



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 18 de julio del 2024

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. . **CO1.PCCNTR.5877693**

Cargo del supervisor Cordinador visional

Dependencia Regional Córdoba

Ciudad Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Julio del 2024

Referencia: Referencia: No 5877693 del año 2024

ALBA MARINA AGAMEZ PAYAREZ identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.990.616 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Julio

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$34.655.450) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera, a) Un pago en el mes de Febrero por DOS MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE (2.079.327) y nueve (9) pagos iguales por el mes Marzo a noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$3.465.545).



Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros

No. 09172623431 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente pago. El (la) CONTRATISTA debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Sera hasta el 30 de noviembre del 2024

OBJETO: (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

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

Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19	Se planeo y ejecuta la formación en el curso de procesos básicos de pastelería en la ficha:3025457 en planeta rica y la ficha 3030772 en monteria	Lista de asistencia. Fotografías. Listados de matrículas.
2	Colaborar con la elaboración de la	Se elaboro guía de aprendizaje	Guía de aprendizaje.



	planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados		
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica	Sofia plus en mantenimiento
4	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No hubo novedades	
5	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Documentos diligenciados de acuerdo a lo publicado en la plataforma siga	Administración Educativa
6	. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	NO APLICA	NO APLICA
7	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos	Se registraron y cargaron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los alineamientos	Proceso verificado en el aplicativo secop II



		establecidos en el contrato.	
8	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se ha presentado	Cuando aplique
9	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía	No se han presentado inconsistencia, hasta el momento	Cuando aplique
10	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizaron charlas de capacitación con el líder del programa. Con el fin de impartir formación segura. Siguiendo los lineamientos de protocolo de bioseguridad, además de realizar la certificación de inducción de SST en la plataforma si contratista.	Evidencias fotográficas y certificado firmado proveniente de la plataforma si contratista.
11	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se impartirá formación presencial con medidas de bioseguridad, acordados entre:supervisor-Lider_Instructor	Cursos creados en Sofia Plus. Fotografías de la formación presencial.



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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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.495959841 expedida por Bancolombia, correspondiente al mes de junio del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



ALBA AGAMEZ PAYAREZ
Contratista

C.C. No. 34990616.

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

Supervisor(a) Contrato. CO1.PCCNTR.5877693 DEL 2024

Cordinador Académico

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



**CARACTERIZACION DE LA FORMACION**

F006-007-25 / Versión 01

Proceso: Administración educativa

Procedimiento: Matricula

3030772**2077147**

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 63520062 VERSION 1 SECTOR: _____

CONVENIO: ALCALDIA- MONTERIA

PROGRAMA ESPECIAL: VICTIMAS 15

FECHA: INICIO :19/7/2024 TERMINACIÓN 6/08/2024 TOTAL HORAS: 100

Nº APRENDICES 30 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO				
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE			HORAS (24 horas)
				INICIO FIN
LUNES	22,29 DE JULIO Y 5 DE AGOSTO DEL 2024			7:00 15:00
MARTES	23 Y 30 DE JULIO Y 6 DE AGOSTO DEL 2024			7:00 15:00
MIERCOLES	24 Y 31 DE JULIO DEL 2024			7:00 15:00
JUEVES	25 DE JULIO Y 1 DE AGOSTO DEL 2024			7:00 15:00
VIERNES	18 Y 26 DE JULIO DEL 2024			7:00 15:00
VIERNES	2 DE AGOSTO DEL 2024			7:00 11:00
DOMINGO				
FESTIVO *				

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **ALBA MARINA AGAMEZ PAYAREZ** CC: 34990616 TELEFONO: 3008913202

EMAIL: albagamez23@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **SENA- ALCALDIA MONTERIA**

NIT Nº _____ TELEFONO _____ FAX: _____

DIRECCION: _____ APARTADO: _____ E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____ No DE EMPLEADOS: _____

ACTIVIDAD ECONOMICA: _____ DPTO: _____ MUNICIPIO: MONTERIA GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADEMICO

FECHA DE ENTREGA

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
Procesos básicos de panadería

- **Código del Programa de Formación:** 63520062
- **Competencia:**
ELABORAR ALIMENTO DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - **LA FORMACION ESTA ENCAMINADA A QUE SE DESARROLLEN TODAS LAS COMPETENCIA DE MANIPULACION DE ALIEMTOS Y LOS PRODUCTOS DE PANADERIA, TODO EL PROGRAMA SE DESARROLLAR CON NUEVAS ALTERNATIVAS EN EL SECTOR GASTRONOMICO.**
 - **LOS APRENDICES DESARROLLARAN SU FORMACION POR PROYECTO, SE LES BRINDARA TODA LA DOCUMENTACION DE APOYO, ES IMPORTANTE QUE CADA APRENDIZ SERA AUTONOMO EN EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES DE FORMACION.**
 - **EL APRENDIZ SERA EVALUADO SEGUN LAS COMPETENCIAS ADQUIERIDAS EN EL PROGRAMA, EL APRENDIZ ESTARA EN LAS CONDICIONES DE APLICAR SU CONOCIMIENTO EN LAS EMPRESAS QUE LABORAN LO CUAL NOS PERMITE DAR CUMPLIMIENTO A LAS NECESIDADES DEL SECTOR DE PANIFICACION**
- **Duración de la Guía**
100 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Una de las líneas en el proceso de panificación es utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. Dosificar la materia prima según las ordenes de producción y normatividad vigente, incorporar la materia prima según especificaciones técnicas orientadas

Es posible que los más novatos en la panificación se encuentren con libros de recetas muy sencillas, pero en las que se dan por hecho conceptos difíciles de llevar a cabo sin una explicación previa. :

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Procesos básicos de panadería, características. Tendencias.
- Preparar diferentes tipos de panes: pan de mantequilla, pan de ajo, pan integral etc.
- Diferentes rellenos: crema pastelera, cernido de guayaba, arequipe, carnes frías.
- Materia prima: concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación.
- Técnicas de conservación: empacados al vacío y congelación
- Control y manejo de materia prima: compra, recibo y verificación, clasificación, lavado,
- Limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenado por grupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios
- Equipos: licuadora, batidora, procesador, horno, microondas, equipos de refrigeración y gramera, cilindradora, laminadora, cortadora.
- Utensilios: mandolina, globos, bowls, bandejas, moldes, tablas, terrineras, cuchillos,
- Mondadores, sartenes, ollas, utensilios de corte y decoración.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Clasificar las materias primas de acuerdo al tipo de producto
- Higienizar la materia prima de acuerdo con el procedimiento de bpm.
- Almacenar la materia prima de acuerdo a los grupos de inventarios.
- Conservar la materia prima según los requerimientos de los productos.
- Identificar y realizar los diferentes cortes en frutas y verduras.
- Identificar y aplicar las diferentes técnicas de conservación de alimentos.
- Controlar y manejar la materia prima de acuerdo al procedimiento establecido.
- Identificar utensilios y equipos para la elaboración de alimentos
- Utilizar los utensilios en la elaboración de preparaciones frías.
- Manejar los equipos de panadería para la elaboración de las diferentes clases.
- .

3.3 PREPARACION DE POSTRES:

TIRAMISU

FLAN CAPUCHINO

POSTRE NAPOLEON

POSTRE TRES LECHE

POSTRE FANTASIA

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	selecciona por grupos de inventarios. Revisión de la formulación, pesaje y medición, pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios procesa la materia prima emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. interpreta la receta estándar.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios maneja las diferentes masas aplica técnicas para horneados, decoración, amasado y moldeo combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Basica.	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Abrillantar:** Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
- **Aclarar:** Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
- **Acaramelar:** Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
- **Aderezar:** Sazonar...
- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- .
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia líquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, , trufas de chocolate, entre otros..
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Desecar:** Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción*.
- **Desembarazar o desbarasar:** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.
- **Desmoldear:** Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma..
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- .
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar*.
- **Faisandé:** Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.
- ..

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	ALBA AGAMEZ PAYAREZ	INSTRUCTOR	CCIT	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 3025457
Municipio: Planeta Rica Lugar: Casa de la mujer
Instructor: A. Loo. Asomero N°. Doc. Identidad: 34990616
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Gibaja Vergara	Natalia	1019059364	3245884681	Natalia
02	Vergara Avilez	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
03	Arias López	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
04	Arias López	Paola sandrita	7748696700	3234627937	Paola Arias
05	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
06	Opert Melendez	Sindy	1066726909	3136896185	Sindy Opert
07	Henderson Alvarado	Glenn	1066732428	3136402437	Glenn
08	Salazar Pino	Mabel	1066737690	3105827114	Mabel
09	Corado Castro	Paula A	1066753814	3144003814	Paula
10	Barbuzo Gordin	Valentino	1064192329	3234021744	Valentino B.
11	EDMOS DIAZ	ERIKADIE	26040834	3206254264	ERIKADIE
12	SOTO COY	LESTHEA	30980883	3215727261	LESTHEA
13	Vergara Avilez	Eliana Camila	52962917	3218864932	Eliana Vergara
14	PEREIRA	LEDYS C	1003124868	321887980	LEDYS
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Handwritten Signature]

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 30254
Municipio: Manizales Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Alba Aguirre N°. Doc. Identidad: 34590616
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Hernandez	Liliana	30302518	3746714508	Liliana
02	Albarran Vergara	Natalia	1019059364	3245884681	Natalia
03	Vergara Avilez	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola sandrita	7748696700	3234621937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26.037.667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Ruiz Villadiego	Cindy	1066726909	3136896185	Cindy Ruiz
08	Mendoza Pineda	Glenis	1066732428	3136402437	Glenis
09	ARRETA	LEDYS	1003124868	321887980	LEDYS
10	Martinez	Valentin	1064192324	3234021744	Valentin
11	Osorio Balboa	Geny E	1066739822	3218039984	Geny E
12	Eliana	Uribe Palacios	1064188643	3215031866	Eliana U
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nombre del Curso: Procesos Basicos de Pasteleria	
FICHA No: 3025457	Lugar: Casa de la mujer
Municipio: Manatí, P.R.	Nº. Doc. Identidad: 3499061
Instructor: Alba Aguirre	
FECHA:	HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana
02	Vergara Auler	Eliana	52762712	3218861232	Eliana
03	Silveira Vergara	Katrina	1079059364	3143884681	Katrina
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	1066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola Sandra	1148696700	3234627937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26032667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Ruiz Villadiego	Marcelo	1066032699	3136896185	Marcelo
08	De la Cruz	Monica A	1066732690	3106827114	Monica
09	Martinez	Valentino	1064192379	3234022174	Valentino
10	Alvarez	Mario Elino	1066726298	3128127655	Mario Elino
11	Colombo	Paulo A	1089785378	3133514206	Paulo Colombo
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Alba Aguirre

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 3025452
Municipio: Planeta Rica
Instructor: A. Voo P. Somoza
Lugar: Casa de la Unión
Nº. Doc. Identidad: 34990616
FECHA:
HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Sibaja Vergara	Natalia	1019059364	3245884681	Natalia
02	Vergara Avila	Eliana	52962917	8218864932	Eliana
03	Arias López	Cindy Marcela	1066734399	3205725373	Cindy Arias
04	Arias López	Paola sandrin	1748696700	3234627937	Paola Arias
05	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
06	Op. M. Somoza	Sindy	1066726909	3136896185	Sindy Op.
07	Henderson	Glenn	1066732428	3136402437	Glenn
08	Delacruz	Mabel	1066732690	3106827114	Mabel
09	Corradillo	Paula A	1066753814	3144003814	Paula
10	Salinas	Valentino	1064192329	3234021744	Valentino
11	EDMOS DIAZ	ERIKADIE	26040834	3206254264	ERIKADIE
12	SOTO COY	LUZ STELA	30980883	3215727261	LUZ STELA
13	Vergara Avila	Eliana	52962917	3218864932	Eliana Vergara
14	HERNANDEZ	LEDYS C.	1003124868	321887980	LEDYS
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Handwritten Signature]

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Paquetes

FICHA No. 30254 Lugar Caso de la Mena

Municipio: La Reina N° Doc Identidad 34990616

Instructor: Alba Aguirre HORARIO 07:00 - 15:00

FECHA:

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Hurtado	Liliana	30302518	376714508	Liliana
02	Sibaja	Natalia	1010059364	3245884681	Natalia
03	Vergara	Elena	52962917	3218864932	Elena
04	López	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias	Paola Sandra	7748696700	3234621937	Paola Arias
06	Ruiz Villalobos	Rossi	26.037.667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Ruiz Villalobos	Sandy	1066726709	3136896185	Sandy Ruiz
08	Ruiz Villalobos	Glenis	1666732428	3136402437	Glenis
09	LEDYS	LEDYS	1003124868	321887980	LEDYS
10	Martinez	Valentín	1066792324	3234021744	Valentin
11	Ruiz Villalobos	Glenis	1066734822	3218039984	Glenis
12	Elizondo	Valentín	1066718643	3215031866	Valentin
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Procesos Basicos de Pasteleria
FICHA No. 3025457
Municipio: Planalto Rico
Instructor: Alba Aguirre
Lugar: Casa de la mujer
Nº. Doc. Identidad: 3499061
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana
02	Vergara Aulest	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
03	Silva Vergara	Natalia	1079069364	3245884681	Natalia
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	1066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola Sandrita	1148696700	3234627937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Ruiz Villadiego	Smily	1066039699	3136896185	Smily
08	Delacorral	NOBELA	1066732690	3106827114	NOBELA
09	Martinez	Valentino	1064192379	3234022174	Valentino
10	Alvarado	Mario Elvira	1066726298	3128127655	Mario Elvira
11	Colomado e	Paulo A	1089795378	3133514206	Paulo Colomado
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Procesos Básicos de Pastelería		
FICHA No.	3025457		
Municipio:	Planeta Rica	Lugar:	Casa de la mujer
Instructor:	Alba Aguilar	Nº. Doc. Identidad	3499061
FECHA:		HORARIO:	07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana
02	Vergara Aulest	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
03	Sibaja Vergara	Natalia	1079059364	3245884681	Natalia
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	1066724399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola Sandrith	1148696700	3234621937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossy Ruiz
07	León	Emely	1066039699	3136896185	Emely
08	De la Cruz	Nobela	1066737690	3106827114	Nobela
09	Martinez	Valentino	1064192379	3234022174	Valentino
10	Alvarado	Mario Elvira	1066726298	3128127655	Mario Elvira
11	Colomado e	Paulo. A	1089795378	3133514206	Paulo Colomado
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 30254
Municipio: Manizales
Instructor: Alba Aguirre Lugar: Casa de la mujer
Nº. Doc. Identidad: 34590616
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez	Liliana	30302518	376714508	Liliana
02	Sibaja Vergara	Martalia	1010059364	3245884681	Martalia
03	Vergara Duiles	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola sandrita	7148696700	3234621937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26.037.667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Ruiz Villadiego	Study	1066726709	3136896185	Study
08	Ruiz Villadiego	Glenis	1066732428	3136402437	Glenis
09	ARRIETA	LEDYS	1003124868	321887980	LEDYS
10	Martinez	Vicklenbuo	1064192324	3234021744	Vicklenbuo
11	Ruiz Villadiego	Geny E	1066739822	3218039984	Geny E
12	Eliana	Vicklenbuo	1064188643	3215031866	Eliana
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Firma manuscrita]

Nombre del Curso:

FICHA No.

Municipio:

Instructor:

FECHA:

Procesos Básicos de Pañalero

3025457

Pácoro Pico

A. Pácoro

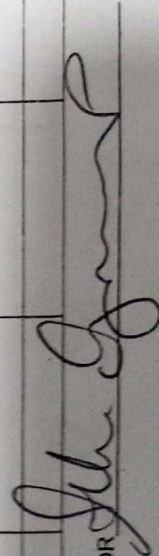
Lugar: Casa de lo, unger

Nº. Doc. Identidad: 34990616

HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Siboya Vergara	Natalia	7019059364	3245884681	Natalia
02	Vergara Duque	Elina	52962917	3218864932	Elina
03	Arias López	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
04	Arias López	Paola Sandra	7748696700	3234627937	Paola Arias
05	Ruiz Villalobos	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
06	Ruiz Villalobos	Cindy	1066726909	3136896185	Cindy
07	Beltrán Quiroz	Cindy	1066732428	3136402437	Cindy
08	Beltrán Quiroz	Mabel	1066732690	3106827114	Mabel
09	Beltrán Quiroz	Paola	1066753814	3144003814	Paola
10	Beltrán Quiroz	Valentina	1066792329	3234021744	Valentina
11	Beltrán Quiroz	Valentina	26040834	3206254264	Valentina
12	SOTO COY	LUZ STELLA	30980883	3215727261	LUZ STELLA
13	Vergara Duque	Elina	52962917	3218864932	Elina
14	LUZ STELLA	LUZ STELLA	1003124868	3218864932	LUZ STELLA
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR





Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Procesos Basicos de Pasteleria
FICHA No: 3025457
Municipio: Planeta Rica Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Alba Diaz N° Doc. Identidad: 3496061
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Lopez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana Lopez
02	Vegara	Eliana	52962913	3218868232	Eliana
03	Vegara	Katya	1019062364	3142837681	Katya
04	Brias	Cindy	1066734399	3205725373	Cindy Brias
05	Brias	Paola	1142696100	3234627937	Paola Brias
06	Ros	Rosario	26032662	3132339843	Rosario
07	Ros	Maribel	1066032689	3136576155	Maribel
08	De la Cruz	Maribel	1066732690	3106827114	Maribel
09	Martinez	Valentino	1064192379	3234022174	Valentino
10	Alvarado	Marcelo	1066726298	3128127655	Marcelo
11	Colombo	Paulo	108978338	3133514200	Paulo
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 30254
Municipio: Manizales Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Alba Aguirre N°. Doc. Identidad: 34990616
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Hernandez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana
02	Alba Sibaja Vergara	Martalia	1010059364	3245884681	Martalia
03	Vergara Duiles	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola sandrita	7148696700	3234627937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26.037.667	3132379843	Rossi Ruiz
07	op-stre-lendo	study	1066726909	3136896185	study
08	Mendoza Pinzon	Glenis	1066732428	3136402437	Glenis
09	ARRETA	LEDYS	1003124868	321887980	LEDYS
10	Martinez	Volkenthuo	1064192329	3234021744	Volkenthuo
11	Osobor Balko	Geny E	1066739822	3218039984	Geny E
12	Eliano	Uriela Palacios	1064188643	3215031866	Eliano U
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería

FICHA No. 3025457

Municipio: Planeta Rica

Instructor: A. Vasco P. Sosa

Lugar: Casa de la mujer

Nº. Doc. Identidad: 38990616

FECHA: _____

HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Gibaja Vergara	Natalia	1019059364	3245884681	Natalia
02	Vergara Avila	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
03	Arias López	Cindy Marcela	1066734399	3205725373	Cindy Arias
04	Arias López	Paola sandrih	1148696700	3234627937	Paola Arias
05	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
06	Op. A. Melendez	Sindy	1066726909	3136896185	Sindy Op. A.
07	Mejorada Alvarado	Genis	1066732428	3136402437	Genis
08	Sebastián	Mabel	1066737690	3106827114	Mabel
09	Corado Castro	Rubia A.	1066753814	3144003814	Rubia
10	Barbosa Sandoval	Valentín	10667192329	3234021744	Valentín
11	EDMOS DIAZ	ERIKADIE	26040834	3206254264	ERIKADIE
12	SOTO COY	LESTHEA	30980883	3215727261	LESTHEA
13	Vergara Avila	Eliana	52962917	3218864932	Eliana Vergara
14	HERJETA	LEDYS C.	1003124868	321887980	LEDYS
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Handwritten Signature]



Sistema de
Gestión de la
Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería

FICHA No. 30254
Municipio: Manizales
Instructor: Alfonso Aguirre
Lugar: Centro de Pastelería
Nº Doc. Identidad: 34990616
FECHA: 07/00-15/00
HORARIO: 07:00-15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Herrera	Liliana	30302518	376714508	Liliana
02	Alvarado	Natalia	101059364	3245884681	Natalia
03	Vergara	Elina	52962917	3218864932	Elina
04	Arias	Cindy Marcela	7066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias	Paola Sandra	7148696700	3234627937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26.037.667	313 237 9843	Rossi Ruiz
07	Alvarado	Paola Sandra	1066726909	313 689 6185	Paola Ruiz
08	Alvarado	Paola Sandra	1066732428	313 689 6185	Paola Ruiz
09	Alvarado	Paola Sandra	1003124868	321887980	Paola Ruiz
10	Alvarado	Paola Sandra	1066732428	3234021744	Paola Ruiz
11	Alvarado	Paola Sandra	1066732428	3218039984	Paola Ruiz
12	Alvarado	Paola Sandra	1066732428	3215031866	Paola Ruiz
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 3025457
Municipio: Planalto Rico Lugar: Casa de la mujer
Instructor: Alba Aguilar N°. Doc. Identidad: 3499061
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez	Liliana	30302518	3146714508	Liliana
02	Vergara Anke	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
03	Sibaja Vergara	Natalia	1079059364	3245884681	Natalia
04	Arias Lopez	Cindy Marcela	1066734399	3205725373	Cindy Arias
05	Arias Lopez	Paola Sandrita	1148696700	3234627937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26037667	3132379843	Rossi Ruiz
07	De la Cruz	Amely	1066039699	3136896185	Amely
08	De la Cruz	Monika	1066737690	3106827114	Monika
09	Martinez	Valentín	1064192379	3234022174	Valentín
10	Alvarado	Mario Elvira	1066726298	3128127655	Mario Elvira
11	Colombo	Paula A	1089795378	3133514206	Paula Colombo
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

[Firma manuscrita]

Nombre del Curso: Procesos Básicos de Pastelería
FICHA No. 30254
Municipio: Manizales Lugar: Paseo de la Virgen
Instructor: Alba Aguirre N° Doc. Identidad: 34920616
FECHA: _____ HORARIO: 07:00 - 15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martínez	Liliana	30302518	376714508	Liliana
02	Silva Vergara	Martalina	1010059364	3240884081	Martalina
03	Vergara Aviles	Eliana	52962917	3218864932	Eliana
04	Arias López	Cindi Marcela	7066734399	3205725373	Cindi Arias
05	Arias López	Paola sandrita	7748696700	3234621937	Paola Arias
06	Ruiz Villadiego	Rossi	26.037.667	3132379843	Rossi Ruiz
07	Rosillo	Sandy	1066726709	3136896185	Sandy
08	Mendoza Pineda	Glenis	1066732423	3136402437	Glenis
09	ALVAREZ	LEDYS	1003124868	321887980	LEDYS
10	Martínez	Valentin	1064192324	3234021744	Valentin
11	Osorio Ballesteros	Geny E	1066739822	3218039984	Geny E
12	Eliano	Yvonne Palacios	101064188643	3215031866	Eliano
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					

FIRMA DEL INSTRUCTOR