasco				
11	GASCA MARTINEZ	NELSON ENRIQUE	1117508402	Nelson Enrique	Nelson Enrique				

Ministerio de Trabajo

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95

www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 270

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE - 2022					
				FIRMA APRENDIZ					
				12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022	
12	PERDOMO TORRES	CESAR EUCEVIO	1010052788						
13	VELAZQUEZ CASTAÑO	JHORMAN DAVID	TI - 1137624059						
14	POLANIA VILLEGAS	LUIS ALEXANDER	TI - 1118362750						
15	OVIEDO SANCHEZ	LUZ MARINA	1006813368						
16	CERON MONTEALEGRE	NELSON DAVID	TI - 1117487310						
17	CORDOBA RIVAS	JOHAN CAMILO	1006513206						

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2498819
Competencia:	**REALIZAR PREPARACIONES DE BASE PANADERIA Y REPOSTERIA DE COMEDOR SEGÚN TECNICAS DE ORDEN DE PRODUCCION NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE**	**Código:** 240201530	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente**: 102
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE- 2022 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 26/09/2022	*Martes 27/09/2022*	*Miércoles 28/09/2022*	*Jueves 29/09/2022*	*Viernes 30/09/2022*	*Sábado*
01	GUACA MARTINEZ	BRAHIAN STIVEN	1117553483						
02	MURCIA HOYOS	YESSICA TATIANA	1117548483						
03	SANCHEZ CALDERON	CHRISTIAN MAURICIO	1006512414						
04	TIMANA ROMERO	DIEGO ALEJANDRO	1006537799						
05	QUIROZ URREGO	ELKIN CAMILO	1117554252						
06	PERAFAN CRUZ	JHONATTAN DANIEL ALEJANDRO	1032508582						
07	RAMOS LOSADA	JUAN DAVID	1117551102						
08	NARVAEZ RAMIREZ	JUAN DIEGO	1117484816						
09	NUÑEZ PARRA	KEVIN GIUSEPPE	1006049431						
10	VELASCO PUYO	MELANY ALEJANDRA	TI - 1064426828						
11	GASCA MARTINEZ	NELSON ENRIQUE	1117508402						

CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95

www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 270

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 05 AL 09 DE SEPTIEMBRE - 2022 FIRMA APRENDIZ					
				26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022	
12	PERDOMO TORRES	CESAR EUCEVIO	1010052788						
13	VELAZQUEZ CASTAÑO	JHORMAN DAVID	TI - 1137624059						
14	POLANIA VILLEGAS	LUIS ALEXANDER	TI - 1118362750						
15	OVIEDO SANCHEZ	LUZ MARINA	1006813368						
16	CERON MONTEALEGRE	NELSON DAVID	TI - 1117487310						
17	CORDOBA RIVAS	JOHAN CAMILO	1006513206						

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

ANEXOS

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA identificado(a) con CC. 17644776 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 15 de Diciembre de 2022 a las 18:24:20

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

ESTUDIO DE ANÁLISIS DE CONFLICTO DE INTERESES

con el fin que integre los soportes requeridos para el contrato de prestación de servicios CO1.PCCNTR.3328923, se deja constancia que se verificó a través del portal https://portal.paco.gov.co/, que el contratista GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con cedula de ciudadanía No 17.644.776, ha suscrito otro contrato con entidad del Estado el cual se encuentra en ejecución durante el periodo objeto de cobro (Diciembre de 2022) como se detalla a continuación:

- ✓ ENTIDAD: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
- ✓ OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZON
- ✓ Fecha de inicio: 22/03/2022
- ✓ Fecha fin: 31/12/2022
- ✓ ENLACE SECOP II: https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.8480415

La anterior revisión se hace con fundamento en lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, cuyo fin es identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgo 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.

Conforme lo anterior, se analizó si el contratista se encuentra incurso en causales de conflicto de intereses, inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución Política de Colombia, así como las de los artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, los de las Leyes 734 de 2002, Ley 1972 de 2019, 1474 de 2011 y los del Decreto Ley 019 de 2012, y las demás que hayan sido constituidas en la ley.

Se deja constancia que, una vez efectuado el análisis, se concluye que el contratista no se encuentra **incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad o conflicto de intereses por tener relación contractual con las entidades anteriormente señaladas y que afecten la relación contractual suscrita con el SENA, de igual forma no se afecta la capacidad para ejecutar múltiples contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión**.

Atentamente,

Cesar Fernando Marles Rodriguez
C.C 17.644.079
Supervisor del contrato

Danny López Segura
C.C 7.713.400
Ordenador del gasto

Proyectó: Erik Jhohanna Yáñez Zuleta
Apoyo a supervisión