PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 28 de Mayo de 2025

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7383154**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 7383154 del año 2025

JENNIFFER HERNÁNDEZ GUZMÁN, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 25775911** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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 TREINTE Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($37.099.598). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de Diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($2.726.170).

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 0866004238 del BANCO BBVA, cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del

contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 23 de Diciembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeó y ejecutó la formación profesional a los siguientes programas de formación titulada: **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha # 3141155 en Montería. **Auxiliar:** Servicios de bartender Ficha # 3167119 en Montería.	Lista de asistencia, formato mensual de eventos de Mayo de 2025 Fotografías
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se apoyó en la creación de las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación aportados en la cuenta del mes de Febrero para las siguientes formaciones: **Técnico:** Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. **Técnico:** Servicio de restaurante y	Guías de aprendizaje Listas de asistencia Instrumentos de evaluación

		bar Ficha # 3141155 en Montería. **Auxiliar:** Servicios de bartender Ficha # 3167119 en Montería. **Curso:** Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos Ficha # 3232712 en San antero **Curso:** Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos Ficha # 3232717 en Montería	
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se realizó la creación de ruta, asociación de aprendices y evaluación de la Ficha # 3191646 Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas. Se realizó evaluación del Técnico de Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. Se realizó evaluación del Técnico de Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. Se realizó evaluación del Auxiliar de Servicios de bartender Ficha 3167119 en Montería.	Se adjunta pantallazo como evidencia en los anexos
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Las fichas se encuentran vigentes	No aplica para este mes.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para este mes, ya que no existe novedad al respecto.	No aplica para este mes.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica para este mes, ya que no existe novedad al respecto.	No aplica para este mes.
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan los documentos del proceso de formación como las listas de asistencia de las formaciones asignadas	Se adjunta evidencia concerniente a las listas de asistencias de cada formación en anexos
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica

10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop II, Planilla Si contratista y pagos seguridad social Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Mes Mayo de 2025 Evidencias de gestión Contractual

11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminación).	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende las solicitudes por parte del Coordinador académico Nelson de la Espriella Morales.	Se hace entrega de la cuenta de cobro en el formato GTH-F-062 V10 Mes Mayo de 2025 con las evidencias de gestión Contractual
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica para este mes de Abril	No aplica para este mes de Abril

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.	18425	MOÑITOS	21-04-2025	21-04-2025
2.	18425	MOÑITOS	22-04-2025	22-04-2025
3.	18425	MOÑITOS	23-04-2025	23-04-2025
4.	18425	MOÑITOS	24-04-2025	24-04-2025
5.	18425	MOÑITOS	25-04-2025	25-04-2025
6.	18425	MOÑITOS	28-04-2025	28-04-2025

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. 9481951782 de la planilla, del operador Aportes en línea en el periodo de Abril de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,

Jenniffer Hdez G

Firma

Jenniffer Hernández Guzmán Contratista

C.C. No. 25775911 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES

Supervisor(a) Contrato Nº **CO1.PCCNTR. 7383154** de 2025

ANEXOS

Evidencia fotográfica: Salida pedagógica al Restaurante Córdova con los aprendices del Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3141155y 3065855 y Auxiliar de Servicios de bartender Ficha # 3167119





Evidencia fotográfica: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3141155 en Montería jornada mañana







Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Mayo

No.	Identificación	Nombres
1	1136078410	EDWIN MANUEL GARCIA BURGOS
2	1029720133	DRACIELA MARIA SANTOS ESPITIA
3	1067865904	CRISTIAN ANDRES ARIZ ARIZA
4	1067911719	YIRA INES HERNANDEZ TORREGLOSA
5	1003027467	INDIS YOHANA RIVERO BURGOS
6	1233339015	KELLY ANDREA CESARCUARA CARDOSO
7	1003401348	ROSA MARIA GARCIA AVILA
8	1067863923	YHONNAMER PEREZ RICARDO
9	50937953	EVIS EDITH MESTRA CONTRERAS
10	1067941444	EDWIN DAVID SANTOS CABRALES
11	1062958755	PEDRO JOSE GOMEZ PALENCIA
12	1062957526	MARLON DAVID MENDEZ FERNANDEZ
13	1062967462	LUIS MANUEL GALARCO RUIZ
14	1067930696	MARIA FERNANDA HERNANDEZ TORREGLOSA
15	25774498	DIANA LUCIA BERRIO CARPIN
16	1067868788	ANGEL DAVID BELLO ARGEL
17	1067889704	BERTA MERCEDES LUNA SOTO
18	1067945723	OSCAR DAVID JIMENEZ RAMIREZ
19	1067919740	CRISTINA CARDES MARTINEZ
20	1071358117	SOFIA ALEJANDRA BARRERA MILANES

Graciela S.

Graciela S.

Graciela S.

Graciela S.

Evidencia fotográfica: Auxiliar de Servicios de bartender Ficha N° 3167119 en Montería jornada tarde





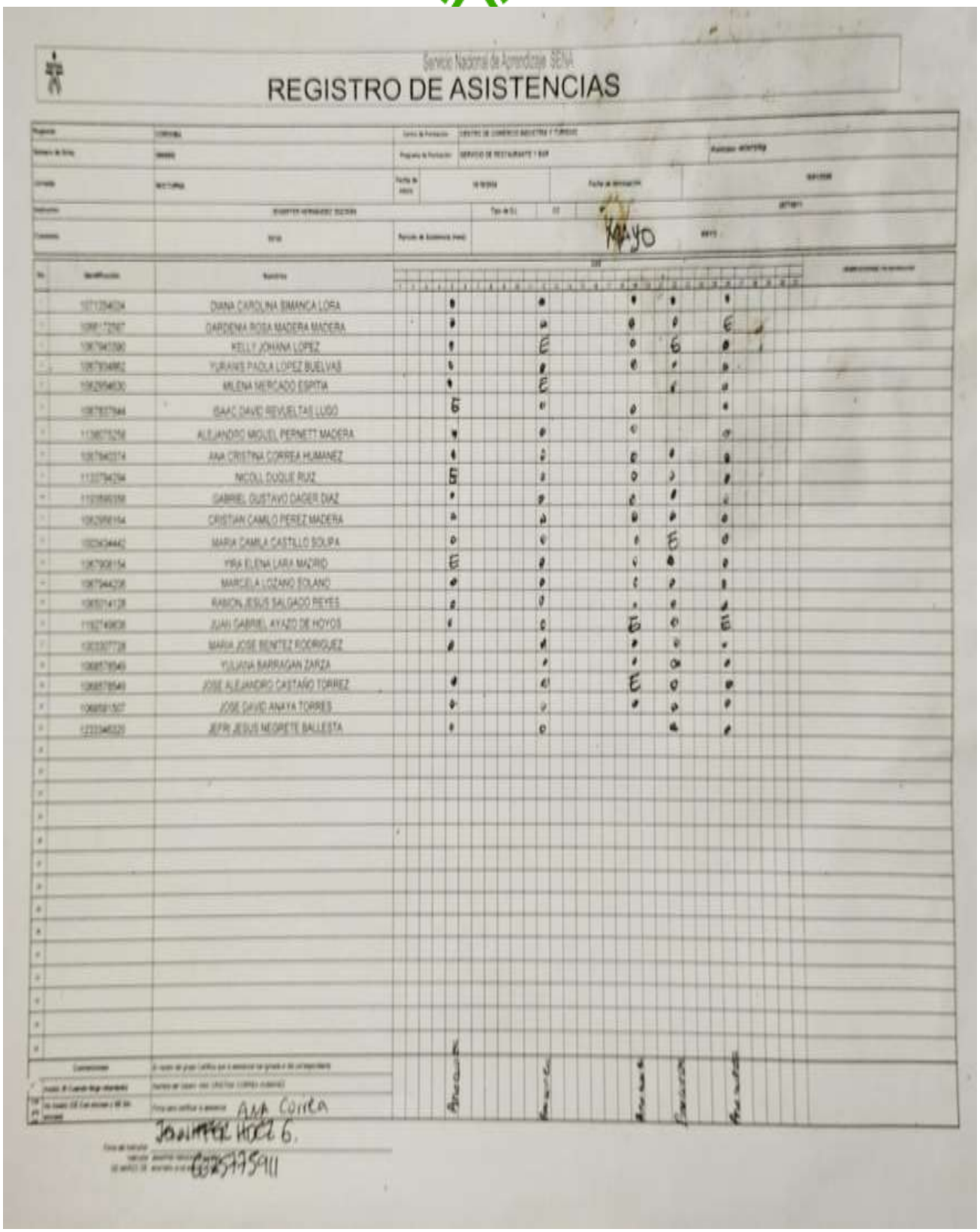


REGISTRO DE ASISTENCIAS

Evidencia fotográfica: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3065855 en Montería jornada noche







Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

MAYO

No.	Identificación	Nombre
1	1071784024	DIANA CAROLINA BIMANCA LORA
2	1098[illegible]7267	DARDENIA ROSA MADERA MADERA
3	1067947590	KELLY JOHANA LOPEZ
4	1067934862	YURANIS PAOLA LOPEZ BUELVAS
5	1062954830	MILENA MERCADO ESPITIA
6	1067937644	ISAAC DAVID REVUELTAS LUGO
7	1136075256	ALEJANDRO MIGUEL PERNETT MADERA
8	1067940374	ANA CRISTINA CORREA HUMANEZ
9	1132794294	NICOLL DUQUE RUIZ
10	1129595059	GABRIEL GUSTAVO DAGER DIAZ
11	1062956164	CRISTIAN CAMILO PEREZ MADERA
12	1002434442	MARIA CAMILA CASTILLO SOLIPA
13	1067908154	YIRA ELENA LARA MADRID
14	1067944208	MARCELA LOZANO SOLANO
15	1065074128	RAMON JESUS SALGADO REYES
16	1192749808	JUAN GABRIEL AYAZO DE HOYOS
17	1003307738	MARIA JOSE BENITEZ RODRIGUEZ
18	1068579549	YULIANA BARRAGAN ZARZA
19	1068579549	JOSE ALEJANDRO CASTAÑO TORREZ
20	1068581507	JOSE DAVID ANAYA TORRES
21	1233946329	JEFRI JESUS NEGRETE BALLESTA
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		

Observaciones

Firma del instructor: ANA Correa

Firma del aprendiz: [illegible]

Fecha de entrada: [illegible]

Firma del aprendiz: [illegible]

Fecha de salida: [illegible]

Evidencia fotográfica: Curso Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # # 3232712 en San antero



.



Evidencia fotográfica: Curso Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # # 3232717 en Montería





Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.		
FICHA No.	3232712		
Municipio:	San Antero	Lugar:	Restaurante el Fusión de Mar
Instructor:	Jennifer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	25773911
FECHA:	10/05/2025	HORARIO:	12:00 - 20:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ALBERTO MARCELO LÓPEZ	ALBERTO	15621225	
02	Gonzales Julio	Edenia	1072526128	
03	Licona Benitez	San Sebastian	1072052700	
04	Perez Benitez Dian	Diana	1072526192	
05	Arrumedo Mendoza	Miguel D.	1063160188	
06	DIAZ LAIDETH	YOSEFINA	26172148	
07	CARBONO CARBONO	NILSON	85488 0968	
08	Cardona Padilla	Sandy Paola	1072525776	
09	SILGADO ORTEGA	MARIA ISABEL	1072528133	
10	Correa Julio	Yuri Y.	1072530117	
11	Reyes Morales	Fabian Mar	1072529663	
12	Rodriguez Romero	Yudy Jose	1072531124	
13	Perez Benitez	Diana Estela	1072526192	
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas
FICHA No. 3232712
Municipio: San Antero
Instructor: Jennifer Hernandez Guzmán
FECHA: 14/05/2025
Lugar: Restaurante El Sazón de May
Nº. Doc. Identificac. 25775911
HORARIO: 2:00-20.00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	DIAZ Ladeuth	JOSEFINA	26177148	JOSEFINA LADEUTH
02	Gamea Julio	Angi Y.	1072530117	Angi Correa
03	Licona Benitez	Juan Sebastian	1072577100	Juan Licona B.
04	Agamez Perez	Kenya	1043642504	Kenyi
05	TORRES CAMO	EFIGENIA	30670457	EFIGENIA TORRES C.
06	Polo Rodriguez Romero	Darly	1072531124	Darly Polo
07	Reyes Morales	Linda Mar	1072529663	Linda Reyes
08	CARBONO CARBONO	NILSON	8548968	NILSON CARBONO
09	Perez Bantz	Liana	1072526192	Liana Perez
10	Carmona Padilla	Sandy Paola	1072525751	Sandy Carmona
11	ALBERTO MORELO LOPEZ	ALBERTO	15621225	Morelo Lopez A
12	ARGUMEDO MENDOZA	MIGUEL	1063160783	MIGUEL ARGUMEDO
13	SILGADO ORTEGA	MARIA ISABEL	1072529133	Maria Silgado
14	Gonzalez Ortega	Yarledys	45 549852	Yarledys
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas
FICHA No. 3232712
Municipio: San Antero
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán
Lugar: Restaurante el Sasón de May
Nº. Doc. Identificac.: 2577911
FECHA: 17/05/2025
HORARIO: 12:00 - 20:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Licona Benitez	Juan Sebastián	1078526700	Juan Licona
02	Pacheco Pomeo	Paula	1072531124	
03	Sibaja Ortega	Maria Isabel	1072528133	
04	Correa Julio	Angi J.	1072530117	Angi Correa
05				
06	Aguamea Reyes	Reynes S	1043642587	
07	Carmona Padilla	Saudy Paola	1072525279	Saudy Carmona
08	ARGUMEDA ENDOZA	MIGUEL	1063160783	MIGUEL ARGUMEDO
09	Gonzales Ortega	Yarledis	45549852	Yarledis
10	MORELO LOPEZ	ALBERTO	15621225	
11	DIAZ LAJUETA	JOSEFINA	26177148	JOSEFINA
12	Salgado Ochoa	Maria Isabel	1072528183	
13	Perez Benitez	diana	1072526192	
14		Cantero	1077	
15	Reyes Morelo	Linda Ruth	1072529663	Linda Reyes
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jenniffer Hdez G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3232772
Municipio: San Antero. Lugar: Restaurante el Sazón de May
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán Nº. Doc. Identificac. 25715911
FECHA: 24/05/2025 HORARIO: 12:00 - 20:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pérez Benítez	Diana	1072526192	Diana Pérez
02	TORRES CANO	EFIGENIA	30670451	EFIGENIA TORRES.
03	CARBONO CARBONO	NELSON	8.548.968	NELSON CARBONO C.
04	Carmona Padilla	Saudy Paola	1072525151	Saudy Carmona
05	MORELO LOPEZ	ALBERTO	15621225	López Morelo A.
06	ARGUMEDO MENDOZA	MIGUEL	1063160783	Miguel Argumedo
07	Quintero Ortega	Yarledys	45549138	Yarledys Quintero
08	Hernández Julio	Yorly	1072531124	Yorly Hernández
09	Ricardo Ortega	María Isabel	1072528133	María Ricardo
10	Correa Julio	Ingrid V.	1072530117	Ingrid Correa J.
11	Liana Benítez	Juan Sebastian	1072 527700	Juan Liana B.
12	DIAZ LAUDETH J	JOSEFINA	26117168	JOSEFINA DIAZ
13	AGAMES PERES	KEYLIS	1043642511	Keylis Agames
14	Reyes Morales	Linda Mar	1072529663	Linda Reyes
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3232712
Municipio: San Antero
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
FECHA: 24/05/2025
Lugar: Restaurante el Suson de Mag
Nº. Doc. Identificac. 25775911
HORARIO: 12:00 - 20:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rodriguez Doria	Dorly	1072531124	Dorly Rodriguez
02	Correa Julio	Ingrid Y.	1072530112	Ingrid Correa J.
03	ARGUMEDO MENDOZA	MIGUEL D.	1063160793	MIGUEL ARGUMEDO
04	DIAZ LAUDETH	JOSEFINA	26117148	JOSEFINA DIAZ
05	Gonzalez Salvo	Edenier	1072526129	Edenia Gonzales L.
06				
07	Perez Benitez	Diana	1072526121	Diana Perez
08	CARBONO CARBONO	NILSON	1054883968	NILSON CARBONO
09	SILVERA ORTEGA	MARIA ISABEL	1072526123	MARIA SILVERA
10	LICONA Benitez	Juan Sebastian	1072052	Juan Licona B.
11	Cardona Padilla	Sandy Paola	1072528133	Sandy Cardona
12	Josefina Diaz Laudeth	Josefina	26117148	Josefina DIAZ
13	MORELO LÓPEZ	ALIBERTO	15621225	Morelo Lopez A.
14	Yuri Diaz	Carlos	1062932815	
15	Reyes Morales	Linda Mar	1072529663	Linda Reyes
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3232717
Municipio: San Antero. Lugar: Restaurante el Sasón de Hoy
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán. Nº. Doc. Identificac. 25775911
FECHA: 28/05/2025 HORARIO: 12:00-20:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	MORELO LÓPEZ	ALBERTO	15621225	Morelo López A.
02	CARBONO CARBONO	NELSON	1054584964	NELSON CARBONO
03	Correa Julio	Ingrid	1072530117	Ingrid Correa J.
04	Reyes Morales	Londu Mar	1072529063	Londu Reyes
05	Liñona Benítez	Juan Sebastian	1072052290	Juan Liñona
06	OLGA ORTEGA	MARIA ISABEL	1072528133	OLGA ORTEGA
07	Rodriguez Romero	Dorley	1072531124	Dorley R.
08	Cardona Padilla	Sandy Paola	1072523776	Sandy Cardona.
09	ARGUMEDO MENDOZA	MIGUEL D	1063160783	MIGUEL ARGUMEDO
10	Pérez Benítez	Diana	1072526142	Diana Pérez
11	Carmona Julio	Edewyn	1072526128	Edwin Carmona
12	DIAZ LACIDETH	JOSEFINA	26171748	JOSEFINA DIAZ
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas
FICHA No. 3232717
Municipio: Montería.
Lugar: Casa de mujeres empoderadas
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
Nº. Doc. Identificac. 2577591
FECHA: 12/05/2025
HORARIO: 6:00 - 14:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Correa Isidro	Audry Elena	1.067.902638	Audry Correa I
02	Correa Isidro	Sandra Milena	1.067954765	Sandra Correa
03	Seema Otero	Maria Sofia	34997812	Maria. Seema O
04	Martinez sanchez	Julieth Tatiana	50937614	Julieth Martinez
05	Bastiana Alzondie	Jereina Pamila	1067958688	[illegible]
06	Barrera Ortiz	Yiselly del Carmen	1067460479	Yiselly Barrera
07	Correa Isidro	Sandra M.	1067954765	Sandra Correa
08	BARON ARRIETA	MARIA ESTHER	50902309	MARIA E. BARON A.
09	Martinez Sepulveda	María José	1062958688	[illegible]
10	MARTINEZ CRUZ	DANIELA	1003346676	DANIELA MARTINEZ
11	Olivieros Hernandez	Diana Patricia	50916533	Diana Olivieros H.
12	Chamorro Sotelo	Rocio Chamorro	34984477	Rocio Chamorro
13	Gomez Mendoza	Adriana Raquel	1047468130	[illegible]
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jennifer Hdez G.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas		
FICHA No.	3232717		
Municipio:	Montería	Lugar	Casa de mujeres empoderadas
Instructor:	Jennifer Hernández Guzmán	Nº. Doc. Identificac.	25775911
FECHA:	19/05/2025.	HORARIO:	6:00 - 14:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Rojas Sella	Jenny Paola	1067929781	
02	Sierra Otero	Martha Sofia	34997852	
03	Martinez Sanchez	Judith Tatiana	50787694	
04	Chamorro Toledo	Rocio Chamorro	34984477	
05	Pastrana Alzandre	Jubeina Camila	1062938688	
06	Martinez Cruz	Daniela	1003396676	Daniela Martinez
07	Gomez Mendoza	Adriana Raquel	1047468130	
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jennifer Hdez.

Sistema de Gestión de la Calidad

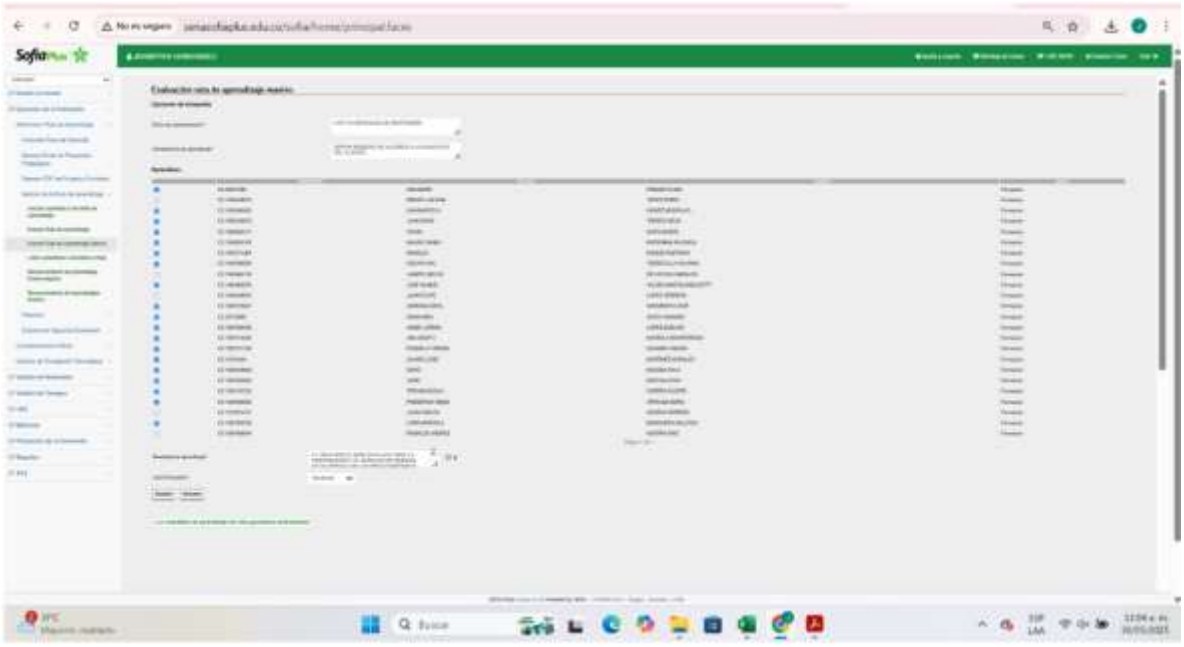
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3232717
Municipio: Montería.
Lugar: Casa de mujeres empoderadas
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
Nº. Doc. Identificac. 25775911
FECHA: 28/05/2025
HORARIO: 6:00 - 14:00 pm

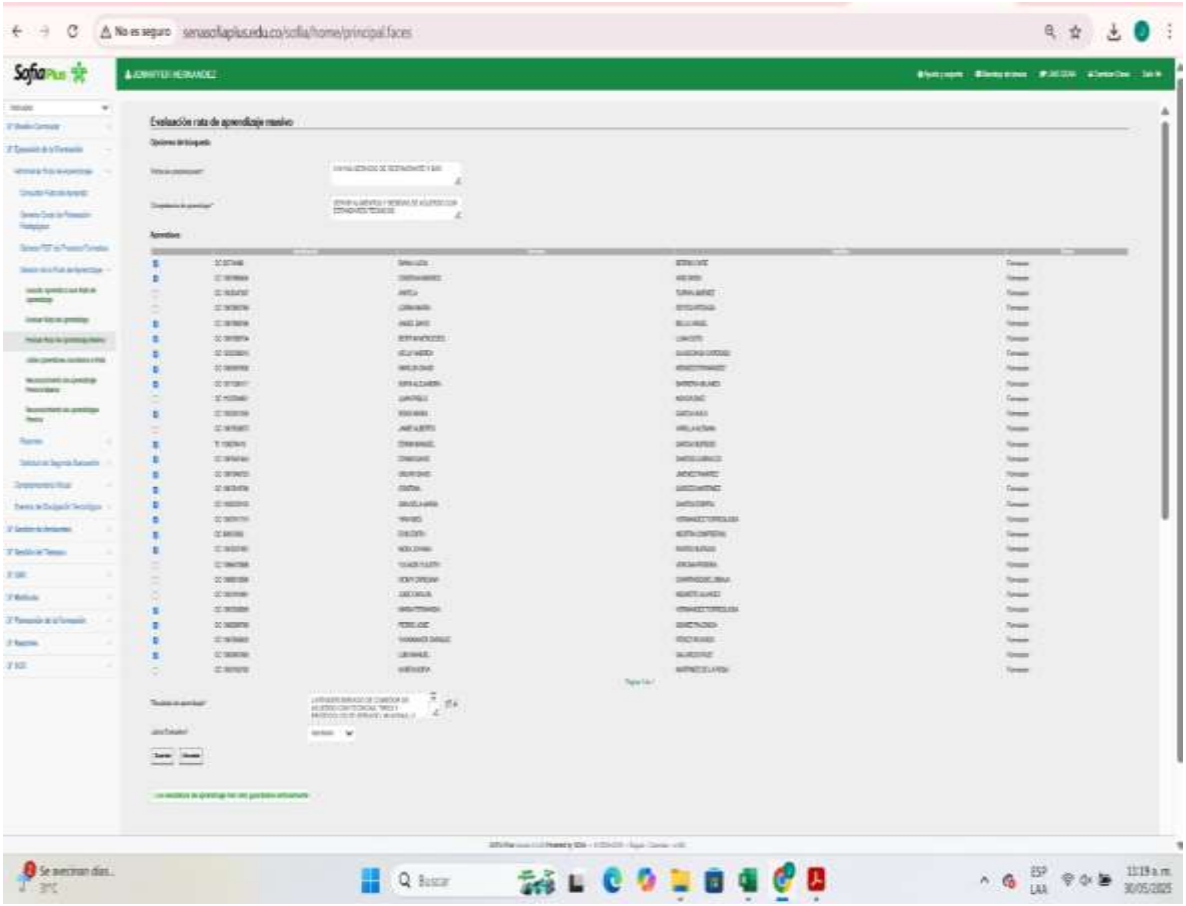
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Martinez Sánchez	Julieth Tatiana	50937694	
02	Pastrana Alzandre	Jusenia Pas camila	1062958688	
03	Elena Otero	Maria Sofia	34997812	
04	Conrad Isidro	Sandra milena	1067954765	
05	Correa Isidro	Andry Elena	1062902638	
06	Chamorro Sotelo	Rocio de Jesús	34984477	
07	BARON ARRIETA	MARIAESTHER	50902309	
08	Martinez Sepulveda	Maria José	1062958688	
09	Oliveros Hernandez	Diana Patricia	50916533	
10	Chamorro Sotelo	Rocio C	34984477	
11	Gomez Mendoza	Adriana Raquel	1047468130	
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G.

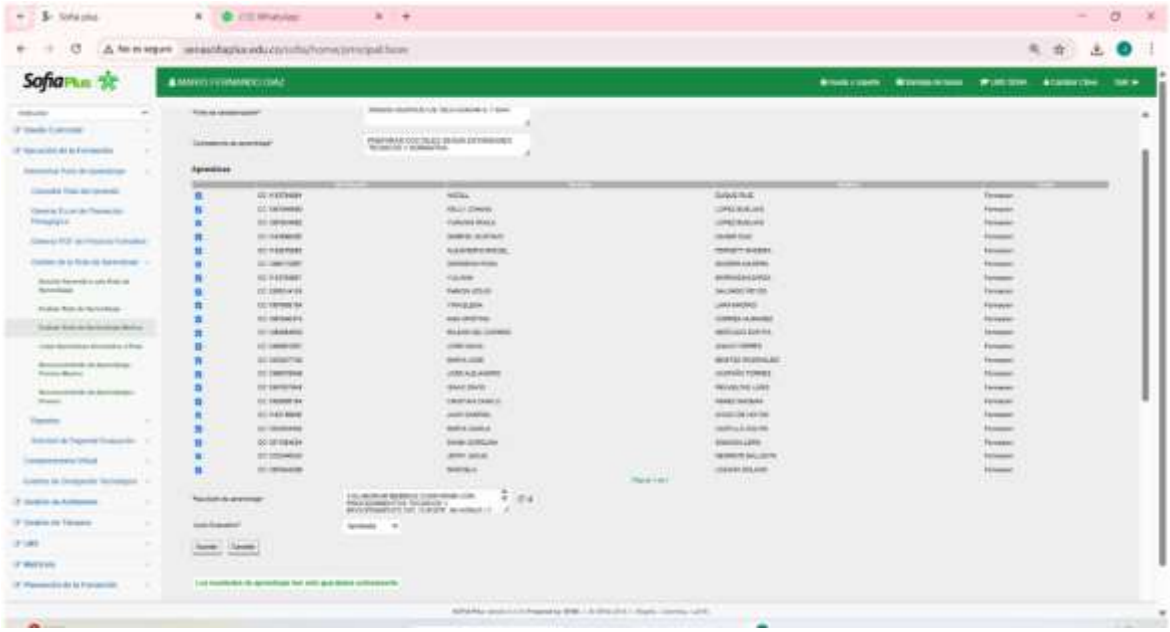
Evaluación Auxiliar de Bartender Ficha # 3167119



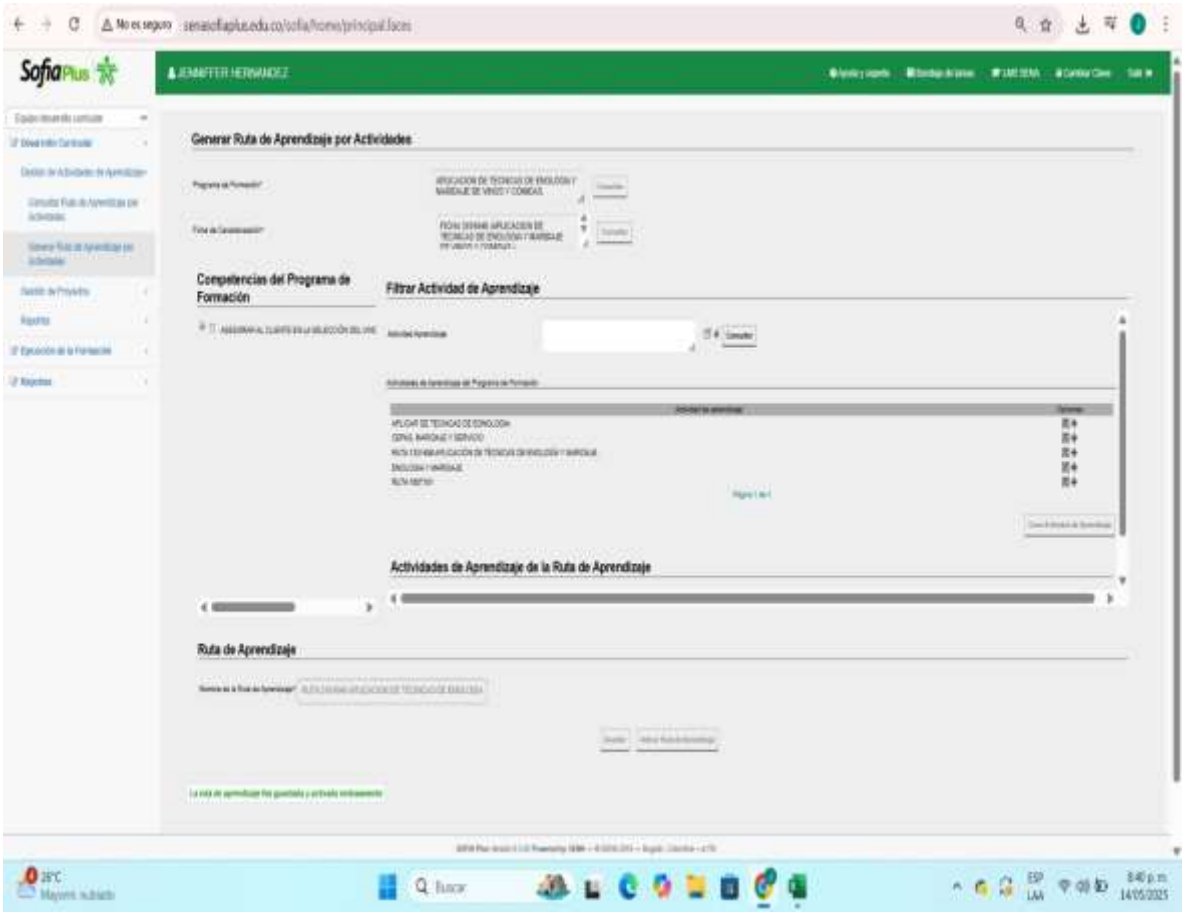
Evaluación Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha 3141155

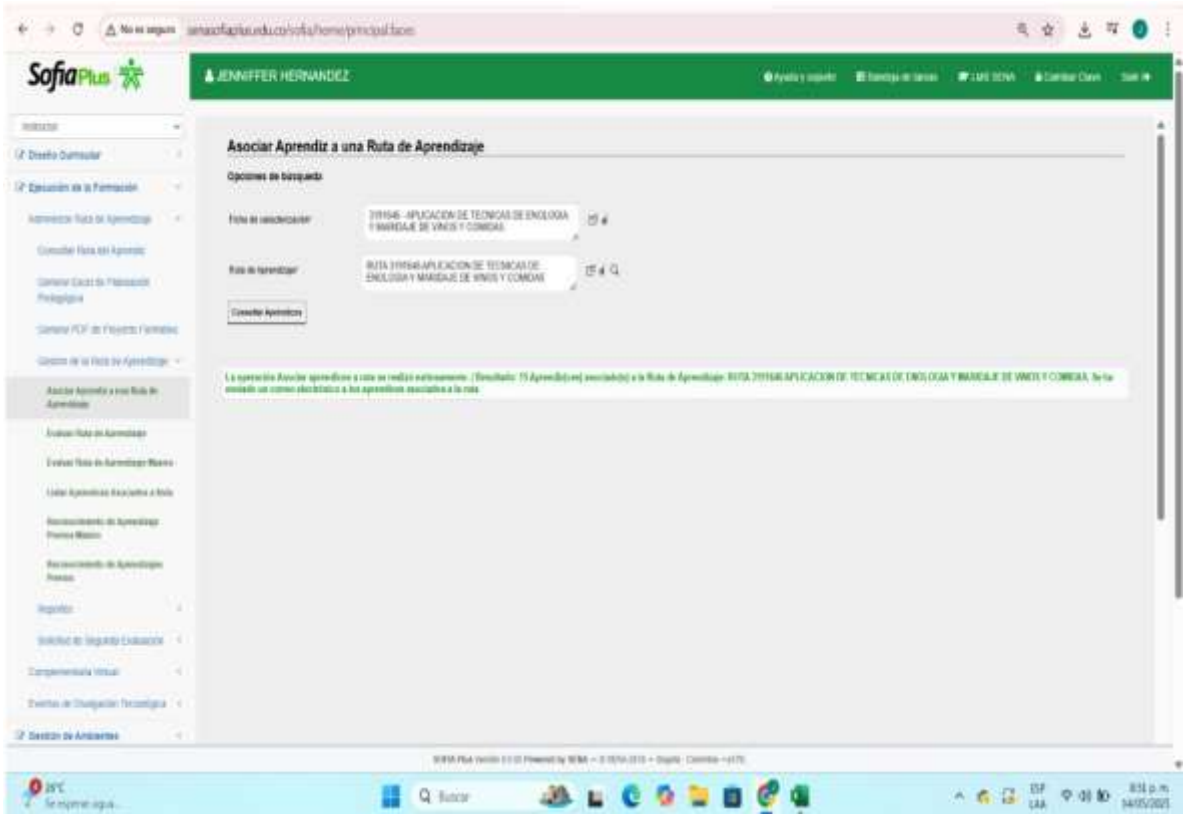


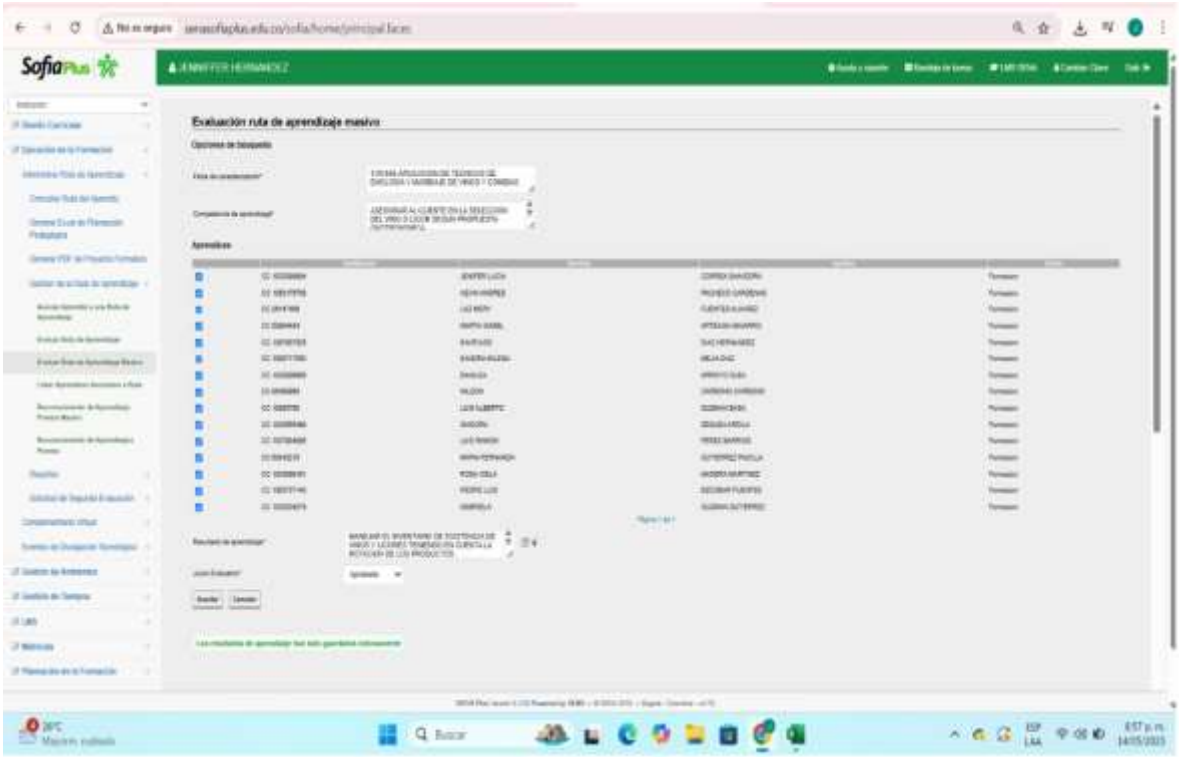
Evaluación Tecnico Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855



Creación de la ruta, asociación de aprendices y evaluación Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646




SofiaPlus
JENNIFFER HERNANDEZ
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda


SofiaPlus
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Aprendices

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

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

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

FECHA FINAL: 31/05/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3167119 - SERVICIOS DE BARTENDER

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASESORAR AL CLIENTE EN MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS SEGÚN PROTOCOLO Y PROPUESTA GASTRONÓMICA

MANEJAR EL INVENTARIO DE EXISTENCIA DE VINOS Y LICORES TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

REALIZAR SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y EL PROTOCOLO DE SERVICIO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA/ESTABLECIMIENTO

RECONOCER LOS TIPOS DE VINO A PARTIR DE SU CEPA, ORIGEN Y PROCESO DE VIVIFICACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- REALIZAR EL MISE EN PLACE PARA LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

05- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PRESENTACIÓN Y CANTIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS DE CONFORMIDAD CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3065855 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• 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 CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS

3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3191646 - APLICACION DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASESORAR AL CLIENTE EN MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS SEGÚN PROTOCOLO Y PROPUESTA GASTRONÓMICA

MANEJAR EL INVENTARIO DE EXISTENCIA DE VINOS Y LICORES TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

REALIZAR SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE Y EL PROTOCOLO DE SERVICIO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA/ESTABLECIMIENTO

RECONOCER LOS TIPOS DE VINO A PARTIR DE SU CEPA, ORIGEN Y PROCESO DE VIVIFICACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3141155 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• 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: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

• 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 CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• 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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
2 ATENDER SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON TÉCNICAS, TIPOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS
3 OPERAR LA CAJA DEL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS. 48 HORAS / 1 CRÉDITO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 91,70

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: JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN

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

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjehernan	JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-952310	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	lunes, 7 de abril de 2025	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	18425	**Fecha Solicitud**	2025-04-07	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-952310 CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2025-04-07	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	INSTRUCTORES ECONOMIA POPULAR CENTRO CIT			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	6225	**Dependencia Solicitante**	952385 CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA - CESAR -ECONOMIA POPULAR		
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2025/04/07 15:12:16 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjehernan	JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-952310	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	lunes, 7 de abril de 2025	

JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN	CC: 25775911	CONTRATISTA	Autorizada	2025-04-21	2025-04-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50	3	3.555.872,00	249.098,00	747.294,00	444.000,00	1.191.294,00	IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN LA ESTRATEGIA ECONOMÍA POPULAR DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.
				2025-04-22	2025-04-22	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50							
				2025-04-23	2025-04-23	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50							
				2025-04-24	2025-04-24	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50							
				2025-04-25	2025-04-25	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50							
				2025-04-28	2025-04-28	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / MOÑITOS	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**747.294,00**	**444.000,00**	**1.191.294,00**	

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjehernan	JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-952310	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	lunes, 7 de abril de 2025	

OBJETO DE LA COMISIÓN
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN LA ESTRATEGIA ECONOMÍA POPULAR DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA.

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78713475	Nombre:	J0RGE HERNANEZ GUERRA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	ALVARO ALFONSO BULA MARTINEZ	Fecha Verificación:	07/04/2025 12:04:32

Firmado digitalmente por:
Nombre: JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Cédula de ciudadanía: 78713475
Usuario SIIF: MHjehernan
7/04/2025 3:12:30 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA (En la que se presenta el informe) Montería, 13 de Mayo de 2025

PRESENTADO A: (Nombre del ordenador del gasto y cargo)
JORGE ENRIQUE HERNÁNDEZ GUERRA – SUBDIRECTOR (E)

ORDEN DE VIAJE No: 18425	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACIÓN:**
	21-04-2025 **22-04-2025** **23-04-2025** **24-04-2025** **25-04-2025** **28-04-2025**	**21-04-2025** **22-04-2025** **23-04-2025** **24-04-2025** **25-04-2025** **28-04-2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACIÓN**	**OTRA : (ciudad)**
	MONTERÍA	MOÑITOS

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Día 1. 21-04-25 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar - Moñitos

Día 2. 22-04-2025 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar - Moñitos

Día 3. 23-04-2025 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar - Moñitos

Día 4. 24-04-2025 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje

definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos

Día 5. 25-04-2025 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos

Día 6. 28-04-2025 Desplazamientos ruta de ida y regreso: Montería -Moñitos - Montería Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral. Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Realizar servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento Ficha # 3191646
2. Manejar el inventario de existencia de vinos y licores teniendo en cuenta la rotación de los productos Ficha # 3191646
3. Asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta Ficha # 3191646
4. Reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vivificación Ficha # 3191646
5. Realizar la clasificación de vinos teniendo en cuenta las propiedades organolépticas, país de origen, regiones y cepas Ficha # 3191646
6. Reconocer y aplicar normas de etiqueta y protocolo enfocado al servicio de vinos Ficha # 3191646

RESULTADOS:

1. Se realizó el servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento Ficha # 3191646
2. Se le dio manejo adecuado al inventario de existencia de vinos y licores teniendo en cuenta la rotación de los productos Ficha # 3191646
3. Se asesoró al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta Ficha # 3191646
4. Se reconocieron los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vivificación Ficha # 3191646
5. Se realizó la clasificación de vinos teniendo en cuenta las propiedades organolépticas, país de origen, regiones y cepas Ficha # 3191646
6. Se reconocieron y aplicaron las normas de etiqueta y protocolo enfocado al servicio de vinos Ficha # 3191646

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices.
2. Registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Realizar servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento. 2. Manejar el inventario de existencia de vinos y licores teniendo en cuenta la rotación de los productos. 3. Asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta.	**APRENDICES DE LA FICHA:** 3191646	**21-22-23 Abril de 2025**
4. Reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vivificación. 5. Realizar la clasificación de vinos teniendo en cuenta las propiedades organolépticas, país de origen, regiones y cepas. **6.** Reconocer y aplicar normas de etiqueta y protocolo enfocado al servicio de vinos.	**APRENDICES DE LA FICHA:** 3191646	**24-25-28 Abril de 2025**

CONCLUSIÓNES:

1. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática del servicio de bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente y el protocolo de servicio establecido por la empresa/establecimiento Ficha # 3191646.

2. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática de dar manejo adecuado al inventario de existencia de vinos y licores teniendo en cuenta la rotación de los productos Ficha # 3191646

3. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática de asesorar al cliente en maridaje de vinos y comidas según protocolo y propuesta Ficha # 3191646

4. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática de reconocer los tipos de vino a partir de su cepa, origen y proceso de vivificación Ficha # 3191646

5. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática de realizar la clasificación de vinos teniendo en cuenta las propiedades organolépticas, país de origen, regiones y cepas Ficha # 3191646

6. Se concluyó que los aprendices lograron afianzar el conocimiento en la temática de reconocer y aplicar las normas de etiqueta y protocolo enfocado al servicio de vinos Ficha # 3191646

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
JENNIFFER HERNANDEZ GUZMAN		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador académico	NELSON DE LA ESPRIELLA	

Día 1: 21-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas
FICHA No. 3191646
Municipio: Montos — Lugar: Restaurante Palmar
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán — Nº. Doc. Identificac: 25[illegible]911
FECHA: 27/04/2025 — HORARIO: 12:00 - 22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Guzman Baza	Luis	10933790	Luis Guzman B.
02	Amoyo Cuia	Daniela	1003[illegible]658	Daniela Amoyo
03	Fuentes Alvarez	Liz Mery	26147436	[illegible]
04	PEREZ BARRIOS	LUIS RAMÓN	10078848[illegible]	LUIS PEREZ B.
05	Pacheco Cárdenas	Kevin Andrés	1063173978	Kevin Pacheco C.
06	Jennifer Correa	Saavedra	1[illegible]	Jennifer [illegible]
07	Madera Maderas	Rosa F.	1003094081	Rosa Madera M.
08	[illegible]	Paolina Luci	1063727140	Paolina Escobar
09	Carbono Carbono	Nilson	85488865	Nilson Carbono
10	Julio Melendez	Rosa Angela	1003289181	Rosa Julio M.
11	CUTIERREZ PADILLA	MADRID F.	50915215	[illegible]
12	SEQUEDA ARNILA	ISADORA	1003055469	ISADORA SEQUEDA
13	Diaz Hernandez	Santiago	1067[illegible]	[illegible]
14	Arteaga Navarro	Marta Isabel	50994434	Marta Arteaga
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HERN.

Día 2: 22-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comida
FICHA No. 3191646
Municipio: Montería — Lugar: Restaurante Pal'mar
Instructor: Jennifer Hernandez Guzman — N°. Doc. Identificac. 25775911
FECHA: 22/04/2025 — HORARIO: 12:00 - 22:00pm

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Carbono carbono	Nilson	8548896	Nilson carbono
02	Julio Melendez	Rosa Angela	1003099181	Rosa Julio M
03	Guzman Baez	Luis	10933740	Luis Guzman B
04	Escudero Fuente	Pedro Luis	1063777140	Pedro Escudero
05	Otero PADILLA	MARIA F.	1091821S	MARIA OTERO
06	Pachero Cárdenas	Kevin Andres.	1063173778	Kevin Pachero
07	PEREZ BARRIOS	LUIS RAMON	1067884845	LUIS RAMON P.
08	Arroyo Ola	Danilsa	1003099658	danilsa arroyo.
09	Fuentes Alvarez	Luz Mery	26147456	
10	SEQUEIRA ARRIOLA	ISAURA	1003555469	ISAURA SEQUEIRA.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G

Día 3: 23-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comida.
FICHA No. 3191646
Municipio: Montería
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán
Lugar: Restaurante Palmar
Nº. Doc. Identificac. 25775911
FECHA: 23/04/2025
HORARIO: 12:00 - 22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Jennifer Correa	Segundra	7003004279	Jennifer C.
02	Pacheco Cárdenas	Reuim Andres	1063775358	Reuim Pacheco C.
03	PEREZ BARRIOS	LUIS RAMON	1007994595	LUIS RAMON PEREZ
04	Carbono Carbono	Nilson	85488968	Nilson Carbono
05	Julio Melendez	Rosa Angela	1003099181	Rosa Julio M.
06	Diaz Hernandez	Santiago	1067885825	Santiago Diaz H.
07	Fuentes Alvarez	Luz Mery	26147456	Luz Mery Fuentes
08	Escobar Fuentes	Pedro Luis	1063727140	
09				
10	GUTIERREZ PADILLA	MARIA FERNAN	1050915245	
11	Madera Martinez	Rosa E.	1003099081	Rosa Madera M.
12	Guzman Bossa	Luis	10933790	Luis Guzman
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HDEZ

Día 4: 24-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3191646
Municipio: Montería
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
Lugar: Restaurante Palmar
N°. Doc. Identificac: 25775911
FECHA: 24/04/2025
HORARIO: 12:00 - 22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Julio Melendez	Rosa Angela	100399181	Rosa Julio M
02	Bermudez Baza	Luis Fabian	1093773790	Luis Guzman B
03	GUTIERREZ PADILLA	FABIAN F	5091525	FABIAN GUTIERREZ
04	Arteaga Navarro	Marta Isabel	50884474	Marta Arteaga N.
05	Cardona Carbonero	Nelson	85488468	Nilson Cardona
06	Fuentes Alvarez	Luis Mario	76147456	
07	Jennifer Correa	Saavedra	1003041279	Jennifer C.
08	Escobar Tan	Pedro Luis	1063721140	Pedro Escobar
09	SEGUELA ARDILA	ISADORA	1003555464	ISADORA SEGUELA
10	Andrea Martinez	Rosa I.	1003099081	Rosa I Martinez
11	Arroyo Oliva	Paula Sofia	1003 [illegible]	[illegible]
12	Ballesta Cardenas	Karen Andrea	1063725350	Karen Ballesta
13	Diaz Hernandez	Santiago	1067557825	Santiago Diaz H.
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFER HDEZ G.

Día 5: 25-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comida
FICHA No. 3191646
Municipio: Montería — Lugar: Restaurante Pal'mar
Instructor: Jenniffer Hernández Guzmán — Nº. Doc. Identificac. 25773911
FECHA: 25/04/2025 — HORARIO: 12:00-22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pacheco Cárdenas	Kevin Andrés	1061573758	Kevin Pacheco
02	Escobar	[illegible]	1065777140	Escobar
03	CUTIERREZ ADILLA	MARIA F.	50915215	MARIA F GUTIERREZ
04	Carbono Carbono	Nilson	85089968	Nilson Carbono
05	Fuentes Alvarez	Luz Mery	26147456	Luz Fuentes A.
06	SEQUEDA ARRIETA	ISADORA	1003555469	ISADORA SEQUEDA
07				
08	Diaz Hernandez	Santiago	1067857880	Santiago Diaz.
09	PEREZ BARROS	LUIS RAMON	1067884895	LUIS PEREZ
10	Guzman Baza	Luis	10933790	Luis GuzmanB.
11	Arteaga Navarro	Marta Isabel	50984434	Marta Arteaga
12	Jennifer Correa	Saavedra	1003[illegible]209	JenniferC.
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR JENNIFFER HER G.

Día 6: 28-04-2025 Curso: Aplicación de técnicas de enología y maridaje de vinos y comidas Ficha # 3191646 En la Vda. Pueblito Restaurante Pal´mar – Moñitos



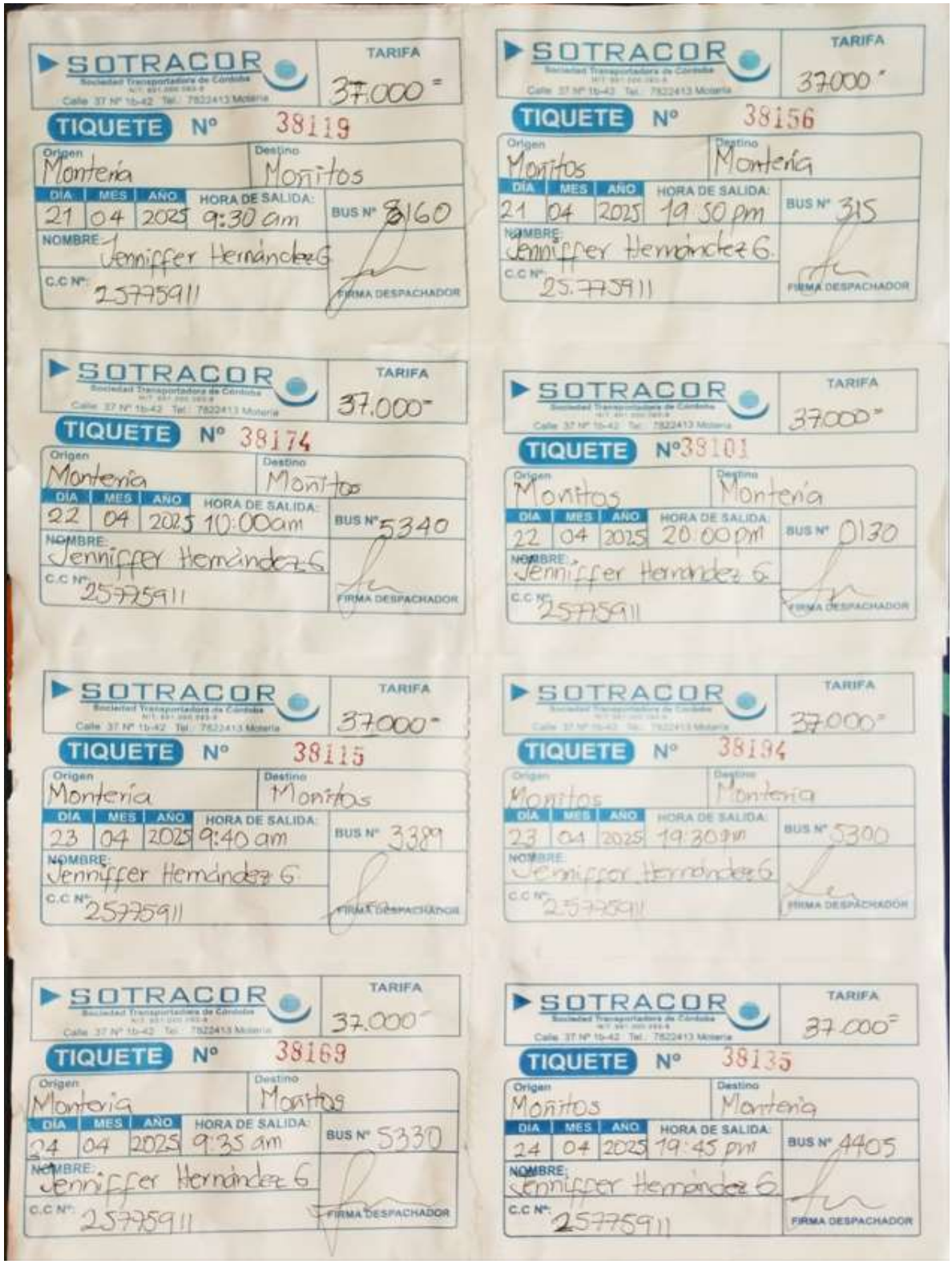
Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Aplicación de técnicas de maridaje de vinos y comidas.
FICHA No. 3191646
Municipio: Montitos
Lugar: Restaurante Palmar
Instructor: Jennifer Hernández Guzmán
Nº. Doc. Identificac.: 2577591
FECHA: 28/04/2025
HORARIO: 12:00-22:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Arroyo Olea	Danilsa	1003099658	Danilsa Arroyo
02	Quiroga Rosa	Luis	10935790	Luis Quiroga R.
03	Cárdenas Cárdenas	Nelson	85485968	Nelson Cárdenas
04	PEREZ BARRIOS	LUIS RAMON	1067894895	LUIS PEREZ B.
05	Escobar	Pedro Luis	1063727140	Pedro Escobar
06	Julio Melendez	Rosa Angela	1003991811	Rosa Julio
07	GUTIERREZ BARRIOS	MARIA FERNANDA	50915215	MARIA FERNANDA GUTIERREZ BARRIOS
08	Arteaga Navarro	Marta Isabel	50964934	Marta Arteaga
09	Pacheco Faraynas	Kevin Andres	1063173788	Kevin Pacheco
10	Diaz Hernandez	Santiago	1067857525	Santiago Diaz.
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Jennifer Hdez G.



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38119
Origen: Montería | Destino: Monitos
DÍA 21 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 9:30 am | BUS Nº 8160
NOMBRE: Jenniffer Hernández G
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37000

TIQUETE Nº 38156
Origen: Monitos | Destino: Montería
DÍA 21 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 19:50 pm | BUS Nº 315
NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 25.775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38174
Origen: Montería | Destino: Monitos
DÍA 22 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 10:00am | BUS Nº 5340
NOMBRE: Jenniffer Hernández G
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37000

TIQUETE Nº 38101
Origen: Monitos | Destino: Montería
DÍA 22 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 20:00 pm | BUS Nº 0130
NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37000

TIQUETE Nº 38115
Origen: Montería | Destino: Monitos
DÍA 23 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 9:40 am | BUS Nº 3389
NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38134
Origen: Monitos | Destino: Montería
DÍA 23 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 19:30 pm | BUS Nº 5300
NOMBRE: Jenniffer Hernández G
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38169
Origen: Montería | Destino: Monitos
DÍA 24 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 9:35 am | BUS Nº 5330
NOMBRE: Jenniffer Hernández G
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38135
Origen: Monitos | Destino: Montería
DÍA 24 | MES 04 | AÑO 2025 | HORA DE SALIDA: 19:45 pm | BUS Nº 4405
NOMBRE: Jenniffer Hernández G
C.C Nº: 25775911
FIRMA DESPACHADOR



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38115

Origen	Destino
Montería	Monitos

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS Nº
23	04	2025	9:40 am	3389

NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 2577911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38194

Origen	Destino
Monitos	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS Nº
23	04	2025	19:30 pm	5300

NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 2577911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38169

Origen	Destino
Montería	Monitos

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS Nº
24	04	2025	9:35 am	5330

NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 2577911
FIRMA DESPACHADOR

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
Calle 37 Nº 1b-42 Tel.: 7822413 Montería

TARIFA 37.000

TIQUETE Nº 38135

Origen	Destino
Monitos	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS Nº
24	04	2025	19:45 pm	4405

NOMBRE: Jenniffer Hernández G.
C.C Nº: 2577911
FIRMA DESPACHADOR

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

Generalidades

1. El objeto del formato es completar el trámite de comisión realizado por los contratistas, con este, el contratista justifica la realización de la comisión, así como las actividades realizadas en su desarrollo.
2. El formato es diligenciado por los contratistas posterior a la realización de la comisión.
3. Debe ser diligenciado por cada comisión realizada por el contratista.
4. El trámite que surte el formato una vez diligenciado es la legalización de la comisión.
5. No requiere imprimirse.
6. El documento debe reposar dentro de los aplicativos de la administración de documentos del SENA
7. Control de Cambios .

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades