PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta septiembre de 2024

Señor
YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6040325
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre de 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.6040325
Del año 2024

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.467.757 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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: TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($31.258.815). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de marzo de 2024 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($3.572.436); b) Seis (6) pagos iguales correspondientes a los meses de abril a septiembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545); c) Un último pago en el mes de octubre de 2024 por valor de OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO NUEVE PESOS M/CTE ($893.109)

Plazo: Será hasta el 6 de octubre de 2024

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación en los programas de Atención a Poblaciones Vulnerables del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del SENA Regional Magdalena en la especialidad de AGROINDUSTRIA

Obligaciones Específicas

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	1.Orientar formación en los municipio de Santa Marta y Ariguani Magdalena Formaciones: Higiene y manipulación de alimentos código del programa 96151461 Elaboración artesanal de productos de panificación código del programa 96151453	1.pantallazo de fotos de las Formaciones
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación)	2.Planeacion pedagógica y recursos didácticos	2.Pantallazo de las guías de aprendizajes, estructura curricular, planeación pedagógica
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva	No se ha requerido en este momento se realizara en el	Sin evidencia a presentar

	en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	transcurso de proceso formativo	
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	3.Llevar lista de asistencias de las formaciones	3.Pantallazo de lista de asistencias
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	4.Asociar aprendices a la ficha: 3025537	4.Pantallazo asociar ficha: 3025537
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	7. Emitir los juicios de evaluación ficha: 3025537	7.Pantallazo Emitir los juicios de evaluación ficha: 3025537
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
12	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos 9 GTH-F-075 V.08 institucionales.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su	No se ha requerido en este momento se realizara en el	Sin evidencia a presentar

	área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	transcurso de proceso formativo	
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad disponga como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	5.Formato de solicitud de formaciones para el mes de septiembre del 2024	5.Pantallazo Formato de solicitud de formaciones para el mes de septiembre del 2024
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	6.Presentacion informes mensuales de ejecución del contrato del mes de septiembre	6. Pantallazo informes mensuales de ejecución del contrato del mes de septiembre
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No se ha requerido en este momento se realizara en el transcurso de proceso formativo	Sin evidencia a presentar

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. 4569770886, SOI mes de agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma *LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS*

Luis Alberto Peñalver Stephens

Contratista

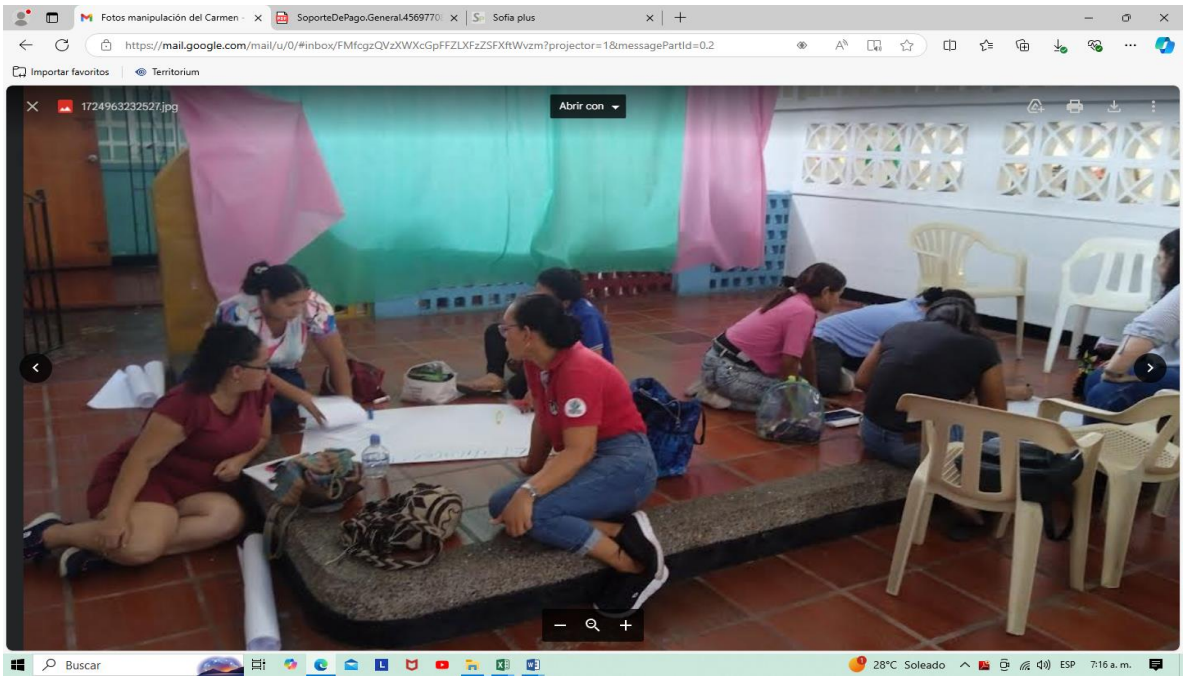
C.C. No. 85.467.757 de Santa Marta

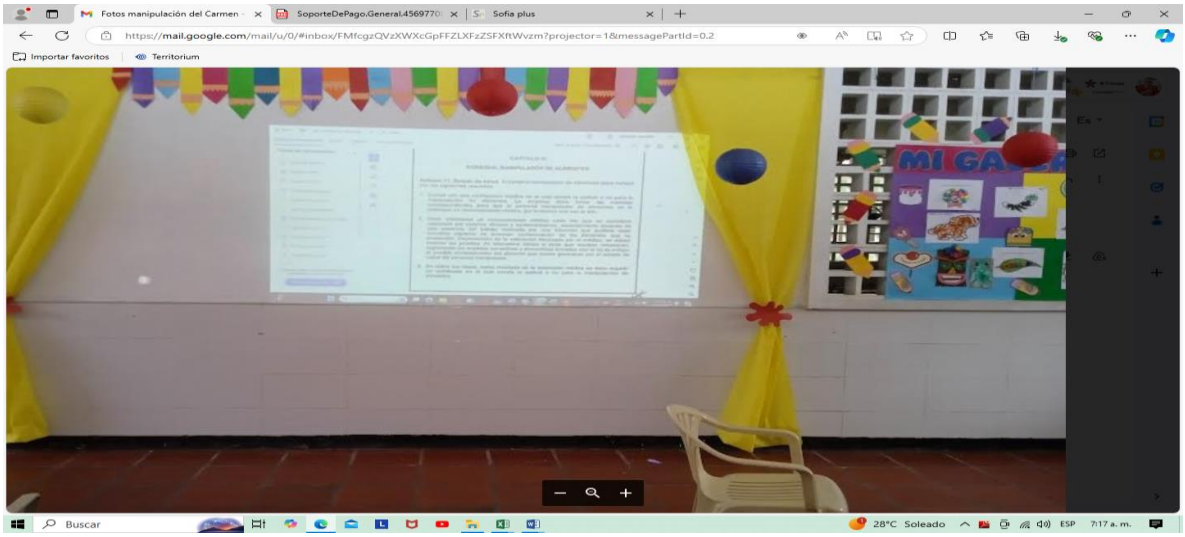
Recibí a satisfacción:

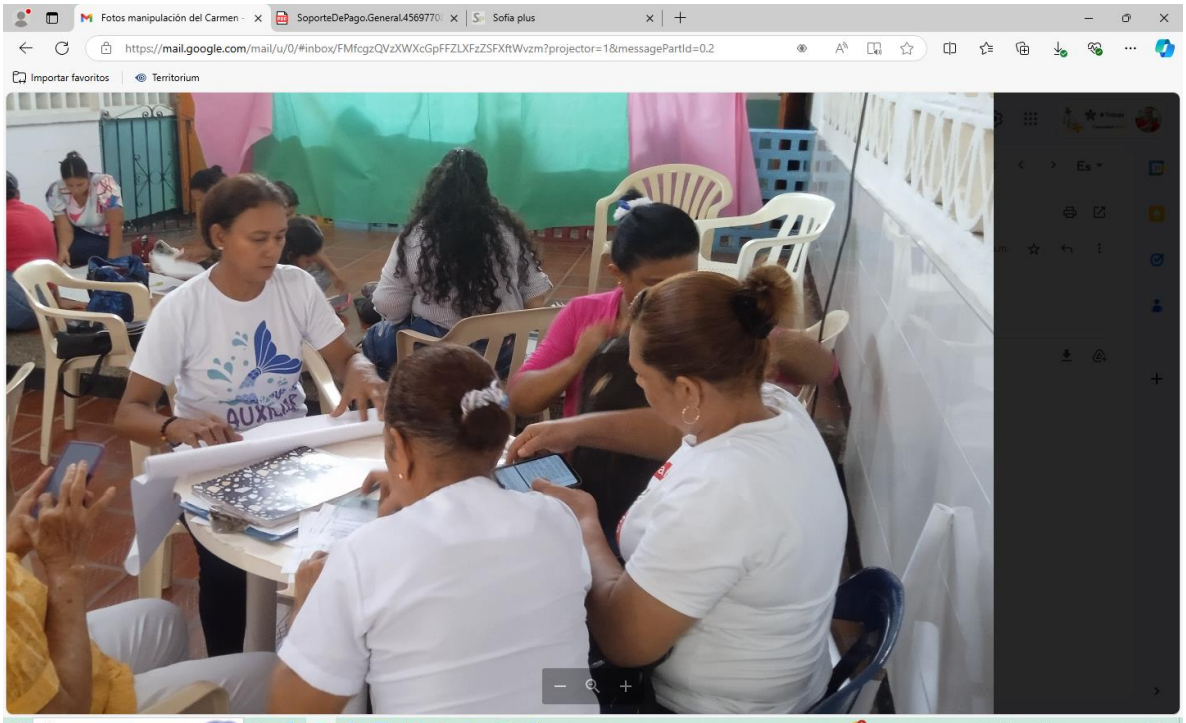
Firma

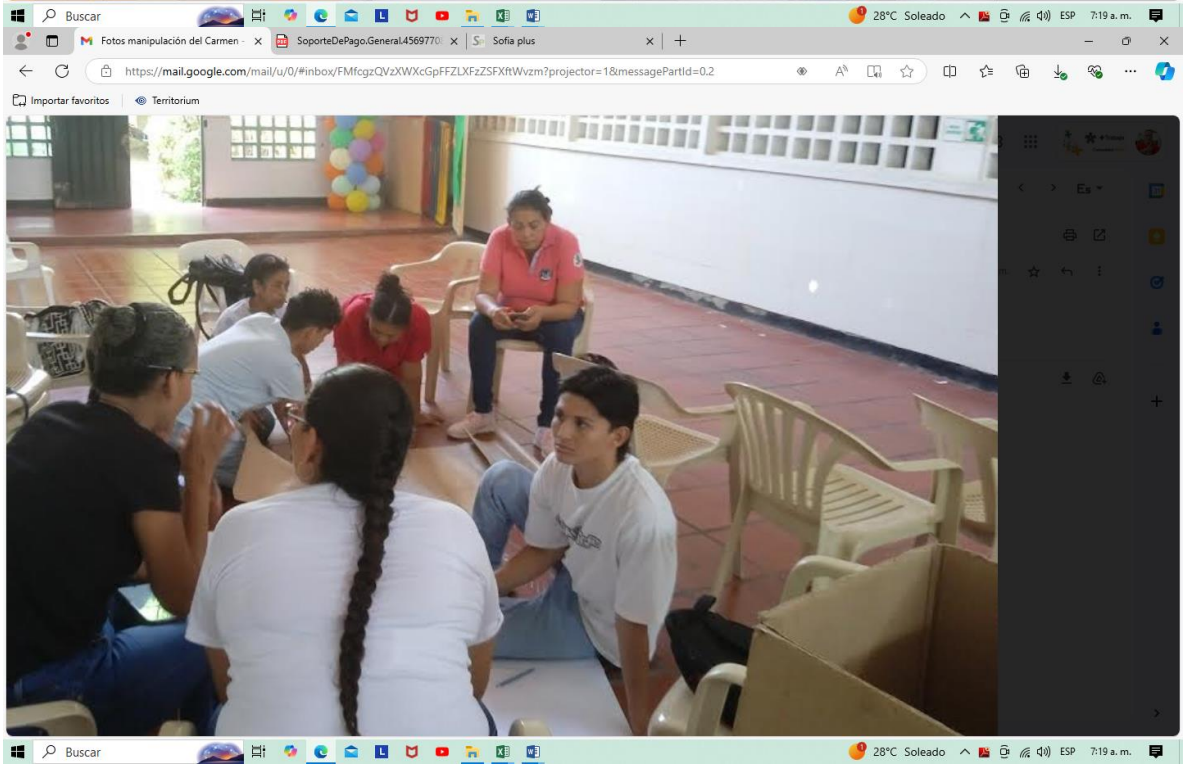
YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6040325
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

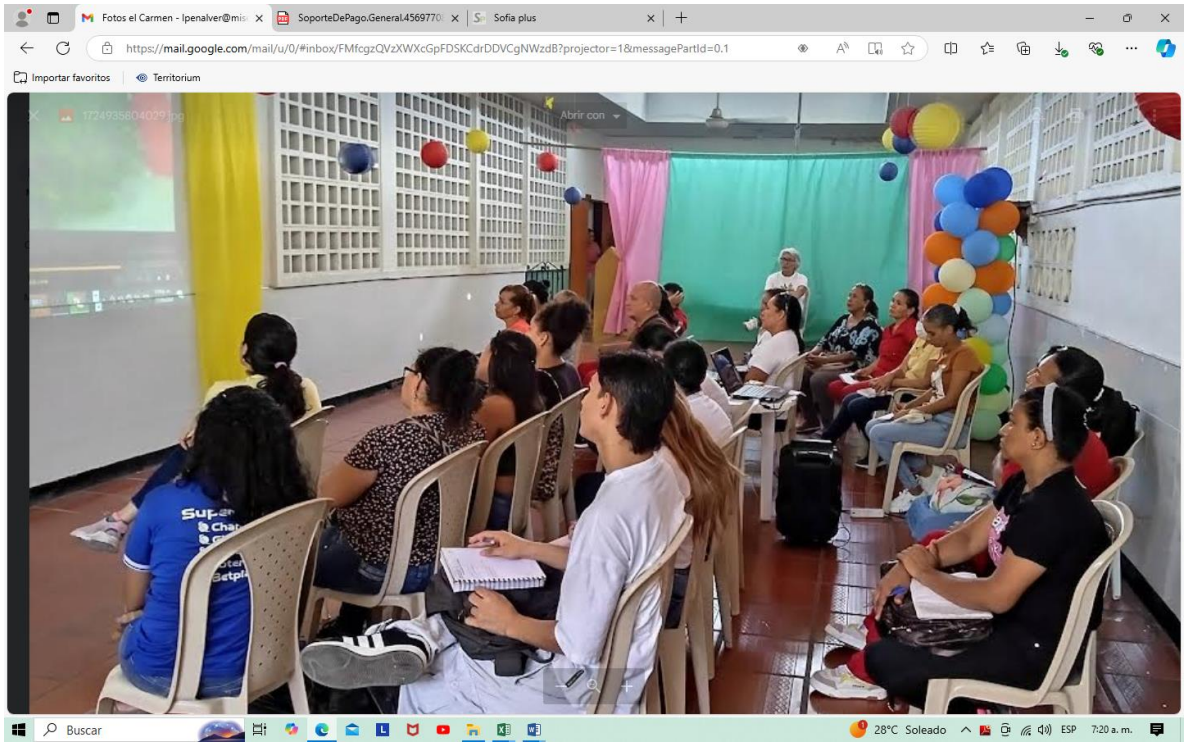
1. PANTALLAZO DE FOTOS DE LAS FORMACIONES

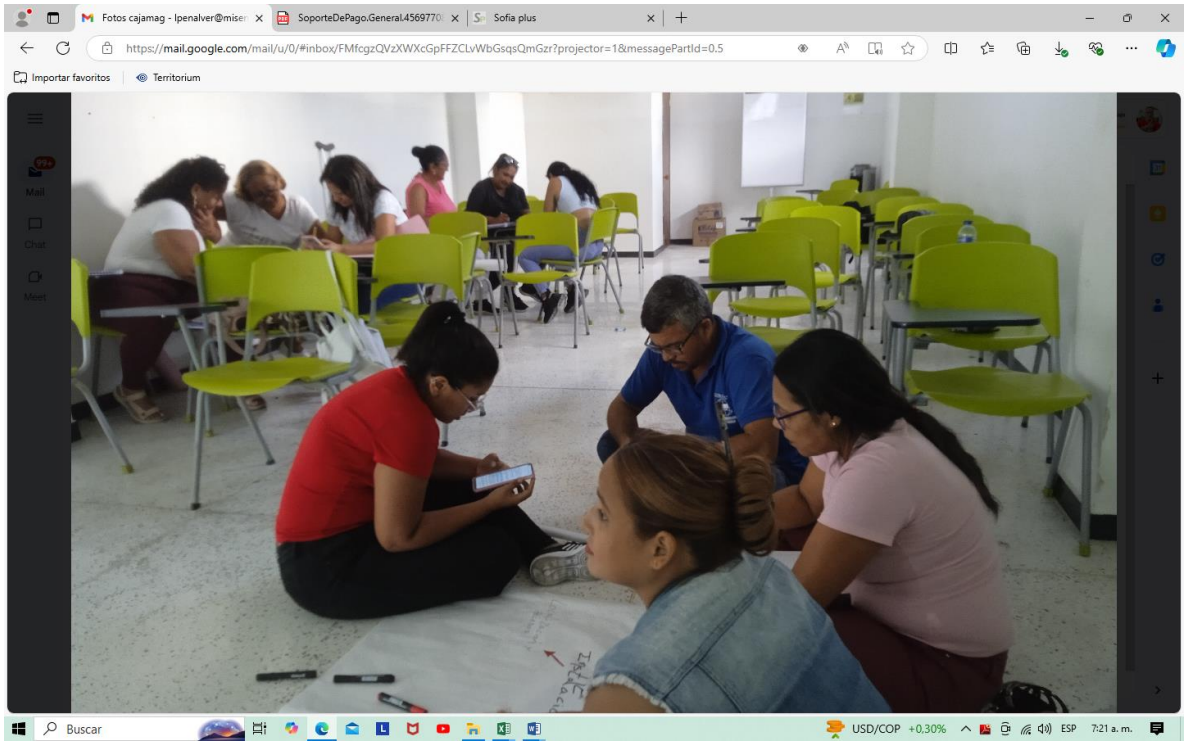


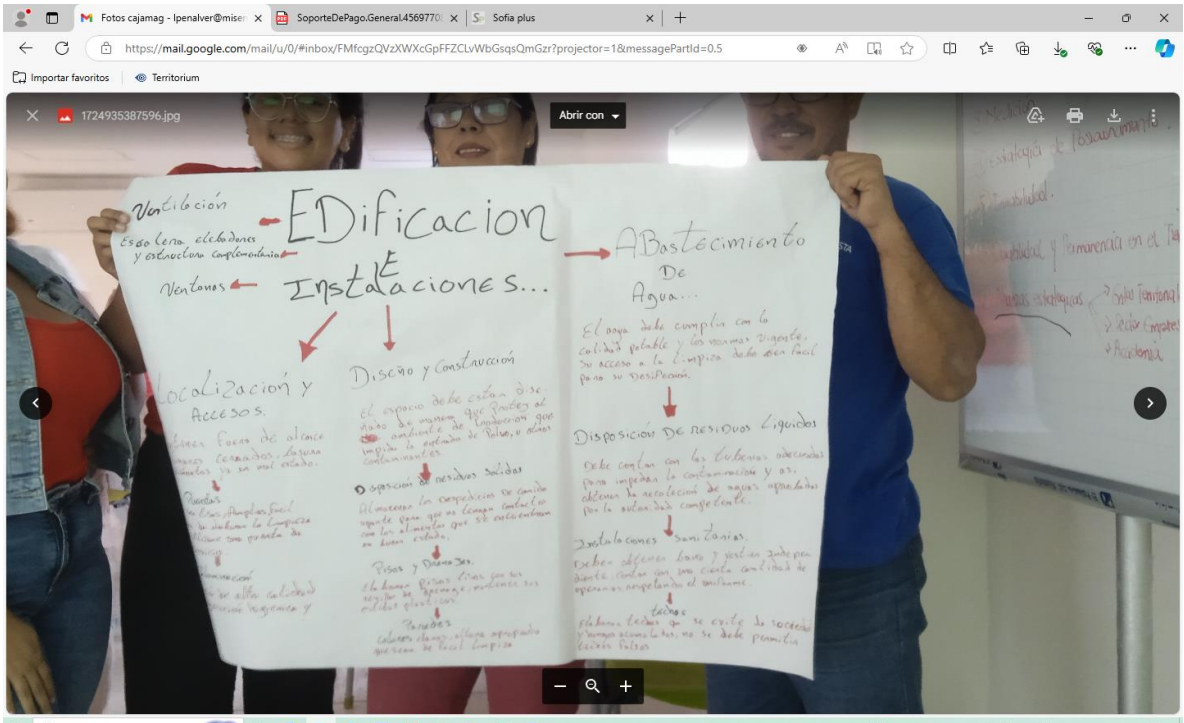


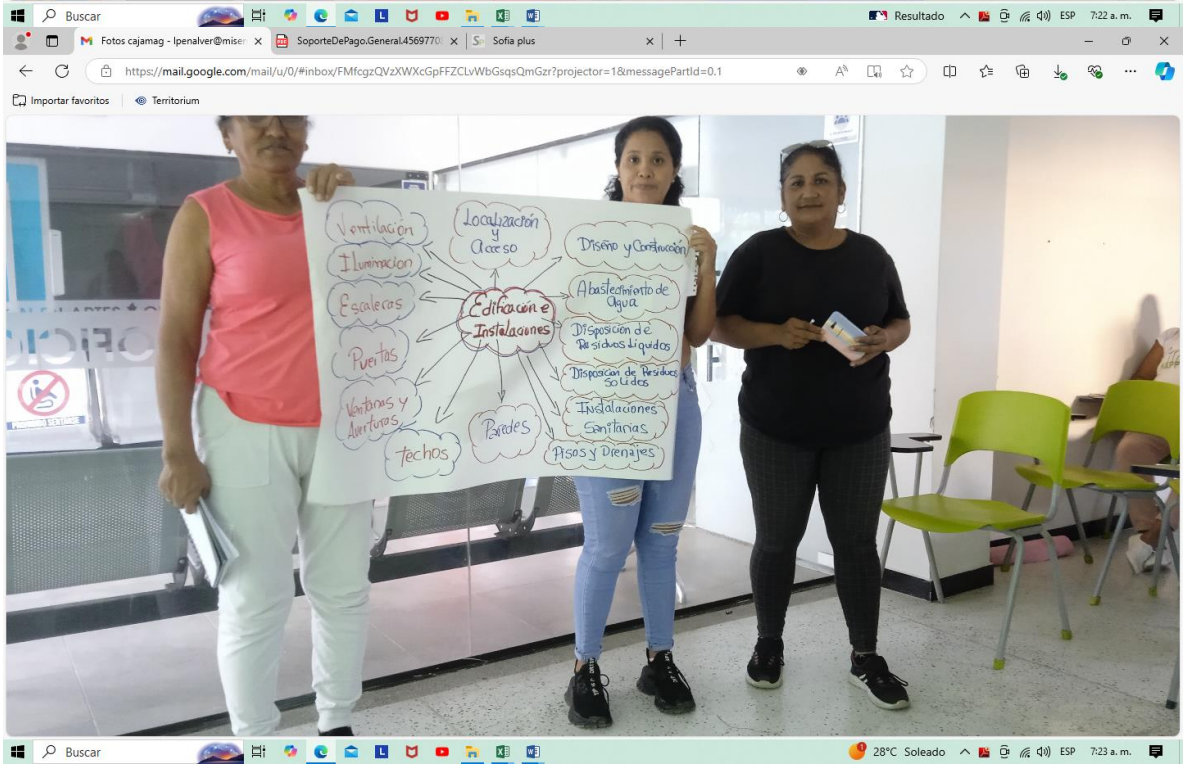

Fotos manipulación del Carmen -
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFFZLXFzZSFXftWvzm?projector=1&messagePartId=0.2
Importar favoritos
Territorium
Buscar
28°C Soleado
ESP
7:19 a. m.


Fotos manipulación del Carmen -
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFFZLXFzZSFXftWvzm?projector=1&messagePartId=0.2
Importar favoritos
Territorium
Buscar
28°C Soleado
ESP
7:19 a. m.

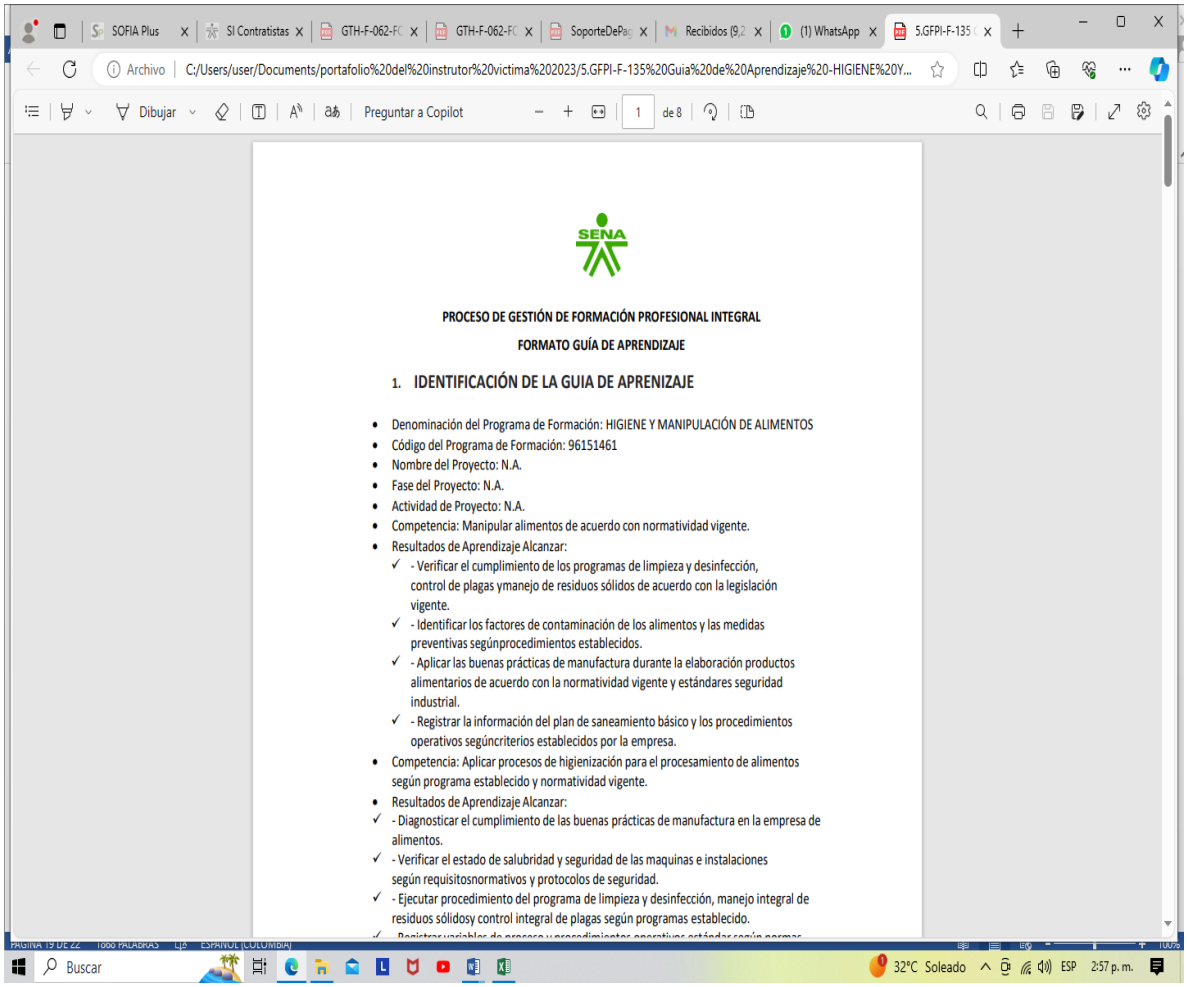

Fotos el Carmen - lpenalver@mis
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFDSKCdrDDVCgNWzdB?projector=1&messagePartId=0.1
Importar favoritos
Territorium
Abrir con
Buscar
28°C Soleado
ESP
7:20 a. m.


Fotos cajamag - lpenalver@miser
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFFZCLvWbGsqsQmGzr?projector=1&messagePartId=0.5
Importar favoritos
Territorium
Mail
Chat
Meet
Buscar
USD/COP +0,30%
ESP
7:21 a. m.


Fotos cajamag - lpenalver@miser
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFFZCLvWbGsqsQmGzr?projector=1&messagePartId=0.5
Importar favoritos
Territorium
1724935387596.jpg
Abrir con
EDificacion
Instalaciones...
Ventilación
Ventanas
Localización y Accesos
Diseño y Construcción
Abastecimiento De Agua...
Disposición De Residuos Líquidos
Buscar
Resultado
ESP
7:22 a. m.


Fotos cajamag - lpenalver@miser
SoporteDePago.General.4569770
Sofia plus
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgzQVzXWXcGpFFZCLvWbGsqsQmGzr?projector=1&messagePartId=0.1
Importar favoritos
Territorium
Ventilación
Iluminación
Escaleras
Puertas
Ventanas y Aperturas
techos
Localización y Acceso
Diseño y Construcción
Edificación e Instalaciones
Abastecimiento de Agua
Disposición de Residuos Líquidos
Disposición de Residuos Sólidos
Instalaciones Sanitarias
Pisos y Drenajes
Paredes
Buscar
28°C Soleado
ESP
7:23 a. m.

2. PANTALLAZO DE LAS GUÍAS DE APRENDIZAJES, ESTRUCTURA CURRICULAR, PLANEACIÓN PEDAGÓGICA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

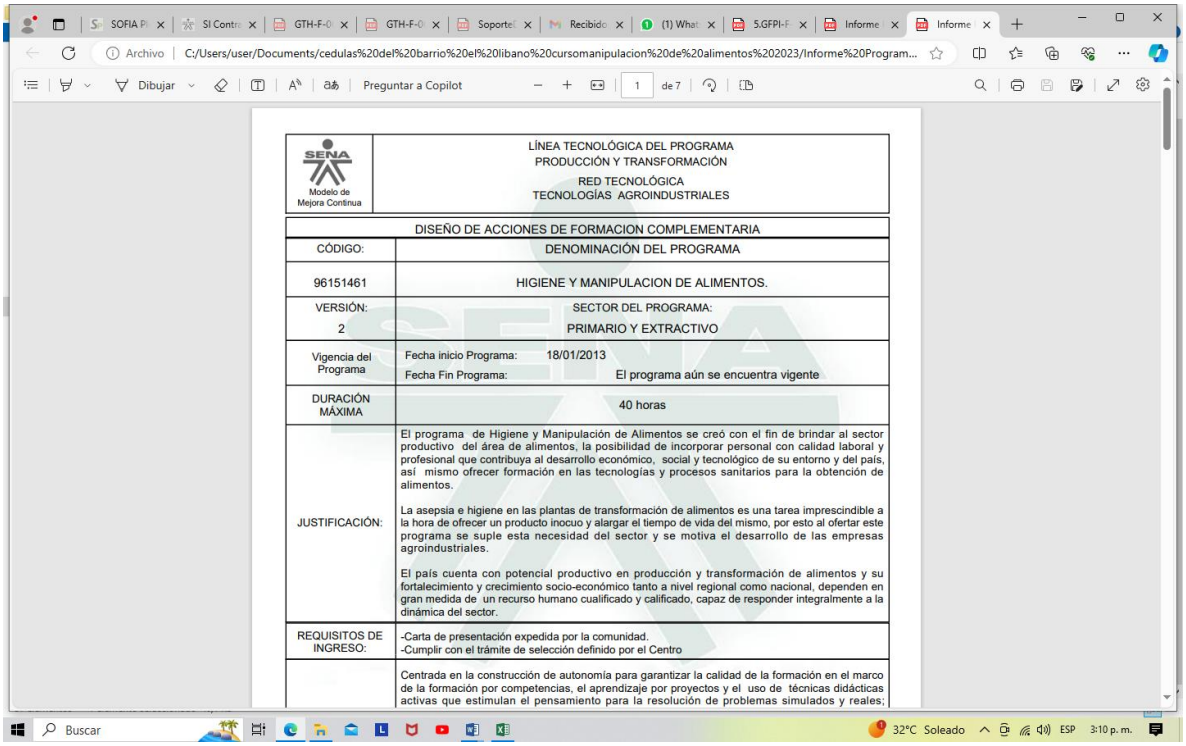
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto: N.A.
- Fase del Proyecto: N.A.
- Actividad de Proyecto: N.A.
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas ymanejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
  - ✓ - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas segúnprocedimientos establecidos.
  - ✓ - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - ✓ - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos segúncriterios establecidos por la empresa.
- Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ - Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.

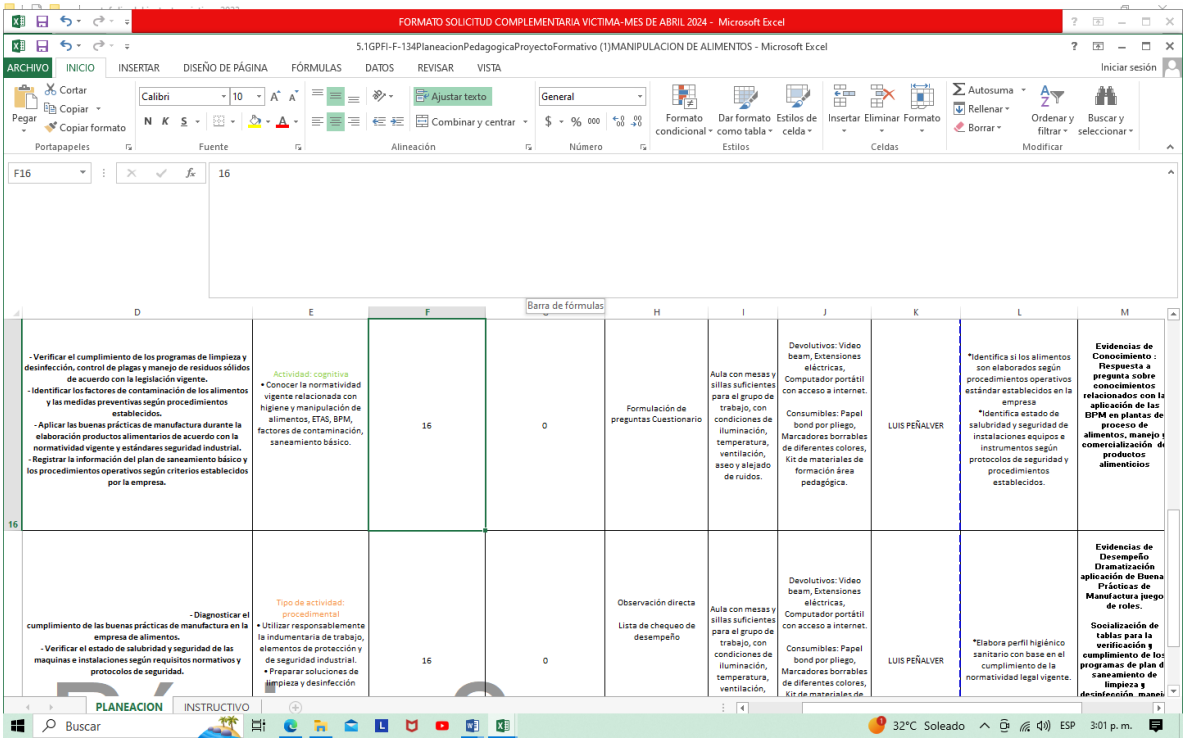
✓ - Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitosnormativos y protocolos de seguridad.

✓ - Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidosy control integral de plagas según programas establecido.



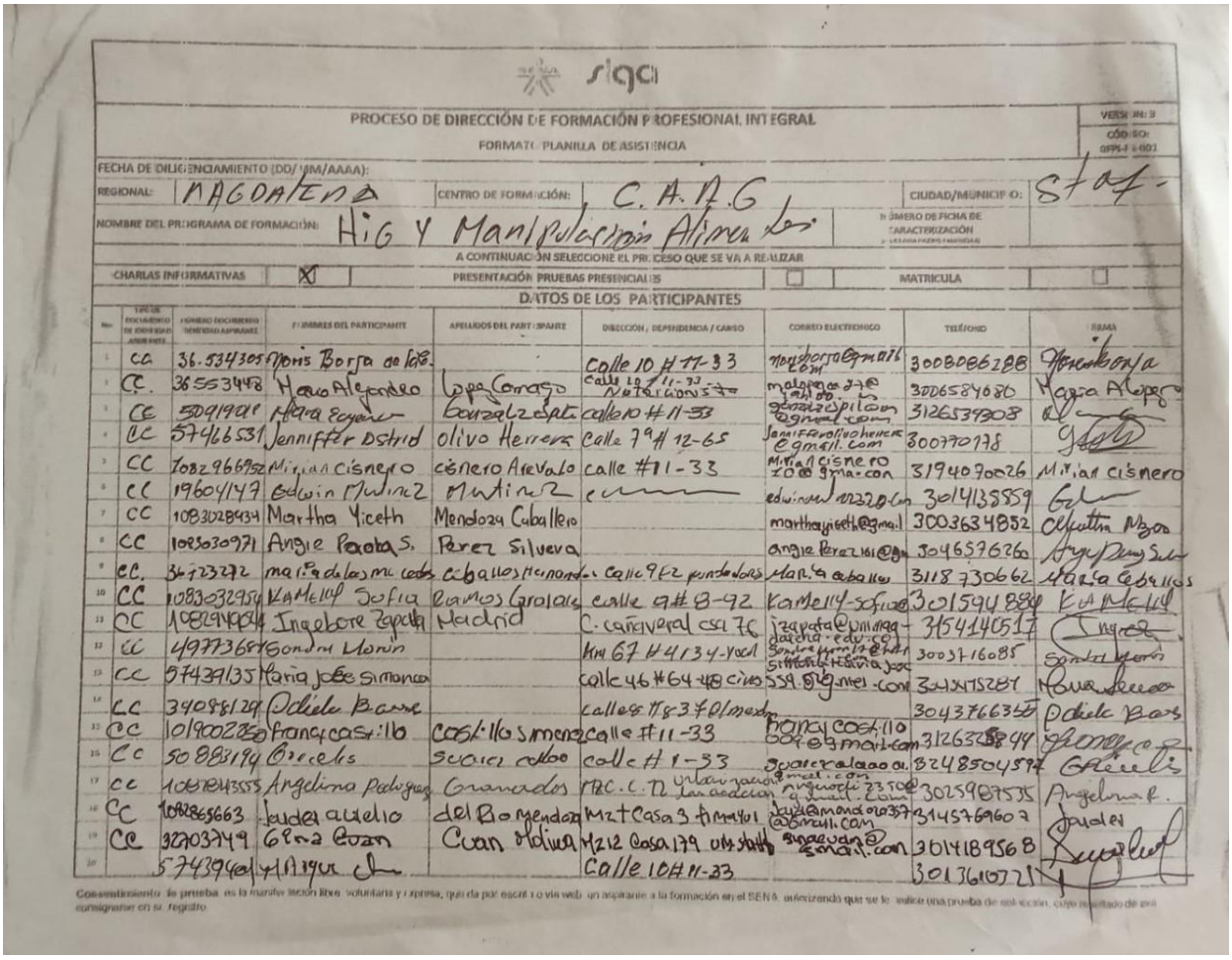
Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151461	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/01/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos. La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales. El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales;



	D	E	F	H	I	J	K	L	M
16	- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	Actividad: cognitiva • Conocer la normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos, ETAS, BPM, factores de contaminación, saneamiento básico.	16	Formulación de preguntas Cuestionario	Aula con mesas y sillas suficientes para el grupo de trabajo, con condiciones de iluminación, temperatura, ventilación, aseo y alejado de ruidos.	Devolutivos: Video beam, Extensiones eléctricas, Computador portátil con acceso a internet. Consumibles: Papel bond por pliego, Marcadores borrables de diferentes colores, Kit de materiales de formación área pedagógica.	LUIS PEÑALVER	*Identifica si los alimentos son elaborados según procedimientos operativos estándar establecidos en la empresa *Identifica estado de salubridad y seguridad de instalaciones equipos e instrumentos según protocolos de seguridad y procedimientos establecidos.	Evidencias de Conocimiento : Respuesta a pregunta sobre conocimientos relacionados con la aplicación de las BPM en plantas de proceso de alimentos, manejo y comercialización de productos alimenticios
	- Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. - Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.	Tipo de actividad: procedimental • Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de seguridad industrial. • Preparar soluciones de limpieza y desinfección	16	Observación directa Lista de chequeo de desempeño	Aula con mesas y sillas suficientes para el grupo de trabajo, con condiciones de iluminación, temperatura, ventilación,	Devolutivos: Video beam, Extensiones eléctricas, Computador portátil con acceso a internet. Consumibles: Papel bond por pliego, Marcadores borrables de diferentes colores,	LUIS PEÑALVER	*Elabora perfil higiénico sanitario con base en el cumplimiento de la normatividad legal vigente.	Evidencias de Desempeño Dramatización aplicación de Buena Prácticas de Manufactura juego de roles. Socialización de tablas para la verificación y cumplimiento de los programas de plan de saneamiento de limpieza y desinfección, manej

3. PANTALLAZO DE LISTA DE ASISTENCIAS



sigci

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.I.G | CIUDAD/MUNICIPIO: Staf.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimen... | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

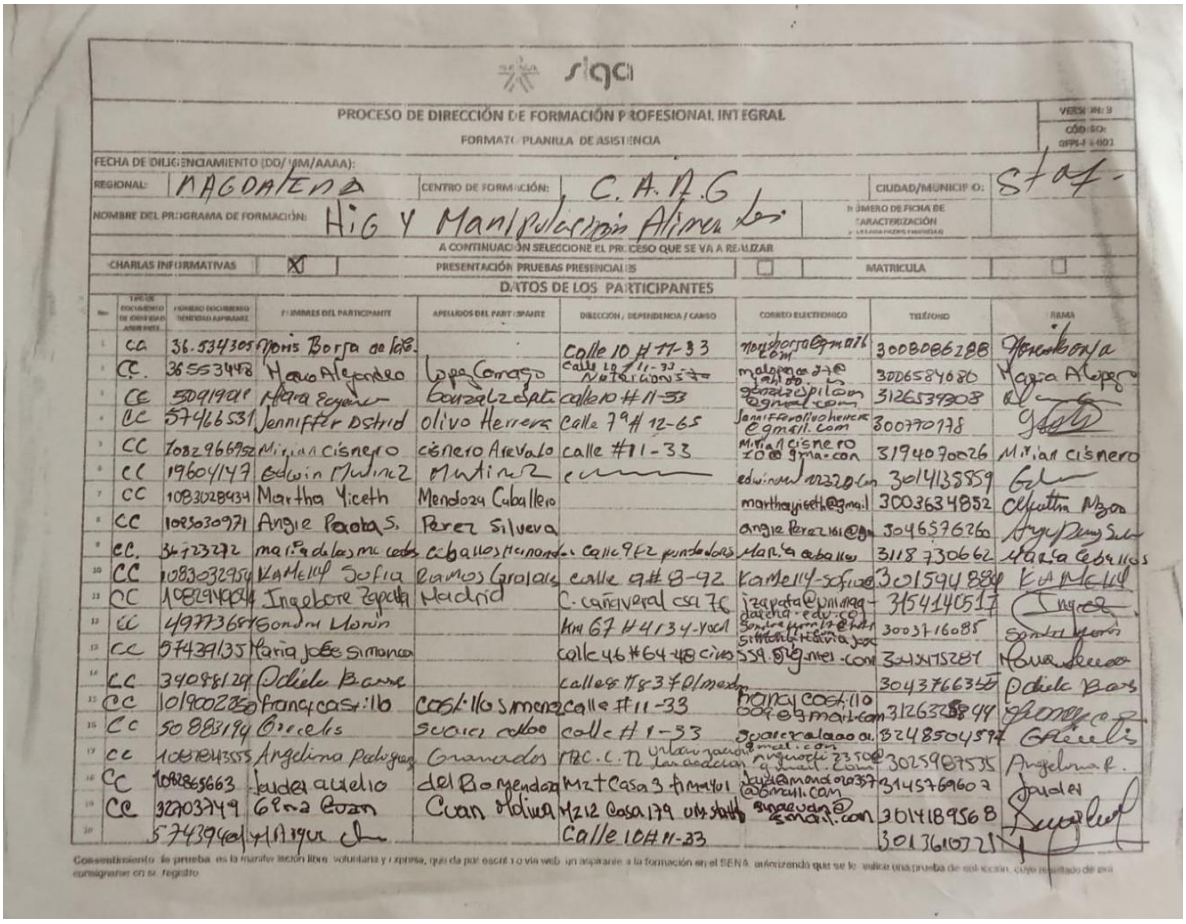
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL APRENDIZ	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33		3008086288	
2	CC	36553448	Hayo Alejandro	Lopez Consuegra	Calle 10 # 11-33 Nolicones	malopezc7@yahoo.es	3006584680	
3	CC	50941901	Alexa Reyes	Gonzalez Epalza	calle 10 # 11-33	gonzalezepalza@gmail.com	3126539303	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	olivo Herrera	Calle 7 # 12-65	Jenifferolivoherrera@gmail.com	3007701778	
5	CC	1082966952	Miriam	cisnero	cisnero Arevalo	calle #11-33	Miriamcisnero1088@gmail.com	3194070026
6	CC	19604147	Edwin	Muñoz	Muñoz		edwinmunoz2220@gmail.com	3014135859
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza	Caballero		marthayiceth@gmail.com	3003634852
8	CC	1083030971	Angie Paola	S.	Perez Silvera		angieperezsilvera@gmail.com	3046597626
9	CC	36723272	maria de los mercedes	caballos	hernandez	Calle 9#2 puntaldoras	Mariacaballos@gmail.com	3118730662
10	CC	1083032954	Kamelly	Sofia	Ramos Garcia	calle 9 # 8-92	Kamelly-sofia@hotmail.com	3015948880
11	CC	1082948824	Ingebore	Zapata	Medrid	C. cañaveral csl 76	izapata@unimagdalena.edu.co	3154140517
12	CC	49773684	Sandra	Maria		Km 67 # 4134 - Yucal	Sandramaria@hotmail.com	3003716085
13	CC	57439135	Maria jose	simanca		calle 46 # 64-48 ciudad 559	559.0@hotmail.com	3143475284
14	CC	34088129	Odiele	Baena		calle 8 # 37 Olmedo		3043766355
15	CC	1019002850	francy	castillo	Castillo	simanca calle # 11-33	francycastillo0049@hotmail.com	3126388449
16	CC	50883194	Graciela		Suarez colon	calle # 1-53	Suarezgraciela@gmail.com	3248504597
17	CC	1083143555	Angelina	Pedroza	Granados	FAC. C. TE Urbanizacion La Arcadia		3025987535
18	CC	1082865663	Jaudel	aurelio	del Rio	mendoza Mz t Casa 3	Jaudelmendoza0337@gmail.com	3145769609
19	CC	32703749	Gloria	Ester	Cuan	Molina Mz 12 Casa 179	angevargas@gmail.com	3014189568
20		57439461	Yuliana			Calle 10H 11-33		3013610721

Consentimiento: la prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado será consignado en su registro



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/04/

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.I.A.G | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

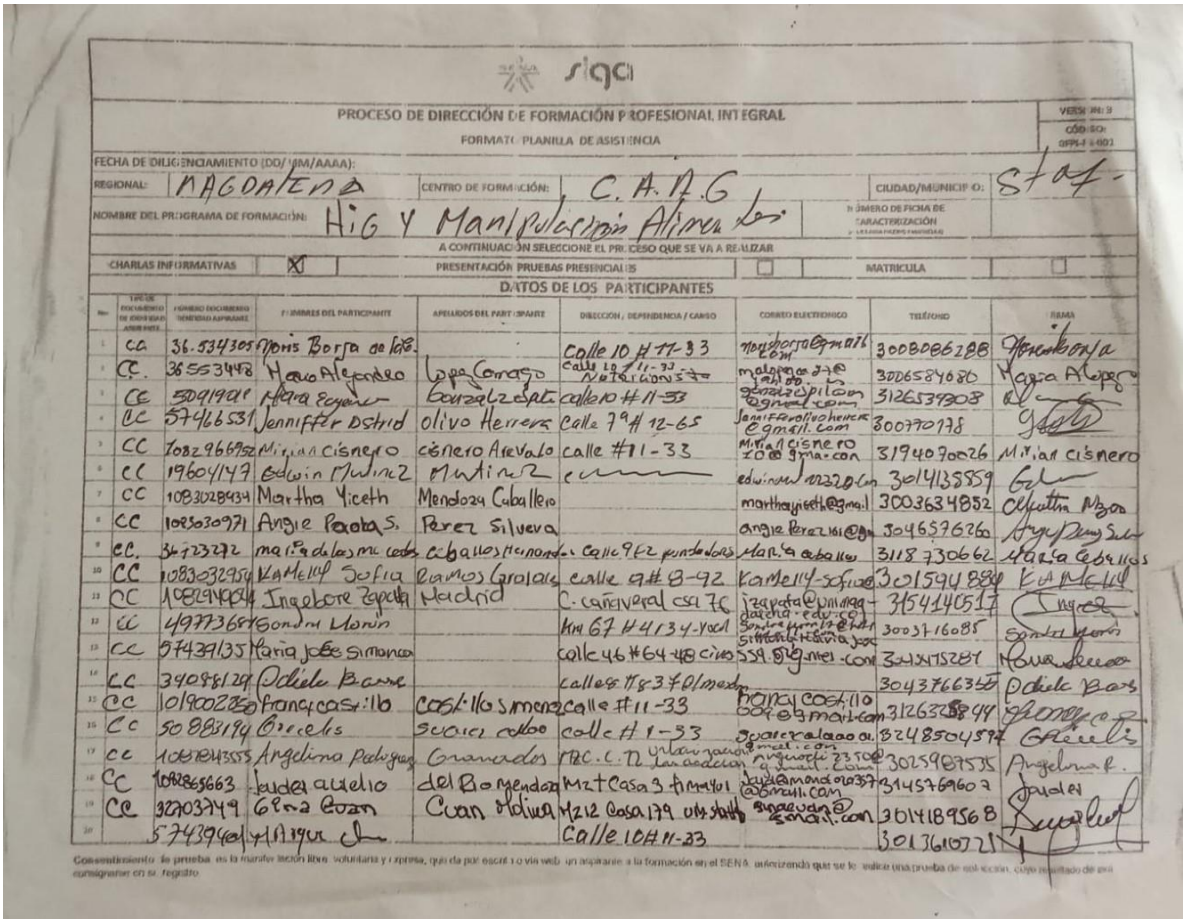
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33		3008086288	
2	CC	36553448	Hanoi Alejandra	Lopez Carrago	Calle 10 # 11-33 Nataciones		3006584080	
3	CC	5094904	Maira Eugenia	Gonzalez Sepulveda	calle 10 # 11-33		3126537803	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	Olivo Herrera	Calle 7 # 12-65		3007701738	
5	CC	1083296952	Miriam	Cisnero Arevalo	calle #11-33		3194070026	Miriam Cisnero
6	CC	19604147	Edwin	Muñoz			3014135859	
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza Caballero			3003634852	
8	CC	1083030971	Angie Paola	Perez Silvera			3046579260	
9	CC	36723272	maria de los	Caballos Hernandez	Calle 9#12 pinto bolivar		3118730662	
10	CC	1083032956	KAMELLY SOFIA	RAMOS GAROLA	calle 9 # 8-92		3015948884	
11	CC	1083949834	Ingeborg Zapata	Madrid	C. cañaveral casa 76		3154140517	
12	CC	49773684	Sandra Maria		Km 67 # 4134 Yucal		3003716085	
13	CC	57439135	Maria Jose	Simanca	calle 46 #64-48 ciudad		3043475287	
14	CC	34088124	Odiele	Baute	calle 8 # 8-370 Mamatoco		3043766350	
15	CC	1019002850	Franci	Castillo	Castillo Simanca		3126328844	
16	CC	50 883194	Graciela	Suarez Leon	calle # 1-33		3248504597	
17	CC	1083143555	Angelina	Pedroza	Granados		3025987535	
18	CC	1082865663	Jaider	Aurelio	del Barrio Mendoza		3145769607	
19	CC	32703749	Erika	Juan	Cuan Molina		3014189568	
20		5743964					3013610721	

Consentimiento: Se prueba con la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA autorizando que se le valide una prueba de esta sección, cuyo resultado de esta consignarse en su registro



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/04/

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.I.A.G | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

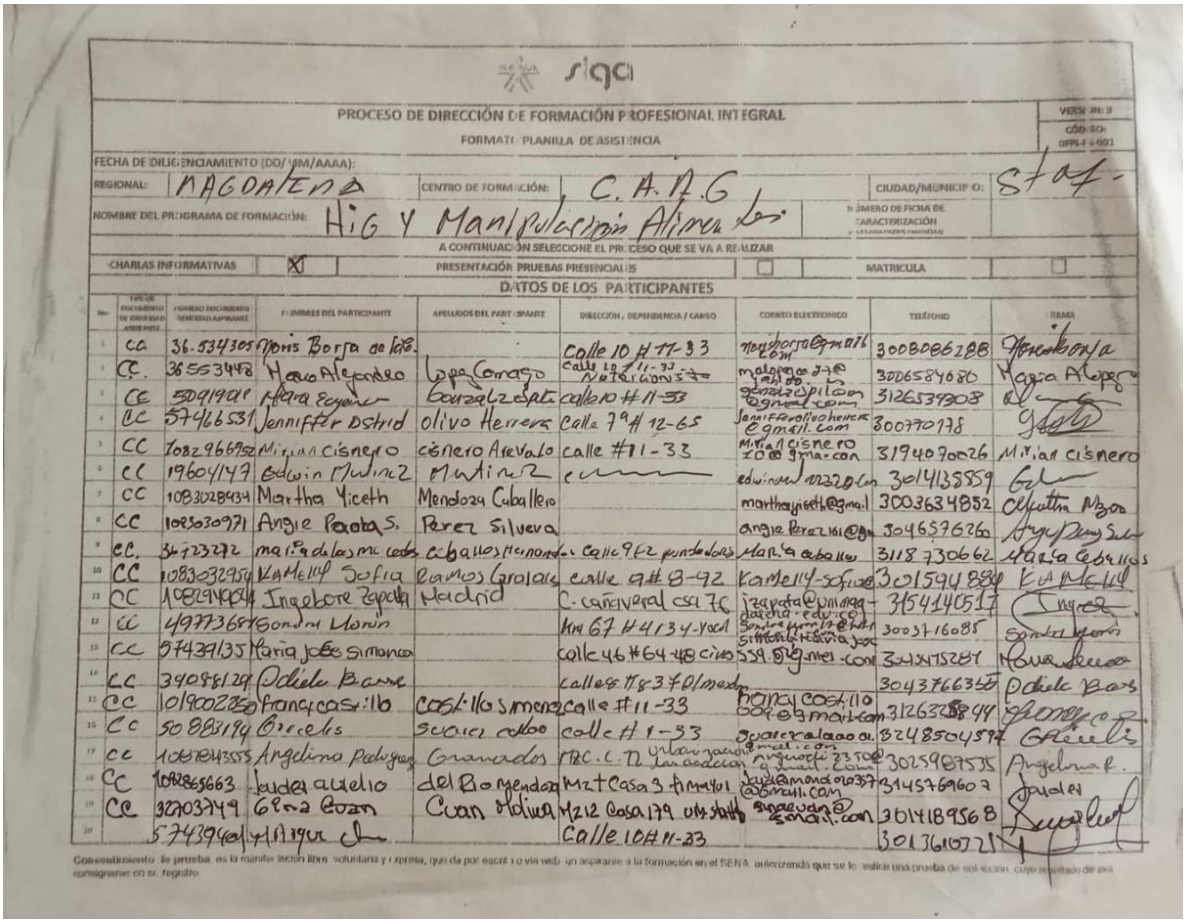
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ABREVIADO	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33	Yonisborja@gmail.com	3008086288	Yonis Borja
2	CC	36553448	Hanis Alejandra	Lopez Carrago	Calle 10 # 11-33 Nazarenos	malopez2710@hotmail.com	3006584080	Hanis Alejandra
3	CC	5049190	Maria Eugenia	Gonzalez Sepulveda	calle 10 # 11-33	gonzalezpilar@gmail.com	3126537803	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	Olivo Herrera	Calle 7 # 12-65	Jennifferolivoherrera@gmail.com	3007701738	
5	CC	1083296952	Miriam	Cisnero	Cisnero Arevalo	calle #11-33	Miriamcisnero1088@gmail.com	3194070026	Miriam Cisnero
6	CC	19604147	Edwin	Martinez	Martinez		edwinmartinez220@hotmail.com	3014138559	
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza Caballero			marthayiceth@gmail.com	3003634852	
8	CC	1083030971	Angie Paola	S. Perez Silvera			angieperez161@gmail.com	3046579260	
9	CC	36723272	maria de los mercedes	caballos Hernandez	Calle 9 #2 pinduelos	Maria caballos	3118730662	Maria Caballos
10	CC	1083032956	KAMELLY	SOFIA	RAMOS GAROLA	calle 9 # 8-92	KAMELLY-SOFIA@HOTMAIL.COM	3015948880	KAMELLY
11	CC	1083949834	Ingeborg	Zapata Madrid		C. cañaveral casa 76	jzapata@unimagdalena.edu.co	3154140517	
12	CC	49773684	Sandra	Marin		Km 67 # 4134 Yucal	Sandramarin1@hotmail.com	3003716085	Sandra Marin
13	CC	57439135	Maria	Jose Simanca		calle 46 # 64-48 Ciro	559.8@gmail.com	3043475287	
14	CC	34088124	Odiele	Baute		calle 8 # 8-37 Pol/mede		3043766350	Odiele Baute
15	CC	1019002850	Francy	Castillo	Castillo Simanca	calle #11-33	francycastillo0@gmail.com	3126328844	
16	CC	50883194	Cecelis	Suarez Leon	calle # 1-33		3248504597	
17	CC	1083143555	Angelina	Pedroza	Granados	TRC. C. TL Urbanizacion La Ardilla	angiepedroza2337@gmail.com	3025987535	Angelina P.
18	CC	1082865663	Jaudel	Aurelio	del Barrio Mendoza	Mz 1 Casa 3 Am 401	Jaudelamandoro337@gmail.com	3145769607	Jaudel
19	CC	32703749	Gloria	Cuan	Cuan Molina	Mz 12 Casa 179 Villa Shalom	gloriacuan@gmail.com	3014189568	
20		5743964				Calle 10A 11-33		3013610721	

Consentimiento: La prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le valide una prueba de esta sección, cuyo resultado de esta consignarse en su registro.



sigc

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/04/

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.F.G | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

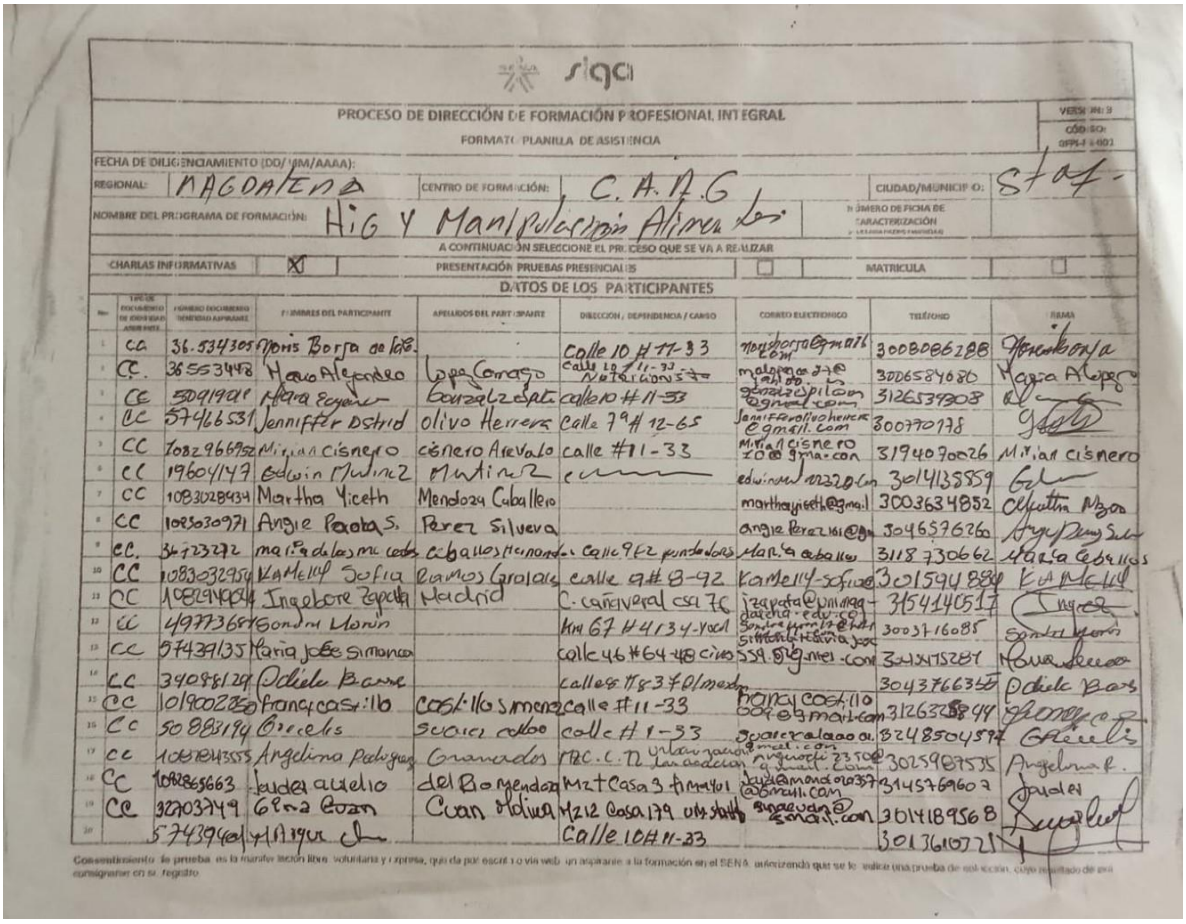
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ANEXAR PDF	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ANEXAR PDF	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33	Yonisborja@gmail.com	3008086288	Yonis Borja
2	CC	36553448	Hanis Alejandra	Lopez Carrago	Calle 10 # 11-33 Nazarenos	Malopez2710@hotmail.com	3006584080	Hanis Alejandra
3	CC	5091901	Maria Eugenia	Gonzalez Sepulveda	calle 10 # 11-33	Gonzalezpilcon@gmail.com	3126537803	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	Olivo Herrera	Calle 7 # 12-65	Jennifferolivoherrera@gmail.com	3007701738	
5	CC	1083296952	Miriam	Cisnero	Cisnero Arevalo	calle #11-33	Miriamcisnero1088@gmail.com	3194070026	Miriam Cisnero
6	CC	19604147	Edwin	Muñoz	Muñoz		edwinmu0220@hotmail.com	3014135859	
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza Caballero			marthayiceth@gmail.com	3003634852	
8	CC	1083030971	Angie Paola	S. Perez Silvera			angie Perez161@gmail.com	3046579626	
9	CC	36723272	maria de los mercedes	caballos Hernandez	Calle 9#12 puntadores	Maria caballos	3118730662	Maria Caballos
10	CC	1083032956	KAMELLY	SOFIA	RAMOS GAROLA	calle 9# 8-92	kamelly-sofia@hotmail.com	3015948880	KAMELLY
11	CC	1083949834	Ingeborg	Zapata Madrid	C. cañaveral casa 76	jzapata@unimagdalena.edu.co	3154140517	
12	CC	49773684	Sandra	Marin	Km 67 # 4134 Yucal	Sandramarin1@hotmail.com	3003716085	Sandra Marin
13	CC	57439135	Maria Jose	Simanca	calle 46 #64-48 ciudad	558@gmail.com	3043475287	
14	CC	34088124	Odiele	Baute	calle 8 # 37 Pol/medio		3043766350	Odiele Baute
15	CC	1019002850	Francy	Castillo	Castillo Simanca	calle #11-33	francycastillo0@gmail.com	3126328844	
16	CC	50883194	Cecelis	Suarez	calle # 1-33	Suarezalaaa@gmail.com	3248504597	
17	CC	1083843555	Angelina	Pedroza	Granados	PAC. C. 72 Urbanizacion La Academia	Angelinapedroza23@gmail.com	3025987535	Angelina P.
18	CC	1082865663	Jaider	Aurelio	del Barrio Mendoza	Mz 1 Casa 3 # 401	Jaideramandoro337@gmail.com	3145769607	Jaider
19	CC	32703749	Erika	Cuan	Cuan Molina	Mz 12 Casa 179 Villa Shalom	Erikacuan@gmail.com	3014189568	
20		5743964				Calle 10A 11-33		3013610721	

Consentimiento: La prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado de esta se consignarán en su registro.



sigc

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/04/

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.F.G | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

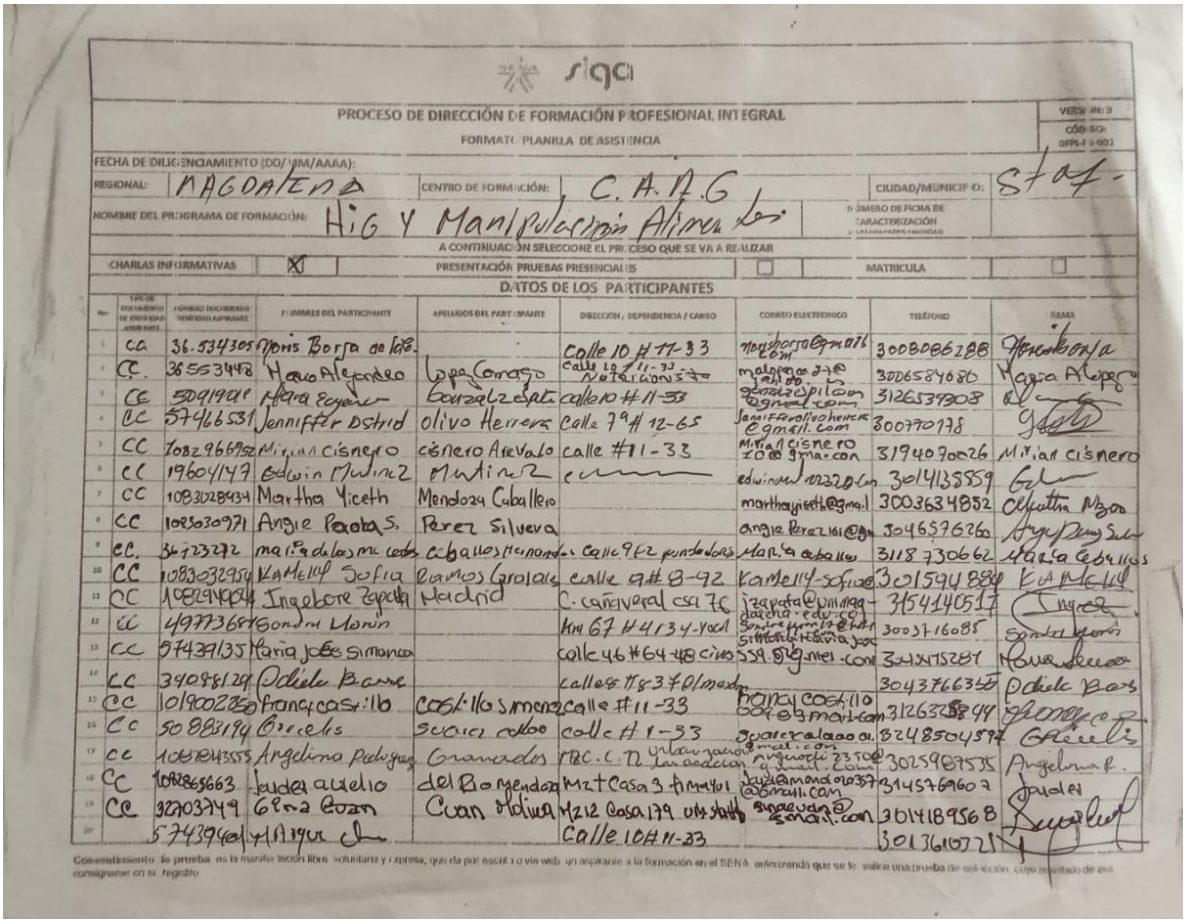
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33	Yonisborja@gmail.com	3008086288	Yonis Borja
2	CC	36553448	Hanio Alejandro	Lopez Carrago	Calle 10 # 11-33 Nataciones	malopez2710@hotmail.com	3006584080	Hanio Alopez
3	CC	5049190	Maria Eugenia	Gonzalez Sepulveda	calle 10 # 11-33	Gonzalezpilar@gmail.com	3126537803	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	Olivo Herrera	Calle 7 # 12-65	Jennifferolivoherrera@gmail.com	3007701738	
5	CC	1083296952	Miriam	Cisnero	Cisnero Arevalo	calle #11-33	Miriamcisnero1088@gmail.com	3194070026	Miriam Cisnero
6	CC	19604147	Edwin	Muñoz	Muñoz		edwinmu0220@hotmail.com	3014135859	
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza Caballero			marthayiceth@gmail.com	3003634852	
8	CC	1083030971	Angie Paola	Perez Silvera			angieperez161@gmail.com	3046579260	
9	CC	36723272	maria de los me	Caballos Meinardo	Calle 9 #2 pontezuelo	Maria caballos	3118730662	Maria Caballos
10	CC	1083032956	KAMELLY	SOFIA	RAMOS GAVIRIA	calle 9 # 8-92	kamelly-sofia@hotmail.com	3015948880	KAMELLY
11	CC	1083949834	Ingeborg	Zapata	Madrid	C. cañaveral casa 76	jzapata@unimagdalena.edu.co	3154140517	
12	CC	49773684	Sandra	Marin		Km 67 # 4134 Yucal	Sandramarin1@hotmail.com	3003716085	Sandra Marin
13	CC	57439135	Maria Jose	Simanca		calle 46 # 64-48 Ciudadela	559@gmail.com	3043475287	
14	CC	1083028124	Odiele	Baena		calle 8 # 8-37 Pol/medio		3043766350	Odiele Baena
15	CC	1019002850	Francy	Castillo	Castillo Simanca	calle # 11-33	francycastillo0@gmail.com	3126328844	
16	CC	50883194	Cecelis	Suarez	Suarez Arboleda	calle # 1-33		3248504597	
17	CC	1083043555	Angelina	Pedroza	Granados	PBC. C. 12 Urbanizacion La Academia		3025987535	Angelina P.
18	CC	1082865663	Jaider	Aurelio	del Barrio Mendoza	Mz 1 Casa 3 # 1401		3145769607	
19	CC	32703749	Erika	Cuan	Cuan Molina	Mz 12 Casa 179 Villa Stella		3014189568	
20		57439601				Calle 10A 11-33		3013610721	

Consentimiento: la prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le valide una prueba de esa índole, cuyo resultado de esa consignarse en su registro.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5/04/

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.I.A.G | CIUDAD/MUNICIPIO: Stª

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIG Y Manipulación Alimen | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

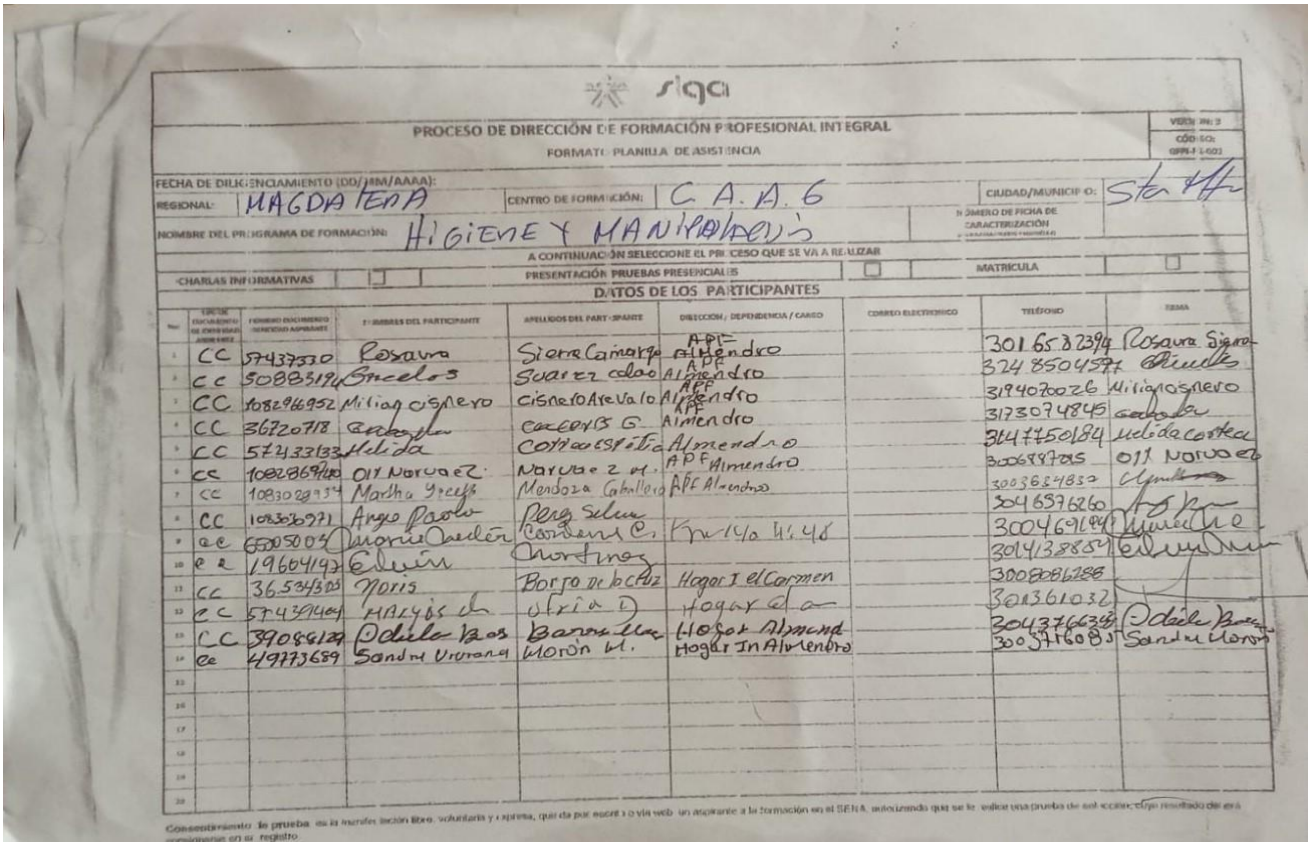
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [X] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ABREVIADO	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	36.534305	Yonis Borja de los		Calle 10 # 11-33	Yonisborja@gmail.com	3008086288	Yonis borja
2	CC	36553448	Hanis Alejandra	Lopez Carrago	Calle 10 # 11-33 Nazareno Sta	malopez2710@hotmail.com	3006584080	Hanis Alejandra
3	CC	5091901	Maria Eugenia	Gonzalez Sotto	calle 10 # 11-33	gonzalezpilcon@gmail.com	3126537803	
4	CC	57466531	Jennifer Astrid	Olivo Herrera	Calle 7ª # 12-65	Jennifferolivoherrera@gmail.com	3007701738	
5	CC	1083296952	Miyian	Cisnero	cisnero Arevalo	Miyiancisnero1088@gmail.com	3194070026	Miyian Cisnero
6	CC	19604147	Edwin	Muñoz	Muñoz	edwinmu0220@hotmail.com	3014138559	
7	CC	1083028434	Martha Yiceth	Mendoza Caballero		marthayiceth@gmail.com	3003634852	Martha Mzca
8	CC	1083030971	Angie Paola	Perez Silvera		angie Perez161@gmail.com	3046579260	
9	CC	36723272	maria de los me	Caballos Hernand	Calle 9#12 pinto lora	Maria caballos	3118730662	Maria Caballos
10	CC	1083032956	KAMELLY	SOFIA	RAMOS GAROLA	calle 9# 8-92	kamelly-sofia@hotmail.com	3015948884
11	CC	1083149834	Ingeborg	Zapata	Madrid	C. cañaveral casa 76	jzapata@unimagdalena.edu.co	3154140517
12	CC	49773684	Sandra	Marin		Km 67 # 4134 Yucal	Sandramarin1@hotmail.com	3003716085
13	CC	57439135	Maria Jose	Simanca		calle 46 #64-48 Ciudad	559@gmail.com	3043475287
14	CC	34088124	Odiele	Baute		calle 8 # 8-37 Pol Mede		3043766350
15	CC	1019002850	Francy	Castillo	Castillo Simanca	calle #11-33	francy castillo 0@gmail.com	3126328844
16	CC	50 883194	Cecelis	Suarez	calle # 1-33		3248504597	
17	CC	1083143555	Angelina	Pedroza	Granados		3025987535	
18	CC	1082865663	Jaider	Aurelio	del Barrio Mendoza	Mz 1 Casa 3 # 1401	Jaideramandoro337@gmail.com	3145769607
19	CC	32703749	Gloria	Cuan	Cuan Molina	Mz 12 Casa 179 Villa Stella		3014189568
20		5743964				Calle 10A 11-33		3013610721

Consentimiento: la prueba es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le valide una prueba de esta sección, cuyo resultado de esta consignarse en su registro



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO: PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-F-062

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: MAGDALENA | CENTRO DE FORMACIÓN: C.A.A.6 | CIUDAD/MUNICIPIO: Sta Mta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

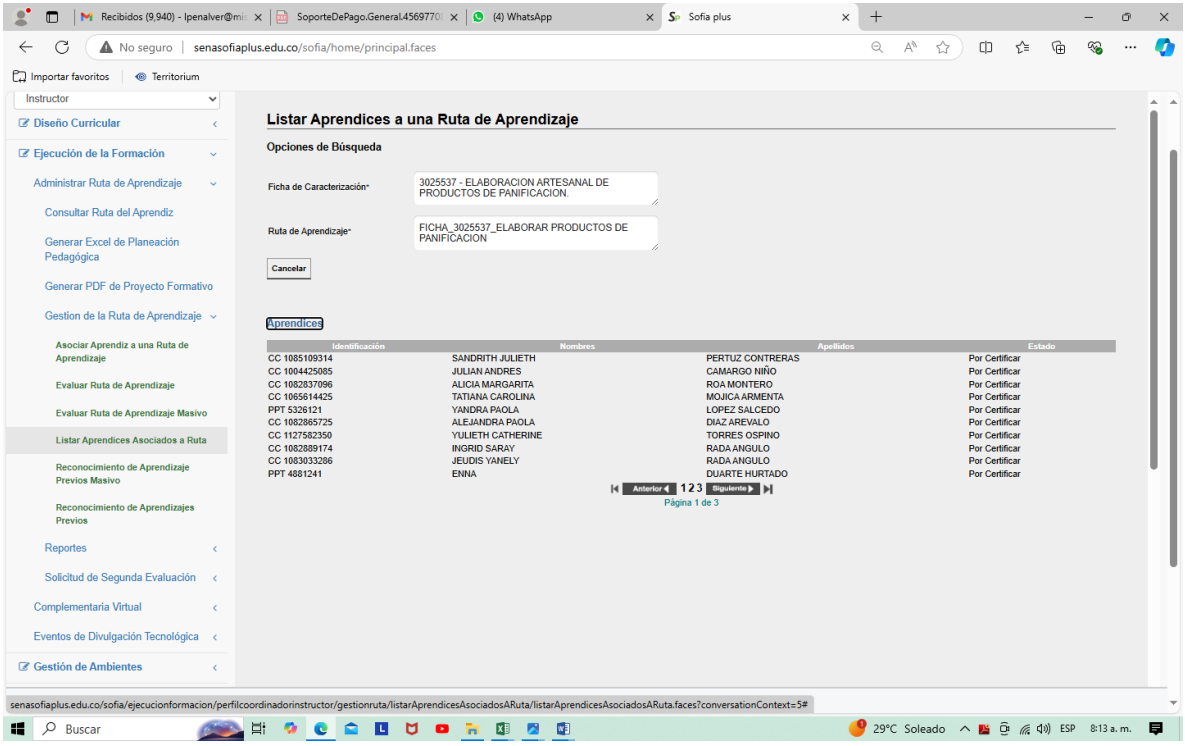
CHARLAS INFORMATIVAS | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES | MATRICULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

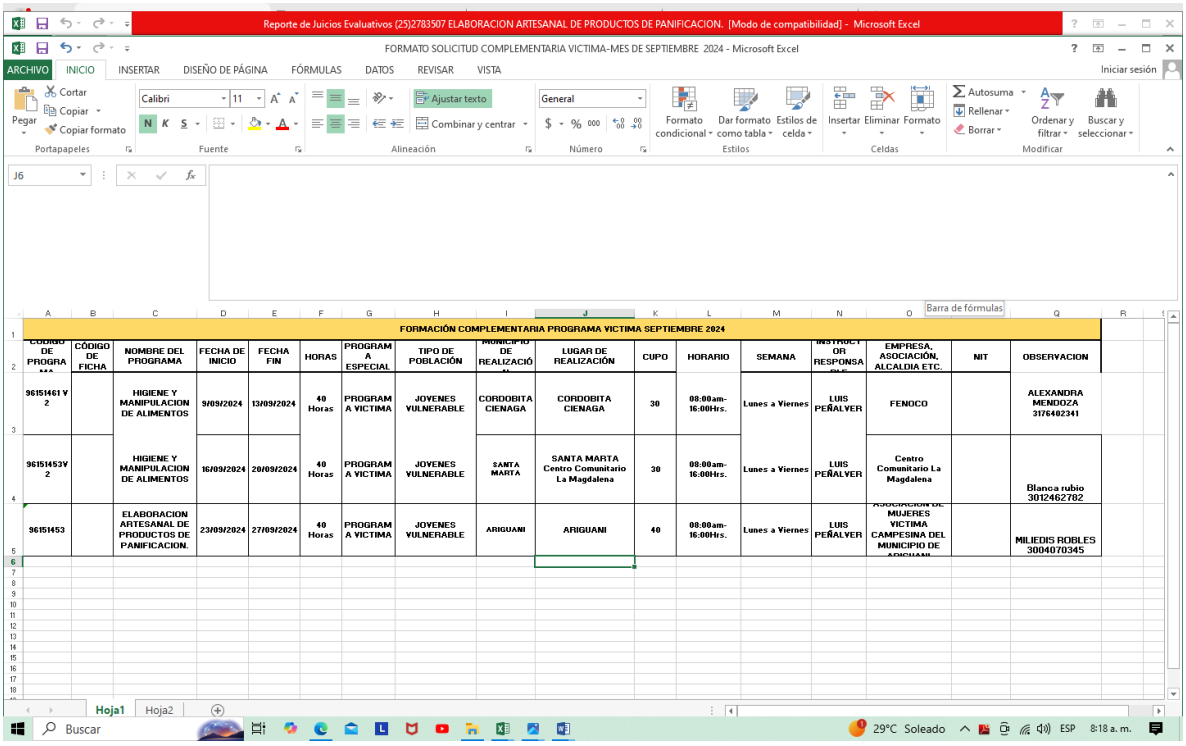
No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (CÓDIGO ANEXO 4)	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	57437330	Rosaura	Sierra Camargo	APF Almendro		3016583794	Rosaura Sierra
2	CC	50883194	Graciela	Suarez Cdao	APF Almendro		3248504571	Graciela
3	CC	1082946952	Miliagros	Cisneros Arevalo	APF Almendro		3194700026	Miliagros Nero
4	CC	36720718	Carolina	Carrillo G.	APF Almendro		3173074845	Carolina
5	CC	57433133	Melida	Contreras Estrella	APF Almendro		3147750184	melida contreras
6	CC	1082869400	Oli Noruega	Noruega Z de	APF Almendro		3006887035	Oli Noruega
7	CC	1083028934	Martha Yaneth	Mendoza Caballero	APF Almendro		3003834837	Martha
8	CC	1083636971	Angie Paola	Perez Selen			3046376260	Angie
9	CC	65005005	Maria Isabel	Cardenas C.	Km 14 U.48		3004691847	Maria
10	CC	1960493	Edwin	Martinez			3014138854	Edwin
11	CC	36534305	Doris	Borja de la Cruz	Hogar I el Carmen		3008086288	
12	CC	57437404	Maleyis	Ulria D	Hogar el a		3013610321	
13	CC	39086129	Odilia	Barros Mena	Hogar Nimanda		3043766338	Odilia Barros
14	CC	49773689	Sandra Viviana	Moron M.	Hogar In Almendro		3005716085	Sandra Moron
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento: la prueba es de manera libre, voluntaria y expresa, queda por escrito o vía web un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de esfuerzo cuyo resultado será registrado en el registro

4. PANTALLAZO ASOCIAR FICHA: 3025537



5. PANTALLAZO FORMATO DE SOLICITUD DE FORMACIONES PARA EL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2024



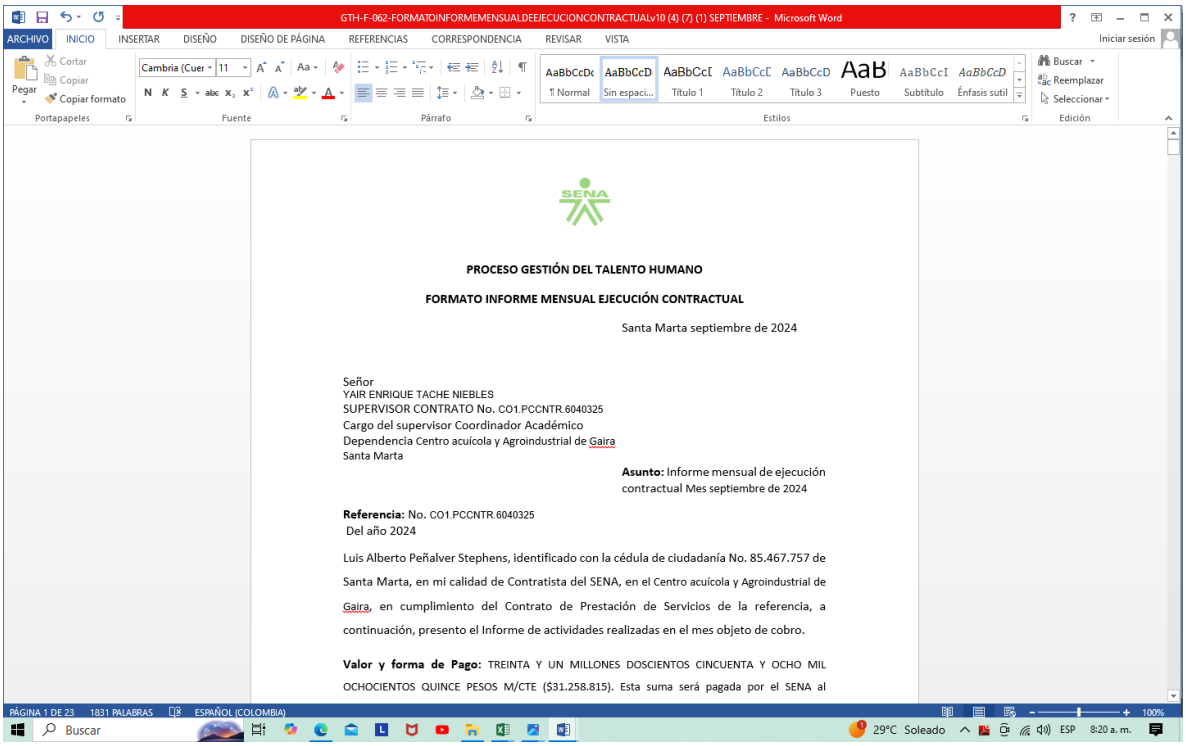
Reporte de Juicios Evaluativos (25)2783507 ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

FORMATO SOLICITUD COMPLEMENTARIA VICTIMA-MES DE SEPTIEMBRE 2024 - Microsoft Excel

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA PROGRAMA VICTIMA SEPTIEMBRE 2024

CÓDIGO DE PROGRAMA	CÓDIGO DE FICHA	NOMBRE DEL PROGRAMA	FECHA DE INICIO	FECHA FIN	HORAS	PROGRAMA ESPECIAL	TIPO DE POBLACIÓN	MUNICIPIO DE REALIZACIÓ	LUGAR DE REALIZACIÓN	CUPO	HORARIO	SEMANA	INSTRUCTOR RESPONSA	EMPRESA, ASOCIACIÓN, ALCALDIA ETC.	NIT	OBSERVACION
96151461 Y 2		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	9/09/2024	13/09/2024	40 Horas	PROGRAMA VICTIMA	JOVENES VULNERABLE	CORDOBITA CIENAGA	CORDOBITA CIENAGA	30	08:00am-16:00Hrs.	Lunes a Viernes	LUIS PEÑALVER	FENOCO		ALEXANDRA MENDOZA 3176402341
96151453Y 2		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	16/09/2024	20/09/2024	40 Horas	PROGRAMA VICTIMA	JOVENES VULNERABLE	SANTA MARTA	SANTA MARTA Centro Comunitario La Magdalena	30	08:00am-16:00Hrs.	Lunes a Viernes	LUIS PEÑALVER	Centro Comunitario La Magdalena		Blanca rubio 3012462782
96151453		ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.	23/09/2024	27/09/2024	40 Horas	PROGRAMA VICTIMA	JOVENES VULNERABLE	ARIGUANI	ARIGUANI	40	08:00am-16:00Hrs.	Lunes a Viernes	LUIS PEÑALVER	ASOCIACION DE MUJERES VICTIMA CAMPESINA DEL MUNICIPIO DE ARIGUANI		MILIEDIS ROBLES 3004070345

6. PANTALLAZO INFORMES MENSUALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO DEL MES DE SEPTIEMBRE



GTH-F-062-FORMATOINFORMEMENSUALDEEJECUCIONCONTRACTUALv10 (4) (7) (1) SEPTIEMBRE - Microsoft Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta septiembre de 2024

Señor
YAIR ENRIQUE TACHE NIEBLES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6040325
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta

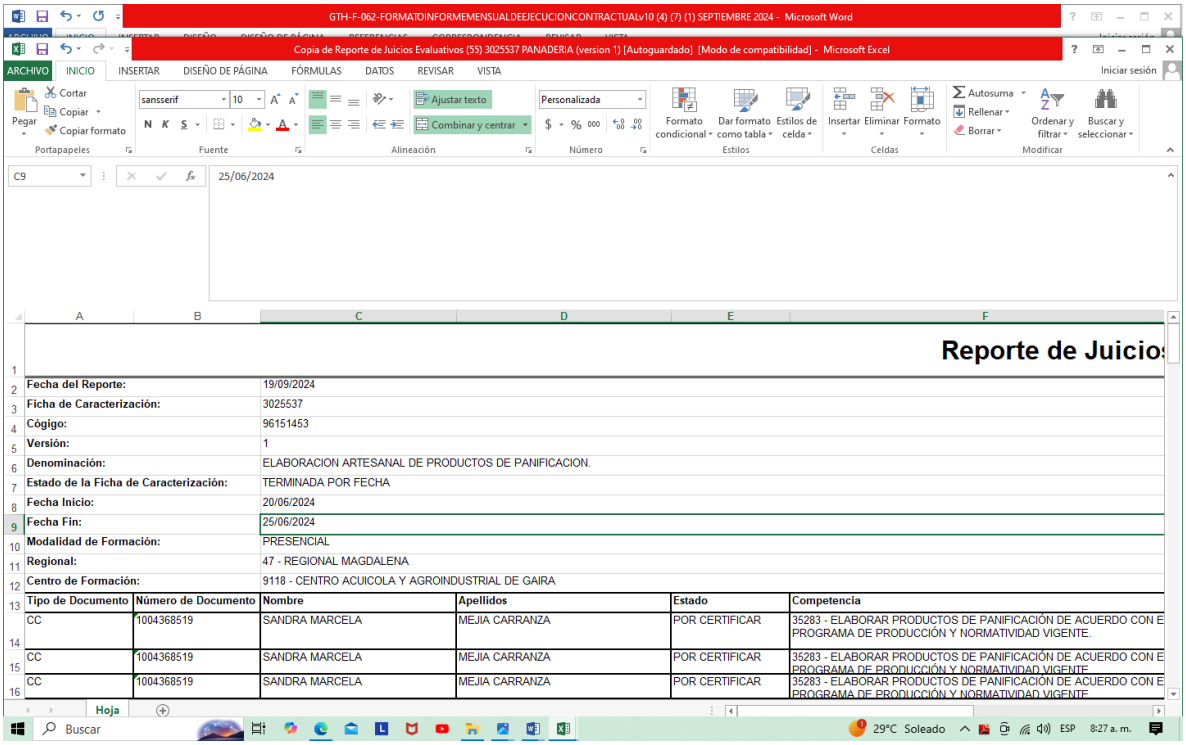
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre de 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.6040325
Del año 2024

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.467.757 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y Agroindustrial de Gaira, 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: TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($31.258.815). Esta suma será pagada por el SENA al

7. PANTALLAZO EMITIR LOS JUICIOS DE EVALUACIÓN FICHA: 3025537



GTH-F-062-FORMATOINFORMEMENSUALDEEJECUCIONCONTRACTUALv10 (4) (7) (1) SEPTIEMBRE 2024 - Microsoft Word

Copia de Reporte de Juicios Evaluativos (55) 3025537 PANADERIA (version 1) [Autoguardado] [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO DE PÁGINA | FÓRMULAS | DATOS | REVISAR | VISTA

C9: 25/06/2024

Reporte de Juicios

Fecha del Reporte:	19/09/2024
Ficha de Caracterización:	3025537
Código:	96151453
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	20/06/2024
Fecha Fin:	25/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1004368519	SANDRA MARCELA	MEJIA CARRANZA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON E PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1004368519	SANDRA MARCELA	MEJIA CARRANZA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON E PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1004368519	SANDRA MARCELA	MEJIA CARRANZA	POR CERTIFICAR	35283 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON E PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Hoja | Buscar | 29°C Soleado | ESP | 8:27 a. m.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	0,00

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: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA