PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

QUIBDO SEPTIEMBRE 2024

Señor (a)

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISORA CONTRATO No. 5886378
Cargo de la supervisora: Coordinadora
Dependencia: Formación complementaria
Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **SEPTIEMBRE** del año 2024

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población víctima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **5886378**, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de SEPTIEMBRE del año 2024 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de ***TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y TRES TRECIENTOS TREINTA Y CUATRO Y SIETE PESOS M/CTE ($39.753.334)*** esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) primer pago correspondiente a 14 días del mes de febrero por un valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS SESENTA Y SÍES MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (**1.866.667**) b) 9 ***pagos iguales de MARZO a NOVIEMBRE del 2024 por valor de CUATRO MILLOS DE PESOS MCTE ($4.000.000) C/U. c)*** un último pago

correspondiente a 14 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES DE PESOS *(2.000.000)*

Será hasta el (14) de (diciembre) de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales de carácter temporal de (22) instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria del programa víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2024, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se elaboran guías de aprendizaje para el desarrollo de las temáticas a impartir.	Desarrollo de las Guías de aprendizajes Registro fotográfico.
2	Orientar los procesos de Enseñanza – Aprendizaje, según las necesidades detectadas e los procesos de evaluación, metodologías de	Se desarrolla la formación de manera presencial de acuerdo con el diseño curricular	registro fotográfico lista de asistencia y guías de aprendizajes.

	aprendizaje y programas curriculares vigentes.		
3	Programar las actividades de Enseñanza-Aprendizaje evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Reporte de planeación pedagógica, para la programación del curso en Sofía plus y elaboración de guías de aprendizaje	Entrega oportuna de la planeación pedagógica para la creación de ficha.
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se comparte a través de drive las evidencias desarrolladas durante el proceso de formación, de acuerdo con las guías de aprendizaje.	Registro fotográfico y consultar el driver
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realiza el reporte del estado de la formación. La formación se desarrolla de 8am a 12pm De 2pm a 6pm en	Registro foto gráficos y actividades realizadas

		el municipio de istmina en la cárcel Panadería básica. En el municipio de lloro(comunidad playa) Elaboración de embutidos crudos Números de fichas 3074008 3074009	
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se emiten los juicios evaluativos de los resultados desarrollados durante el mes objeto del contrato	Registro foto gráficos Y evaluación de los aprendices
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de SEPTIEMBRE 2024	Informe montado en la plataforma secop2
8	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Reporte de las planeaciones, para la programación	Gestión de tiempo en la plata forma Sofía

		mensual en Sofía plus	plus.
9	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función de instructor.	Cuando se programe procesos de certificación por parte de la regional.	Cuando se requiera instructor
10	Las demás para el cabal cumplimiento de del objeto contractual	No se han solicitado por parte del supervisor.	Cuando se requiera instructor

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las
Actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber*

realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, **4566273180** operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*) expedido por el mi planilla correspondiente al mes de **AGOSTO** del 2024

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO x__ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

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

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA

Contratista

C.C. No. 35895822

Recibí a satisfacción:

Firma

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA

Supervisora Contrato 5886378 de 2024

Coordinadora académica

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA LONGANIZA



EMBUTIDO DE LONGANIZA







AHUMADO DE LONGANIZA



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

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

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza – aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería

como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad
Evidencias de Desempeño	• Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones,	Evidencias fotos

	flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. • Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.	

Evidencias de Producto:	Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

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)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

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

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza – aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería

como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad
Evidencias de Desempeño	• Define los procesos de elaboración de productos de panificación: formulaciones,	Evidencias fotos

	flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa. • Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna.	

Evidencias de Producto:	Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

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)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACION DEL ACTA No- DEL DÍA 5 DEL MES DE 9 DEL AÑO 20 24

Mes septiembre 2024

OBJETIVO (S): concertación de horario y Dias de trabajo del curso Manipulación de Alimento en el municipio de Lloro comunidad Playa embutidos carnicos crudos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
1	ANA cabrera	35601580	—	—	—	Sena	—	3580499 83	X	ANAJ Cabrera
2	Jkicky Rivas	1077427604	—	—	-	SENA	—	3207818294	X	Jicky R
3	Ana Rosa cabrera	1077427064	-	-	—	Sena	—	3137813401	X	Ana Rosa
	ROSA ILES	35898173	—	—	—	Sena	—	3128013744	X	Rosa Iles
	Yusi Yaneth	1003969271	-	-	-	Sena	—	3207741113	X	Yusi ✓
	carlina: R	54256488	-	-	-	Sena	—	—	X	carlina R .P
	Yenni Barco	1003 931303	-	-	-	Sena	—	—	X	Yenny B
	Martina Murillo	54253617	—	—	-	Sena	—	3236418162	X	MaftMu M
	Luz Amaro	26 367 301	—	—	—	Sena	—	—	X	Amaro
	Maivol copete	54 250890	-	—	—	Sena	—	3107618431	X	Maiv copete

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 16 DEL MES DE 9 DEL AÑO 20 24

OBJETIVO (S) Capacitar en Gestor de Alimentos de la Poblacion Victima y Vulnerable en el curso de Elaboracion de embutidos Carnicos Crudos Mes Septiembre

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Elizabeth	54 252514				SENA		3108042024	x	Elizabeth
	Anadilia P	35890149				SENA		3224618124	x	Odilia P. Q
	Angie Murillo	1076 326532				SENA		3208612014	x	Angie M
	Michell H M	35555394				Sena			x	Michell H M
	Rosa Ines	35898178				SENA		3146413481	x	Ines M
	Jeidy Johana	1077427694				SENA			x	Johana R. M
	Martina H V	54253617				SENA			x	Martina
	Rosa cabrera	1077427064				SENA		3226419194	x	Rosa C. Q
	Mirna M Hoyos	26 263478				SENA		3104648190	x	Mirna Hoyos
									x	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento y dar todo el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Ilorò (comunidad Playa) Mes Septiembre

OBJETIVO/TEMA: Capacitar un grupo de Aprendices Victimas y vulnerable en elaboración de Productos de embutidos cárnicos Mes Septiembre 2024

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Violeth Soto	1149962	APrendiz	Sena		3143740674	Violeth
2	Jessica Infante	25595772	APrendiz	sena	ls80349100@Hotmail.com	3232532326	
3	Cristian Paola Gonzalez	5351545	APrendiz	Sena	paola g 1990 @gmail.com	3225832132	
4	Yulimar Cambar	5083398	A.Prendiz	Sena			
5	Liliana Hernandez	6657262	APrendiz	Sena	Yulimarcambar4@gmail.co	3128244043	
6	Yenifer Valencia	1077484526	APrendiz	Sena	Hernandezmarilianaa@gmai	3104376558	
7	Milagros Guevara	24442829	APrendiz	Sena	Yenifervo7@gmail.com	3229020414	
8	Milagros Noguera	31593407	APrendiz	Sena	Milagros Guevara@gma	3138788186	Milagros G.
9	Alan Edix Du-Bois E.	6373918	APrendiz	Sena	Noguerajuicuna@gmail.com	3223784300	
10	Yelitza Chirilo	1.153.884.114	APrendiz	Sena	Norkisparra98@gmail.	3147753593	
11	Norkis Parra	47.833.654	APrendiz	Sena	DanielaaPelgados@	3126697	
12	Daniela Delgados.	19.768.016	APrendiz	Sena		3118263264	Norkis Parra
						3122685638	Daniela D.

GD-I-034 V02

Scanned with CamScanner