PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de julio de 2025

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. PCCNTR.7504083
Instructor grado 20
Coordinación programas especiales.
San Gil. Santander.

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

Referencia: No. PCCNTR.7504083 del 2025

Miguel Angel Fonseca Useda, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.076.109 de San Gil, en mi calidad de Contratista del SENA, en la coordinación de programas especiales, 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 del contrato la suma de Treinta y seis millones trescientos ochenta y ocho mil cuatrocientos veinticuatro pesos Mcte ($36.388.424) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de febrero de 2025 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). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Diez (10) meses y siete (07) días, sin exceder el calendario académico 2025, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, compl ementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamien to de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 1** **O**bligación 1. 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

	nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Charla realizada durante el proceso de socialización de la formación con preguntas exploratorias concernientes a el tema a tratar en la formación	Conversatorio con los aprendices, sobre los temas en mención
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826	se adjunta formato de asistencia correspondiente a cada ficha. **EVIDENCIA # 2** Obligación: 4 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 3**

		metodológicos establecidos en las fichas: 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826	Obligación 5 3265078 3265093 3282852 3282861 3287974 3288826
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizó la evaluación de las fichas: 3265078 3265093 3282852 3282861	Por medio de la evaluación de juicios evaluativos, los registros están en el drive según corresponda a cada ficha. **EVIDENCIA # 4** Obligación 7 6.JUICIOS EVALUATIVOS 6.JUICIOS EVALUATIVOS 6.JUICIOS EVALUATIVOS 6.JUICIOS EVALUATIVOS

8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. 3282852 3282861 3287974 3288826	Por medio de correos electrónicos y gestión en Sofía plus, pantallazo en el formato de evidencias de los correos según corresponda. **EVIDENCIA # 5** Obligación 8
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. 3282852 3282861 3287974 3288826	Por medio de correos electrónicos recibidos con el reporte de matrícula según corresponda a la ficha: **EVIDENCIA # 6** Obligación 9
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro en cada formación	En los ambientes de formación y centro de formación
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado,	Mediante el buen uso de los equipos y utensilios que están en el aula móvil	En el ambiente de formación aula móvil de panadería.

	quedar a paz y salvo con el Almacén.		
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Organización del aula móvil de panadería para traslado al municipio del Contratación, limpieza de equipos, limpieza y desinfección de pisos y paredes y desconexión de servicio de agua y luz eléctrica.	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA # 7** Obligación 19
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Esta obligación no se desarrolló en el mes objeto del informe.	**N/A**

22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: **Ficha:** 3265093 **Fechas:** 2,3,4/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad:** Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad **Horas: 15** **Ficha:** 3265078 **Fechas:** 2,3,4/07/2025 **Rango:** 12:00 – 17:00 pm. **Programa:** Elaboración de panes artesanales **Competencia:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el	Registro fotográfico en el formato de evidencias. **EVIDENCIA # 8** Obligación 22 3265093 3265078

		programa de producción y normativa vigente. **Actividad:** Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad **Horas: 15** **Ficha:** 3288826 **Fechas:** 26/07/2025 **Rango:** 11:00 – 16:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 27/07/2025 **Rango:** 11:00 – 16:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del	3288826

		proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso **Horas: 5** **Fechas:** 28,29,30,31/07/2025 **Rango:** 11:00 – 16:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional **Horas: 20** **Total, horas: 30** **Ficha: 3287974** **Fechas:** 26/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de	3287974

		elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 27/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. **Horas: 5** **Fechas:** 28,29,30,31/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando	

		normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 20** **Total, horas: 30** **Ficha:** 3282861 **Fechas:** 18/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 19/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del proceso de producción de	3282861

		productos de repostería según diagrama de proceso **Horas: 5** **Fechas:** 20,21,22,23,24/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 25** **Fechas:** 25/07/2025 **Rango:** 17:00 – 22:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido **Horas: 5**	

		Total, horas: 40 **Ficha: 3282852** **Fechas:** 18/07/2025 **Rango:** 12:00 – 17:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. **Horas: 5** **Fechas:** 19/07/2025 **Rango:** 12:00 – 17:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Alistar materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. **Horas: 5**	3282852

		Fechas: 20,21,22,23,24/07/2025 **Rango:** 12:00 – 17:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Horas: 25** **Fechas: 25**/07/2025 **Rango:** 12:00 – 17:00 pm. **Programa:** Elaboración de productos de repostería. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad:** Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido **Horas: 5** **Total, horas: 40** **ACTIVIDADES ADICIONALES:** 8 desarrollo curricular	

		TOTAL, HORAS MES DE JULIO: 178 horas	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A.
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A

	planeación de los procesos contractuales de la Entidad.		
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes objeto del informe.	N/A
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentación del informes y cuenta de cobro en las fechas requeridas.	cargue de la cuenta en secop, pantallazo del informe y formato de evidencias. **EVIDENCIA # 10** Obligación 32

33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.		

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

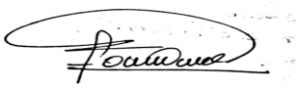
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, (9487872327) expedida por aportes en línea correspondiente al mes de Junio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")
Evidencias en (24) folios

Cordialmente,



Firma.

Miguel Ángel Fonseca Useda
Contratista

C.C. No. 91076109

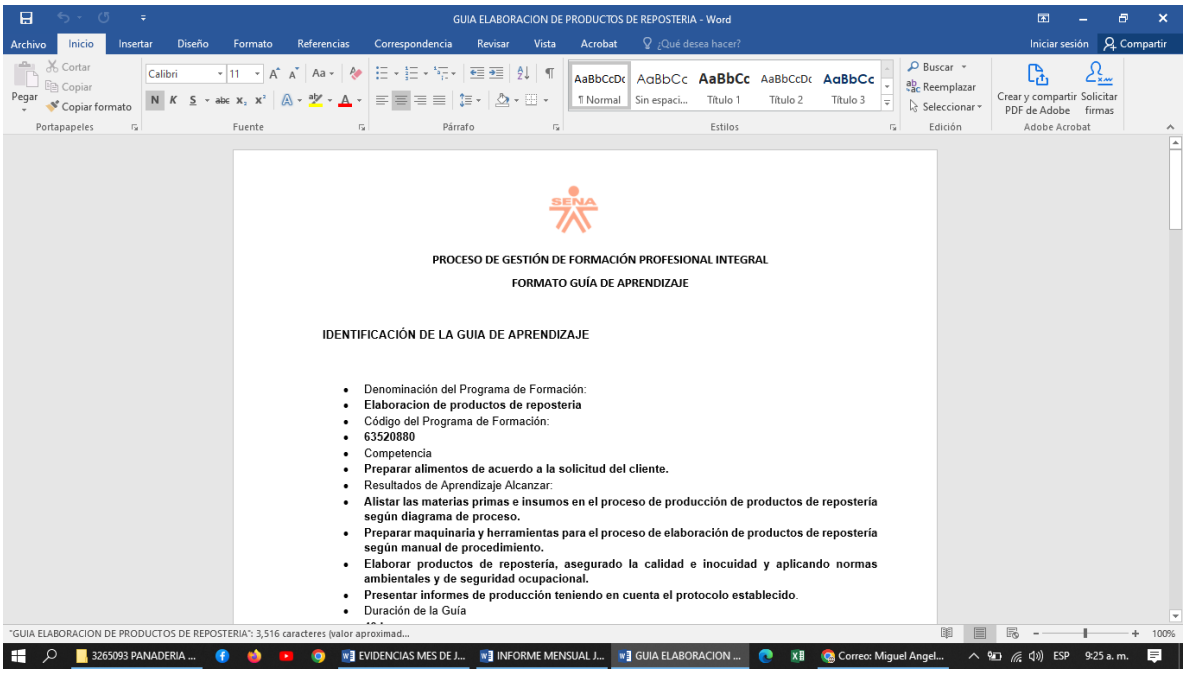
Recibí a satisfacción:

Firma
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO.

Supervisor Contrato PCCNTR. 7504083
de 2025
Coordinación programas especiales

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE JULIO 2025					
MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

EVIDENCIA 1, Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 3282852, 3282861,3287974,3288826



Evidencia 2. Obligación: 4. se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3265078

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES								FECHA DE INICIO DEL CURSO:	28/06/2025
N° DE FICHA:	3268078		INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/06/2025	Fecha (D/M/AA) 27/07/2025	Fecha (D/M/AA) 28/07/2025	Fecha (D/M/AA) 29/06/2025			Fecha (D/M/AA) 30/06/2025	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 30809170	ANA ELVIA FORERO MARIN	Elvia Forero	Elvia Forero		Elvia Forero			elvia Forero	
2	CC - 33009130	ANYELA YINNET MEDINA MORENO								
3	CC - 28169122	BERTILDA TAVERA CUADROS								
4	CC - 1000338583	BRAYAN STIVENS SALGUERO RUEDA								
5	CC - 1102496753	CAROLINA RIVERA FORERO	Carolina Rivera F.							
6	CC - 52250185	GINA PAOLA GONZÁLEZ SALAMANCA								
7	CC - 1103471129	JHOANA SOLER MORENO	Jhoana soler M.	Jhoana soler M.	Jhoana soler M.	Jhoana soler M.				
8	CC - 15746756	JULIO CESAR CAMARGO PABON								
9	CC - 37949648	LADY MARYTZA VERA AMAYA								
10	CC - 1005387017	LISETH VELASCO LAITON	Liseth Laytón	Liseth Laytón	Liseth Laytón	Liseth Laytón				
11	CC - 37940923	LUZ STELLA RUEDA REYES								
12	CC - 51727756	MARIA ADAMELY SANCHEZ								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma			Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor			Nombre Instructor	Nombre Instructor
					* SIN EXCUSA: SE				* RETARDO: R	
					CON EXCUSA: CE				ASISTENCIA: ✓	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES								FECHA DE INICIO DEL CURSO:	28/06/2025
N° DE FICHA:	3268078		INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	4/07/2025
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/06/2025	Fecha (D/M/AA) 27/06/2025	Fecha (D/M/AA) 28/06/2025	Fecha (D/M/AA) 29/06/2025			Fecha (D/M/AA) 30/06/2025	Fecha (D/M/AA) 01/07/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	CC - 52048760	MARIA ANTONIA OLARTE GARCES		Maria Olarte	Maria Olarte	Maria Olarte			Maria Olarte	
14	CC - 33009452	MARIA MARGARITA ARIZA ARANDA								
15	CC - 26407268	MARLEN PRADILLA DE RICO								
16	CC - 37940844	MERLY GONZALEZ FRANCO								
17	CC - 1096262253	NELCY YILENY GARZON ARIAS	Nelcy Garzón		Nelcy Garzón	Nelcy Garzón				
18	CC - 63514987	NHORA LUZ BARRERA BARRERA								
19	CC - 1043930424	RAMSIR ANDRES GERONIMO MARTINEZ								
20	CC - 79902178	RUSSELL LOPEZ CARTAGENA								
21	CC - 1019058725	TANYA MANUELA RUEDA GONZALEZ								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma			Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor			Nombre Instructor	Nombre Instructor

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3268078	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 2/07/2025	Fecha (D/M/AA) 3/07/2025	Fecha (D/M/AA) 4/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 30009170	ANA ELVIA FORERO MARIN	Elvia Forero	Elvia Forero	Elvia Forero			
2	CC - 30008130	ANYELA YINNET MEDINA MORENO						
3	CC - 28199122	BERTILDA TAVERA CUADROS						
4	CC - 1006338583	BRAYAN STIVENS SALGUERO RUEDA						
5	CC - 1132488758	CAROLINA RIVERA FORERO						
6	CC - 52260185	GINA PAOLA GONZÁLEZ SALAMANCA						
7	CC - 1193471129	JHOANA SOLER MORENO	Jhoana Soler M.	Jhoana Soler M.	Jhoana Soler M.			
8	CC - 18746758	JULIO CESAR CAMARGO PABON						
9	CC - 37969849	LADY MARYTZA VERA AMAYA						
10	CC - 1005287017	LISETH VELASCO LAITON	Liseth Laytón	Liseth Laytón	Liseth Laytón			
11	CC - 37940923	LUZ STELLA RUEDA REYES						
12	CC - 51727756	MARIA ADAMELY SANCHEZ						

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
		* SIN EXCUSA: SE			* RETARDO: R	
		CON EXCUSA: CE			ASISTENCIA: ✓	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

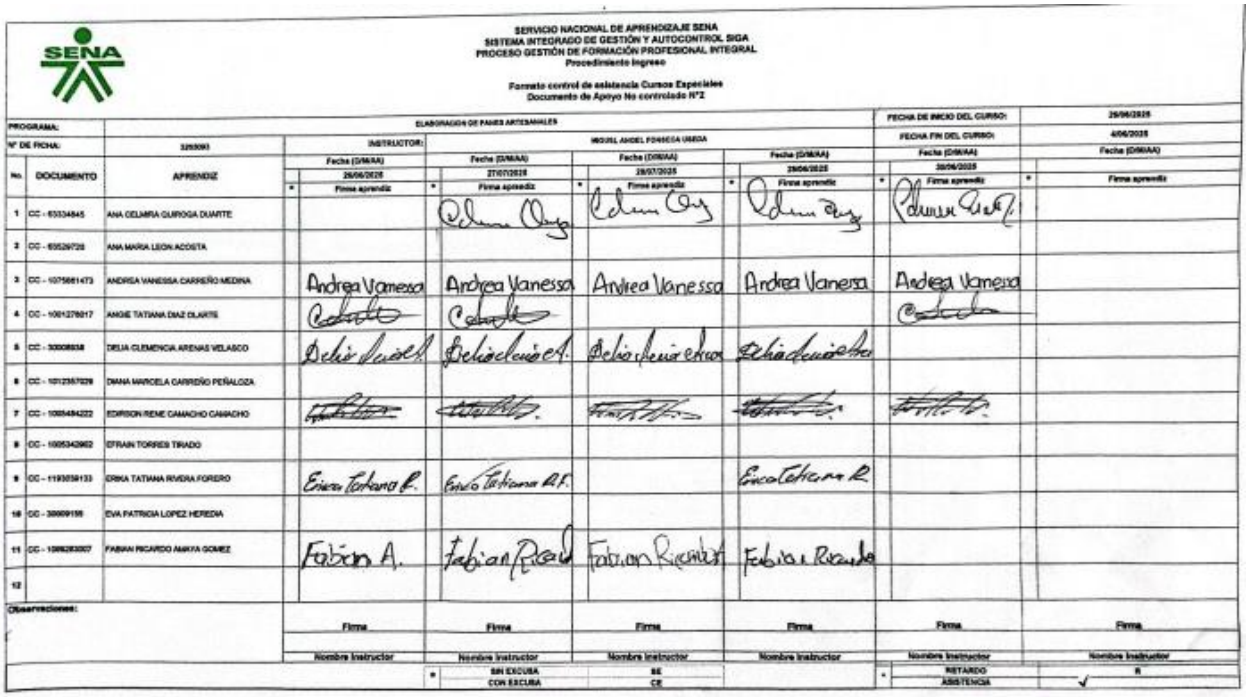
PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3268078	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 2/07/2025	Fecha (D/M/AA) 3/07/2025	Fecha (D/M/AA) 4/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	CC - 52048760	MARIA ANTONIA DUARTE GARCES	Maria A Duarte	Maria A Duarte	Maria A Duarte			
14	CC - 30008432	MARIA MARGARITA ARIZA ARANDA						
15	CC - 28407268	MARLEN PRADILLA DE RICO						
16	CC - 37943844	MERLY GONZALEZ FRANCO						
17	CC - 1099262283	NELCY YILENY GARZON ARIAS	Nelcy Garzon	Nelcy Garzon	Nelcy Garzon			
18	CC - 63514997	NHORA LUZ BARRERA BARRERA						
19	CC - 1043553424	RAIBER ANDRES GERONIMO MARTINEZ						
20	CC - 79982178	RUSBELL LOPEZ CARTAGENA						
21	CC - 1019058725	TANYA MANUELA RUEDA GONZALEZ	Tanya Rueda	Tanya Rueda	Tanya Rueda			

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
		* SIN EXCUSA: SE			* RETARDO: R	
		CON EXCUSA: CE			ASISTENCIA: ✓	

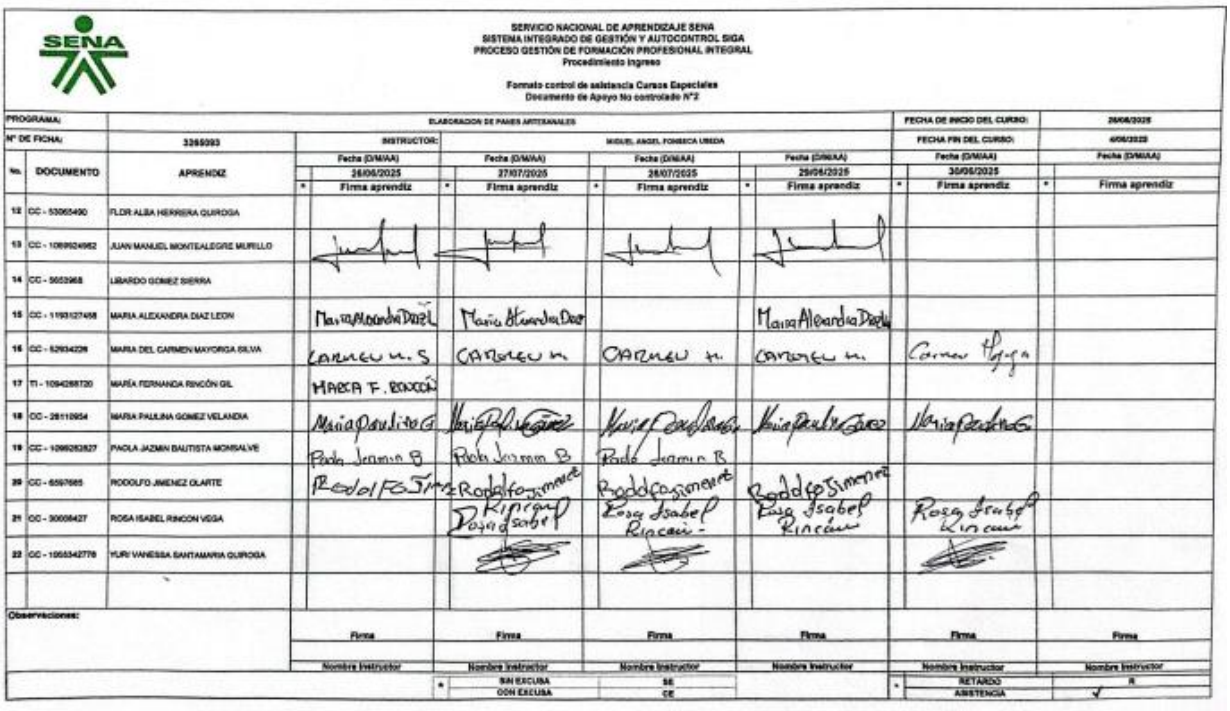
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3265093



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

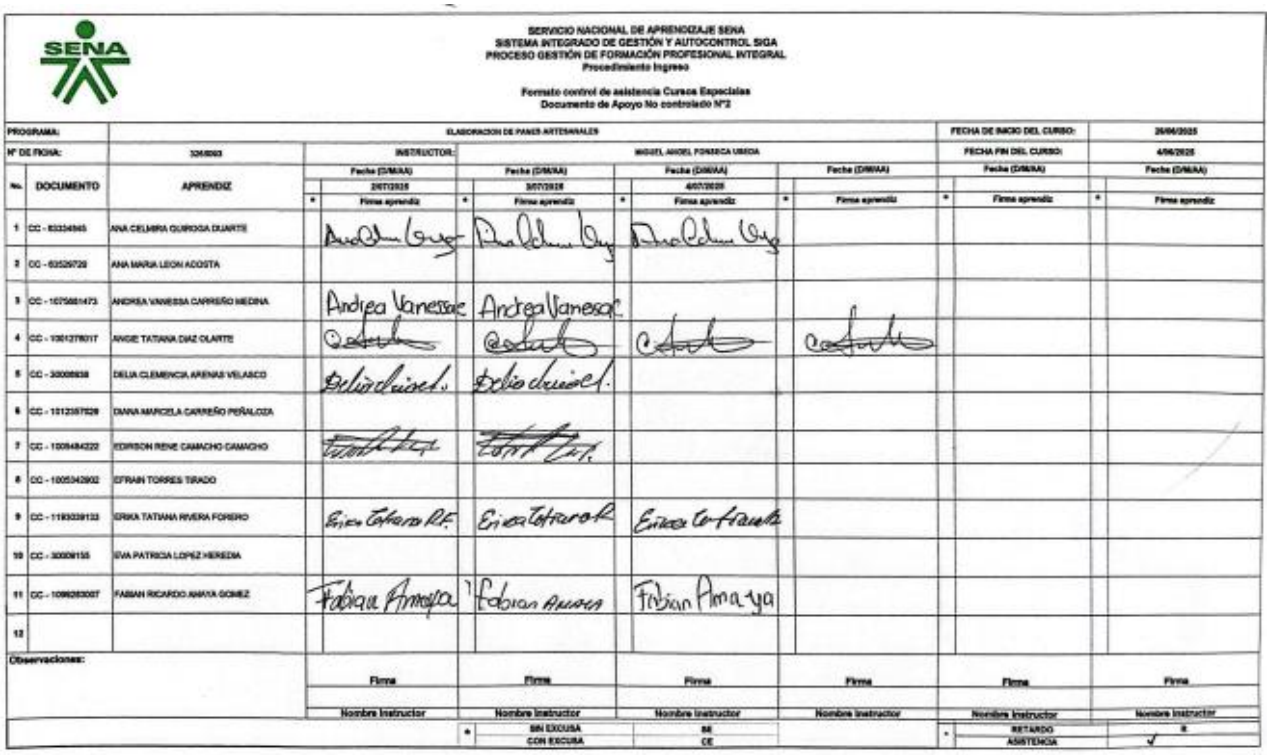
PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES							FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3265093	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA UMEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025
		Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	26/06/2025	27/07/2025	28/07/2025	29/06/2025		30/06/2025	
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz		* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 65334845	ANA CELMIRA GUIROGA DUARTE							
2	CC - 65529728	ANA MARIA LEON ACOSTA							
3	CC - 1075661473	ANDREA VANESSA CARREÑO MEDINA							
4	CC - 1091278017	ANGIE TATIANA DIAZ OJARTE							
5	CC - 30008858	DELIA CLEMENCIA ARENAS VELASCO							
6	CC - 1012357029	DIANA MARCELA CARREÑO PEÑALOZA							
7	CC - 1005484222	EDIRSON IREME CAMACHO CAMACHO							
8	CC - 1005342662	EFRAIN TORRES TIRADO							
9	CC - 1193058133	ERIKA TATIANA RIVERA FORERO							
10	CC - 39009158	EVA PATRICIA LOPEZ HEREDIA							
11	CC - 1098283007	FABIAN RICARDO AMAYA GOMEZ							
12									
Observaciones:		Firma	Firma	Firma	Firma			Firma	Firma
		Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor			Nombre Instructor	Nombre Instructor
			* SIN EXCUSA	SE				* RETARDO	R
			CON EXCUSA	CE				ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES							FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3265093	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA UMEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025
		Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)			Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	26/06/2025	27/07/2025	28/07/2025	29/06/2025		30/06/2025	
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz		* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
12	CC - 53065490	FLOR ALBA HERRERA GUIROGA							
13	CC - 1098924962	JUAN MANUEL MONTEALEGRE MURILLO							
14	CC - 5053968	LIBARDO GOMEZ SIERRA							
15	CC - 1193127458	MARIA ALEXANDRA DIAZ LEON							
16	CC - 52934226	MARIA DEL CARMEN MAYORGA SILVA							
17	TI - 1094268720	MARÍA FERNANDA RINCÓN GIL							
18	CC - 28110954	MARIA PAULINA GOMEZ VELANDIA							
19	CC - 1098282827	PAOLA JAZMIN BAUTISTA MONSALVE							
20	CC - 6557665	RODOLFO JIMENEZ OJARTE							
21	CC - 30008427	ROSA ISABEL RINCON VEGA							
22	CC - 1005342778	YURI VANESSA SANTAMARIA GUIROGA							
Observaciones:		Firma	Firma	Firma	Firma			Firma	Firma
		Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor			Nombre Instructor	Nombre Instructor
			* SIN EXCUSA	SE				* RETARDO	R
			CON EXCUSA	CE				ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

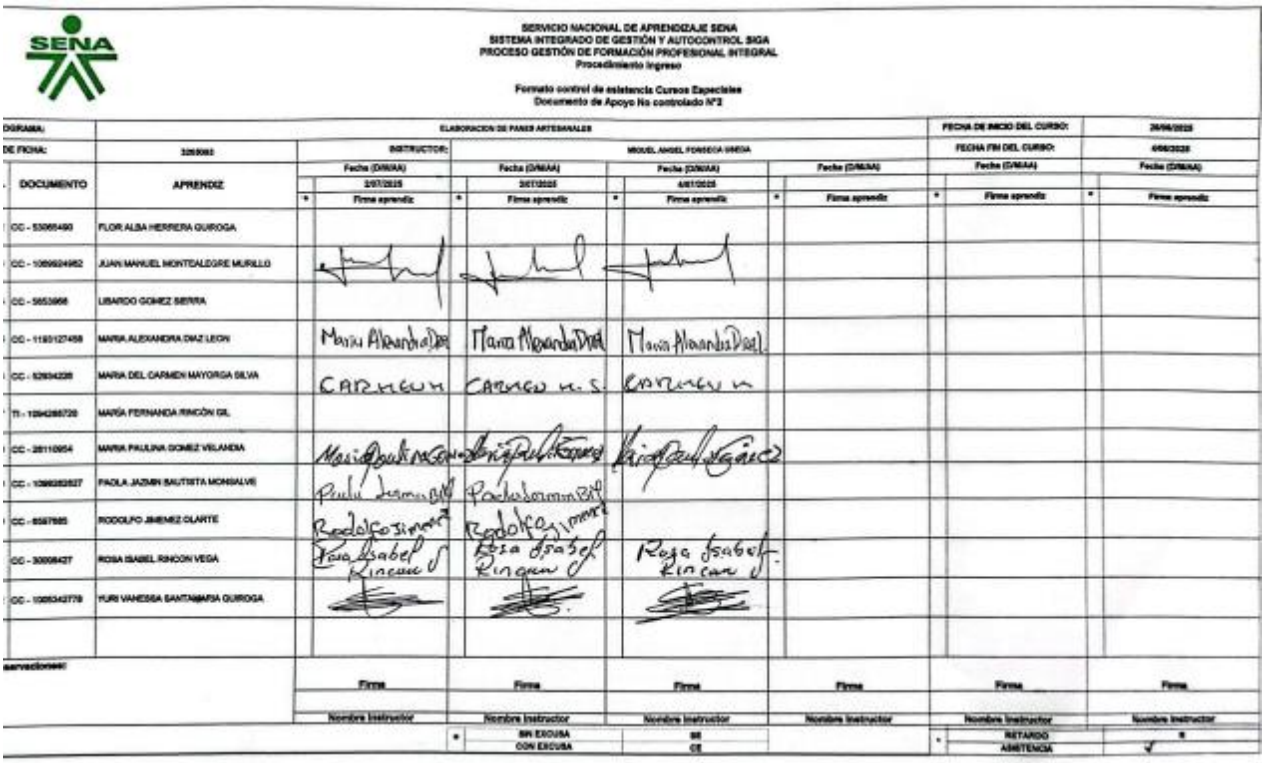
PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES					FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3265063	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA UREDA			FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/7/2025	Fecha (D/M/AA) 30/7/2025	Fecha (D/M/AA) 4/8/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC - 63334945	ANA CELMIRA QUIROGA DUARTE						
2	CC - 63529720	ANA MARIA LEON ACOSTA						
3	CC - 1075661473	ANDREA VANESSA CARREÑO MEDINA						
4	CC - 1061278017	ANGIE TATIANA DIAZ OLARTE						
5	CC - 30008938	DELIA CLEMENCIA ARENAS VELASCO						
6	CC - 1012357529	DIANA MARCELA CARREÑO PEÑALOZA						
7	CC - 1005484222	EDIRSON RENE CAMACHO CAMACHO						
8	CC - 1005342902	EFRAIN TORRES TIRADO						
9	CC - 1193339133	ERIKA TATIANA RIVERA FORERO						
10	CC - 30009155	EVA PATRICIA LOPEZ HEREDIA						
11	CC - 1098283007	FABIAN RICARDO AMAYA GOMEZ						
12								

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PANES ARTESANALES					FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
DE FICHA:	3265063	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA UREDA			FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025

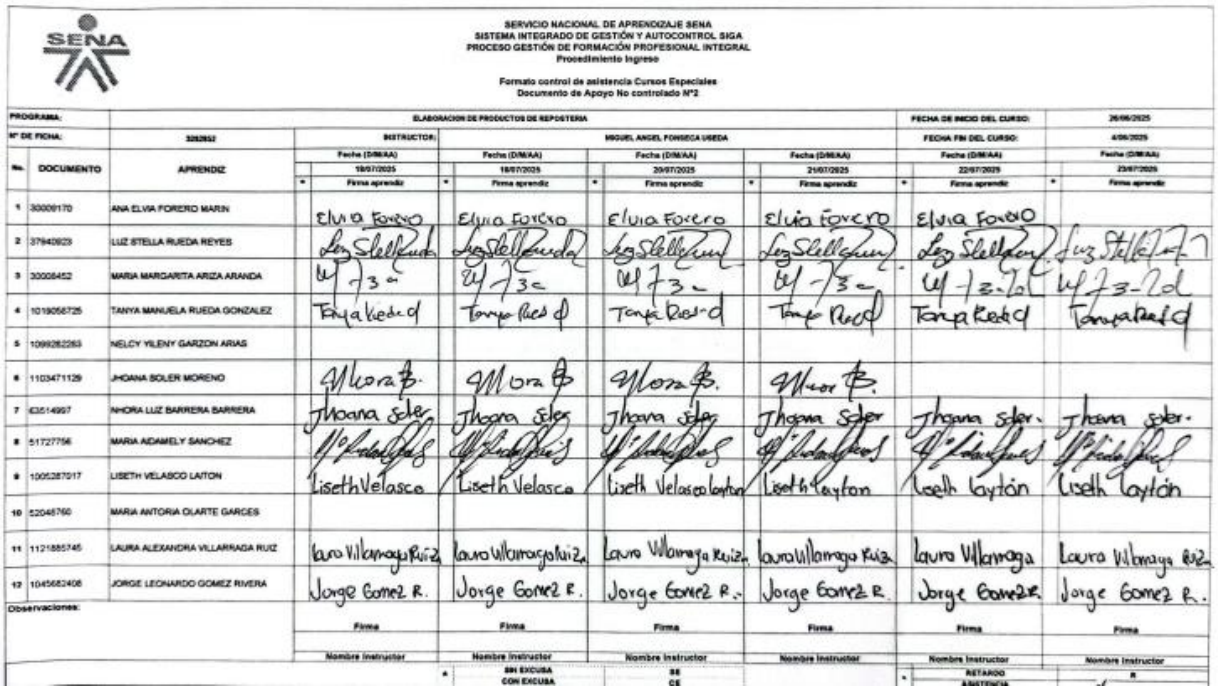
DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 2/07/2025	Fecha (D/M/AA) 30/7/2025	Fecha (D/M/AA) 4/8/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
		* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
CC - 53066490	FLOR ALBA HERRERA QUIROGA						
CC - 1069024962	JUAN MANUEL MONTEALEGRE MURILLO						
CC - 5653966	LIBARDO GOMEZ SIERRA						
CC - 1192127458	MARIA ALEXANDRA DIAZ LEON						
CC - 52934208	MARIA DEL CARMEN MAYORGA SILVA						
TI - 1094286720	MARÍA FERNANDA RINCÓN GIL						
CC - 28110054	MARIA PAULINA GOMEZ VELANDIA						
CC - 1098282827	PAOLA JAZMIN BAUTISTA MONSALVE						
CC - 6567585	RODOLFO JIMENEZ OLARTE						
CC - 30008427	ROSA ISABEL RINCON VEGA						
CC - 1095342778	YURI VANESSA SANTAMARIA QUIROGA						

servaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3282852



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3282852	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/07/2025	Fecha (D/M/AA) 19/07/2025	Fecha (D/M/AA) 20/07/2025	Fecha (D/M/AA) 21/07/2025	Fecha (D/M/AA) 22/07/2025	Fecha (D/M/AA) 23/07/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	30009170	ANA ELVIA FORERO MARIN	Elvia Forero	Elvia Forero	Elvia Forero	Elvia Forero	Elvia Forero	
2	37940829	LUZ STELLA RUEDA REYES	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda
3	30008452	MARIA MARGARITA ARIZA ARANDA						
4	1019056725	TANYA MANUELA RUEDA GONZALEZ	Tanya Rueda	Tanya Rueda	Tanya Rueda	Tanya Rueda	Tanya Rueda	Tanya Rueda
5	1099282263	NELCY YILENY GARZON ARIAS						
6	1103471129	JHOANA SOLER MORENO	Jhoana Soler	Jhoana Soler	Jhoana Soler	Jhoana Soler	Jhoana Soler	Jhoana Soler
7	63514997	NHORA LUZ BARRERA BARRERA						
8	51727756	MARIA ADAMELY SANCHEZ						
9	1005287917	LISETH VELASCO LAITON	Liseth Velasco	Liseth Velasco	Liseth Velasco Laiton	Liseth Laiton	Liseth Laitón	Liseth Laitón
10	52048760	MARIA ANTONIA OJARTE GARCES						
11	1121885745	LAURA ALEXANDRA VILLARRAGA RUIZ	Laura Villarraga Ruiz	Laura Villarraga Ruiz	Laura Villarraga Ruiz	Laura Villarraga Ruiz	Laura Villarraga	Laura Villarraga Ruiz
12	1045682408	JORGE LEONARDO GOMEZ RIVERA	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			* SIN EXCUSA	SE			* RETARDO	R
			CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3282852	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/08/2025
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/07/2025	Fecha (D/M/AA) 19/07/2025	Fecha (D/M/AA) 20/07/2025	Fecha (D/M/AA) 21/07/2025	Fecha (D/M/AA) 22/07/2025	Fecha (D/M/AA) 23/07/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	28422927	SILVIA SUAREZ GOMEZ	Silvia Suarez	Silvia Suarez	Silvia Suarez	Silvia Suarez	Silvia Suarez	Silvia Suarez
14	30008957	MAYERLINE ROMERO PEÑA	Mayerline Romero	Mayerline Romero	Mayerline Romero	Mayerline Romero	Mayerline Romero	Mayerline Romero
15	37947617	ALEXANDRA MARIA URRIAGO SUAREZ	Alexandra M.	Alexandra M.	Alexandra M.	Alexandra M.	Alexandra M.	Alexandra M.
16	39691175	MARIA NIEVES BARBOSA NIÑO						
17	63498360	SANDRA MARIA SILVA CORREA	Sandra Silva	Sandra Silva	Sandra Silva	Sandra Silva	Sandra Silva	Sandra Silva
18	30008427	ROSA ISABEL RINCON VEGA	Rosa Isabel Rincon Vega	Rosa Isabel Rincon Vega	Rosa Isabel Rincon Vega	Rosa Isabel Rincon Vega	Rosa Isabel Rincon Vega	Rosa Isabel Rincon Vega
19	63334845	ANA CELMIRA QUIROGA DUARTE	Ana Quiroga	Ana Quiroga	Ana Quiroga	Ana Quiroga	Ana Quiroga	Ana Quiroga
20	1.099.282.256	CARLOS HENRIQUE SANCHEZ QUIROGA	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			* SIN EXCUSA	SE			* RETARDO	R
			CON EXCUSA	CE			ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3282852	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/06/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 24/07/2025	Fecha (D/M/AA) 25/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	30009170	ANA ELVIA FORERO MARIN	Elvia Forero	Elvia Forero				
2	37940923	LUZ STELLA RUEDA REYES	Luz Stella Rueda	Luz Stella Rueda				
3	30008452	MARIA MARGARITA ARIZA ARANDA	24-7-25	25-7-25				
4	1019058725	TANYA MANUELA RUEDA GONZALEZ	Tanya Rueda	Tanya Rueda				
5	1099262263	NELCY YILENY GARZON ARIAS						
6	1103471129	JHOANA SOLER MORENO	Jhoana Soler	Jhoana Soler				
7	63514997	NHORA LUZ BARRERA BARRERA						
8	51727756	MARIA AIDAMELY SANCHEZ						
9	1005287017	LISETH VELASCO LAITON	Liseth Laytón	Liseth Laytón				
10	52048760	MARIA ANTONIA OLARTE GARCES						
11	1121885745	LAURA ALEXANDRA VILLARRAGA RUIZ	Laura Villarraga	Laura Villarraga R.				
12	1045682408	JORGE LEONARDO GOMEZ RIVERA	Jorge Gomez R.	Jorge Gomez R.				

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
*	SIN EXCUSA / CON EXCUSA		SE / CE		* RETARDO / ASISTENCIA	R / ✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

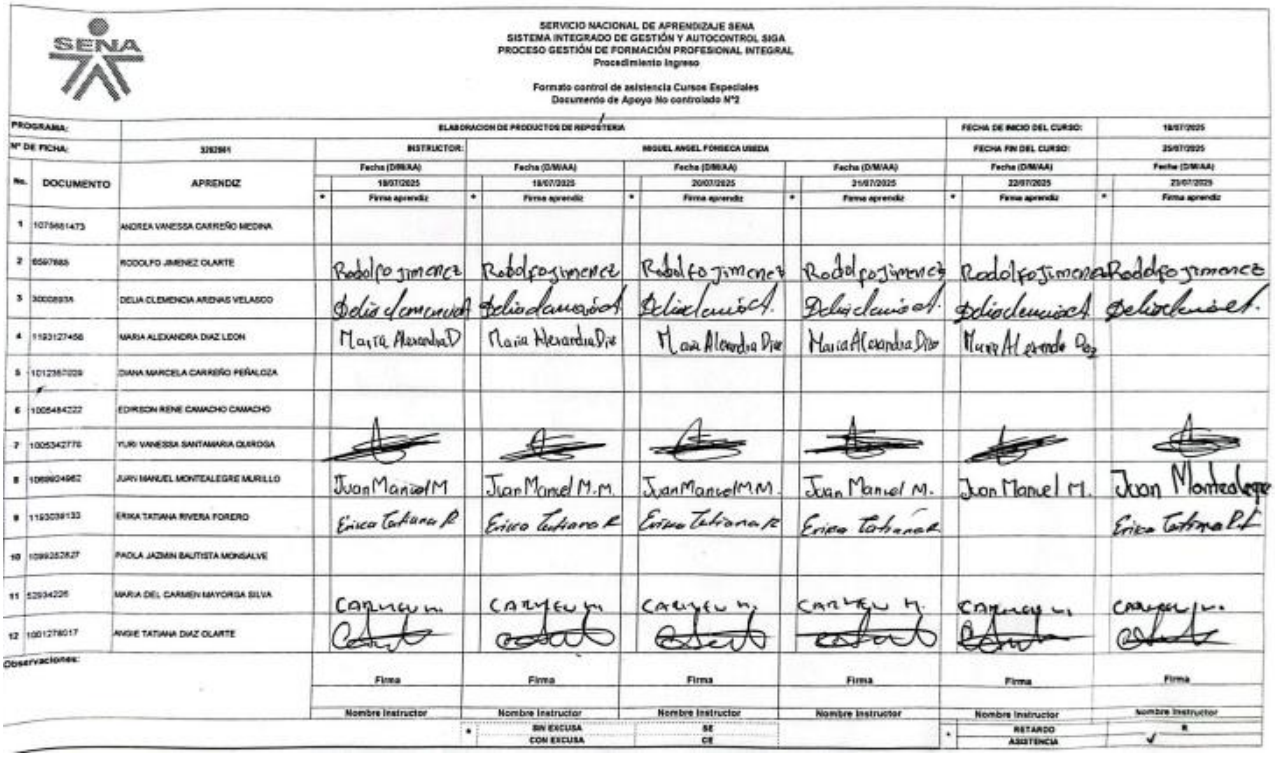
PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	26/06/2025
N° DE FICHA:	3282852	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA				FECHA FIN DEL CURSO:	4/06/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 24/07/2025	Fecha (D/M/AA) 25/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	25422927	SILVIA SUAREZ GOMEZ	Silvia Suarez G.	Silvia Suarez G.				
14	30008987	MAYERLINE ROMERO PEÑA	Mayerline Romero	Mayerline Romero				
15	37947617	ALEXANDRA MARIA URRIAGO SUAREZ	Alexandra Urriago	Alexandra Urriago				
16	39691175	MARIA NIEVES BARBOSA NIÑO						
17	63499360	SANDRA MARIA SILVA CORREA						
18	30008427	ROSA ISABEL RINCON VEGA	Rosa Isabel Rincon	Rosa Isabel Rincon				
19	63334845	ANA CELMIRA QUIROGA DUARTE	Celmira Quiroga	Celmira Quiroga				
20	1.099.282.258	CARLOS HENRIQUE SANCHEZ QUIROGA	Carlos Sanchez	Carlos Sanchez				

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
*	SIN EXCUSA / CON EXCUSA		SE / CE		* RETARDO / ASISTENCIA	R / ✓

se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 3282861



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

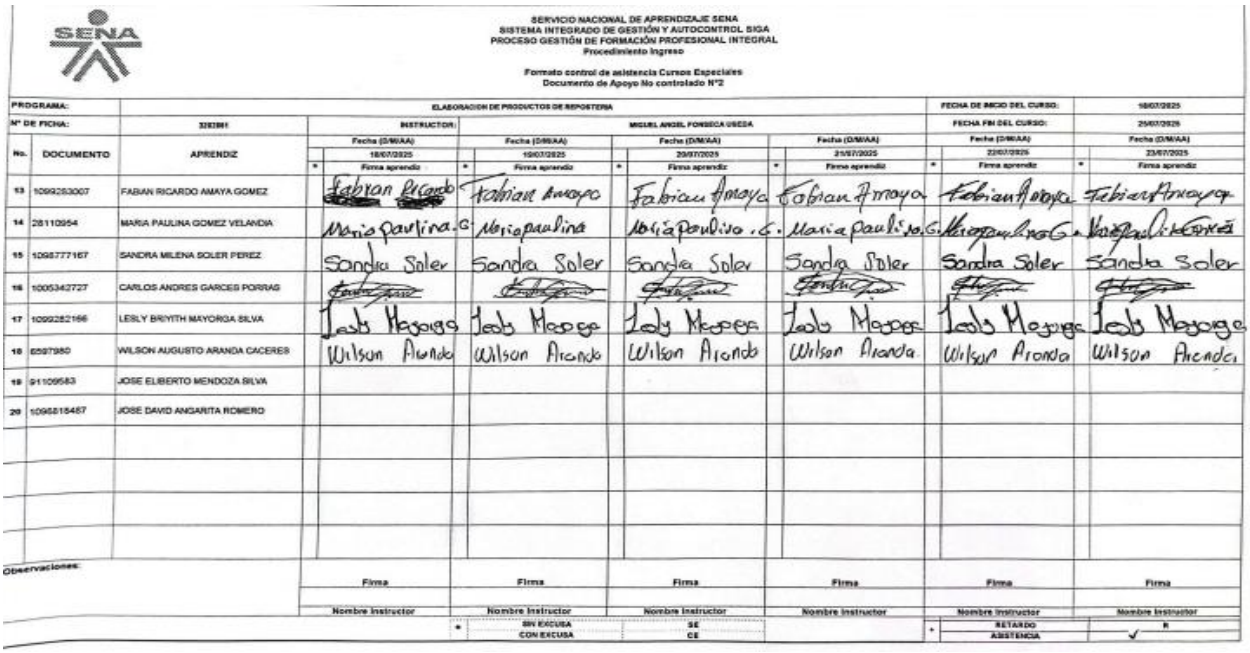
PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA					FECHA DE INICIO DEL CURSO:	18/07/2025
N° DE FICHA:	3282861	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA			FECHA FIN DEL CURSO:	25/07/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/07/2025	Fecha (D/M/AA) 19/07/2025	Fecha (D/M/AA) 20/07/2025	Fecha (D/M/AA) 21/07/2025	Fecha (D/M/AA) 22/07/2025	Fecha (D/M/AA) 23/07/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1075661473	ANDREA VANESSA CARREÑO MEDINA						
2	6597685	RODOLFO JIMENEZ OLARTE	Rodolfo jimenez	Rodolfo jimenez	Rodolfo jimenez	Rodolfo jimenez	Rodolfo jimenez	Rodolfo jimenez
3	30008934	DELIA CLEMENCIA ARENAS VELASCO	Delia clemencia A.	Delia clemencia A.	Delia clemencia A.	Delia clemencia A.	Delia clemencia A.	Delia clemencia A.
4	1193127456	MARIA ALEXANDRA DIAZ LEON	Maria Alexandra D	Maria Alexandra Dia	Maria Alexandra Dia	Maria Alexandra Dia	Maria Alexandra Dia	
5	1012357029	DIANA MARCELA CARREÑO PEÑALOZA						
6	1005484222	EDIRSON RENE CAMACHO CAMACHO						
7	1005342776	YURI VANESSA SANTAMARIA QUIROGA						
8	1069604962	JUAN MANUEL MONTEALEGRE MURILLO	Juan Manuel M	Juan Manuel M.M.	Juan Manuel M.M.	Juan Manuel M.	Juan Manuel M.	Juan Montealegre
9	1193039133	ERIKA TATIANA RIVERA FORERO	Erika Tatiana R	Erika Tatiana R	Erika Tatiana R	Erika Tatiana R		Erika Tatiana R
10	1099252827	PAOLA JAZMIN BAUTISTA MONSALVE						
11	52934226	MARIA DEL CARMEN MAYORGA SILVA	Carmen M.	Carmen M.	Carmen M.	Carmen M.	Carmen M.	Carmen M.
12	1001278017	ANGIE TATIANA DIAZ OLARTE						

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA					FECHA DE INICIO DEL CURSO:	18/07/2025
N° DE FICHA:	3282861	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA			FECHA FIN DEL CURSO:	25/07/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 18/07/2025	Fecha (D/M/AA) 19/07/2025	Fecha (D/M/AA) 20/07/2025	Fecha (D/M/AA) 21/07/2025	Fecha (D/M/AA) 22/07/2025	Fecha (D/M/AA) 23/07/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	1099263007	FABIAN RICARDO AMAYA GOMEZ	Fabian Ricardo	Fabian Amaya	Fabian Amaya	Fabian Amaya	Fabian Amaya	Fabian Amaya
14	28110954	MARIA PAULINA GOMEZ VELANDIA	Maria paulina G.	Maria paulina	Maria paulina G.	Maria paulina G.	Maria paulina G.	Maria paulina G.
15	1098777167	SANDRA MILENA SOLER PEREZ	Sandra Soler	Sandra Soler	Sandra Soler	Sandra Soler	Sandra Soler	Sandra Soler
16	1005342727	CARLOS ANDRES GARCES PORRAS						
17	1099282166	LESLY BRYITH MAYORGA SILVA	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga
18	6597980	WILSON AUGUSTO ARANDA CACERES	Wilson Aranda	Wilson Aranda	Wilson Aranda	Wilson Aranda	Wilson Aranda	Wilson Aranda
19	91109583	JOSE ELIBERTO MENDOZA SILVA						
20	1095818487	JOSE DAVID ANGARITA ROMERO						

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	18/07/2025
N° DE FICHA:	3282861	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	25/07/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 24/07/2025	Fecha (D/M/AA) 25/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1075681473	ANDREA VANESSA CARREÑO MEDINA						
2	6597685	RODOLFO JIMENEZ OLARTE	Rodolfo Jimenez Olarte	Rodolfo Jimenez Olarte				
3	30008938	DELIA CLEMENCIA ARENAS VELASCO	Delia clemencia Arenas	Delia clemencia Arenas V				
4	1193127458	MARIA ALEXANDRA DIAZ LEON	Maria Diaz	M. Alex. Diaz				
5	1012357029	DIANA MARCELA CARREÑO PEÑALOZA						
6	1005484222	EDIRSON RENE CAMACHO CAMACHO						
7	1005342778	YURI VANESSA SANTAMARIA QUIROGA						
8	1069924982	JUAN MANUEL MONTEALEGRE MURILLO	Juan M	Juan Montealegre				
9	1193039133	ERIKA TATIANA RIVERA FORERO	Erika Tatiana R					
10	1099282827	PAOLA JAZMIN BAUTISTA MONSALVE						
11	52934226	MARIA DEL CARMEN MAYORGA SILVA	Carmen M.	Carmen M.				
12	1001278017	ANGIE TATIANA DIAZ OLARTE						

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
		* SIN EXCUSA / CON EXCUSA: SE / CE			* RETARDO / ASISTENCIA: R	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA						FECHA DE INICIO DEL CURSO:	18/07/2025
N° DE FICHA:	3282861	INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA					FECHA FIN DEL CURSO:	25/07/2025

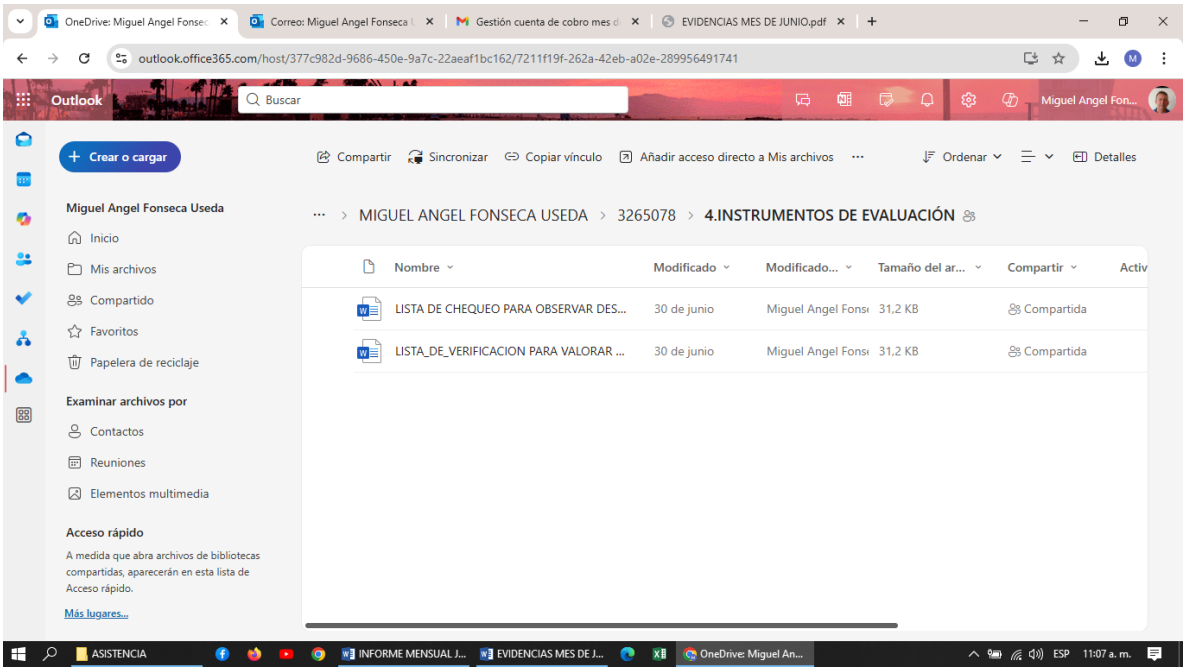
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 24/07/2025	Fecha (D/M/AA) 25/07/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
13	1099283007	FABIAN RICARDO AMAYA GOMEZ	Fabian Amaya	Fabian Amaya				
14	28110964	MARIA PAULINA GOMEZ VELANDIA						
15	1098777167	SANDRA MILENA SOLER PEREZ						
16	1005342727	CARLOS ANDRES GARCES PORRAS						
17	1099282166	LESLY BRYITH MAYORGA SILVA	Lesly Mayorga	Lesly Mayorga				
18	6597980	WILSON AUGUSTO ARANDA CACERES	Wilson Aranda	Wilson A Aranda				
19	91109583	JOSE ELIBERTO MENDOZA SILVA						
20	1098818487	JOSE DAVID ANGARITA ROMERO						

Observaciones:

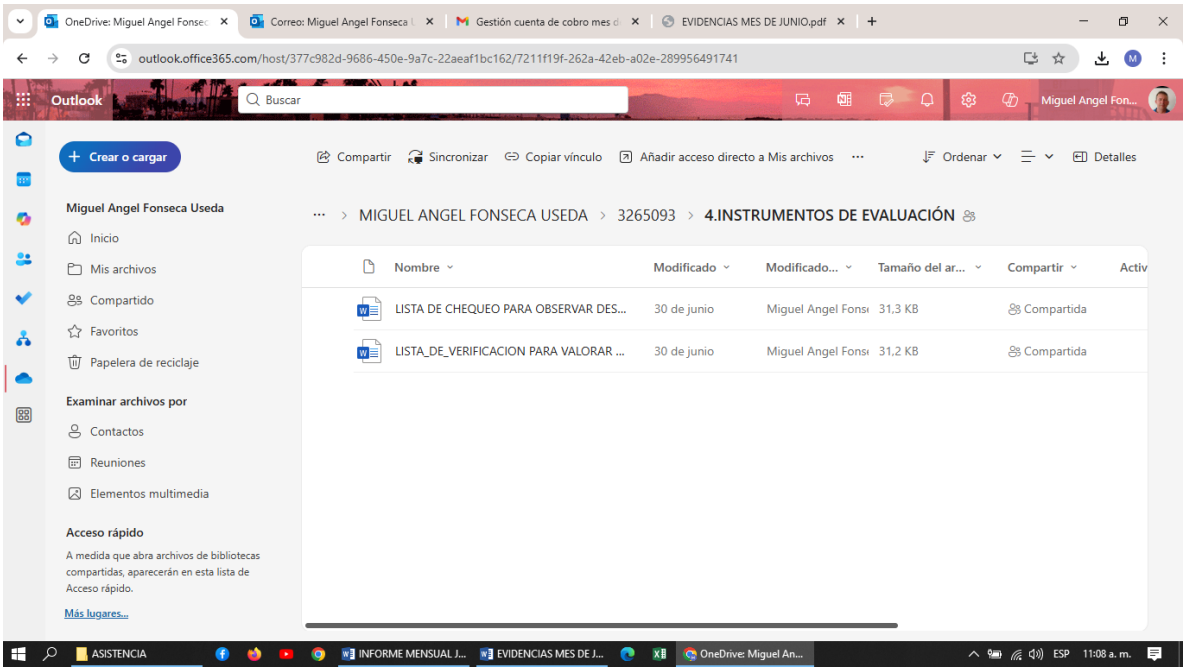
	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
		* SIN EXCUSA / CON EXCUSA: SE / CE			* RETARDO / ASISTENCIA: R	✓

EVIDENCIA # 3, OBLIGACION #5 Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

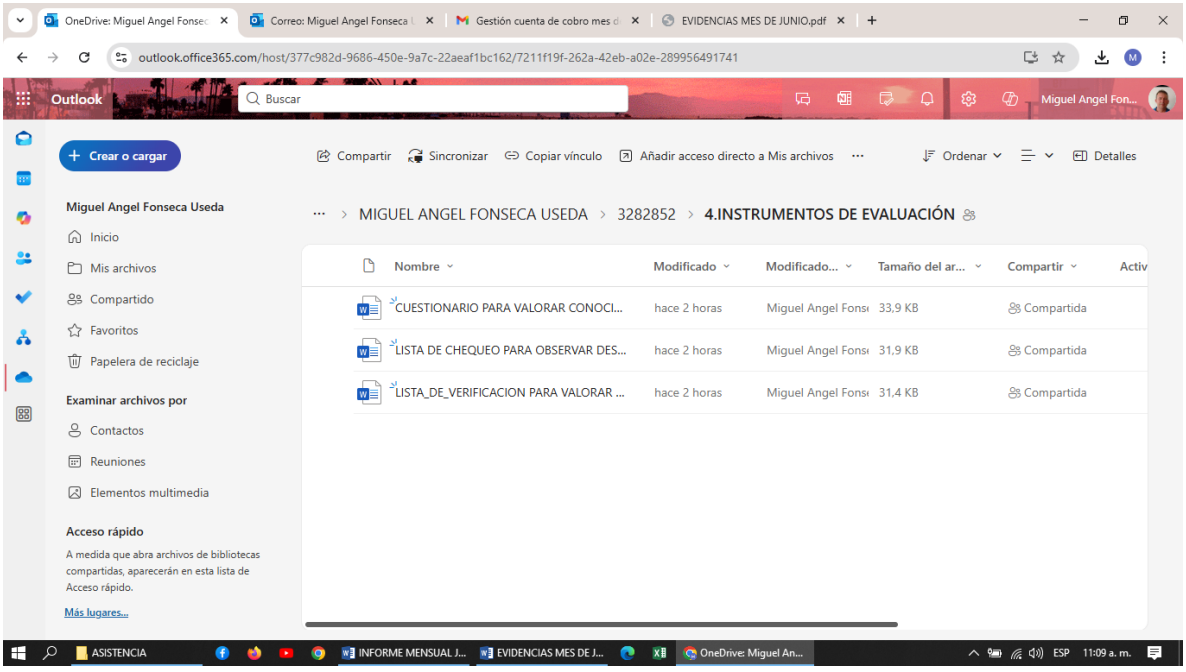
Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en las fichas: 3265078



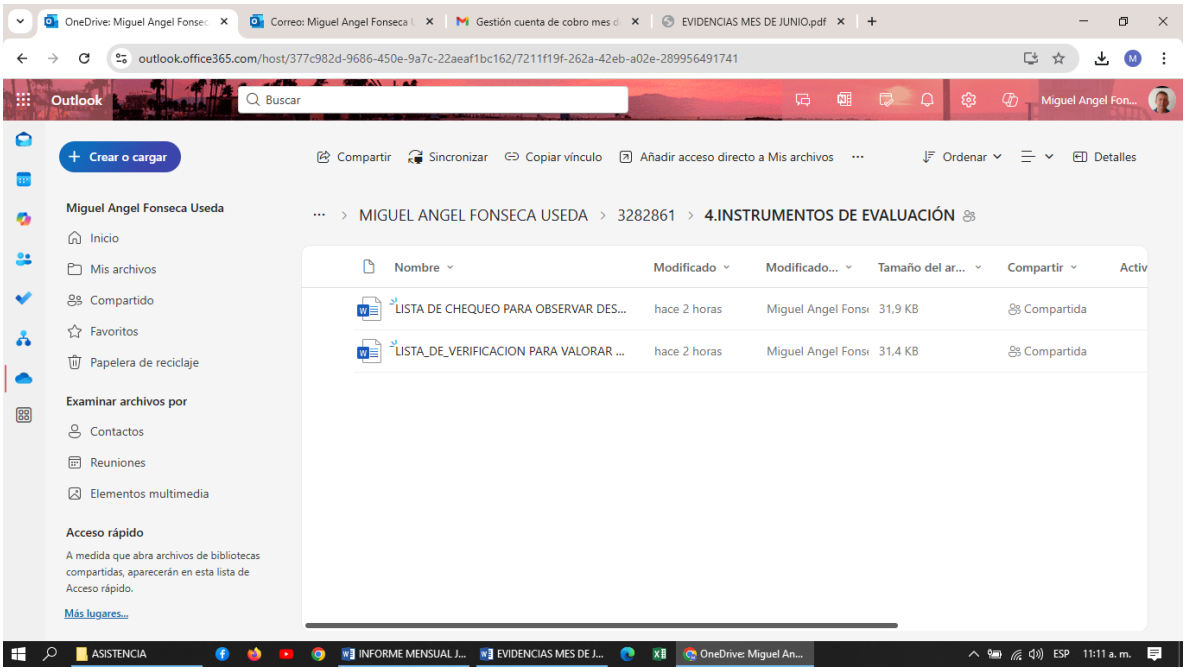
3265093



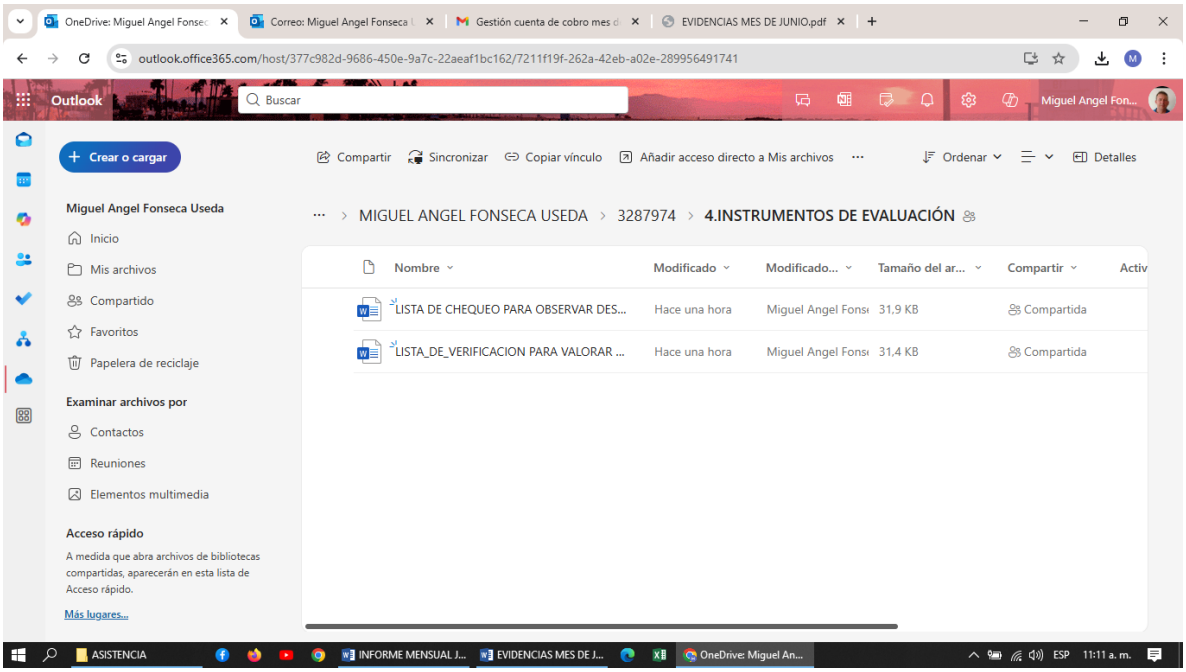
3282852



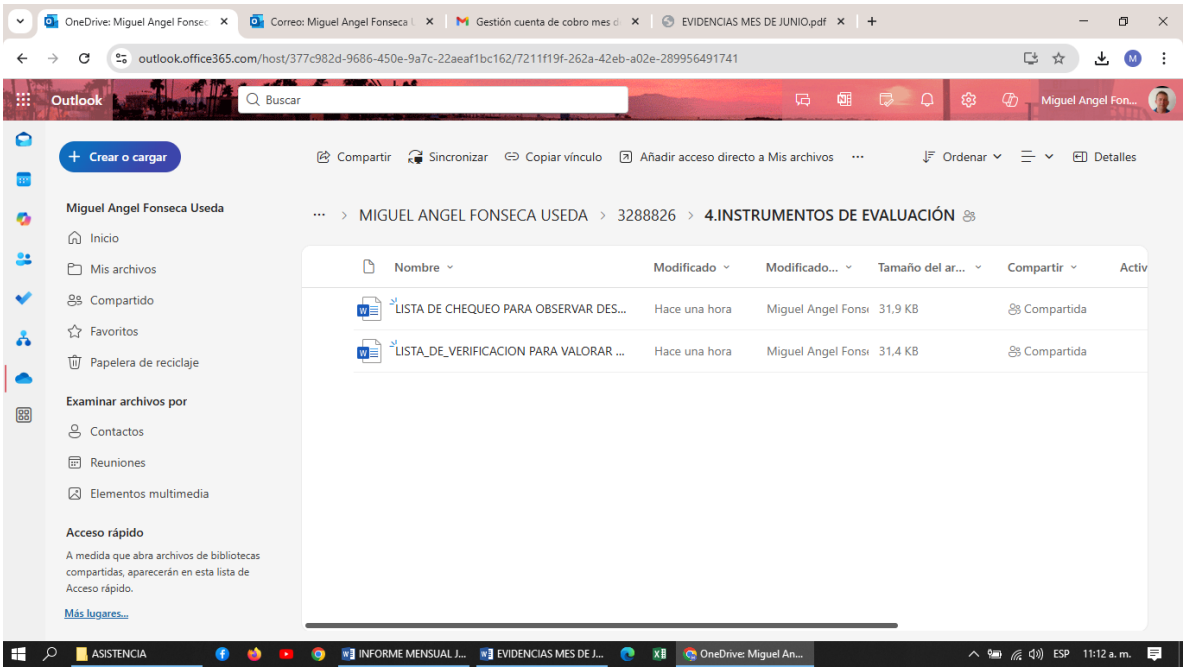
3282861



3287974

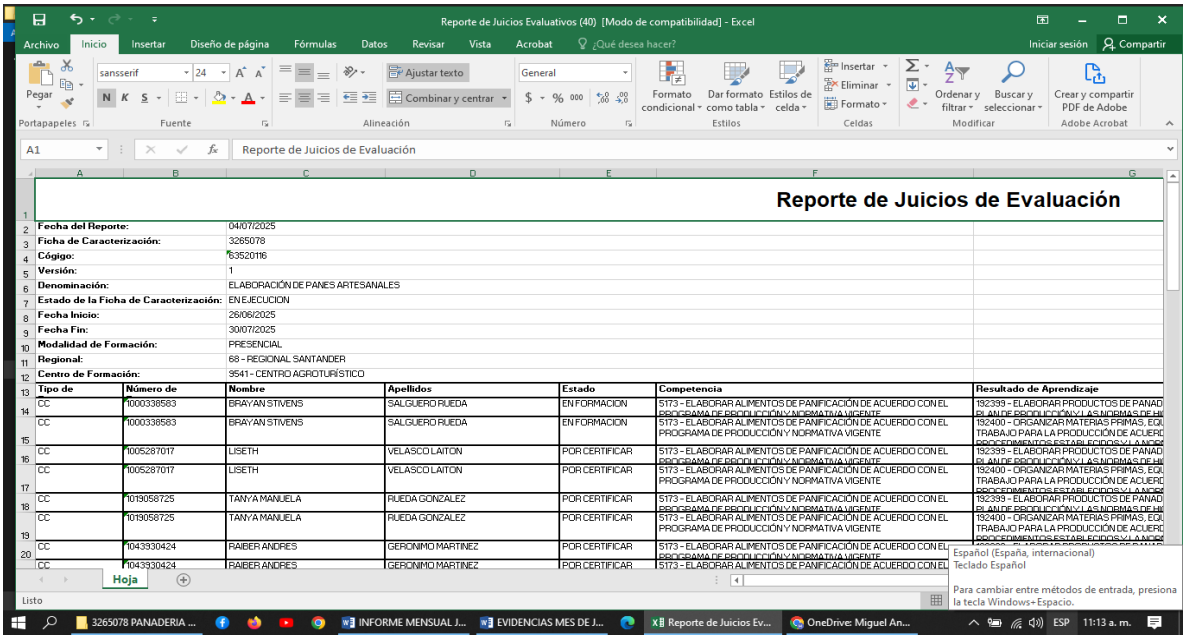


3288826

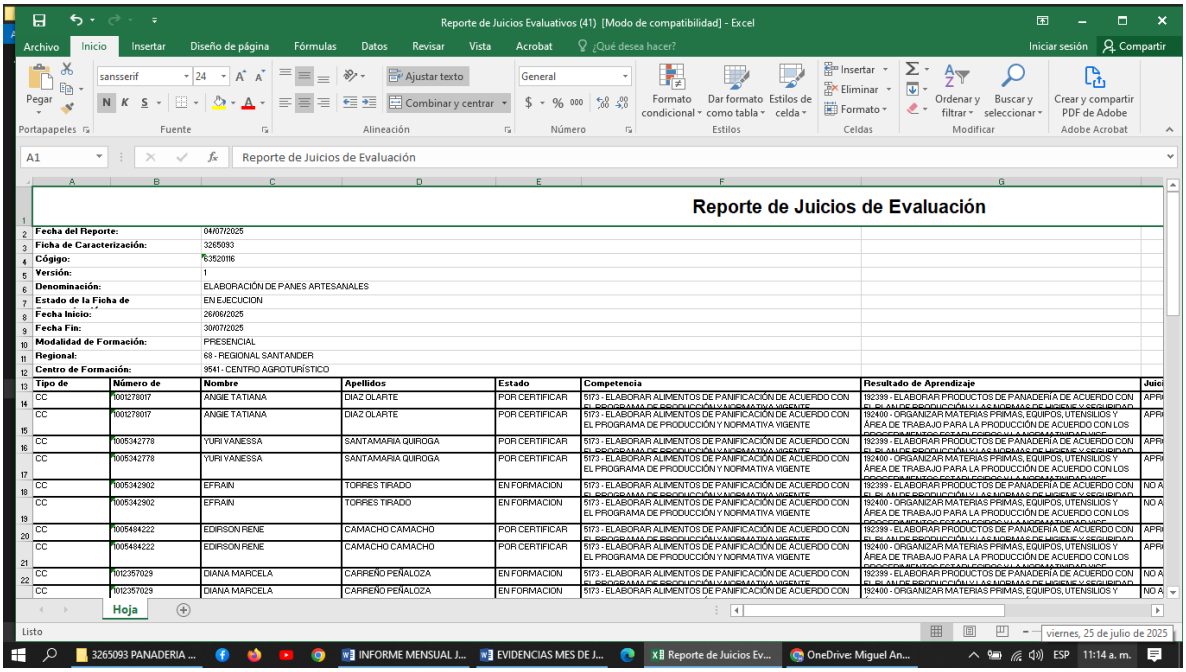


EVIDENCIA # 4 Obligación # 7

Se realizó la evaluación de las fichas: 3265078



3265093



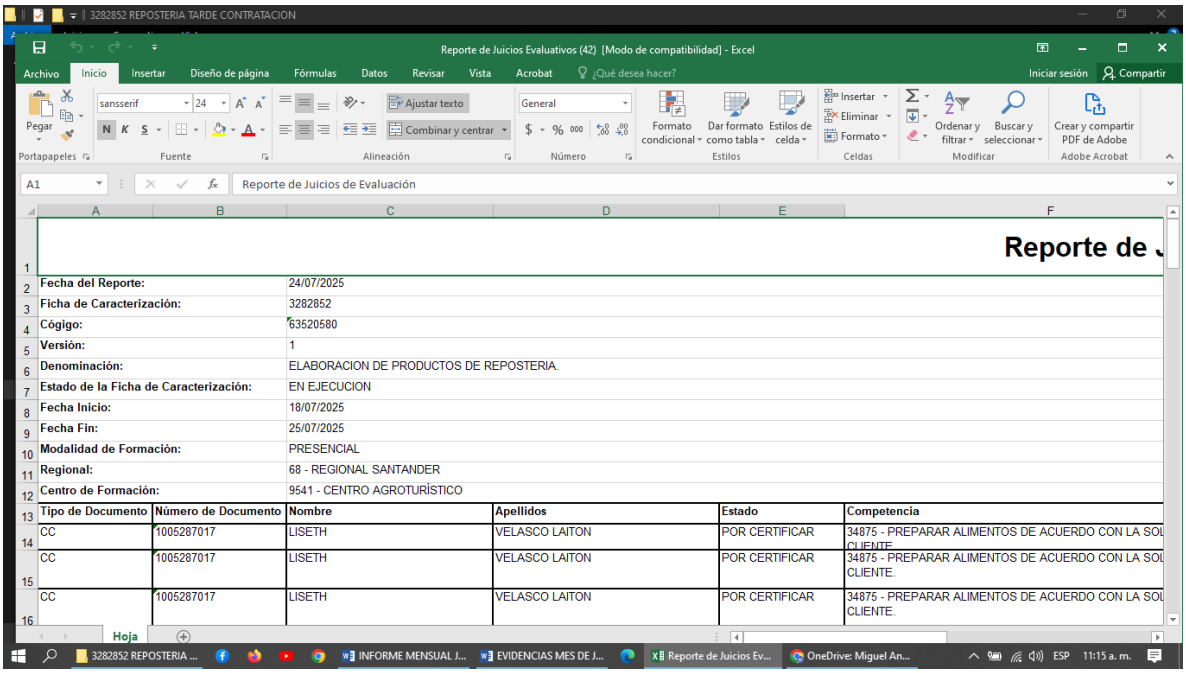
Reporte de Juicios Evaluativos (41) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/07/2025
Ficha de Caracterización:	3265093
Código:	63520116
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	26/06/2025
Fecha Fin:	30/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juici
CC	1001278017	ANGIE TATIANA	DIAZ OLARTE	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APR
CC	1001278017	ANGIE TATIANA	DIAZ OLARTE	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APR
CC	1005342778	YURI VANESSA	SANTAMARIA QUIROGA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APR
CC	1005342778	YURI VANESSA	SANTAMARIA QUIROGA	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APR
CC	1005342902	EFRAIN	TORRES TIRADO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	NO A
CC	1005342902	EFRAIN	TORRES TIRADO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	NO A
CC	1005484222	EDIRSON RENE	CAMACHO CAMACHO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	APR
CC	1005484222	EDIRSON RENE	CAMACHO CAMACHO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE	APR
CC	1012357029	DIANA MARCELA	CARREÑO PEÑALOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	192399 - ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD	NO A
CC	1012357029	DIANA MARCELA	CARREÑO PEÑALOZA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON	192400 - ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y	NO A

Ficha: 3282852



3282852 REPOSTERIA TARDE CONTRATACION

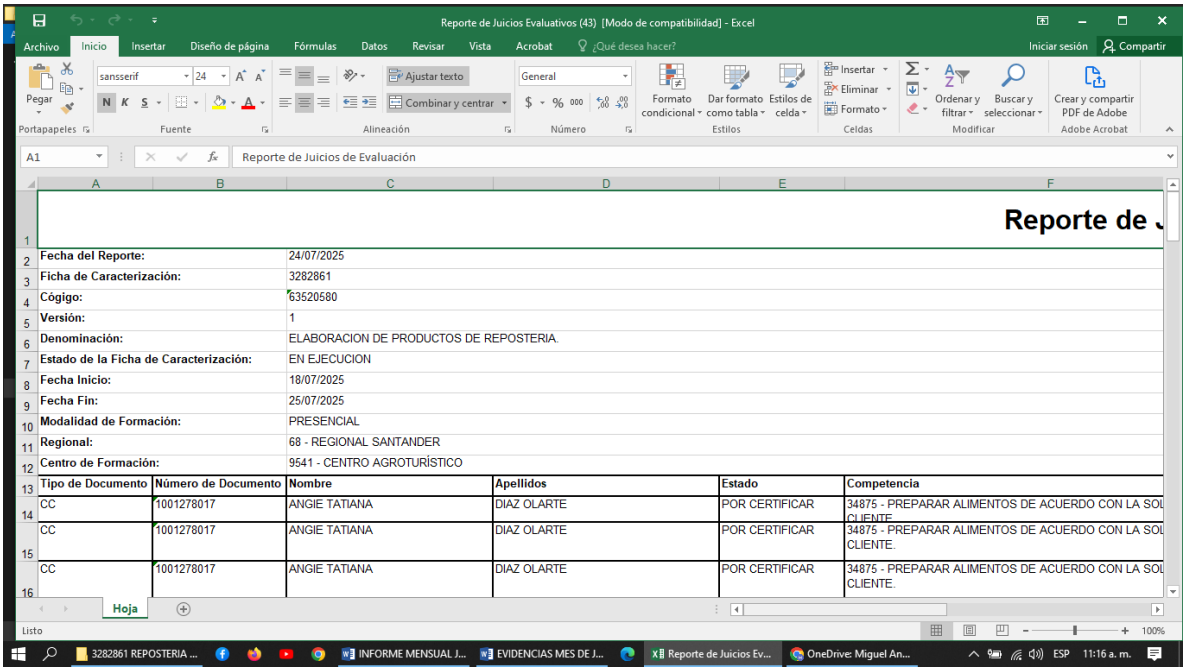
Reporte de Juicios Evaluativos (42) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de J

Fecha del Reporte:	24/07/2025
Ficha de Caracterización:	3282852
Código:	63520580
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/07/2025
Fecha Fin:	25/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005287017	LISETH	VELASCO LAITON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.
CC	1005287017	LISETH	VELASCO LAITON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.
CC	1005287017	LISETH	VELASCO LAITON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.

3282861

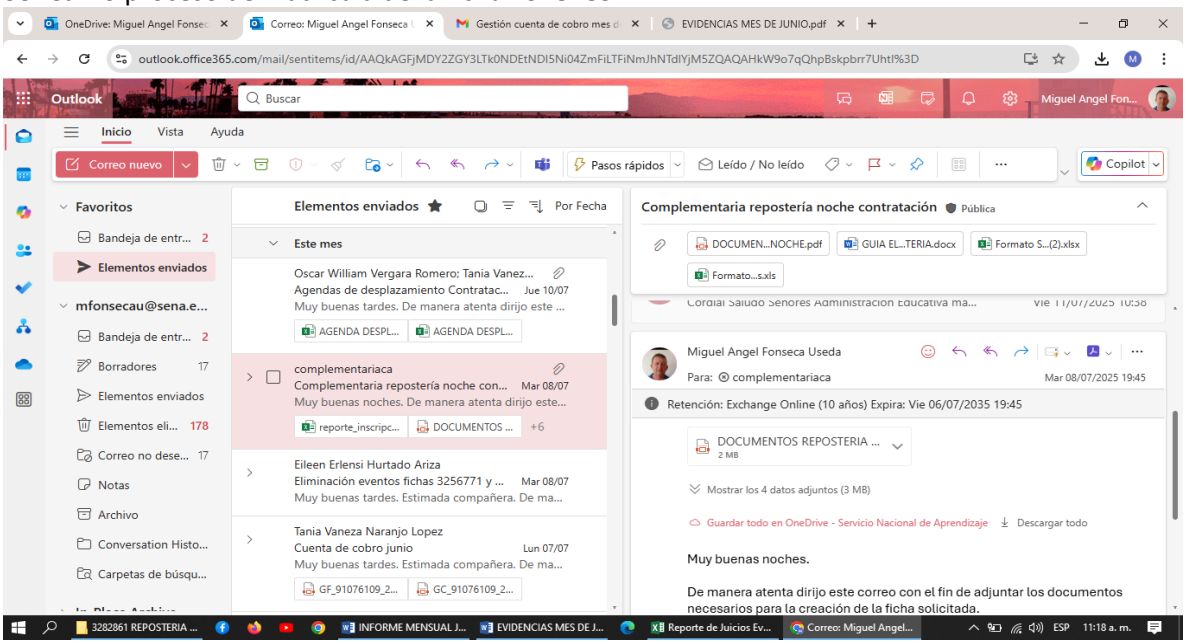


Fecha del Reporte:	24/07/2025
Ficha de Caracterización:	3282861
Cógigo:	63520580
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/07/2025
Fecha Fin:	25/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

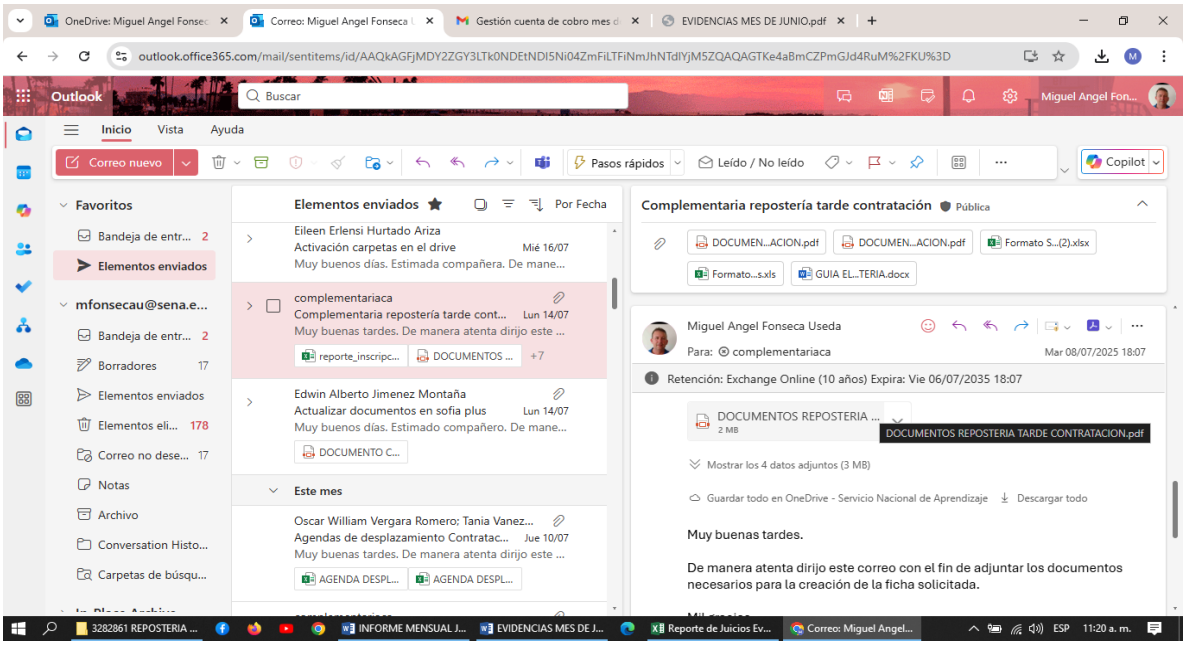
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001278017	ANGIE TATIANA	DIAZ OLARTE	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.
CC	1001278017	ANGIE TATIANA	DIAZ OLARTE	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.
CC	1001278017	ANGIE TATIANA	DIAZ OLARTE	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOL CLIENTE.

EVIDENCIA # 5 Obligación 8 Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.

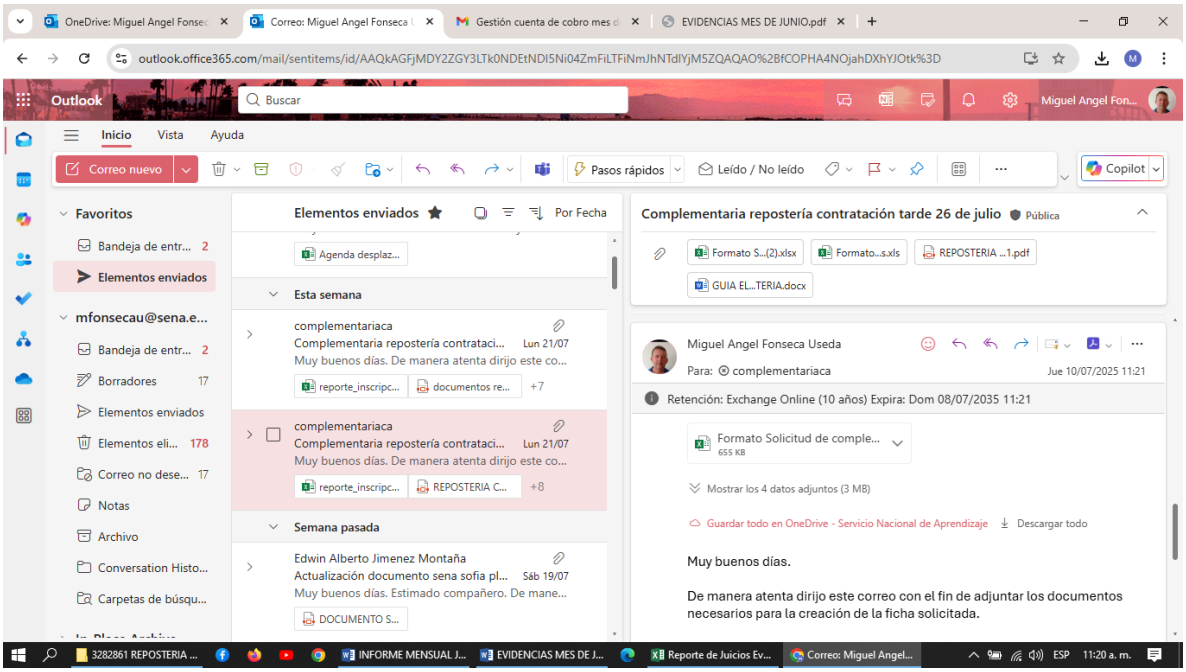
Se realizó proceso de matrícula de la ficha: 3282852



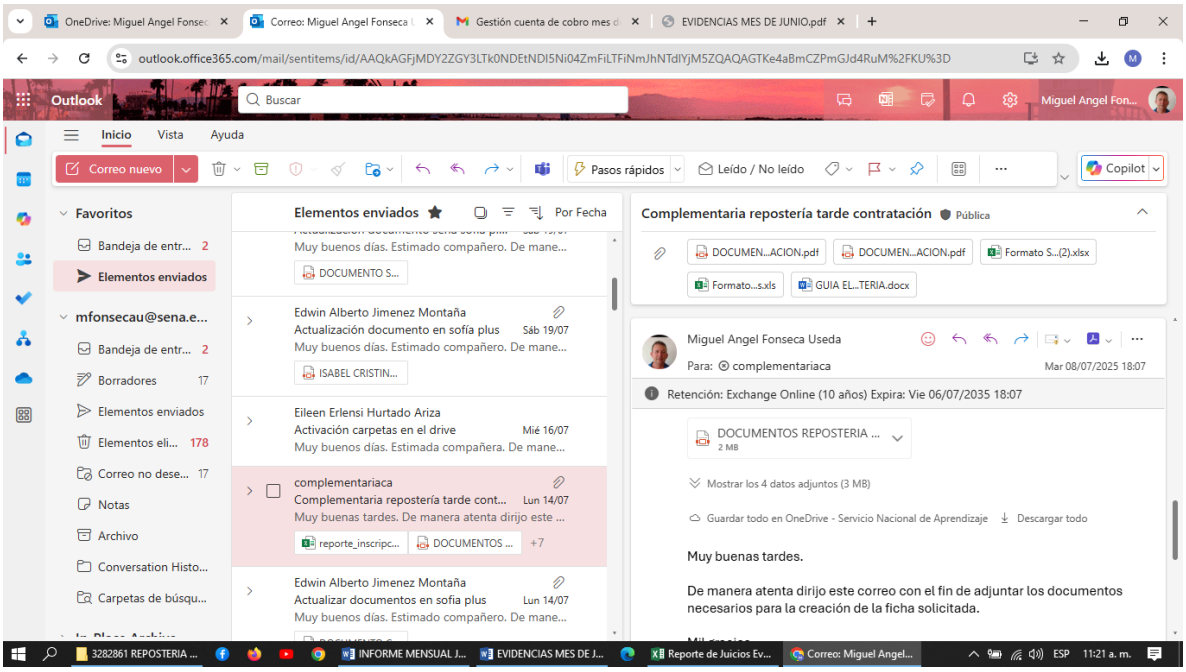
ficha: 3282861



FICHA: 3287974



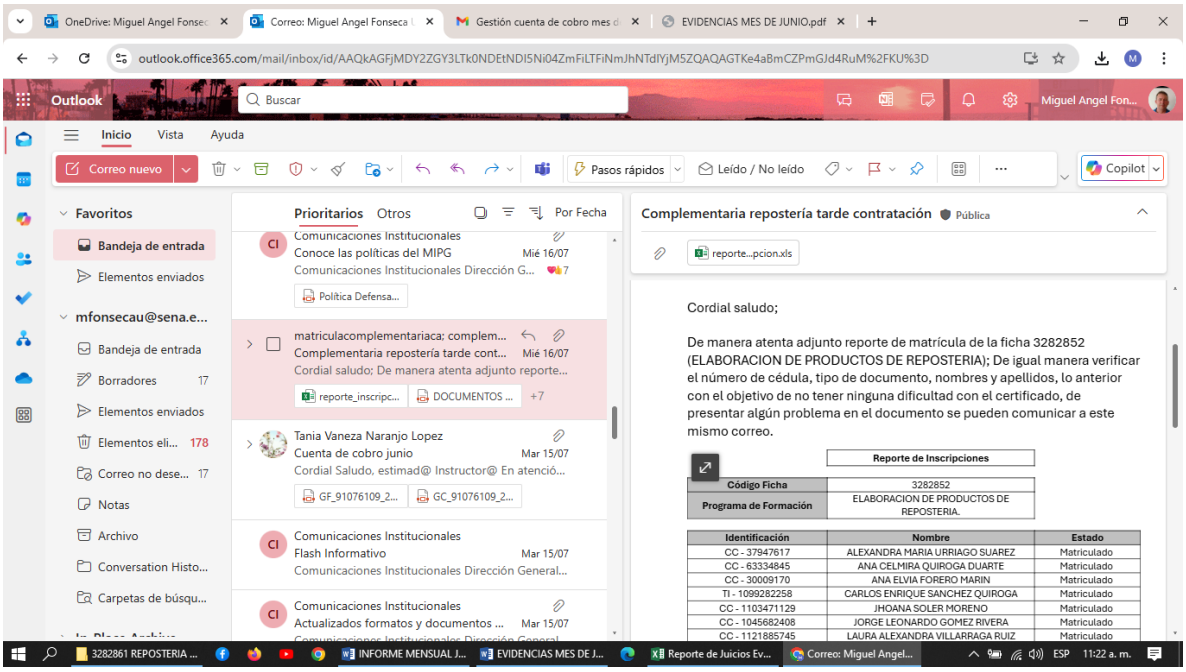
FICHA: 3288826



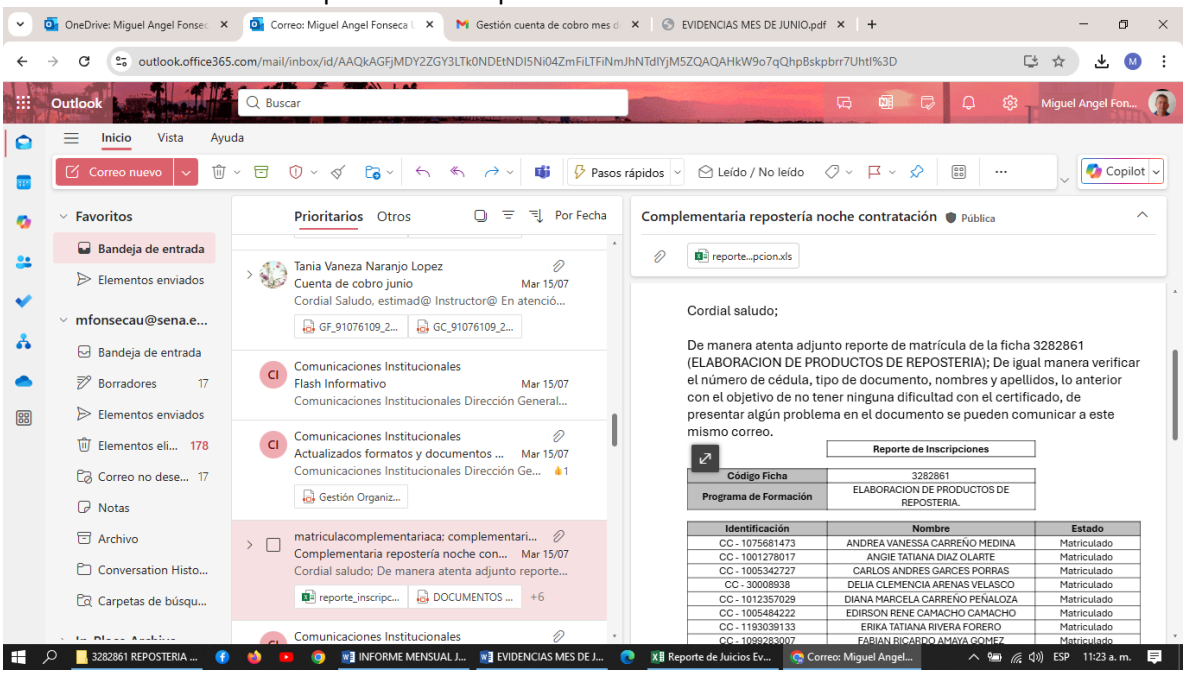
EVIDENCIA # 6, OBLIGACION #9

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

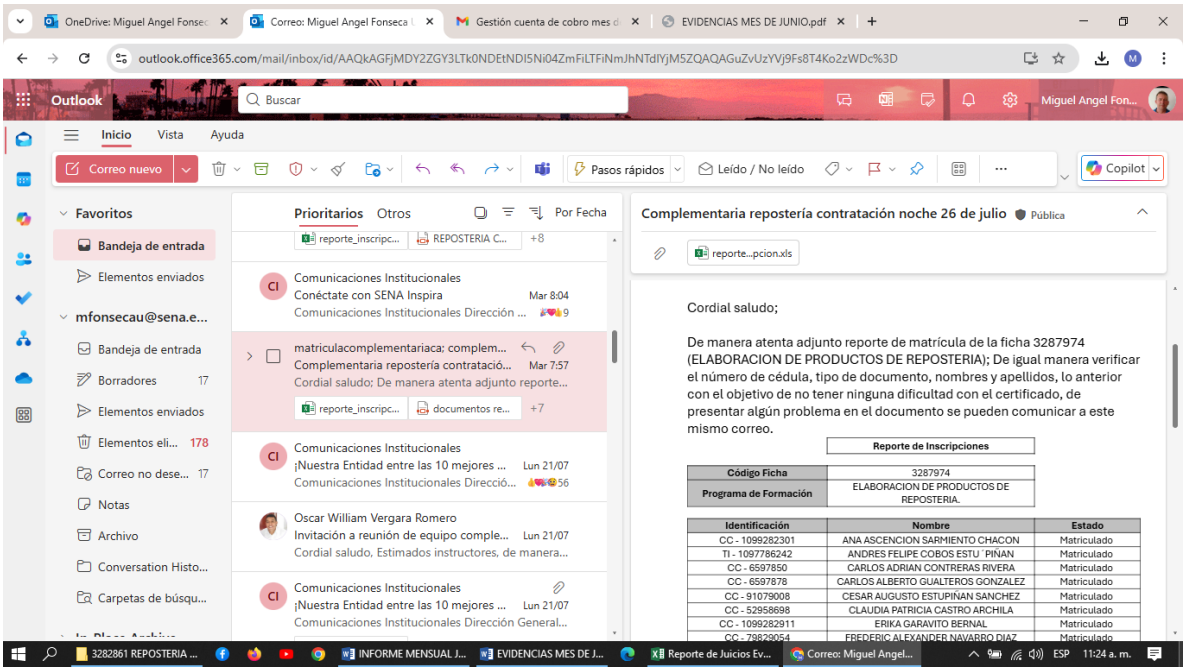
Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en la Ficha: 3282852



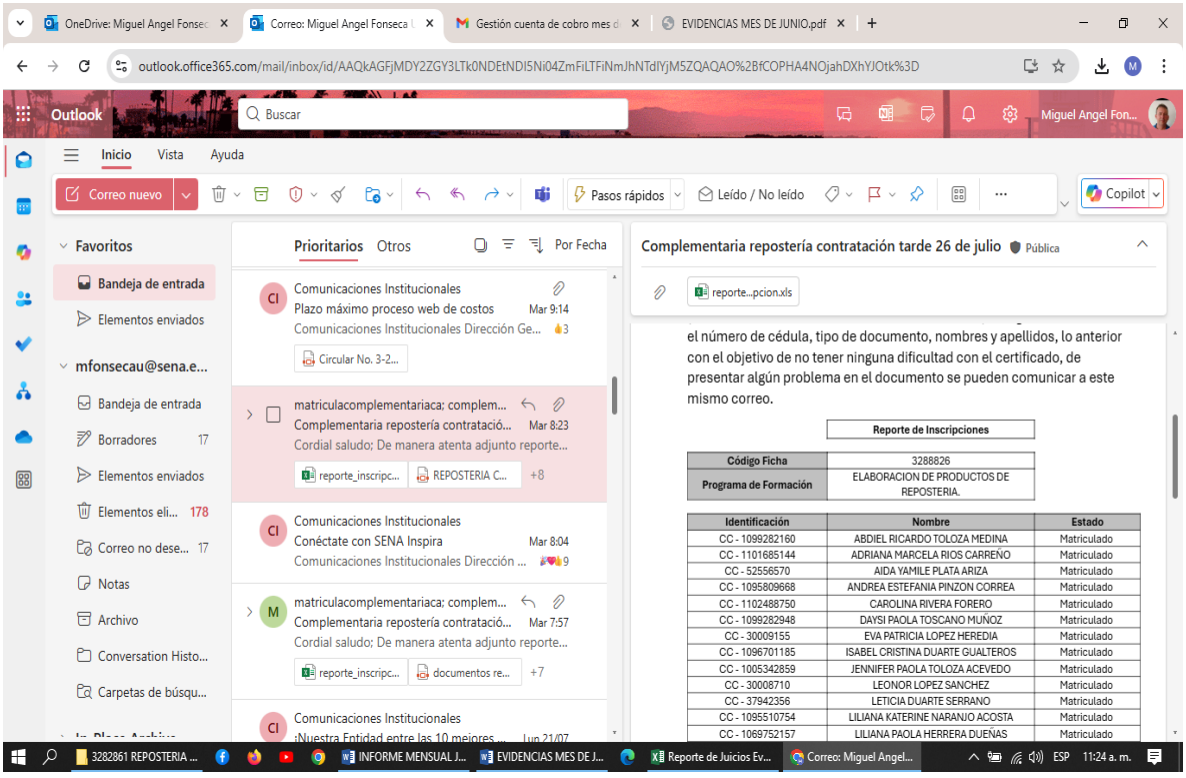
Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en la Ficha: 3282861



Ficha: 3287974



Ficha: 3288826



EVIDENCIA # 7 Obligación 19

Organización del aula móvil de panadería para traslado al municipio del Hato, limpieza de equipos, limpieza y desinfección de pisos y paredes y desconexión de servicio de agua y luz eléctrica.





EVIDENCIA # Obligación 22, Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3265093





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3265078





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3282852





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: 3282861

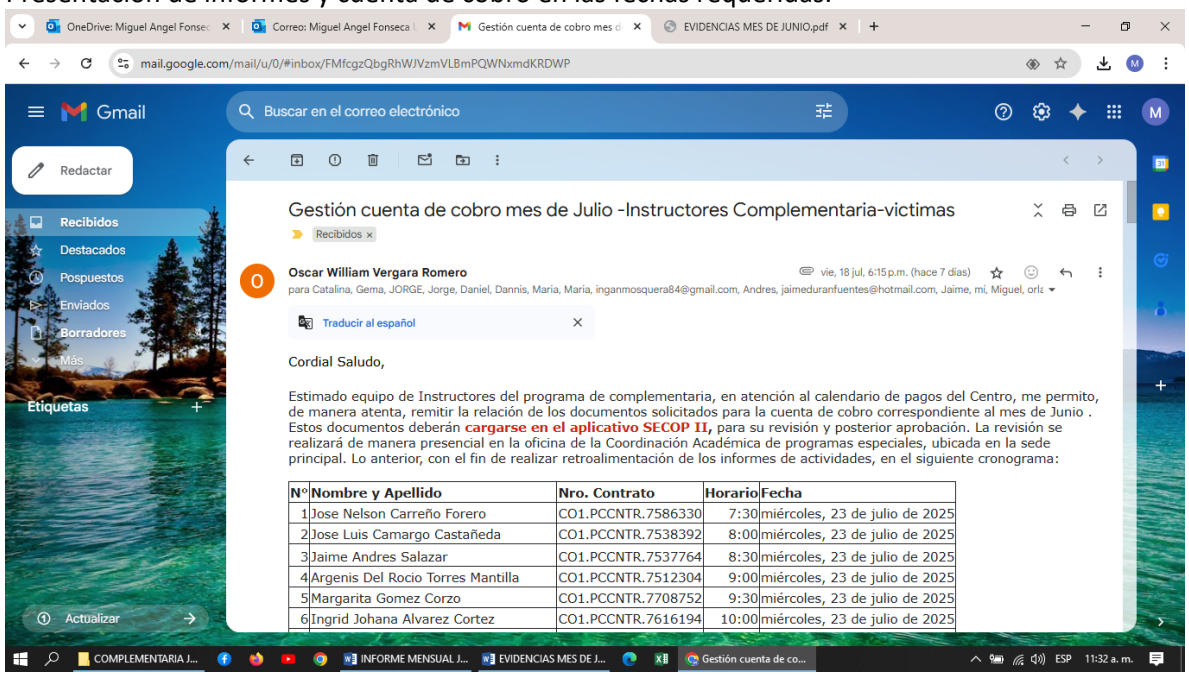




EVIDENCIA # 10

Obligación 32

Presentación de informes y cuenta de cobro en las fechas requeridas.



Gestión cuenta de cobro mes de Julio -Instructores Complementaria-victimas

Recibidos ×

Oscar William Vergara Romero vie, 18 jul, 6:15 p.m. (hace 7 días)

para Catalina, Gema, JORGE, Jorge, Daniel, Dannis, Maria, Maria, inganmosquera84@gmail.com, Andres, jaimeduranfuentes@hotmail.com, Jaime, mi, Miguel, orle

Traducir al español

Cordial Saludo,

Estimado equipo de Instructores del programa de complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de Junio . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II,** para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

N°	Nombre y Apellido	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Jose Nelson Carreño Forero	CO1.PCCNTR.7586330	7:30	miércoles, 23 de julio de 2025
2	Jose Luis Camargo Castañeda	CO1.PCCNTR.7538392	8:00	miércoles, 23 de julio de 2025
3	Jaime Andres Salazar	CO1.PCCNTR.7537764	8:30	miércoles, 23 de julio de 2025
4	Argenis Del Rocio Torres Mantilla	CO1.PCCNTR.7512304	9:00	miércoles, 23 de julio de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	CO1.PCCNTR.7708752	9:30	miércoles, 23 de julio de 2025
6	Ingrid Johana Alvarez Cortez	CO1.PCCNTR.7616194	10:00	miércoles, 23 de julio de 2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/07/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3265093 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3265078 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3288826 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3287974 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3282861 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3282852 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 170,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
11/07/2025	12/07/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8,00

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 25 de julio de 2025, a las 10:08:01, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	91076109
Código de Verificación	91076109250725100801

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 277089777

PIB
10:09:48

Bogotá DC, 25 de julio del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 91076109:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamiento con el Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 10:11:42 AM horas del 25/07/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **91076109**
Apellidos y Nombres: **FONSECA USEDA MIGUEL ANGEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 25/07/2025 10:13:36 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **91076109** y Nombre: **MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **120419124** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10:21:30 horas del 25/07/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **91076109,**
Apellidos y Nombres **FONSECA USEDA MIGUEL ANGEL**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Colombia compra eficiente GOV.CO

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 91076109 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 25/07/2025 10:16 AM

Código Verificación: **FW4V3A27T8**

Válida hasta: **23/10/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC