SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
PROCESO EJECUCION DE LA FORMACION
CONTROL Y SEGUIMIENTO FUERA DEL CENTRO

INSTRUCTOR: Luz Dary Iborjuen Marquez.		CEDULA:	31.961.128
PERIODO: Noviembre		CENTRO:	Comercio y Turismo

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD			LUGAR DE EJECUCIÓN	HORA		FECHA			FIRMA REPRESENTANTE EMPRESA
No. DE ORDEN	PROGRAMA DE FORMACION TITULADA O COMPLEMENTARIA	OTRAS (*)		ENTRADA	SALIDA	DD	MM	AA	UNA VEZ CUMPLIDA LA ACCIÓN
01	Técnico en Cocina		Restaurante HORED	11 00am	1:00 pm	16	11	2023	Gloria Yeine Arrohave
02	Técnico en Cocina		CASA EMAUS. CAPUCHINAS	12:00 m	2:00 pm	17	11	2023	
03	Técnico en Servicio Restaurante y Bar.		Club Campestre	2:00 pm	4:00pm	17	11	2023	x
04	Técnico en Servicio Restaurante y Bar.		Soledén	4:00pm	6:00pm	17	11	2023	x
05	Técnico en Servicio Restaurante y Bar.		DIANCO	4:00 pm	6:00 pm	22	11	2023	
06	Técnico en Cocina.		Frutería la Poderosa	11:00am	1:00 pm	28	11	2023	
07	Técnico en Servicio Restaurante y Bar.		Urbon pizzerin	2:00 pm	4:00 pm	28	11	2023	x Daniela Loaiza
08	Técnico en Cocina		Picantería	4:00 pm	6:00 pm	28	11	2023	

OBSERVACIONES:	PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN ETAPA PRODUCTIVA
OTRAS ACTIVIDADES (*)	

VoBo COORDINADOR ACADEMICO