PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 25 de junio del 2025

Señor (a)
JORGE DAVID GOMES BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **. CO1.PCCNTR.6123409**
Profesional G08
Dependencia Regional Córdoba
Ciudad montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes junio del 2025

Referencia: No **4550918** del año 2025
ALBA MARINA AGAMEZ PAYAREZ identificado con la cédula de ciudadanía No. 34.990.616 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de junio

Valor y forma de pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($33.899.319) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de SETECIENTOS ONCE MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($ 711.179), 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 UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.185.292).

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 ahorros **No.**09172623431**de BANCOLOMBIA ,** cuyo titular es el (la) CONTRATISTA (A), el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes, para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el correspondiente 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 acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre del 2025

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales. Conforme a los requerimientos del Gobierno nacional COVID 19	Ejecución de la ficha 3242204 de Procesos básicos de pastelería Y la ficha 3258305 de procesos básicos de pasteleria en monteria	Listado de aprendices revisión en vivanto. Fotos asistencia
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se elaboro guía de aprendizaje para el curso y el plan de trabajo	Guía de aprendizaje. Plan de trabajo
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear la ruta de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Cumplimiento con las obligaciones de registrar en Sofia plus los aprendices	Se envió listado al supervisor para la revisión en vivanto
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica	No aplica
5	Apoyar el tramite de las novedades de deserción de	No aplica	No aplica

	aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz		
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz		
7	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA		
8	. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica	No aplica
9	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos	Se registraron y cargaron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los alineamientos establecidos en el contrato.	Proceso verificado en el aplicativo secop II
10	.Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se ha presentado	Cuando aplique
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión-Terminación), en el caso de la terminación solo procederá cuando culmine el periodo de ley de garantía	No se han presentado inconsistencia, hasta el momento	Cuando aplique
12	. Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizaron charlas de capacitación con el líder del programa. Con el fin de impartir formación segura. Siguiendo los lineamientos de	Registro en Sofia plus

		protocolo de bioseguridad, además de realizar la certificación de inducción de SST en la plataforma si contratista.	
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se impartirá formación presencial con medidas de bioseguridad, acordados entre: supervisor-Lider_Instructor	Cursos creados en Sofia Plus. Fotografías de la formación presencial.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y fotocopia de la planilla SOI , recibo de pago de aporte de salud, pensiones y ARL, planilla No. **4607387921** expedida por Bancolombia, correspondiente al mes de mayo del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI__NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



ALBA AGAMEZ PAYAREZ
Contratista
C.C. No. 34990616.

Recibí a satisfacción:

JORGE GOMEZ BEDOYA
Supervisor(a) Contrato . CO1.PCCNTR.7390660 DEL 2025
Profesional G08

EVIDENCIAS FOTOGRAFICA DEL CURSO PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA Y ELABORACION DE ALIMENTOS DE PASTELERIAS





PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
Procesos básicos de panaderia

- **Código del Programa de Formación: 63520062**

- **Competencia:**
  ELABORAR ALIMENTO DE PANIFICACION DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- **LA FORMACION ESTA ENCAMINADA A QUE SE DESARROLLEN TODAS LAS COMPETENCIA DE MANIPULACION DE ALIEMTOS Y LOS PRODUCTOS DE PANADERIA, TODO EL PROGRAMA SE DESARROLLAR CON NUEVAS ALTERNATIVAS EN EL SECTOR GASTRONOMICO.**
- **LOS APRENDICES DESARROLLARAN SU FORMACION POR PROYECTO, SE LES BRINDARA TODA LA DOCUMENTACION DE APOYO, ES IMPORTANTE QUE CADA APRENDIZ SERA AUTONOMO EN EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES DE FORMACION.**
- **EL APRENDIZ SERA EVALUADO SEGUN LAS COMPETENCIAS ADQUIERIDAS EN EL PROGRAMA, EL APRENDIZ ESTARA EN LAS CONDICIONES DE APLICAR SU CONOCIMIENTO EN LAS EMPRESAS QUE LABORAN LO CUAL NOS PERMITE DAR CUMPLIMIENTO A LAS NECESIDADES DEL SECTOR DE PANIFICACION**

- **Duración de la Guía**
  100 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Una de las líneas en el proceso de panificación es utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente. Dosificar la materia prima según las ordenes de producción y normatividad vigente, incorporar la materia prima según especificaciones técnicas orientadas

Es posible que los más novatos en la panificación se encuentren con libros de recetas muy sencillas, pero en las que se dan por hecho conceptos difíciles de llevar a cabo sin una explicación previa. :

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Procesos básicos de panaderia, características. Tendencias.
- Preparar diferentes tipos de panes: pan de mantequilla, pan de ajo, pan integral etc.
- Diferentes rellenos: crema pastelera, cernido de guayaba, arequipe, carnes frías.
- Materia prima: concepto, grupos de alimentos, manejo de la materia prima: recibo, lavado y desinfección, procesamiento, almacenamiento y conservación.
- Técnicas de conservación: empacados al vacio y congelacion
- Control y manejo de materia prima: compra, recibo y verificación, clasificación, lavado,
- Limpieza y desinfección, procesamiento, pesado, empacado, rotulado y almacenado por grupos según climatizados y no climatizados por grupos de inventarios
- Equipos: licuadora, batidora, procesador, horno, microondas, equipos de refrigeración y gramera, cilindradora, laminadora, cortadora.
- Utensilios: mandolina, globos, bowls, bandejas, moldes, tablas, terrineras, cuchillos,
- Mondadores,sartenes, ollas, utensilios de corte y decoración.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Clasificar las materias primas de acuerdo al tipo de producto
- Higienizar la materia prima de acuerdo con el procedimiento de bpm.
- Almacenar la materia prima de acuerdo a los grupos de inventarios.
- Conservar la materia prima según los requerimientos de los productos.
- Identificar y realizar los diferentes cortes en frutas y verduras.
- Identificar y aplicar las diferentes técnicas de conservación de alimentos.
- Controlar y manejar la materia prima de acuerdo al procedimiento establecido.
- Identificar utensilios y equipos para la elaboración de alimentos
- Utilizar los utensilios en la elaboración de preparaciones frías.
- Manejar los equipos de panaderia para la elaboración de las diferentes clases.
- .

3.3 PREPARACION DE POSTRES:

TIRAMISU

FLAN CAPUCHINO

POSTRE NAPOLEON

POSTRE TRES LECHE

POSTRE FANTASIA

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	selecciona por grupos de inventarios. Revisión de la formulación, pesaje y medición, pesa, empaca, rotula y conserva por grupos de inventarios procesa la materia prima emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo a la preparación y al procedimiento.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	aplica las técnicas de acuerdo a la preparación y a la receta estándar. interpreta la receta estándar.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	elabora la preparación solicitada trata adecuadamente los equipos y utensilios maneja las diferentes masas aplica técnicas para horneados, decoración, amasado y moldeo combina los productos correctamente sigue las tendencias de la cocina Basica.	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Abrillantar:** Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
- **Aclarar:** Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
- **Acaramelar:** Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
  Aderezar: Sazonar...

- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- .
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia liquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, , trufas de chocolate, entre otros..
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Desecar:** Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción.*
- **Desembarazar o desbarasar:** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.
- **Desmoldear:** Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma..
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- .
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*
- **Faisandé:** Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.

..

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	ALBA AGAMEZ PAYAREZ	INSTRUCTOR	CCIT	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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: Procesos Basicos de Pasteleria			
FICHA No. 3242204			
Municipio: Montería.		Lugar: Pradera.	
Instructor: Alba Agamez Payares		N°. Doc. Identificac.	34990666
FECHA: 21-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	
02	Arquimedo Diaz	Kelly Maria	30571374	
03	Calle montes	Heidy Marcela	30583376	
04	Calis Hoyos	Ena Judith	1069473938	
05	Herrera Rivera	Queida Luz	30.569563	
06	Pinto diangel	Carlos Alberto	78.763	
07	Cotrina Rosero	Sandra Patricia	40783077	
08	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30558025	
09	Ramos Pacheco	Domingo Jose	78.763073	
10	Contreras Vega	Leidy Enith	30576164	
11	Duma Martelo	Angela Maria	50853341	
12	Galeano Duma	Zoria	1069482356	
13	Canchila Ramos,	Yoandrith Paola	1068138015	
14	Salgado Tapiadas	Enith	30.560357	
15	Martinez Vergara	Betty Del Carmen	30570778	
16	Baquero Medina	Susana Maria	40801322	
17	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069478829	
18	Navarro Lopez	Zibya Lokaida	78.73092	
19	Guerrero Alvarado	Lucery Beatriz	30569253	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos de Tesoreria.			
FICHA No. 3242204			
Municipio: Montelibano.		Lugar: Pradero.	
Instructor: Alba Alvarez		Nº. Doc. Identificac.	34990616.
FECHA: 22-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Galeano Dumar	Zuria	1069482356	Zuria Galeano
02	Carrillo Ramos	Yoandith Paola	1068138015	Yoandith Carrillo
03	Salgado Fernandez	Enith.	30560757	Enith Salgado
04	Dumar Martelo	Angela Maria	50853347	Angela Dumar
05	Contreras Vega	Leidys Enith	3057 6164	Leidys C
06	Ramos Pacheco	Dominga Jose	38763073	Dominga Ramos
07	Naranjo Pens	Ethny Rosario	78 739 [illegible]	[illegible]
08	Pinto Diangel	Carlos Alberto	78.760.3[illegible]	[illegible]
09	Gutierrez Rosero	Saydra patricia	40783012	Saydra p Gu
10	Naranjo Pens	Elkin Roberto	78 73412	[illegible]
11	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	[illegible]
12	Cadiz Hoyos	Ena Judith	1069483938	[illegible]
13	Arrieta Diaz	Kelly Maria	30571374	Kelly [illegible]
14	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570868	[illegible]
15	Herrera Guevara	Ovida Iut	30.569563	Ovida [illegible]
16	Baquero Medina	Susana Baquero	40801322	Susana Baq
17	Nelvis	Nelvis Socorro	30580125	Nelvis
18	Martinez Gonzalez	Dina Saydith	1069474929	Dina martinez
19	Guerrero Alvarado	Luany Beatriz	30569203	Luany Guer
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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:	Procesos Basicos de Pasteleria.		
FICHA No.	3242204		
Municipio:	Montería.	Lugar:	Prado.
Instructor:	Alba Agamez.	Nº. Doc. Identificac.	34990616
FECHA:	23-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Galeano Dumar	Zuria	1069482356	Zuria Galeano
02	Conchillo Lomos	Yoandith Paola	1068138675	Yoandith Conchillo
03	Salgado Fernandez	Enith.	30560757	Enith Salgado
04	Dumar Martelo	Angela Maria	60853347	Angela Dumar
05	Contreras Ruiz	Leidys Enith	30576164	Leidys C.
06	Ramos Pacheco	Dominguez Jose	78763073	Dominguez Ramos
07	Narvaez Lora	Elba Margarita	78739192	Elba Narvaez
08	Pinto Alcocer	Carlos Alberto	78739192	Carlos Pinto
09	Guzman Rosado	Sandra patricia	40782072	Sandra Guzman
10	Narvaez Lora	Elba Roberto	78739192	Elba Narvaez
11	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566656	Ana Hoyos
12	Caliz Hoyos	Ena Judith	1069473938	Ena Caliz
13	Arzuaga Diaz	Kelly Maria	30571374	Kelly Arzuaga
14	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570857	Betty Martinez
15	Herrera Cucuta	Oveida Luz	30.569.563	Oveida Herrera
16	Baquero Medina	Susana maria	40801322	Susana Baquero
17	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30570185	Nelvis
18	Martinez Gonzalez	Dina saudith	1069471469	Dina Martinez
19	Guerrero Alvarado	Lucery Beatriz	30569202	Lucery Guerrero
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos			
FICHA No.			
Municipio: Montería.		Lugar: Tierra Alta	
Instructor: Alba Aguilera Fajardo		N°. Doc. Identificac.	34990616
FECHA: 24-05-2025	HORARIO:		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	
02	Arguedo Diaz	Kelly María	30571374	
03	Cañiz Montes	Heidy Marcela	30583316	
04	Caliz Hoyos	Ena Judith	1069473988	
05	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30569563	
06	Perez	Magdalena del Rosario	30563919	
07	Gutierrez Rosario	Sandra patricia	40783092	
08	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30580125	
09	Pinto Diangel	Carlos Alberto	78.760.346	
10	Ramos Pacheco	Domingo Jose	78783073	
11	Contreras Vega	Leidys Lizeth	30576164	
12	Angela Maria	Ramos Matela	50853317	
13	Galeano Dumar	Zuria	1069482356	
14	Carrillo Ramos	Yoandrith Paola	1068938015	
15	Salgado Fernandez	Enith.	30560757	
16	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570884	
17	Baquero Medina	Susana Maria	40801322	
18	Martinez Dina	saudith	1069487248	
19	Elkin Ndoanao	Ngiando Cesar	78739191	
20	Lucero Guerrero	Alvarado Lucero Beatriz	30569207	
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos de peluqueria			
FICHA No. 3242204			
Municipio: Montería.		Lugar:	
Instructor: Alba Augusta Pacheco.		N°. Doc. identificac.	
FECHA: 26-05-2025	HORARIO:	07:15:00	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Baquero Medina	Susana Maria	40801322	Susana Baquero
02	Herrera Guevara	Oveida Luz	30569563	Oveida Herrera
03	Arismedo Diaz	Kelly Maria	30571374	Kelly
04	Ena Cruz Hoyos	Ena Judith	1069173938	Ena Cruz
05	Elmys Hoyos H	Hoyos Navarro	30566056	Elmys
06	Contreras Vega	Leidys Evelyn	1067616[illegible]	Leidys C
07	Guerrero Alvarado	Juana Beatriz	30564267	Juana Guerrero
08	Martinez Gonzalez	Dinasbudith	1060[illegible]9	Dina martinez
09	Brandith Paola	Conchila Lamos	1068139015	Brandith conchila
10	Galeano Pumar	Zuria	1069[illegible]3567	Zuria Galeano
11	Pumar Martelo	Angela Pumar	50853397	Angela Pumar
12	Ramos Pacheco	Domingo Jose	78763013	Domingo Ramos
13	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30580RS	Nelvis Tirado
14	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570883	
15	Herrera Guevara	Oveida Luz	30569563	Oveida Herrera
16	Mainio Perez	Elkin Roberto	1[illegible]39101	
17	Pinto Arango	Carlos Alberto	78160346	
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos de Pastelería
FICHA No. 3242204
Municipio: Montería — Lugar: Predario.
Instructor: Alba. Argumedo Payares. — N°. Doc. Identificac. 34990616.
FECHA: 27-05-2025 — HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Baquero Medina	Susana María	40801322	Susana Baquero
02	Herrera Guevara	Ovaida Het	30569563	Ovaida Herrera
03	Contreras Vega	Leidys Enith	30576164	Leidys C.
04	Guerrero Alvarado	Yuri Guerrero	30569220	Yuri Guerrero
05	Carchila Ramos	Yoanlith Paola	1068738019	Yoanlith Carchila
06	Galeano Pumar	Luis Del Carmen	1069487350	Luis Galeano
07	Cortinez Vergara	Yeli del Carmen	1059088?	
08	Martinez Gonzalez	Dina saudith	1069478469	Dinamartinez
09	Baliz Hoyos	Ana Judith	1069173938	Ana Judith
10	Pumar Martelo	Angels Pumar	1068	Angels P.
11	Ramos Pacheco	DOMINGO JOSE	92763073	DOMINGO RAMOS
12	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30580185	Nelvis Tirado
13	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	Ana
14	Argumedo Diaz	Kelly Mana	30571374	Kelly Argu
15	Herrera Guevara	Ovaida Het	3059963	Ovaida Herrera
16	Agamez Cera	Elkin Ferney	78739197	
17	Pinto Quiroz	Carlos Eliecer	78760346	
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos Pastaleno.			
FICHA No. 3242204.			
Municipio: Montería		Lugar: La Apolo	
Instructor: Alba Aguilar Pacheco		N°. Doc. Identificac.	34990616.
FECHA: 28-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Baguero Medina	Susana María	40801322	Susana Baguero
02	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30.569.563	Ovidia Herrera
03	Cortes Vega	Jeidy Lucia	1003646	Jeidy C.
04	Guerrero Alvarado	Lucy Beatriz	30569207	Lucy Guerrero
05	Conchila Ramos	Yoandith Paola	1068138015	Yoandith Conchila
06	Caliz Hoyos	Lena Judith	1.067.943.958	Lena Caliz
07	Arroyo Montero	Angela María	50853541	Angela Arroyo
08	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570888	Betty Martinez
09	Ramos Pacheco	Domingo José	78763073	Domingo Ramos
10	Tirado Vega	Yelvis Soraya	30570185	Yelvis Tirado
11	Hoyos Navarro	Elmo Matilde	30566056	Elmo Hoyos
12	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069478029	Dina Martinez
13	Arzuaga Diaz	Kelly María	30571374	Kelly Arzuaga
14	Galeano Romero	Zuria	1069482550	Zuria Galeano
15	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30569563	Ovidia Herrera
16	Naranjo Cano	Elkin Roberto	78739196	
17	Pinto Arango	Carlos Alberto	78760376	
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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:	Procesos Basicos de Postulento		
FICHA No.	3242206.		
Municipio:	Montería	Lugar:	M. Los Prados
Instructor:	Alba. Ayarza	N°. Doc. Identificac.	34990616.
FECHA:	29-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Bayuero Medina	Susana Maria	40 801322	Susana Bayuero
02	Contreras vega	Leidys Enith	3037619 64	Leidys Contreras
03	Martinez Gonzalez	Dina saudith	1064947482	Dina martinez
04	Ramos Pacheco	Domingo JOSE	78.763 073	Domingo Ramos
05	Tirado Vega	Nelvis Socorro.	30 58 012 5	Nelvis Tirado.
06	Yoimith Pacha	Canchila Ramos	1006732015	Yoimith Canchila
07	Salit Hoyos	Ena Judith	1064973939	Ena Salit
08	Zuria G	Galeano Dumar	1064948236	Zuria Galeano
09	Guerrero Alvarado	Lucery Beatriz	30569207	Lucery Guerrero
10	Arguelles Diaz	Kelly Maria	30571374	Kelly Diaz
11	Dumar Martelo	Angela Maria	50853347	Angela Dumar
12	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	
13	Carlos Alberto	Pinto Arroyo	78.760326	
14	Betty Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570888	
15	Herrera Guevara	Ovidia Ivt	30569563	Ovidia Herrera
16	Naranjo Pens	Elkin Roberto	78 739192	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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:	Procesos Basicos de Tesoreria		
FICHA No.	3242204.		
Municipio:	Montería.	Lugar:	Laboratorio.
Instructor:	Albeiro Aguirre Tejada	Nº. Doc. Identificac.	34990616.
FECHA:	30-05-2025	HORARIO:	07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Bayuelo Medina	Susana María	40801322	Susana Bayuelo
02	Contreras Vega	Leidys Enith	30576164	Leidys Contreras
03	Martinez Gonzalez	Dinedris Saudith	1069471629	Dinedris Martinez
04	Ramos Pacheco	Domingo José	78.763.073	Domingo R.
05	Tirado Vega	Nelvis Jacobo	30570815	Nelvis Tirado
06	Guerra Alvarado	Ivenny Beatriz	30566720	Ivenny Guerra
07	Conchita Ramos	Yoanlith Paola	1006936015	Yoanlith Conchita
08	Pomar Martelo	Angela Maria	50853397	Angela Pomar
09	Gallego Pomar	Zuria	1069457550	Zuria Gallego
10	Martinez Vergara	Betty Martinez	30570777	Betty M.
11	Pinto Arango	Carlos Alberto	78760346	Carlos Pinto
12	Soliz Hoyos	Eny Judith	1067973988	Eny Soliz
13	Arrieta Diaz	Kelly Maria	30571374	Kelly Arrieta
14	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	Ana Hoyos
15	Herrera Guevara	Duvida Luz	30569563	Duvida Herrera
16	Rosado Perez	Elkin Roberto	78739192	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos de pastoreo.			
FICHA No. 3742204			
Municipio: Montelibano.	Lugar: La Pradera		
Instructor: Alvaro Ayazuez	N°. Doc. Identificac.	34990616	
FECHA: 31-05-2022	HORARIO:	6:00 - 15:00	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	
02	Arrieta Diaz	Kelly Maria	30571374	
03	Caliz Montes	Heidy Marcela	30583376	
04	Calis Hoyos	Ena Judith	1069473938	
05	Herrera Guzman	Ovidia Luz	30.569563	
06	Pinto Arango	Carlos Alberto	78.760376	
07	Gutierrez Rosado	Sandra patricia	40783072	
08	Nellis	Tirado vega.	30590183	
09	Ramos Pacheco	Domingo Jose	78763813	
10	Contreras Vega	Leidy Leiths	30576164	
11	Duran Montelo	Angela Maria	50853397	
12	Salgado Duran	Luis	1069563356	
13	Conchita Flores	Yoandrith Paola	1068138015	
14	Salgado Fernandez	Enith.	30560757	
15	Martinez Vergara	Betty del Carmen	30570876	
16	Baquero Medina	Susana Maria	40801322	
17	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069473928	
18	Arango Gary	Elkin Pedro	78.732.167	
19	Guerrero Alvarado	Lucero Beatriz	30569207	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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:	Procesos Basicos de Pastoreo		
FICHA No.	3242204.		
Municipio:	Montería.	Lugar:	La Pradera
Instructor:	Alba Alvarez Pacheco	N°. Doc. Identificac.	34990616.
FECHA:	2-06-25	HORARIO:	07:00-15:00

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Bayuelo Medina	Susana Bayuelo	40801322	SusanaBayuelo
02	Ramos Pacheco	Domingo José	78.763.613	DomingoRamos
03	Tirado Vega	Nelvis Isadora	50.850.120	Nelvis Tirado
04	Guerrero Alvarado	Jocelyn Beatriz	30569207	Jocelyn Guerrero
05	Conchila Ramos	Yoandith Paola	1068138015	Yoandith Conchila
06	Martinez Vergara	Ketty Del Carmen	30570888	
07	Cruz Hoyos	Ega Judith	1064173938	
08	Galeano Duma	Zuria	1069452358	Zuria Galeano
09	Hoyos Navarro	Elma Matilde	30566056	
10	Contreras Vega	Leidys Enith	30576164	Leidys Contreras
11	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069426628	Dina martinez
12	Duma Martelo	Angela Maria	50853587	Angela Maria
13	Pinto Dionel	Carlos Alberto	78760324	
14	Arguelles Diaz	Kelly María	30871374	Kelly
15	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30569563	Ovidia Herrera
16	Rodriguez Pons	Elkin Roberto	78730192	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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:	Procesos Basicos de Pastoreo		
FICHA No.	3242204.		
Municipio: Montería.		Lugar: La Doctrina.	
Instructor:	Albeiro Alvarez Pacheco	Nº. Doc.º Identificac.	345590616.
FECHA:	3-06-2025	HORARIO:	07:00 — 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Galeano Dumar	Zuria	1069182356	Zuria Galeano
02	Carchila Ramos	Yoordith Paola	1068139015	Yoordith Carchila
03	Salgado Fernandez	Enit N.	30560757	Enit Salgado
04	Dumar Martelo	Angela Maria	60853597	Angela Dumar
05	Contreras Vega	Leidy Enith	30576164	
06	Ramos Pacheco	Dominio Jose	78763073	Dominio Ramos
07	Madonzo Peñes	Elkin Roberto	1073391197	
08	Pinto Diomedes	Carlos Alberto	78760346	
09	Gutierrez Roseto	Sandra Patricia	40783072	Sandra Patricia
10	Hoyos Pons	Elkin Roberto	1073391197	
11	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	
12	Coliz Hoyos	Ana Judith	1069733935	Ana Pons
13	Arzumedo Diaz	Kelly Maria	30871374	Kelly Arzumedo
14	Martinez Verbel	Betty Catherin	30570888	
15	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30.569563	Ovidia Herrera
16	Bayuelo Medina	Susana Maria	40401322	Susana Bayuelo
17	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30590185	Nelvis
18	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069427082	Dina Martinez
19	Guerrero Alvarado	Luzmy Beatriz	30569201	Luzmy Guerrero
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

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: Procesos Basicos de Pastoreo.
FICHA No. 3242204.
Municipio: Montelibano. Lugar: La Paradura.
Instructor: Alba Arzamendez Reyes. N°. Doc. Identificac. 34990616.
FECHA: 4-06-2025 HORARIO: 07:00 - 15:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Galeano Duncar	Zuria	1069482356	Zuria Galeano
02	Cunchila Ramos	Yoandith Paola	1088138015	Yandith Cunchila
03	Salgado Fernández	Enith	30560757	Enith Salgado Fernández
04	Dumar Martelo	Angela Maria	50855347	Angela Maria
05	Contreras Vega	Lidys Faith	30576164	Lidys C
06	Ramos Pacheco	Dominguelse	78753073	Domingo
07	Lorenzo Pérez	Elkin Alejandro	78736910	
08	Pinto Arcinieg	Carlos Alberto	78276636	
09	Gutierrez Rosado	Sandra Patricia	40983071	Sandra P Gutierrez
10	Lorenzo Pérez	Elkin Alejandro	78736910	
11	Hoyos Navarro	Ana Matilde	30566056	Hoyos
12	Calis Hoyos	Eno Calis	1064743938	Eno Calis
13	Arrieta Diaz	Kelly Molina	30571374	Kelly Arrieta
14	Martinez Vergara	Betty Del Carmen	30570877	
15	Herrera Guevara	Ovidia Luz	30.569563	Ovidia Herrera
16	Bayuelo Medrano	Susana Maria	40801327	Susana Bayuelo
17	Tirado Vega	Nelvis Socorro	30528085	Nelvis
18	Martinez Gonzalez	Dina Saudith	1069478088	Dina Martinez
19	Guerrero Alvarado	Lucery Guerrero	30569202	Lucery Guerrero
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Scanned with CamScanner

	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

2242427

3258305

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:		**No. SOLICITUD:**			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	**PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA**				
TIPO DE FORMACION:		**TITULADA:**		**COMPLEMENTARIA:**	X
CODIGO PROGRAMA:	63520062	**VERSION:**	1	**SECTOR:**	
CONVENIO		**PROGRAMA ESPECIAL:**		VICTIMAS	
FECHA INICIO:	**6/10/2025**	**FECHA TERMINACIÓN**	6/24/2025	**TOTAL HORAS**	100
Nº APRENDICES	25	**MUNICIPIO**	Montería	**DIRECCIÓN**	

DIA	HORARIO	HORA INICIO	HORA FIN
LUNES	16 Y 23 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
MARTES	10. 17 Y 24 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
MIERCOLES	11 Y 18 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
JUEVES	12 Y 19 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
VIERNES	13 Y 20 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
SABADO	14 DE JUNIO DEL 2025	06:00	14:00
SABADO	21 DE JUNIO DEL 2025	06:00	10:00
FESTIVO *			

NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	ALBA MARINA AGAMEZ PAYARES			**CC**	34,990,616
TELEFONO	3045241650	**EMAIL**	ALBAGAMEZ2023@HOTMAIL.COM		
NOMBRE EMPRESA ATENDIDA					
NIT		**TELEFONO**		**DIRECCION**	
E-MAIL					
NOMBRE DEL GERENTE					
No DE EMPLEADOS			**ACTIVIDAD ECONOMICA**		
DPTO	CORDOBA	**MUNICIPIO**	SAHAGUN	**GREMIO:**	

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

INSTRUCTOR	**COORDINADOR ACADEMICO**	3/6/2025 **FECHA DE ENTREGA**