PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de abril del 2025

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7361398
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Formación Profesional Integral Florencia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de abril del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7361398 del año 2025

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($55.471.770). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($3.378.089), b) Nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTI CUATRO PESOS M/CTE. ($5.333.824) cada uno, c) un último pago del mes de diciembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.089.265)

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de instructor del área de COCINA, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada presencial, Titulada virtual, Complementaria presencial, Complementaria virtual, y A Distancia en los programas regular que imparte

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación asignada por la Coordinación Académica	Ejecuté la formación profesional integral de conformidad con el programa definido y el cronograma establecido así: a) Ficha 3140391 b) Programa: técnico en cocina c) La fecha de inicio de la ficha fue el 10/02/2025 y la fecha de terminación de la etapa lectiva de la ficha es el 10/11/2025. d) Proyecto formativo: 2859421-aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento del Caquetá. e) A la formación se matricularon 23 aprendices. se encuentran en formación 17. Retiro voluntario 6. f) competencia: -240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción. -90801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente - 60201008 -controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos g) Resultados de aprendizaje: - 543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el	1.1 Registro de tiempos del mes de abril de 2025 compartido en el Drive OBLIGACION 2 1.2 Pantallazo portafolio de evidencias compartido en el drive. - Ficha 3140391 Técnico en Cocina

		desarrollo profesional. -543638 - 1. detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) -544807 -1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización. h) Se desarrolló la actividad de aprendizaje: -identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. - alistar las áreas para la preparación de alimentos de acuerdo con estándares de calidad y las buenas practicas i) horario asignado 160 horas ejecutadas en el mes de abril 2025 así: **Martes** 01, 12: 00 -18:00 **Miércoles**, 02,12: 00 -18:00 **Jueves** 03, 12: 00 -18:00 **Viernes** 04, 12: 00 -19:00 **Lunes** 07, 12:00-19:00 **Martes** 08, 12: 00 -20:00 **Miércoles** 09, 12:00 -19:00 **Jueves** 10, 12: 00 -19:00 **Viernes** 11, 12:00-19:00 **Lunes** 14, 12:00-19:00 **Martes** 15, 12: 00 -20:00 **Miércoles** 16, 12:00 -19:00 **Lunes 21,** 12:00 – 19:00 **Martes** 22, 12: 00 -20:00 **Miércoles** 23, 12:00 -19:00 **Jueves** 24, 12: 00 -19:00 **Viernes** 25, 12:00-19:00 Lo anterior se debe a que los aprendices están reponiendo hora de trabajo de los días sábado COMPLEMENTARIA a) Ficha 3170385 b) Programa: cocina fría nacional e internacional c) La fecha de inicio de la ficha	

		fue el 04/03/2025 y la fecha de terminación de la ficha es el 15/05/2025. e) A la formación se matricularon 24 aprendices. se encuentran en formación 24. f) competencia: -260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo) g) Resultados de aprendizaje: 1.elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar. 2.identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos 3. distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías de acuerdo con la receta estándar. 4. hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fría de acuerdo con el tipo de evento y necesidades del cliente. 5.manejar equipos y utensilios en las preparaciones frías de acuerdo con los manuales. h) Se desarrollo la actividad de aprendizaje: -identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. - alistar las áreas para la preparación de alimentos de acuerdo con estándares de calidad y las buenas practicas i) Horario asignado 120 horas ejecutadas en el mes de abril de 2025 **Martes** 01, 12: 00 -18:00 **Jueves** 03, 12: 00 -18:00 **Martes** 22, 12: 00 -20:00 **Miércoles** 23, 12:00 -19:00	1.3 A) Pantallazo portafolio de evidencias compartido en el drive. Ficha 3170385 Complementaria Cocina Fría 3170385 OBLIGACION 1

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando el estado de los aprendices b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc	Registre, verifique e hice seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad definió para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades. a) Ficha 3140391 b) Programa: técnico en cocina c) La fecha de inicio de la ficha fue el 10/02/2025 y la fecha de terminación de la etapa lectiva de la ficha es el 10/11/2025. d) Proyecto formativo: 2859421-aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento del Caquetá. e) A la formación se matricularon 23 aprendices. se encuentran en formación 17. Retiro voluntario 6.	Esta obligación se desarrolló en el mes de Marzo 2025

3	Entregar los soportes del Procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Entregue los soportes de proceso de inscripción de los aprendices de la Formación Complementaria Cocina Fría con Ficha: 3170385 documentos como a) Formato inscripción Sofia plus b) Documentos identidad de aprendices c) Planilla asistencia Matricula Complementaria: 3170385	
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante e l mes de ABRIL
5	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
7	Apoyar procesos de Registro Calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación	Asistí y participe en reunión de inducción a la que fui convocada por el Centro de Formación	Esta obligación se desarrolló en el mes Febrero 2025
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del	Vele por la buena administración de los recursos entregados en el ambiente de aprendizaje el	El registro de ingreso a los ambientes se encuentra en la minuta de los vigilantes del mes de ABRIL

	contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo	201 del CTA.	
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas Establecidas por el centro.	Presente el informe mensual mes de ABRIL y pago de seguridad social de febrero con número de planilla 9483195838	10.1 Cuenta de cobro (planilla de si contratistas, seguridad social, informe de ejecución contractual) OBLIGACION 10
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de Ejecución contractual.	Se aplicó inscripción al proceso de certificación de la norma "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA"	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de Marzo OBLIGACION 11
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo con al área de su competencia.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de ABRIL
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de FEBRERO
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Participe en evento CAQUETA HUELE A PAN donde destacamos en la exposición y elaboración de panes.	Adjuntamos evidencia Fotográfica del están en el evento.

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.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9483195838 de la planilla, Aportes en Línea del periodo abril de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en One Drive: ABRIL

Cordialmente,



FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma



Alba Luz Méndez Rojas

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7361398

Cargo Coordinadora Académica

1.1 PANTALLAZO REGISTRO DE TIEMPOS DEL MES DE ABRIL FICHA 3140391

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3140391 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 119,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3170385 - 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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	161,00

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

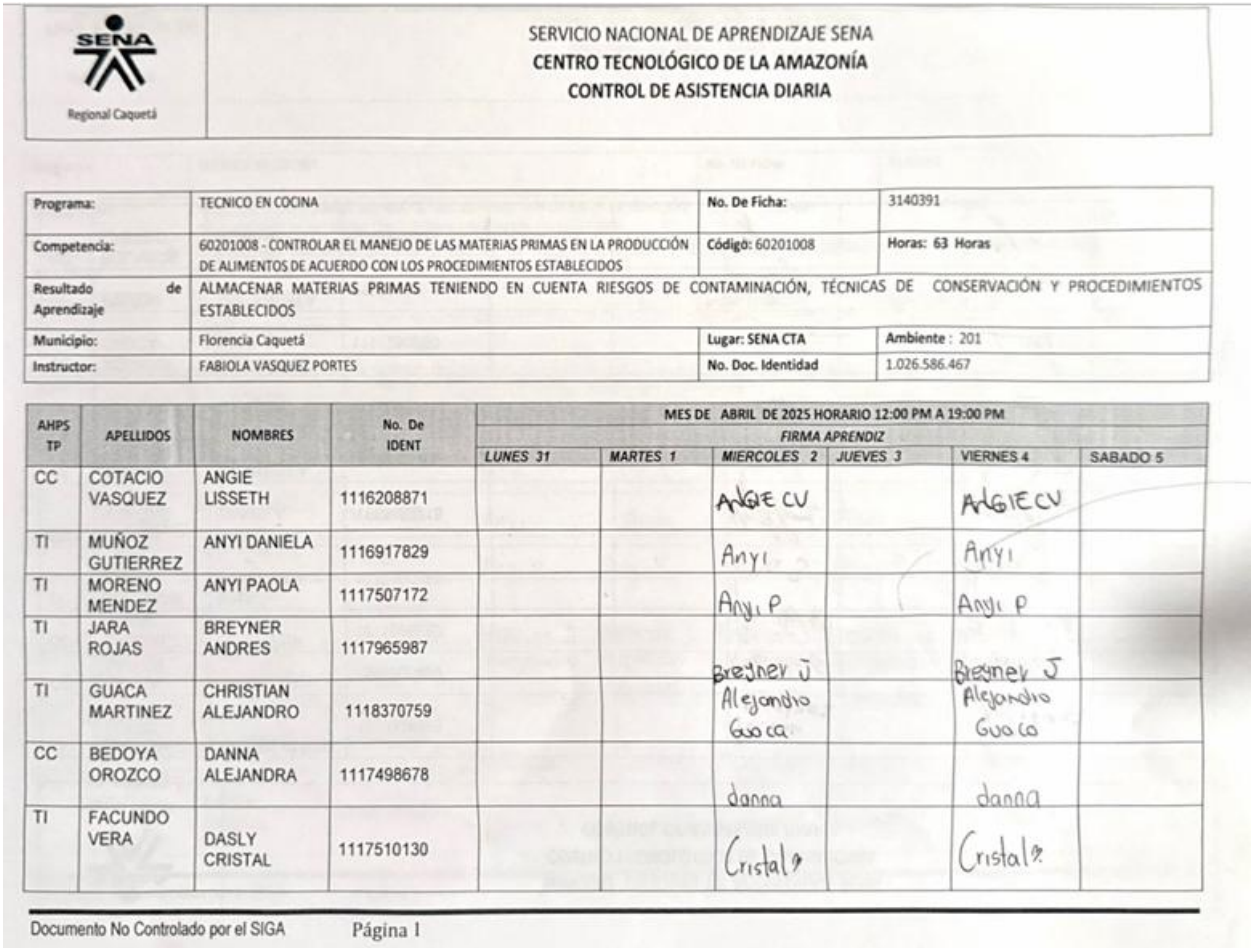
INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

1.2 PORTAFOLIO DRIVE



REGISTRO ASISTENCIA A FORMACION TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3140391



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	3140391
Competencia:	60201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	**Código:** 60201008	**Horas:** 63 Horas
Resultado de Aprendizaje	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** SENA CTA	**Ambiente :** 201
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE ABRIL DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 19:00 PM FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4	SABADO 5
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871			ANGIE CV		ANGIE CV	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829			Anyi		Anyi	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172			Anyi P		Anyi P	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987			Breyner J		Breyner J	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759			Alejandro Guaca		Alejandro Guaca	
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678			danna		danna	
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130			Cristal		Cristal	

Documento No Controlado por el SIGA Página 1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

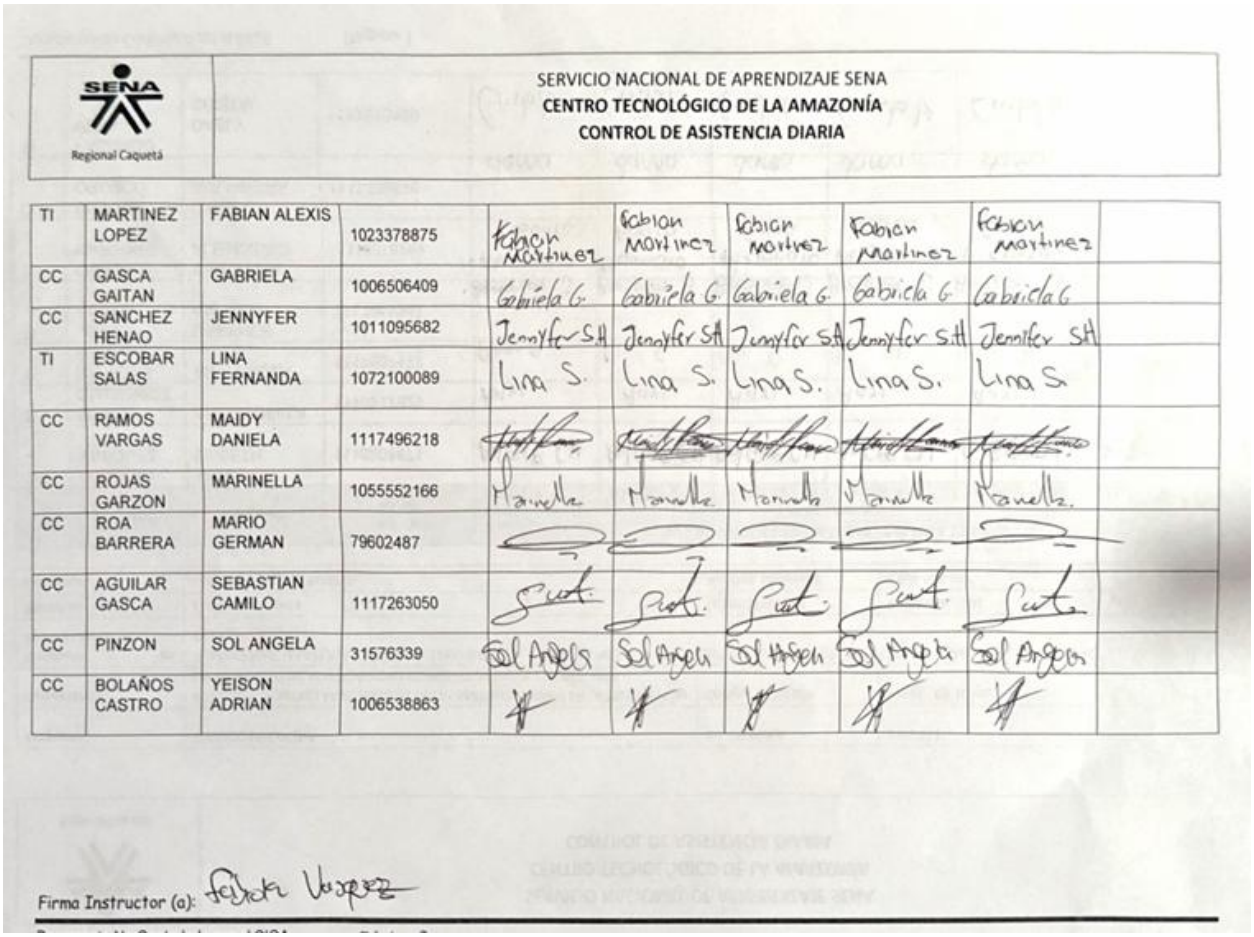
Regional Caquetá

TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875			Fabian Martinez		Fabian Martinez
CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409			Gabriela G		Gabriela G
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682			Jennyfer SH		Jennyfer SA
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089			Lina S.		Lina S.
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218					
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166			Marinella R		Marinella R
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487					
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050					
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339			Sol Angela		Sol Angela
CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863					

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	3140391
Competencia:	60201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	**Código:** 60201008	**Horas:** 63 Horas
Resultado de Aprendizaje	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar: SENA CTA**	**Ambiente :** 201
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE ABRIL DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 19:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 7	MARTES 8	MIERCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11	SABADO 12
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	ANGIE CV	ANGIE CV	ANGIE CV	ANGIE CV	ANGIE CV	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi	Anyi	Anyi	Anyi	Anyi	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi P	Anyi P	Anyi P	Anyi P	Anyi P	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner J	Breyner J	Breyner J	Breyner J	Breyner J	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678	danna	danna	danna	danna	danna	
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	Cristal	



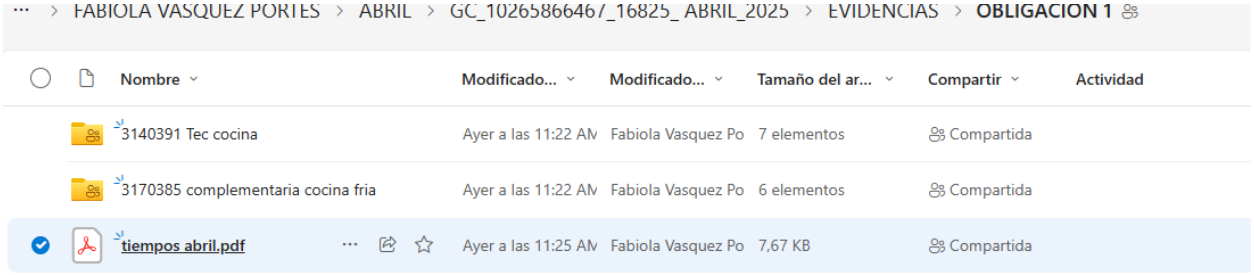
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez	Fabian Martinez
CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.	Gabriela G.
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682	Jennyfer S.H.	Jennyfer S.H.	Jennyfer S.H.	Jennyfer S.H.	Jennyfer S.H.
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089	Lina S.	Lina S.	Lina S.	Lina S.	Lina S.
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218					
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166	Marinella	Marinella	Marinella	Marinella	Marinella
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487					
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050					
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339	Sol Angela	Sol Angela	Sol Angela	Sol Angela	Sol Angela
CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863					

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

1.3 PORTAFOLIO DRIVE COMPLEMENTARIA COCINA FRIA FICHA: 3170385



OBLIGACIÓN 2

Evidencia

2.1 - REPORTES DE JUICIOS EVALUATIVOS TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3140391

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/04/2025
Ficha de Caracterización:	3140391
Código:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/02/2025
Fecha Fin:	10/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	3516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Ju
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, ATENDIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE	POR EVALUAR	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO	27/04/2025 11.16 a
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN LA ELABORACIÓN	APROBADO	24/03/2025 15.22 a
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS ÉTICOS DE SEGURIDAD Y	APROBADO	27/04/2025 11.33 a
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36160 - Enriquc Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL RECONOCIMIENTO COMO ARQUITECTO DE LA PROPIA VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	POR EVALUAR	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36160 - Enriquc Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD ÉTICA Y LA NORMATIVA VIGENTE	POR EVALUAR	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36160 - Enriquc Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532784 - 1PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	POR EVALUAR	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36160 - Enriquc Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS	POR EVALUAR	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36162 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON EL PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	18/02/2025 12.19 a
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y PLANES DE SANEAMIENTO	APROBADO	27/04/2025 11.13 a
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GAITAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD APLICABLE	POR EVALUAR	

2.2 - REPORTES DE JUICIOS EVALUATIVOS TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3170385

Reporte de Juicios de Evaluación

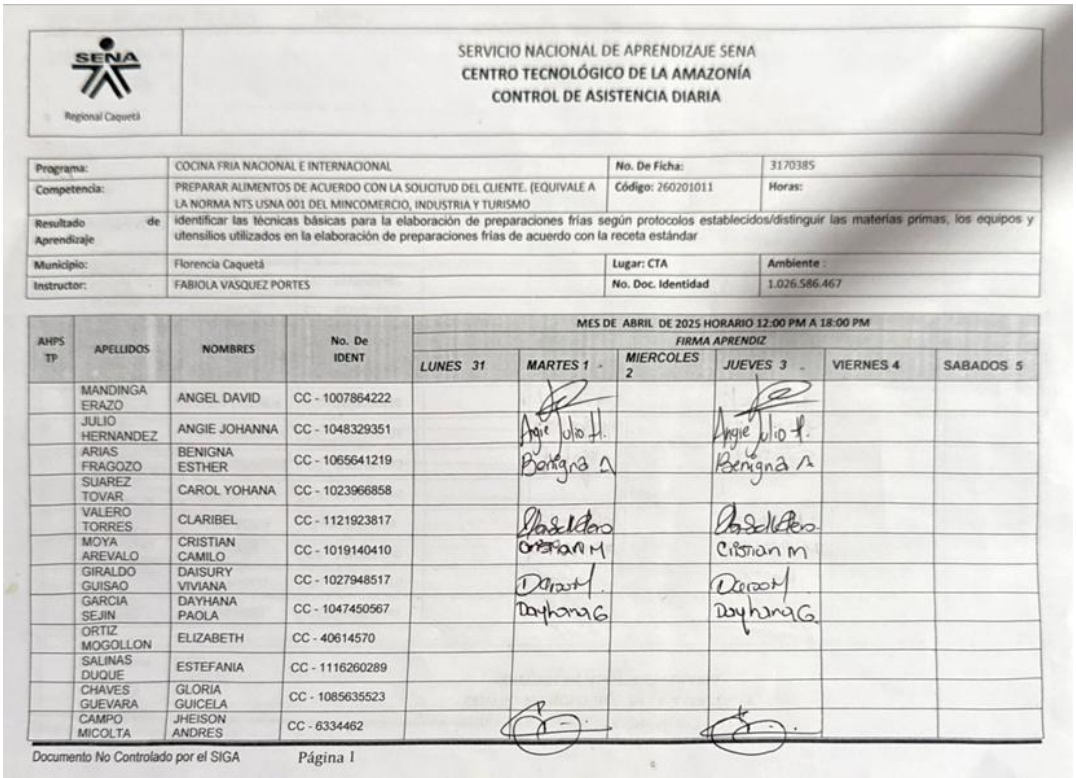
Fecha del Reporte:	27/04/2025
Ficha de Caracterización:	3170385
Código:	635501155
Versión:	1
Denominación:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/03/2025
Fecha Fin:	15/05/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluati
CC	1007164222	ANGEL DAVID	MANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007164222	ANGEL DAVID	MANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007164222	ANGEL DAVID	MANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263411 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15.24 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007164222	ANGEL DAVID	MANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263412 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11.59 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1007164222	ANGEL DAVID	MANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263413 - MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES	POR EVALUAR		-
CC	1010419796	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010419796	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010419796	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263411 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15.24 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010419796	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263412 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11.59 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1010419796	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263413 - MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES	POR EVALUAR		-
CC	1011140410	CRISTIAN CAMILO	MOYA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1011140410	CRISTIAN CAMILO	MOYA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1011140410	CRISTIAN CAMILO	MOYA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263411 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15.24 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1011140410	CRISTIAN CAMILO	MOYA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263412 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11.59 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1011140410	CRISTIAN CAMILO	MOYA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263413 - MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES	POR EVALUAR		-
CC	1023944159	CAROL YOHANA	SUAREZ TOVAR	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	263499 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	APROBADO	24/03/2025 15.23 a	CC 1026516467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

2.3 RE_ Solicitud radicado para RETIROS VOUNTARIOS

	Nombre	Fecha de mo...	Tamaño del a...
	18-1-2025-000635 Yirledy Prieto Retiro.	2025-02-21	184 KB
	18-1-2025-000636 Camilo Diaz Retiro.p	2025-02-21	214 KB
	18-1-2025-000637 Retiro NARDY TATIA	2025-02-21	174 KB
	18-1-2025-000638 ANA CRUZ VARGAS	2025-02-21	184 KB
	18-1-2025-000639 IRLENA CESPEDES C	2025-02-21	180 KB

3.3 ASISTENCIA COMPLEMENTARIA COCINA FRIA FICHA: 3170385



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	No. De Ficha:	3170385
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	Código: 260201011	Horas:
Resultado de Aprendizaje	identificar las técnicas básicas para la elaboración de preparaciones frías según protocolos establecidos/distinguir las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones frías de acuerdo con la receta estándar		
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar: CTA	Ambiente :
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE ABRIL DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 31	MARTES 1	MIERCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4	SABADOS 5
	MANDINGA ERAZO	ANGEL DAVID	CC - 1007864222						
	JULIO HERNANDEZ	ANGIE JOHANNA	CC - 1048329351						
	ARIAS FRAGOZO	BENIGNA ESTHER	CC - 1065641219						
	SUAREZ TOVAR	CAROL YOHANA	CC - 1023966858						
	VALERO TORRES	CLARIBEL	CC - 1121923817						
	MOYA AREVALO	CRISTIAN CAMILO	CC - 1019140410						
	GIRALDO GUISAO	DAISURY VIVIANA	CC - 1027948517						
	GARCIA SEJIN	DAYHANA PAOLA	CC - 1047450567						
	ORTIZ MOGOLLON	ELIZABETH	CC - 40614570						
	SALINAS DUQUE	ESTEFANIA	CC - 1116260289						
	CHAVES GUEVARA	GLORIA GUICELA	CC - 1085635523						
	CAMPO MICOLTA	JHEISON ANDRES	CC - 6334462						

Documento No Controlado por el SIGA Página 1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

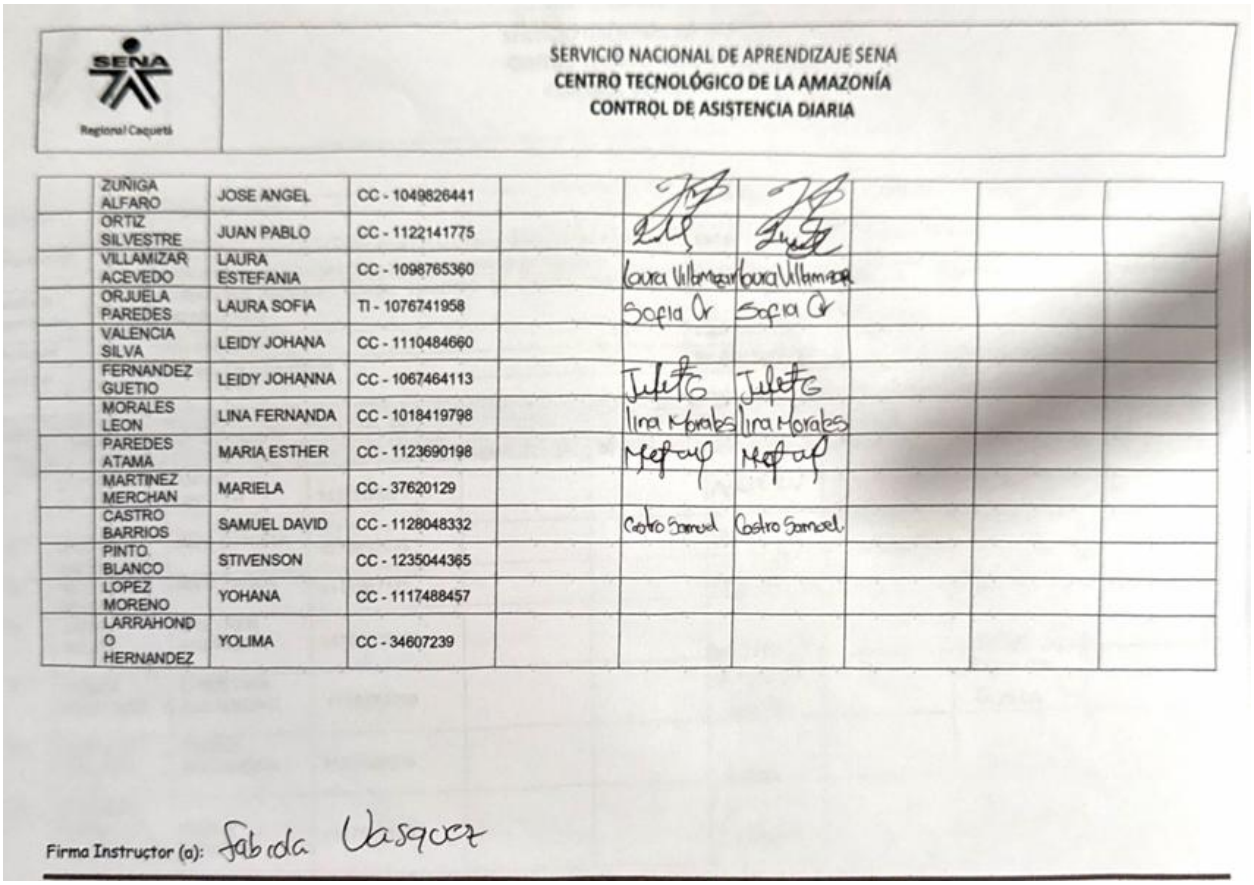
	ZUÑIGA ALFARO	JOSE ANGEL	CC - 1049826441							
	ORTIZ SILVESTRE	JUAN PABLO	CC - 1122141775							
	VILLAMIZAR ACEVEDO	LAURA ESTEFANIA	CC - 1098765360							
	ORJUELA PAREDES	LAURA SOFIA	TI - 1076741958							
	VALENCIA SILVA	LEIDY JOHANA	CC - 1110484660							
	FERNANDEZ GUETIO	LEIDY JOHANNA	CC - 1067464113							
	MORALES LEON	LINA FERNANDA	CC - 1018419798							
	PAREDES ATAMA	MARIA ESTHER	CC - 1123690198							
	MARTINEZ MERCHAN	MARIELA	CC - 37620129							
	CASTRO BARRIOS	SAMUEL DAVID	CC - 1128048332							
	PINTO BLANCO	STIVENSON	CC - 1235044365							
	LOPEZ MORENO	YOHANA	CC - 1117488457							
	LARRAHONDO HERNANDEZ	YOLIMA	CC - 34607239							

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

Programa:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	**No. De Ficha:**	3170385
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	hacer montaje de bandejas, platos y buffet de cocina fría de acuerdo con el tipo de evento y necesidades del cliente		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** CTA	**Ambiente :**
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE ABRIL DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25	SABADOS 26
	MANDINGA ERAZO	ANGEL DAVID	CC - 1007864222						
	JULIO HERNANDEZ	ANGIE JOHANNA	CC - 1048329351						
	ARIAS FRAGOZO	BENIGNA ESTHER	CC - 1065641219						
	SUAREZ TOVAR	CAROL YOHANA	CC - 1023966858						
	VALERO TORRES	CLARIBEL	CC - 1121923817						
	MOYA AREVALO	CRISTIAN CAMILO	CC - 1019140410						
	GIRALDO GUISAO	DAISURY VIVIANA	CC - 1027948517						
	GARCIA SEJIN	DAYHANA PAOLA	CC - 1047450567						
	ORTIZ MOGOLLON	ELIZABETH	CC - 40614570						
	SALINAS DUQUE	ESTEFANIA	CC - 1116260289						
	CHAVES GUEVARA	GLORIA GUICELA	CC - 1085635523						
	CAMPO MICOLTA	JHEISON ANDRES	CC - 6334462						



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

	ZUÑIGA ALFARO	JOSE ANGEL	CC - 1049826441						
	ORTIZ SILVESTRE	JUAN PABLO	CC - 1122141775						
	VILLAMIZAR ACEVEDO	LAURA ESTEFANIA	CC - 1098765360		Laura Villamizar	Laura Villamizar			
	ORJUELA PAREDES	LAURA SOFIA	TI - 1076741958		Sofia O	Sofia O			
	VALENCIA SILVA	LEIDY JOHANA	CC - 1110484660						
	FERNANDEZ GUETIO	LEIDY JOHANNA	CC - 1067464113		Julieth G	Julieth G			
	MORALES LEON	LINA FERNANDA	CC - 1018419798		lina Morales	lina Morales			
	PAREDES ATAMA	MARIA ESTHER	CC - 1123690198		Mep	Mep			
	MARTINEZ MERCHAN	MARIELA	CC - 37620129						
	CASTRO BARRIOS	SAMUEL DAVID	CC - 1128048332		Castro Samuel	Castro Samuel			
	PINTO BLANCO	STIVENSON	CC - 1235044365						
	LOPEZ MORENO	YOHANA	CC - 1117488457						
	LARRAHONDO HERNANDEZ	YOLIMA	CC - 34607239						

Firma Instructor (a): Fabiola Vasquez

11.1 RESULTADO COMPETENCIA ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DEACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVAS.



16 EVIDENCIA PARTICIPACION EVENTO CAQUETA HUELA A PAN.







