PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Septiembre 30 de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5854626
COORDINADOR ACADEMICO
Dependencia Coordinación Académica
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Septiembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5854626 **del 2024**

ANA JUDITH VIVERO BAQUERO identificada con la cédula de ciudadanía No. 33156850 de Cartagena en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro De Comercio Industria Y Turismo 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: Un (1) contrato por la suma TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTO 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 (1) pago por el mes febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTICINCO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 2.425.882, nueve (9) pagos de 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)

Plazo: Será hasta el (30 de Noviembre) de 2024

OBJETIVO: 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 Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado,	Sse impartio formacion en Los programas de Ficha No. 3072811 CIENAGA DE ORO Ficha No. 3077257 LORICA	Lista de asistencia, , FOTOGRAFIAS

	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.		
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboraron las guías de aprendizaje y el plan de trabajo del programa en formacion	Guías de aprendizaje, plan de trabajo, lista de asistencia, instrumentos de evaluación etc
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.	Se crearon rutas, se asociaron y se evaluaron las se evaluaron las fichas 3043190 cocina basica regional 3056505 cocina basica	capture
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica, para este mes objeto de cobro	No aplica
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde	No aplica	No aplica

	con lo establecido en el reglamento del aprendiz		
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	En este mes no se presentó caso para apoyar a aprendices en este proceso	No aplica
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se aporta evidencia de la formación en los documentos SIGA	Asistencias Guias
8	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, debido a que no pertenezco a grupo senova	No aplica
9	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecucion GTH-F-062 V10
10	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.	No aplica para este mes	No aplica
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince	No se presento anomalias	No aplica

	(15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).		
12	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 atendio los lineamientos del grupo de salud y seguridad en el trabajo	Evidencias fotograficas
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se impartió formaciones nuevas atendiendo esta solicitud del supervisor de contrato Se anexo certificación de curso anticorrupción solicitado por la subdirección	certificado
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica para este mes	No aplica

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

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 No. 4565081482 operador BANCOOMEVA periodo Agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).
Evidencias en () folios

Cordialmente,

Ana Judith Vivero Baquero

ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
CC No. 34999339 de Cartagena
Contratista

Recibí a satisfacción:

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5854626
COORDINADOR ACADEMICO
Dependencia Coordinación Académica
Montería

RVDO FCO PEÑA

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativaProcedimiento: Matricula 3072811 2106034

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:		No. SOLICITUD			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	**COCINA BASICA**				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:		
CODIGO PROGRAMA:	**66210005**	VERSION	**2**	SECTOR:	
CONVENIO	**ALCALDIA CIENAGA DE ORO**				
PROGRAMA ESPECIAL :	**VICTIMA**				
FECHA DE INICIO	**02/09/2024**	TERMINACIÓN:	**13/09/2024**	TOTAL HORAS	**80**
Nº APRENDICES:	**36**	MUNICIPIO:	**CIENAGA DE ORO**		
VEREDA		DIRECCIÓN	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**		

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**	**12:00**	**20:00**
MARTES	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**	**12:00**	**20:00**
MIERCOLES	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**	**12:00**	**20:00**
JUEVES	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**	**12:00**	**20:00**
VIERNES	**CASA DE LA MUJER CIENAGA DE ORO**	**12:00**	**20:00**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO** CC. Nº 33156850

TELEFONO 3205384536 EMAIL: anajudi0609@hotmail.comNOMBRE EMPRESA

ATENDIDA: CIENAGA DE ORO NIT Nº____TELEFONO:___FAX:___DIRECCION: _

_____APARTADO:_____ E-MAIL:_

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS:_____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO CIENAGA DE ORO GREMIO:_____

TIPO DE EMPRESA

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

_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativaProcedimiento: Matricula 3077257 2109629

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:		No. SOLICITUD			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	**COCINA BASICA**				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:		
CODIGO PROGRAMA:	**66210005**	VERSION	**2**	SECTOR:	
CONVENIO	**ALCALDIA LORICA**				
PROGRAMA ESPECIAL :	**VICTIMA**				
FECHA DE INICIO	**16/09/2024**	TERMINACIÓN:	**27/09/2024**	TOTAL HORAS	**80**
Nº APRENDICES:	**31**	MUNICIPIO:	**LORICA**		
VEREDA		DIRECCIÓN	**CASA COMIUNAL**		

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**CASA COMIUNAL**	**12:00**	**20:00**
MARTES	**CASA COMIUNAL**	**12:00**	**20:00**
MIERCOLES	**CASA COMIUNAL**	**12:00**	**20:00**
JUEVES	**CASA COMIUNAL**	**12:00**	**20:00**
VIERNES	**CASA COMIUNAL**	**12:00**	**20:00**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO** CC. Nº 33156850

TELEFONO 3205384536 EMAIL: anajudi0609@hotmail.comNOMBRE EMPRESA

ATENDIDA: LORICA NIT Nº____TELEFONO:_____FAX:___DIRECCION: _

_____APARTADO:_____ E-MAIL:_

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS:_____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO LORICA GREMIO:_____

TIPO DE EMPRESA

mo de Lucro	Limitada		Solidaria	Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empr[illegible]nales		Entes Territoriales	
	[illegible]lectiva					ONGS	
	[illegible]ipersonal			[illegible]pleados		Grupos	

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2925159 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3029232 - COCINA BÁSICA REGIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947812 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994066 - COMIDAS RAPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3020247 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2958485 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3006230 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3018831 - PREPARACI0N DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2968692 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

ELABORAR PLATOS MANEJANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE COCCIÓN SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE ESTANDARIZACIÓN Y CALIDAD DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2984253 - COMIDAS RAPIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 822,00

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: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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: Cocina Básica Regional
FICHA No. 3043190
Municipio: Canalete
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO — Lugar: Casa Comunal
FECHA: 12-08-2024 — Nº. Doc. Ident. 33156850 — HORARIO: 12-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ana Patricia	Herrera	50921988	Ana Patricia H.
02	Neiruma	Oleda Paz	1124011770	
03	Emilenia	Peralta Hernandez	1068589296	Emilenia P.
04	Yolima	Lozano	25762971	Yolima
05	Sandra patricia	Causil B	25857540	Sandra P.
06	MARGARITA	BAZA	1.068580685	MARGARITA
07	Ana M	Arrieta Ramirez	1068577258	Ana Arrieta
08	Gloria	Bolaños	51.682.906	Gloria Bolaños
09	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Maria A. B.
10	Sindy ayala	ayala	1068578747	Sindy ayala
11	Yudis	ayala Tirado		
12	OLAS	Alcorin Castillo	1068581219	OLAS
13	Orleidys	Martinez	1068579845	Orleidys Martinez
14	Yudis	Paternina	1067923278	Yudis
15	FIDELINA ROSA	MIRANDA NUÑEZ	50.946469	
16	Luis Enrique	Vasquez S.	1068577872	
17	Yelis	Murillo	57304600	Ayala Murillo
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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:	Cocina Básica Regional		
FICHA No.	3045190		
Municipio:	Canalete	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	13-08-2024	**HORARIO:**	2 - 7

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Neiruma	Ojeda Paz	1124077770	
02	Yorima	Lozano	25763971	Yorima Sanara P.
03	Sandra patricia	Causil B.	25857540	MARGARITA
04	MARGARITA	BAZA LOPEZ	1.068580685	Ana patricia M.
05	Ana Patricia	Herrera	30421988	Emilenia P.
06	Emilenia	Peralta Hernandez	1068589296	Ana Arrieta
07	Ana M	Arrieta Ramirez	1068571258	Maria A. B.
08	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Gloria Bolaños
09	Gloria	Bolaños	57.682906	Sindy ayala
10	Sindy aluz	ayala	1068578747	ORLEYS.
11	ORLEYS	Algarin	1068581219	ORLEYS MEZA C.
12	Orleidys	Martinez C.	1068579845	
13	Yudis	paternina	1067923278	
14	FIDELINA ROSA	MIRANDA NUÑEZ	30.846469	
15	Duna Maria	Causil G.	35011182	Duna G.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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.

8Nombre del Curso:	Cocina Básica Regional		
FICHA No.	3043190		
Municipio:	Canalete	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	14-08-2024	**HORARIO:**	12-

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Yeli Johana	Romero Solar	1003457834	
02	[illegible] MARIELA	[illegible]	[illegible]	
03	Yirleys Margoth	Gómez Velásquez	1062556244	
04	Ana Patricia	Herrera C.	50921988	
05	María Melendres	Melendres [illegible]	35012166	
06	Emilenia	Peralta Hernandez	1068558296	
07	Yolima Lozano	Lora	25762971	
08	FIDELINA ROSA	MIRANDA NÚÑEZ	50.846469	
09	Gloria	Bolaños	51.682.906	
10	Yudis	Peralta Palomino	1067923278	
11	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	
12	ORLIS	Algarín castillo	1067581219	
13	Ana M	Arieta Ramos	1068577958	
14	Sandra Patricia	Causil B.	25457540	
15	Diana maria	causil G.	35.011.182	
16	ORLIS MA	MARTINEZ [illegible]	1068579845	
17	Aura Estella	F. Guerra [illegible]	25768608	
18	Marilu	[illegible]	35011561	
19	MARGARITA B	BAZA LOPEZ	7.068.580.685	
20	Angela	Tordecilla	793706	
21	Neivuma	ojeda	11.241.011.170	
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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: Cocina Básica Regional
FICHA No. 3043190 Lugar: Cocina Comunal
Municipio: Lorica
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO Nº. Doc. Ident. 33156860
FECHA: 15-08-2024 HORARIO: 12-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01				
02	[illegible]	Romero Solar	1068586493	[illegible]
03	Yeli Johana	Romero Solar	1003457834	Yeli Johana Romero
04	Ana Patricia	Pereira C.	50921988	Ana Patricia Pereira
05	Emilenia	Peralta Hernandez	1068589296	Emilenia Peralta
06	Yudis	Paternina A.	1067923278	Yudis
07	Gloria	Bolaños	51.682.906	Gloria B.
08	Maria Alejandra	Bolaños	1122372583	Maria A.B.
09	Yirleys Margoth	Gomez Velasquez	1068586244	Yirleys Gomez
10	Monica del rosario	Melendez Cruz	38012166	Monica Melendez
11	Yolima	Lozano	25768971	Yolima
12	FIDELINA ROSA	MIRANDA NUÑEZ	50.846469	
13	ODIS	Alvariz Castillo	1068581219	ODIS
14	Ana M	Arrieta Ramirez	1068577258	Ana M
15	Sandra Patricia	Causil B.	25857540	Sandra Causil
16	Diana Causil	Causil G.	35.044.182	Diana
17	YIRLEYS MARTINEZ	CAUSIL.	1068579845	YIRLEYS MARTINEZ
18	Aura Estella	Figueroa Jaramillo	25768688	
19	Mariela	Wilches	35011561	Mariela.
20	MARGARITA	BAZA LOPEZ	1.068580685	MARGARITA
21	Angelitodel	Tejeda	39397770	Angelato
22	Nerioma	Ojeda	1122411446	
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana J. Vivero

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:	Cocina Bolsa Regional		
FICHA No.	3043190		
Municipio:	Canalete	Lugar:	Casa Comunal
Instructor:	Ana Juliero	Nº. Doc. Ident.	33156857
FECHA:	16-08-2024	HORARIO:	12-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Kali Johana	Romero solar	1123454834	Kali Romero
02	Ia Mariela	Romero Solar	1068566498	
03	Ana Patricia	Herrera cotrillo	50921988	Ana Patricia He
04	Sandra patricia	Causil Ballesteros	25857540	Sandra Cau
05	Emilenia	Peralta Hernandez	1068589296	Emilenia Peralta
06	Yolima L.	Lozano Lora	25768971	Yolima L
07	EDELINA MIRANDA N	MIRANDA NUÑEZ	50.846464	
08	ARIAS	Alvarin castillo	1068581219	OLMA Alva
09	Ayra Estella	Ricardo J	25768608	
10	Mariela	Urueta	35011561	Mariela
11	Orleidys	Martinez	1068579845	ORLEIDY M
12	MARGARITA	BAZA	7.068 580685	MARGARITA
13	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Maria A. B.
14	Gloria	Bolaños	51.682.906	Gloria Bolañ
15	Neiluma	Ojeda	11.24.011770	
16	Yudis	Paternina	1067923778	YUDIS
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

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:	Cocina Basico Regional		
FICHA No.	3043190		
Municipio:	Canalete		
Instructor:	Ana J Venero	Lugar:	Casa Comunal
FECHA:	20-08-2020	Nº. Doc. Ident.	33156850
		HORARIO:	12-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Aura Estella	Ricardo J	25768608	
02	Yolima	Lozano L	25768797	Yolima Lozano
03	BRYS	Alcain	1068581219	BRYS
04	Yudiptenia	Pitalua	1067932978	
05	Emilenia	Peralta Hernandez	1068589296	Emilenia P.
06	Luz Marina	Romero Soto	1068586493	
07	Ana Francisca	Herrera Cogollo	50921988	
08	Maribel	Useto	35011505	Maribel
09	Sandra Patricia	Cavsil B.	25857540	Sandra Cavs
10	MARGARITA B	BAZA LOPEZ	7.068580685	MARGARITA
11	Neiroma	Ojeda Paz	1124011770	
12	Orleidys	Martinez	1068379845	Orleidys Mar
13	Gloria	Bolaños	54.682906	Gloria Bolaños
14	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Maria A. B.
15	FIDELINA ROSA	MIRANDA NUÑEZ	50.846469	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Venero

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:	Cocina Básica Riguroso		
FICHA No.	3043190		
Municipio:	Montelíbano	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	Ana J. Vivero	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	21-08-2024	**HORARIO:**	2-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Aura Estella	Figueroa	25768608	Aura Estella
02	Emilenia	peralta A	1068589296	Emilenia P.
03	Yudis	Palomino Agamez	1067923278	Yudis P
04	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
05	Ana Patricia	Herrera Cojollo	50921988	Ana Patricia H.
06	Maribel	Urueta	35011561	Maribel Urueta
07	Orleidys	Martinez	1068578945	Orleidys Martinez
08	02145	Algarin	1068581249	02145 Algarin
09	Yolima	Lozano Lara	25768971	Yolima L
10	Sandra Patricia	Cousil B	25857540	Sandra cousil
11	MARGARITA	BAZA LOPEZ	1.068580685	MARGARITA.
12	Nelcioma	Ojeda Paz	1124011770	
13	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Maria A.B.
14	Gloria	Bolaños	51.682.906	Gloria Bolaños
15	FIDELINA ROSA	MIRANDA NUÑEZ	50.846469	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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:	Cocina Básica Regional		
FICHA No.	3043190		
Municipio:	Canalete	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	22-08-2024	**HORARIO:**	2-7

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Neiruma	Ojeda	1124011770	
02	Carlos	Alcazar	1066581219	Carlos.
03	Emilenia	Peralta H	1068589296	Emilenia.
04	Ana patricia	Herera C.	50921988	Ana Patricia H.
05	MARGARITA	BAZA LOPEZ	1-068580685	MARGARITA
06	Yolima	Lozano	25768971	Yolima L
07	Gloria	Bolaños	51.682.906	Gloria Bolaños
08	Maria Alejandra	Bolaños	1120372583	Maria A. B.
09	Orleidys	Martinez	1068579845	ORLEIDYS MTZ
10	Sandra Patricia	Causil B	25857540	Sandra Caus
11	Yudis	paternina	1067923278	YUDIS
12	FIDELINA COSA	MIRANDA N	50.846469	
13	Yoli Johana	Romero Flor	1003411834	Yoli Romero
14	Orlys	Alcazar S.	1068581219	Orlys
15	Ana M	Arrieta R.	1068577540	Ana M.
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA INSTRUCTOR Ana Judith Vivero




















OFICINA








BAÑOS







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:	Lenguaje Básico		
FICHA No.	3072811		
Municipio:	Buenavista de Oro	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	02 - 09 - 2024	**HORARIO:**	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	cindx	toribio	1068667575	cindx toribio
02	Julia Eva	Cayeiz	25468478	Julia Eva
03	Johana Paola.	Miranda Silgado	1068657036.	Johana Paola.
04	Gualkira del Carmen	Acosta Causil	1003456525	Gualkira Maria.
05	Maria fernanda	Ramos casarrubia	1068670893	Maria Ramos C.
06	Tatiana Rosabal	Rojas Marquez	1007534768	Tatiana
07	Yeraldin Diaz montes	Diaz Montes	1002199103	Yeraldin Diaz
08	Dona Elvira	Benitez Moreno	1003457743	Dona Benitez
09	Ana Mª Bustos.	Bustos Salcedo	1068656770	Ana Bustos
10	Delcy chica Miranda	CHICA MIRANDA	25871854	Delcy Chica
11	Eri Luz Peinado	Peinado Caraballo	1033369317	Eri Luz Peinado
12	Enit Luz Peinado	peinado Caraballo	1033369345	Enit Luz peinado
13	Jorge Luis Barrios	Carrascal Arcos	1090168181	Jorge Luis Barrios
14	Rafael vicente	Rubio López	1068661531	
15	Ferney Arguedo	Zabaleta	25873748	Ferney Arguedo
16	Meliza Lopez	Alvarez		Meliza Lopez
17	María José Ramos	Ramos Padilla	1068669063	María José Ramos
18	Filomena Rambao	Jiménez	51.837.520	
19	Ingris Paola	Pereira Pacheco	1007434404	
20	Yadelsi Narvaez	Narvaez Ballesteros	25876765	Yadelsi Narvaez
21	Alina Flores Miranda	Flores Miranda	50953559	Alina
22	Daniela Padilla Martinez	Padilla Martinez	1068660362	Daniela Padilla
23	milagro pacheco pacheco	pacheco pacheco	1039245992	milagro P.
24	Nayeth Avila Berrio	Avila Berrio	50.952360	Nayeth.
25	Marelbis del Rosario	naranjo villalba	50954833	Marelbis N.V
26	Glaiveth Tirado Florez	Tirado florez	34-943-569	Glaiveth Tirado
27	Gloria Vidal Zuniga	Vidal Zuniga	25869736	Gloria Vidal Z.
28	Libia Rodriguez	Rodriguez R.	25.874.966	Libia Rodriguez
29	Piedad Elena	Franco	58952892	Piedad Franco
30	Maria fernanda Polo	Polo Martinez	1071349200	Maria Polo.

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

1

2

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:	Cocina Básica		
FICHA No.	3072811		
Municipio:	Cienaga de Oro	**Lugar:**	Casa Comunal
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
FECHA:	02-09-2024	**HORARIO:**	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Fanny Santana	Santana	25 876 923	Fanny Santana
02	Sarolra Petra Correa		1.068 659 925	Sarolra Petra
03	Sandra Santana	Santana U	25.875.116	Sandra
04	John Robert ~~Guerra~~	Guerra patrón	78.028.891	John R.
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana J Vivero

1

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Básica
FICHA No. 2172811
Municipio: Cartagena de Ind. Lugar: Sede Manga
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BADILLERO Nº Doc. Ident.
FECHA: HORARIO: 12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC IDENT	FIRMAS
01	Johana Paola	Miranda Salgado	1068653036	
02	Leidy Patricia	Rodriguez Pastrana	25874766	
03	Elizabeth Madariaga	Tirado Flórez	39943561	
04	Sandra Marcela	Pitre Corrales	1068689723	
05	Jose Luis	[illegible]	1090 6[illegible]9	
06	Ana Lily	Costo Saltaya	1068656110	
07	Eliana Ramboa Jr	Ramboa Pinan	57B37520	
08	Deisy de Jesus	CHICA HERNANDEZ	25871854	
09	Liliana paola	Patrimina Jesica	1011350285	
10	Rosa Maria	Florez Alvarez	50963659	
11	Yaneth Arguelledo	Arguelledo Z	25875748	
12	Angie Paola Payares	Payares Padron	1007434701	
13	Gloria Vidal Zuniga	Vidal Zuniga	25869736	
14	Nateth del carmen	Avila Berio	50952360	
15	Yulis Cuenz Petrin		78025.871	
16	Luz [illegible]	Causil molina	25868478	
17	Sandra Milena	Santana Urango	25875116	
18	Fani Yolanda	Santapadias	25876923	
19	Maria Fernanda	Ramos Cuadrado	1068670843	
20	Yadith Narvaez	Padilla Palmes	1068660362	
21	Daniela Sofia	Padilla	1068660362	
22	Milagro pacheco p.	pacheco milagro	50 954 228	
23	melisa alvarez	Alvarez melisa	1068656224	
24	Maria Jose Ramos	Ramos Padilla	1068.669.063	
25	Donna Elvira	Benitez Moreno	1003457743	
26				
27				
28				
29				
30				

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 UNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cocina Colombiana
FICHA No. 3056385
Municipio: Montería
Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO
Lugar: Casa de la Mujer
FECHA: 23 - 08 - 2024
Nº. Doc. Ident. 33154850
HORARIO: 12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ana Elena	Morales Perez	2[illegible]6	[illegible]
02	Carlos	Torres R	94 980 912	[illegible]
03	Maria Luisa Dias	Garcia	22.872267	[illegible]
04	Nidia rafael	Heras Villalba	1067859746	[illegible]
05	Yanis Paola	Colas Serra	1.067929.781	[illegible]
06	Yuleidis Sandra	Serra Urgula	50911204	[illegible]
07	Isabela	Bruno Molina	50911011	[illegible]
08	Jose Antonio	Peres Lopez	79742 45	[illegible]
09	Sandra Ines	Peres Solera	50911951	[illegible]
10	Yoirlan Emiro	Barios R	1067914295	Yoirlan Barios
11	Margarita	Villalba		
12	MERLYS JOHANA	DAGER	50 816 330	[illegible]
13	Mario Elena	Chamucero	50 988 207	MERLYS PEREZ
14	Alix Margoth	Urgola R.	1062428366	[illegible]
15	Merly	Serra	25770985	[illegible]
16			50911 204	Merly Serra
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

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:	Cocina Colonial		
FICHA No.	3056505		
Municipio:	Montería		
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Lugar:**	Casa de la Mujer
FECHA:	24-08-2024	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
		HORARIO:	12 - 20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Shirly Johana	Cogollo Jimenez	1065009137	
02	Olga Lucia	Morales Perez	25786420	
03	Isidro Bruno	Bruno	50311011	
04	Carlin	Yosmin	34980942	
05	Margarit	Villadiego	50846330	
06	JOSE ANTONIO	PEREZ LOPEZ	7974245	
07	MARIA JOHANNA	DAGGO CORRALES	50935203	
08	Hura Enamorado	Enamorado	50910080	
09	Ana Carolina	Martinez Flores	1063588700	
10	Victor Rafael	Herrera Villalba	1067859746	
11	Fraelan Enrico	Barrios	1067911205	
12	Sandra	Perez Sobra	50955951	
13	Maria Elena	Chantaca	1062428	
14	Yenny Paola	Rojas Serra	1067929781	
15	Luz Margoh	Arrieta S.	25 [illegible] 985	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Nombre del Curso: Cocina Oriental

FICHA No. 3056505

Municipio: Montería

Instructor: Ana T. Yances

Lugar: Casa de la Mujer

Nº. Doc. Identt.

FECHA: 26-03-2024 | HORARIO: 12-2:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Camilo Andres	Anaya Rios	1002977979	
02	Victor rafael	Herrera Villalba	1067879746	
03	Diomara	Florez Delgado	1007014759	
04	Dainis Johanna	Martinez Arumendo	1002996889	
05	Olga Elena	Morales Perez	25796420	
06	Rolando Bruno	Bruno Medina	50911011	
07	Marcela	Villadiego	50 946.330	
08	Carla del Car	Torres M	34780312	
09	Dilmy Johana	Mendoza H.	26163967	
10	YENNY PAOLA	LOPEZ SERNA	1067-929 731	
11	Marly Serra	Serra Uparela	50911204	
12	Humberto antonio	Jimenez espitia	1062432946	
13	Meglys Johana	Pacheco Cabrales	50938207	
14	Maria Elena	Cuentas	1062428366	
15	Marly Serra	Serra H.	50 911 204	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Yances

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:	Cocina Saludable		
FICHA No.	3056505		
Municipio:	Montería		
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO	**Lugar:**	Casa de la Mujer
FECHA:	27-08-2024	**Nº. Doc. Ident.**	33156850
		HORARIO:	12-2:00

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ana Heng	Morales Perez	25 [illegible] 420	[illegible]
02	Isidora Rebeca	Bruno Medina	50 [illegible] 11	[illegible]
03	Margarita	Villadiego [illegible]	50 846.330	[illegible]
04	Isabella Sofia	Begambre [illegible]	3[illegible] 68[illegible]42	[illegible]
05	DORIS	Jimenez	1064979616	Doris
06	Carla Susana	Toro Mej.	3[illegible]	[illegible]
07	Nicole Trinidad	Garcia	22[illegible]	[illegible]
08	Ayra Enamorado	Enamorado	50910080	Ayra E
09	Fabian Emiro	Barrios Padilla	1067915795	[illegible]
10	JOSE ANTONIO	PEREZ LOPEZ	7974245	[illegible]
11	Sandra Ines	Perez Solem	50.918951	[illegible]
12	Ana Carolina	Martinez Flores	1.003.598.700	Carolina Martinez
13	JENNY PAOLA	ROJAS HERRERA	1069929791	JENNY PAOLA ROJAS
14	Maria Elena	Plantaveo	1062428366	Maria Elena [illegible]
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana J. Vivero

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:	Cocina Tolerante		
FICHA No.	3056505	Lugar:	Casa de la Mujer
Municipio:	Montería	Nº. Doc. Ident.	33158850
Instructor:	ANA JUDITH VIVERO BAQUERO		
FECHA:	28 - 08 - 2024	HORARIO:	2 - 7

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	DORIS	Jimenez	1061797616	
02	Isidora	Bruno Nuñez	Cedula	
03	Margarita	Villadiego	C.C. 330	
04	Jurgen Sofia	Restrepo Tuberquia	34960942	
05	Carla Vidal	Tofiño Mejia	34980917	
06	Maria Trinidad	Garcia	29197241	
07	Alba Enamorado	Enamorado	50910080	
08	JOSE ANTONIO	PEREZ LOPEZ	7974245	
09	Fabian Enrique	Barrios Rodriguez	1067915295	
10	Ana Elena	Morales Perez	25786420	
11	Sandra Ines	Perez Solera	50955951	
12	Ana Carolina	Martinez Florez	1.003.588.700	
13	Victor	Herrera Villalba	1067859746	
14	Yenny PAOLA	ROJAS SERRA	1067929781	
15	Yeny Yelima	Chamorro	1062425326	
16	ALIZ Margoth	Yepsola R.	25774985	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero

Nombre del Curso: Cocina Colienté

FICHA No. 3056525

Municipio: Montería

Lugar: Casa de la Mujer

Instructor: ANA JUDITH VIVERO BAQUERO

Nº. Doc. Ident. 33156850

FECHA: 29-08-2024

HORARIO: 12-20

Nº	NOMBRES	APELLIDOS	DOC. IDENT.	FIRMAS
01				
02	Isidro Bruno	Bruno Mi	50911011	
03	Shirly Johana	Cogollo Jimenez	1065009137	
04	Milagros	Delgado	50846330	
05	Carlina	Toro M	54980912	
06	Jose Antonio	Perez Lopez	7974245	
07	Keris Johanna	Pedroza Buelvas	50938207	
08	Olga Elena	Morales Perez	25786420	
09	Gloria Trinidad	Garcia	22197241	
10	Faibon Enuro	Borrios R	10G915295	
11	Ana Carolina	Martinez Flores	1003588700	
12	Victor Rafael	Herrera	1067859746	
13	Sandra Ines	Perez Solerra	50955951	
14	Yenny PAOLA	ROJAS SERRA	1067929781	
15	Maria	Cantaro	1062483246	
16	Merly	Serra M.	50911204	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Ana Judith Vivero


CRISTAL


MOSCHINO


Special




Pan francés



