



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 30 de mayo 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 mayo 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 mayo de 2025 compartido en el Drive OBLIGACION 2 1.2 Pantallazo portafolio de evidencias compartido en el drive. - Ficha 3140391 Técnico en Cocina OBLIGACION 1

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

	<p>fue el 04/03/2025 y la fecha de terminación de la ficha es el 15/05/2025.</p> <p>e) A la formación se matricularon 24 aprendices. se encuentran en formación 24.</p> <p>f) competencia: -260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>1.3 A) Pantallazo portafolio de evidencias compartido en el drive. Ficha 3170385</p> <p>Complementaria Cocina Fría 3170385</p> <p>OBLIGACION 1</p>
--	--	---

		<p>preparación de alimentos de acuerdo con estándares de calidad y las buenas practicas</p> <p>i) Horario asignado 120 horas ejecutadas en el mes de abril de 2025</p> <p>Martes 01, 12: 00 -18:00</p> <p>Jueves 03, 12: 00 -18:00</p> <p>Martes 22, 12: 00 -20:00</p> <p>Miércoles 23, 12:00 -19:00</p>	
2	<p>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</p>	<p>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.</p> <p>a) Ficha 3140391</p> <p>b) Programa: técnico en cocina</p> <p>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.</p> <p>d) Proyecto formativo: 2859421- aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos del departamento del Caquetá.</p> <p>e) A la formación se matricularon 23 aprendices. se encuentran en formación 17. Retiro voluntario 6.</p>	<p>Esta obligación se desarrolló en el mes de Marzo 2025</p>

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	Esta actividad se desarrollo en el mes de marzo 2025
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 el mes de MAYO
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 MAYO
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 del objetivo 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 MAYO
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 MAYO
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 contrato (ambientes de	Vele por la buena administración de los recursos entregados en el ambiente de aprendizaje el 201 del CTA.	El registro de ingreso a los ambientes se encuentra en la minuta de los vigilantes del mes de MAYO

	aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo		
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 MAYO y pago de seguridad social de febrero con número de planilla 9485281282	10.1 Cuenta de cobro (planilla de si contratistas, seguridad social, informe de ejecución contractual) del mes de MAYO 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 – NIVEL INTERMEDIO"	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y Portafolio del instructor del mes de Mayo 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.	Se realizo apoyo en evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios (DESIGNACION COMITÉ EVALUADOR PROCESOS SAMC-CQT-CTA-0001-2025-MATERIALES DE FORMACION ALIMENTOS)	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de MAYO OBLIGACION 14
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.	Realice ACTA ENTREGA MATERIALES de la formación Técnico en Cocina con Ficha: 3140391	Evidencia que reposa en el Drive de Coordinación en el portafolio del instructor del Mes de MAYO OBLIGACION 16

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.9485281282 de la planilla, Aportes en Línea del periodo abril de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en One Drive: [MAYO](#)

Cordialmente,

Fabiola Vasquez

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma

Alba Luz Méndez Rojas

Alba Luz Méndez Rojas

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7361398

Cargo Coordinadora Académica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/05/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2025 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.
- **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.
- **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 : 140,00

FICHA 3170385 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL
DE APRENDIZAJE:

• 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 : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

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
26/05/2025	26/05/2025	OTROS	4,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			4,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA

1.2 PORTAFOLIO DRIVE

... > FABIOLA VASQUEZ PORTES > MAYO > GC_10265866467_16825_FEBRERO_2025 > EVIDENCIAS > OBLIGACION 1

Nombre	Modificado...	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
3140391 Tec cocina	hace 6 horas	Fabiola Vasquez Po	8 elementos	Compartida	
3170385 complementaria cocina fria	hace 6 horas	Fabiola Vasquez Po	7 elementos	Compartida	
registro de tiempos Mayo.pdf	hace 6 horas	Fabiola Vasquez Po	7,06 KB	Compartida	

REGISTRO ASISTENCIA A FORMACION TECNICO EN COCINA CON FICHA: 3140391 No. 1

SENA		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA			
Programa:	TECNICO EN COCINA	No. De Ficha:	3140391		
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	Código:	290801023		
Resultado de Aprendizaje:	EFFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	Horas:	26 Horas		
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar:	SENA CTA	Ambiente : 201	
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467		

AMPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE ABRIL DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 1:00 PM FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 1	VIERNES 2	SABADO 3
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	Angie C	Angie C	Angie C	h	Angie C	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi D	Anyi D	Anyi D		Anyi D	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi P	Anyi P	Anyi P		Anyi P	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner J	Breyner J	Breyner J		Breyner J	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759						
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678	danna	danna	danna		danna	
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal	Cristal	Cristal		Cristal	

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

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

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

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

Programa:	TECNICO EN COCINA	No. De Ficha:	3140391
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Código: 260201057	Horas: 90 Horas
Resultado de Aprendizaje	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.		
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar: SENA CTA	Ambiente: 201
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467

ANPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE MAYO DE 2021 HORARIO 12:00 PM A 1:00 PM					
				LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7	SABADO 10
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	Angie C	Angie C		Angie C	Angie C	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi D	Anyi D		Anyi D	Anyi D	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi P.	Anyi P.		Anyi P.	Anyi P.	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965967	Breyner Jara	Breyner Jara		Breyner Jara	Breyner Jara	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca		Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	
CC	BEDOYA GROSZO	DANNA ALEJANDRA	1117496578	Danna	Danna		Danna	Danna	
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal	Cristal		Cristal	Cristal	

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

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

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

Fabiola Vasquez

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

Asistencia No 2

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

Programa:	TECNICO EN COCINA	No. De Ficha:	3140391
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Código: 260201057	Horas: 90 Horas
Resultado de Aprendizaje	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.		
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 MAYO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 19:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16	SABADO 17
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	Angie CV	Angie CV			Angie CV	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi Daniela	Anyi Daniela			Anyi Daniela	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi Paola	Anyi Paola			Anyi Paola	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner	Breyner			Breyner	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca			Alejandro Guaca	
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678						
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Cristal	Cristal			Cristal	

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

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

TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875	Fabian M.	Fabian M.			Fabian M.	
CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409	Gabriela G.	Gabriela G.			Gabriela G.	
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682	JH	JH			JH	
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089	Escobar S.	Escobar S.			Escobar S.	
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218	Maidy D.	Maidy D.			Maidy D.	
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166	Marinella R.	Marinella R.			Marinella R.	
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487	Mario G.	Mario G.			Mario G.	
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050	Sebastián C.	Sebastián C.			Sebastián C.	
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339	Sol A.	Sol A.			Sol A.	
CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863	Yeison A.	Yeison A.			Yeison A.	

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

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

Programa:	TECNICO EN COCINA	No. De Ficha:	3140391
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	Código:	260201057
Resultado de Aprendizaje	EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.		
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar:	SENA CTA
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467

AHPs TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE MAYO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 1:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23	SABADO 24
CC	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116208871	Angie CV	Angie CV		Angie CV	Angie CV	
TI	MUÑOZ GUTIERREZ	ANYI DANIELA	1116917829	Anyi Daniela	Anyi Daniela		Anyi Daniela	Anyi Daniela	
TI	MORENO MENDEZ	ANYI PAOLA	1117507172	Anyi Paola	Anyi Paola		Anyi Paola	Anyi Paola	
TI	JARA ROJAS	BREYNER ANDRES	1117965987	Breyner A.	Breyner A.		Breyner A.	Breyner A.	
TI	GUACA MARTINEZ	CHRISTIAN ALEJANDRO	1118370759	Alejandro Guaca	Alejandro Guaca		Alejandro Guaca	Alejandro Guaca	
CC	BEDOYA OROZCO	DANNA ALEJANDRA	1117498678						
TI	FACUNDO VERA	DASLY CRISTAL	1117510130	Dasly C.	Dasly C.		Dasly C.	Dasly C.	

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

SENA Regional Caquetá		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA							
TI	MARTINEZ LOPEZ	FABIAN ALEXIS	1023378875	Fabian M.	Fabian M.		Fabian M.	Fabian M.	
CC	GASCA GAITAN	GABRIELA	1006506409	Gabriela G.	Gabriela G.		Gabriela G.	Gabriela G.	
CC	SANCHEZ HENAO	JENNYFER	1011095682	Jenny	Jenny		Jenny	Jenny	
TI	ESCOBAR SALAS	LINA FERNANDA	1072100089	Lina Escobar	Lina Escobar		Lina Escobar	Escobar, S.	
CC	RAMOS VARGAS	MAIDY DANIELA	1117496218	Maidy Ramos	Maidy Ramos		Maidy Ramos	Maidy Ramos	
CC	ROJAS GARZON	MARINELLA	1055552166	Marinella R.	Marinella R.		Marinella R.	Marinella R.	
CC	ROA BARRERA	MARIO GERMAN	79602487	Mario	Mario		Mario	Mario	
CC	AGUILAR GASCA	SEBASTIAN CAMILO	1117263050	Sebastián	Sebastián		Sebastián	Sebastián	
CC	PINZON	SOL ANGELA	31576339	Sol	Sol		Sol	Sol	
CC	BOLAÑOS CASTRO	YEISON ADRIAN	1006538863	Yeison	Yeison		Yeison	Yeison	

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA Página 2

1.3 PORTAFOLIO DRIVE COMPLEMENTARIA COCINA FRIA FICHA: 3170385

... > FABIOLA VASQUEZ PORTES > MAYO > GC_10265866467_16825_MAYO_2025 > EVIDENCIAS > OBLIGACION 1

Nombre	Modificado...	Modificado...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
3140391 Tec cocina	hace 7 horas	Fabiola Vasquez Po	8 elementos	Compartida	
3170385 complementaria cocina fria	hace 7 horas	Fabiola Vasquez Po	7 elementos	Compartida	
registro de tiempos Mayo.pdf	hace 7 horas	Fabiola Vasquez Po	7,06 KB	Compartida	

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							
Región:		10 - REGIONAL CAHUETÁ							
Centro de Formación:		9516 - CENTRO TECNOLÓGICO 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 GATTAN	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	POR EVALUAR		
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	44696 - 3. ALIMENTAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y	APROBADO	27/04/2025 11:16 s	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	44607 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD	APROBADO	24/03/2025 15:22 s	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS	44608 - 2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA E ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA,	APROBADO	27/04/2025 11:33 s	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36180 - Ensaye Low Murto-Interactivar 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 USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y	POR EVALUAR		
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36180 - Ensaye Low Murto-Interactivar 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	POR EVALUAR		
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36180 - Ensaye Low Murto-Interactivar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	532784 - 1. PROMOVER LA DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS, COMO APOORTE EN LA INSTAURACIÓN DE LA CULTURA DE LA PAZ	POR EVALUAR		
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36180 - Ensaye Low Murto-Interactivar 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	POR EVALUAR		
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	545603 - 1. IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE UNA CULTURA ORGANIZACIONAL	APROBADO	19/02/2025 12:19 s	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON	APROBADO	27/04/2025 11:19 s	
CC	1006506403	GABRIELA	GASCA GATTAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	545637 - 2. EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS PREOCUPACIONES	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:		63550194							
Versión:		1							
Denominación:		COCINA FRONTERA NACIONAL INTERNACIONAL							
Estado de la Ficha de		EN EJECUCION							
Fecha Inicio:		04/03/2025							
Fecha Fin:		15/05/2025							
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL							
Región:		10 - REGIONAL CAHUETÁ							
Centro de Formación:		9516 - CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA							
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del Juicio	
CC	0917144222	ANGEL DAVID	HANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	
CC	0917144222	ANGEL DAVID	HANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	
CC	0917144222	ANGEL DAVID	HANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261611 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15:24 s	
CC	0917144222	ANGEL DAVID	HANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11:59 s	
CC	0917144222	ANGEL DAVID	HANDINGA ERAZO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	POR EVALUAR		
CC	0911491793	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	
CC	0911491793	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	
CC	0911491793	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261611 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15:24 s	
CC	0911491793	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11:59 s	
CC	0911491793	LINA FERNANDA	MORALES LEON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	POR EVALUAR		
CC	0919140409	CRISTIAN CAMILO	NOTIA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:22 s	
CC	0919140409	CRISTIAN CAMILO	NOTIA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	
CC	0919140409	CRISTIAN CAMILO	NOTIA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261611 - DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES	APROBADO	24/03/2025 15:24 s	
CC	0919140409	CRISTIAN CAMILO	NOTIA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	APROBADO	27/04/2025 11:59 s	
CC	0919140409	CRISTIAN CAMILO	NOTIA AREVALO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261612 - HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA	POR EVALUAR		
CC	0921941591	CAROL TOMENA	SUAREZ TORAR	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	261619 - ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA NIS USNA H1 DEL MINCOMERCIO,	APROBADO	24/03/2025 15:23 s	

2.3 RE_ Solicitud radicado para RETIROS VOUNTARIOS

Nombre	Fecha de mo...	Tamaño del a...
 18-1-2025-000635 Yrledy 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

 Regional Caquetá		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA			
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	
Resultado de Aprendizaje	manejar equipos y utensilios en las preparaciones frías de acuerdo con los manuales.				
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 MAYO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 5	MARTES 6	MIERCOLES 7	JUEVES 8	VIERNES 9	SABADOS 9
	MANDINGA ERAZO	ANGEL DAVID	CC - 1007864222			Angel mandinga			
	JULIO HERNANDEZ	ANGIE JOHANNA	CC - 1048329351			Angie Jolo H.			
	ARIAS FRAGOZO	BENIGNA ESTHER	CC - 1065641219			Bonigna Arie			
	SUAREZ TOVAR	CAROL YOHANA	CC - 1023966858						
	VALERO TORRES	CLARIBEL	CC - 1121923817			Claribel U			
	MOYA AREVALO	CRISTIAN CAMILO	CC - 1019140410			Cristian M			
	GIRALDO GUIAO	DAISURY VIVIANA	CC - 1027948517			Daisy Viviana			
	GARCIA SEJIN	DAYHANA PAOLA	CC - 1047450567			Dayana G			
	ORTIZ MOGOLLON	ELIZABETH	CC - 40614570						
	SALINAS DUQUE	ESTEFANIA	CC - 1116280289						
	CHAVES GUEVARA	GLORIA GUICELA	CC - 1085635523						
	CAMPO MICOLTA	JHEISON ANDRES	CC - 6334462			Jheison Campo			

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

	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						

Fabiola Vasquez

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA

Página 2

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

Programa:	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	No. De Ficha:	3170385
Competencia:	preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivalente a la norma nts USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)	Código:	260201011
Resultado de Aprendizaje	de manejar equipos y utensilios en las preparaciones frias de acuerdo con los manuales.	Horas:	
Municipio:	Florencia Caquetá	Lugar: CTA	Ambiente:
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	No. Doc. Identidad	1.026.586.467

AHP5 TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE MAYO DE 2025 HORARIO 12:00 PM A 18:00 PM					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 12	MARTES 13	MIERCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16	SABADOS 17
	MANDINGA ERAZO	ANGEL DAVID	CC - 1007864222			Angel Mandinga	Angel Mandinga		
	JULIO HERNANDEZ	ANGIE JOHANNA	CC - 1048329351			Angie Juliotti	Angie Juliotti		
	ARIAS FRAGOZO	BENIGNA ESTHER	CC - 1065641219			Benigna Ari	Benigna Ari		
	SUAREZ TOVAR	CAROL YOHANA	CC - 1023966858						
	VALERO TORRES	CLARIBEL	CC - 1121923817			Claribel V	Claribel V		
	MOYA AREVALO	CRISTIAN CAMILO	CC - 1019140410			Cristian Moya	Cristian Moya		
	GIRALDO GUIASO	DAISURY VIVIANA	CC - 1027948517			Daisy G	Daisy G		
	GARCIA SEJIN	DAYHANA PAOLA	CC - 1047450567			Dayhanya G.	Dayhanya G.		
	ORTIZ MOGOLLON	ELIZABETH	CC - 40614570						
	SALINAS DUQUE	ESTEFANIA	CC - 1116260289						
	CHAVES GUEVARA	GLORIA GUICELA	CC - 1085635523						
	CAMPO MICOLTA	JHEISON ANDRES	CC - 6334462			Jheison Campo	Jheison Campo		

Documento No Controlado por el SIGA

Página 1

SENA Regional Caquetá		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA					
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 - 1235044385					
LOPEZ MORENO	YOHANA	CC - 1117488457					
LARRAHONDO HERNANDEZ	YOLIMA	CC - 34607239					

Fabiola Vasquez

Firma Instructor (a):

Documento No Controlado por el SIGA Página 2

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



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

FABIOLA VASQUEZ PORTES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1026586467

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en FLORENCIA, A los veintitres (23) días del mes de Abril de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por



LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Subdirector (E) CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
REGIONAL CAQUETÁ

2329252 - 23/04/2025
No Y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 951650240201056252CC1026586467C.

14- CERTIFICADO DE COMITÉ EVALUACIÓN PROCESO SAMC

