CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ANEXO AL CONTRATO / ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7906795 de 2025
SUSCRITO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA Y GARA COLOMBIA S.A.S

CONSIDERACIONES

Las condiciones contractuales del contrato corresponderán a la información que se registre del mismo en la plataforma transaccional SECOP II y comprenderá los documentos que para todos los efectos hacen parte integral del este y, en consecuencia, producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales, como lo son y los documentos antecedentes del contrato, las actas y acuerdos suscritos por las partes durante la ejecución del Contrato, entre otros, a saber: a) El estudio previo, pliego electrónico y todos sus anexos, adendas y los demás documentos previos expedidos por el SENA en desarrollo del proceso. b) La propuesta del contratista y los documentos adjuntos presentados con la misma. c) Las instrucciones escritas al contratista para la ejecución de los trabajos. d) Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

En ese sentido, el contrato electrónico del SECOP II está compuesto por el formulario, los anexos publicados, los mensajes de datos que la Entidad envía al proveedor y los mensajes de datos de respuesta y aceptación por parte de este, los cuales son validados mediante la firma electrónica y el sello de tiempo que provee la plataforma. El contrato electrónico tiene plena validez y fuerza obligatoria, de conformidad con lo preceptuado en la Ley 527 de 1999 y demás normativa aplicable.

Con base en lo anteriormente expuesto, el presente documento se constituye como un Anexo al contrato electrónico de la plataforma SECOP II, con el objetivo de regular las condiciones y cláusulas contractuales adicionales que no se encuentran disponibles en el formulario de la plataforma.

OBJETO: 5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.

PARÁGRAFO PRIMERO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS, todos los valores deberán expresarse en pesos colombianos, no estarán sujetos a revisiones, cambios ni ajustes durante el plazo de validez de la oferta y vigencia del contrato para la prestación del servicio.

La ejecución del proceso se llevará a cabo hasta agotar el presupuesto oficial.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes, en atención a lo establecido en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993. Para su ejecución requiere: **1)** Registro presupuestal, **2)** Constitución de la garantía única y las que se requieran según sea el caso y **3)** La aprobación de esta por parte del SENA. **PARÁGRAFO.** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el Estudio previo y/o el Pliego de condiciones.

SUPERVISIÓN. La supervisión de la ejecución del contrato se realizará por el Ordenador del gasto o por el funcionario que este designe. El supervisor velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

GARANTÍAS. El CONTRATISTA constituirá a favor del SENA la garantía con amparos señalados en el estudio previo. **PARÁGRAFO PRIMERO**. EL CONTRATISTA podrá amparar los riesgos anteriormente señalados, con alguno de los mecanismos de cobertura del riesgo previstos en el artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015. La garantía deberá mantenerse vigente por la totalidad del plazo de ejecución establecido en el contrato y hasta la liquidación de este. En caso de ser necesario, deberá realizar la modificación de la vigencia de la garantía de acuerdo con la fecha de inicio de actividades o cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO**. EL CONTRATISTA se obliga a restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad contratante. De igual manera, en el evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, EL CONTRATISTA deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso; so pena de que el SENA dé aplicación a las sanciones previstas en la Ley.

MULTAS. Las partes acuerdan que, en caso de retraso en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista, señaladas en el contrato y como apremio para que las atienda oportunamente, EL CONTRATISTA pagará a favor del SENA multas equivalentes a un (1) SMLMV por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a

exceder el veinte por ciento (20 %) del valor total del mismo. Para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato pagará al SENA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar. Para tal efecto, EL SENA dará aplicación a lo establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será de SIETE (7) meses, en todo caso sin superar el 30 de noviembre de 2025 y/o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

SUSPENSIÓN. El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO.** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL. El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

RESPONSABILIDAD. EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados al SENA con ocasión de la ejecución de este o por aquellos causados por sus contratistas, empleados o subcontratistas.

INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al SENA contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes ocasionados por EL CONTRATISTA o su personal durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el SENA por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del CONTRATISTA, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al SENA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. EL SENA, a solicitud del CONTRATISTA, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que estos ocasionen al SENA, sin que la responsabilidad de EL CONTRATISTA se atenúe por este

reconocimiento, ni por el hecho de que el SENA en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. **PARÁGRAFO.** Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral EL CONTRATISTA no asume debida y oportunamente la defensa del SENA, la entidad podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al CONTRATISTA, quien pagará todos los gastos que el SENA incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el CONTRATISTA, el SENA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del CONTRATISTA, este cederá el contrato previa autorización escrita del SENA a través de la supervisión y si ello no fuere posible el CONTRATISTA renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, EL CONTRATISTA deberá informar al SENA dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. EL SENA se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por EL CONTRATISTA o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO.** EL CONTRATISTA responderá por haber ocultado, al contratar, cualquier inhabilidad, incompatibilidad o prohibición o por haber suministrado información falsa.

CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN. EL CONTRATISTA no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del SENA pudiendo este negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

GASTOS E IMPUESTOS. Estarán a cargo del CONTRATISTA todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES. Las diferencias que surjan entre las partes por asuntos distintos a la aplicación de la cláusula de caducidad y de los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales, con ocasión de la celebración, ejecución, desarrollo, terminación y liquidación del contrato, serán dirimidas mediante la utilización de los mecanismos de

solución ágil de conflictos previstos en la Ley. Por lo tanto, las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CLÁUSULAS EXCEPCIONALES. Se entienden incorporadas al contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CAUSALES DE TERMINACIÓN. Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al SENA. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **d)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución o cuando la fuerza mayor o caso fortuito supere los tres (3) meses, sin que cese dicha causal. **e)** Por disolución de la sociedad del contratista. **f)** Por incapacidad financiera del CONTRATISTA, la cual se presumirá cuando este se declare en iliquidez o inicie proceso de liquidación según la ley. **g)** Cuando no se entregue información veraz y verificable con ocasión de la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. **PARÁGRAFO PRIMERO.** EL CONTRATISTA entiende que la terminación del contrato por las causales descritas en la presente cláusula no dará lugar a indemnización de perjuicios a favor de este, razón por la cual renuncia a iniciar cualquier reclamación en contra del CONTRATANTE. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL. El CONTRATISTA ejecutará el contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos por la ley y los documentos del proceso. Entre EL CONTRATISTA, el personal que este contrate y EL SENA no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, EL CONTRATISTA responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, EL CONTRATISTA deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

PROPIEDAD INTELECTUAL. Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, estos pertenecen a EL SENA de conformidad con lo establecido en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982, modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011, y el artículo 21 de la misma Ley. Lo anterior, sin perjuicio del respeto al derecho moral

consagrado en el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993 concordante con el artículo 30 de la Ley 23 de 1982. EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados al SENA por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD. El CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL SENA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO.** La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS. El CONTRATISTA se obliga expresamente a entregar al SENA la información veraz y verificable que le sea solicitada para el cumplimiento de la normatividad relacionada con la prevención del lavado de activos y la financiación del terrorismo. En el evento en que no se cumpla con la obligación consagrada en esta cláusula, el SENA tendrá la facultad de dar por terminado el presente contrato. En virtud de lo anterior, el CONTRATISTA declara que:

1) Conoce y cumple integralmente con la normatividad de Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo (SARLAFT) y el Sistema de Prevención y Control del Lavado de Activos, la Financiación del Terrorismo y Financiamiento de la Proliferación de Armas de Destrucción Masiva (SIPLAFT) aplicable a su sector y actividad económica.
2) Declara y certifica que sus recursos no provienen ni se destinan al ejercicio de ninguna actividad ilícita o de actividades de lavado de dineros provenientes de éstas o de actividades relacionadas con la financiación del terrorismo.

SOBORNO Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN. El CONTRATISTA declara que se abstendrá de dar u ofrecer dinero o cualquier objeto de valor, incluyendo, pero sin limitarse a: favores, promesa o ventaja, sobornos, regalos o entretenimiento, premios, condiciones favorables para préstamos u otros productos financieros, contribuciones, donaciones, empleo u otras oportunidades para un servidor público, funcionario, empleado o contratista de la entidad, o a cualquier asociado o familiar dentro del tercer grado de consanguinidad, segundo de afinidad y único civil, o cualquier otra conducta que una persona

razonable pueda considerar como una dadiva a cambio de la realización u omisión de cualquier acto en el ejercicio de sus funciones o para resultar beneficiado en la adjudicación, celebración o ejecución del contrato, en cualquier momento u oportunidad.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término establecido en la configuración del contrato electrónico publicado en la Plataforma SECOP II. En caso de que no se haya establecido dicho término se dará aplicación a plazos previstos en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA REFERIDA PLATAFORMA.

Elaboró: Elaboró: Sara Bedoya López Abogada CTTAOA



Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.7906795
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	7 días de tiempo transcurrido *(22/05/2025 5:05:50 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.7906795
Objeto del contrato	5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.
Tipo de Contrato	Suministros
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	184 Días
Fecha de inicio de contrato	58 minutos para terminar *(29/05/2025 10:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	29/11/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	30/11/2025 8:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	30/05/2028 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	2 horas para terminar *(29/05/2025 11:59:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	29/11/2025 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo Administrativo CTTAOA

COLOMBIA, Santafé De Antioquia

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

GARA COLOMBIA S.A.S

COLOMBIA, Medellín
Número de documento 901300355

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
GARA COLOMBIA S.A.S	BANCOLOMBIA	Ahorros	29200034323

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *ELSA MARIA ARCINIEGAS GARCIA* ***Fecha de aprobación:*** *26/05/2025 4:37:33 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA* ***Fecha de aprobación:*** *28/05/2025 9:33:22 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_7906795_Firmado

Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30%de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	☐Sí ☑No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	☐Sí ☑No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega:	Como acordado previamente
El contrato puede ser prorrogado	☑Sí ☐No
Fecha de notificación de prorrogación	15/11/2025 12:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización?	☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00		

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	9 horas de tiempo transcurrido *(29/05/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	29/05/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios			
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	9 horas de tiempo transcurrido *(29/05/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	29/11/2028 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
☑% del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	9 horas de tiempo transcurrido *(29/05/2025 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	29/05/2026 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

Fecha límite para entrega de garantías: 13 horas de tiempo transcurrido *(29/05/2025 8:00:00 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* **Fecha de entrega de garantías:** 6 horas de tiempo transcurrido *(29/05/2025 2:39:10 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado
CO1.WRT.17194183	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	138.640.738,05 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A	29/11/2028 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle
CO1.WRT.17146039	Seriedad de la oferta	-	30.809.052,90 COP	-	12/09/2025 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.7906795
Proveedor GARA COLOMBIA S.A.S
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

	Descripción	Nombre	
☐	4. CEDULA ELSA.pdf	4. CEDULA ELSA.pdf	Descargar Detalle
☐	5. RUT Gara Colombia Marzo-25.pdf	5. RUT Gara Colombia Marzo-25.pdf	Descargar Detalle
☐	6. CAMARA DE COMERCIO 01 DE MAYO 2025.pdf	6. CAMARA DE COMERCIO 01 DE MAYO 2025.pdf	Descargar Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Calle 11 No. 12-42 y demas municipios segun minuta y pliegos
Ubicación CO-ANT-05042 - Santafé De Antioquia
País COLOMBIA
Departamento Antioquia
Municipio Santafé De Antioquia
Dirección Calle 11 No. 12-42 y demas municipios segun minuta y pliegos
Código postal

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	Calle 11 No. 12-42	COLOMBIA > Antioquia > Santafé De Antioquia

1 CO1.PCCNTR.7906795

1.1 Lote 1 — Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
0,00	308.090.529,00

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	93131600	Agroindustria y Gastronomía	1,00	UN		308.090.529,00	0,00	308.090.529,00

Documentos del contrato

Descripción	Nombre del documento	Detalle
1. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA.pdf	1. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA.pdf	(detalle)
2. ANEXO AL CONTRATO .pdf	2. ANEXO AL CONTRATO .pdf	(detalle)
3. DESIGANCIÓN DE SUPERVISIÓN.pdf	3. DESIGANCIÓN DE SUPERVISIÓN.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	GUSTAVO ADOLFO CA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	15349978	Guardar y notificar
Supervisor	Luisa Fernanda Peláez	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	32296287	Guardar y notificar

Asignaciones Ordenador del pago

Ordenador del pago	GUSTAVO ADOLFO CA	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	15349978	Guardar y notificar

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Ordenador del pago	GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA	1 día de tiempo transcurrido *(28/05/2025 9:33:23 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA
Ordenador del Gasto	GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA	1 día de tiempo transcurrido *(28/05/2025 9:33:23 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA
Supervisor	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	1 día de tiempo transcurrido *(28/05/2025 9:33:23 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐Sí ☑No * — Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:		**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	☑Sí ☐No *	308.090.529
Sistema General de Participaciones - SGP	☐Sí ☑No *	
Sistema General de Regalias - SGR	☐Sí ☑No *	
Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	☐Sí ☑No *	
Recursos de Crédito	☐Sí ☑No *	
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	☐Sí ☑No *	
	Total	308.090.529

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Sistema de Presupuesto y Giro de Regalías (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP si es el caso)

Código CDP	Código BPIN	Tipo	Estado del CDP	Valor Total	Saldo	Valor a utilizar	Estado de la consulta	Estado
No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados								

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-005-954910

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Valor a utilizar	Código unidad/subunidad ejecutora	Estado	
☐	2525	CDP	Generado	1.191.094.779 COP	1.066.418.640 COP	36-02-00-005-954910	Validado	Editar

Saldo de CDP 1.191.094.779 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 1.066.418.640 COP
Última consulta a SIIF Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF 23/04/2025 1:37 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución
☐	125225	Presupuestal (CDP)	29/05/2025 12:00 AM	Generado	308.090.529 COP	308.090.529 COP	-	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	SIIF Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 308.090.529 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 308.090.529 COP
Última consulta a SIIF Consulta Exitosa
Fecha de consulta SIIF 29/05/2025 8:58 PM

5-9549
Santa Fe de Antioquia

EL SUSCRITO SUPERVISOR (A) DEL CONTRATO
No. CO1.PCCNTR. 7906795 DEL 2025 DEL 29 DE MAYO DE 2025

En cumplimiento de la Resolución No. 0202 de 2014, "por medio de la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA",

CERTIFICA

1. Que el Contratista **GARA COLOMBIA S.A.S** identificado con NIT No. **901.300.355-5** cumplió a satisfacción con el contrato cuyo objeto es "**Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.**
LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA" Con fecha de inicio del 29 de mayo de 2025.

2. Que el contratista desarrolló las actividades descritas en el informe que se anexa a la presente certificación, dando cumplimiento a las obligaciones pactadas en el contrato de CO1.PCCNTR. 7906795 DEL 2025.

3. Que se ha verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por medio de la planilla No. 7975180616, la cual se adjunta a la presente certificación y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

4. Que se autoriza el pago correspondiente a la facturación del mes de julio de 2025, con base en la siguiente información financiera:

Pago No	Valor anterior	Valor por pagar	RPC	Saldo por ejecutar
02	$275.348.021,00	$46.990.883,00	125225	$238.357.138,00

Se expide en Santa Fe de Antioquia, el 11 de agosto 2025

Aprobó: Luisa Fernanda Pelaez, supervisora
Proyectó: Jessica Quintero, Facturación

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 02
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 11 de agosto de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
1	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep. 954911 Articulación**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10**	**GARA 1275**	1.162.741,68	190.796,15	1.353.538,00	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
2									**GARA 1283**	168.547,97	22.044,01	190.592,00	
3									**GARA 1284**	98.297,97	8.696,51	106.994,00	
4									**GARA 1285**	98.297,97	8.696,51	106.994,00	
5									**GARA 1287**	986.973,48	163.381,39	1.150.355,00	
6									**GARA 1288**	1.227.873,06	151.268,03	1.379.141,00	
7									**GARA 1290**	158.183,83	6.928,00	165.112,00	
8									**GARA 1291**	335.800,00	43.841,80	379.642,00	
9									**GARA 1294**	122.850,00	2.167,50	125.018,00	
10									**GARA 1295**	558.387,14	97.809,95	656.197,00	
11									**GARA 1280**	129.455,56	4.636,36	134.092,00	
12									**GARA 1299**	562.538,90	45.415,93	607.955,00	
13									**GARA 1300**	1.119.182,49	123.816,48	1.242.999,00	
									TOTAL	**6.729.130,05**	**869.498,62**	**7.598.629,00**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 02
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 11 de agosto de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
14	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep. 954938 Campesena**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nacion Rec 10**	**GARA 1272**	446.495,06	54.535,14	501.030,00	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
15									**GARA 1274**	427.879,32	66.813,36	494.693,00	
									TOTAL	**874.374,38**	**121.348,50**	**995.723,00**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 02
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del11 de agosto de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
16	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep 954910 Desplazados**	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 Nación Rec 10**	**GARA 1273**	170.337,50	11.897,10	182.235,00	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
17									**GARA 1292**	852.205,00	48.059,54	900.265,00	
18									**GARA 1293**	852.205,00	48.059,54	900.265,00	
19									**GARA 1296**	710.116,70	65.697,44	775.814,00	
									TOTAL	**2.584.864,20**	**173.713,62**	**2.758.579,00**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 02
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del11 de agosto de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
20	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	Dep 954945 Regular Titulada	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10	GARA 1276	1.886.220,76	165.868,33	2.052.089,00	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
21									GARA 1277	937.828,78	32.341,61	970.170,00	
22									GARA 1278	2.836.775,45	458.752,44	3.295.528,00	
23									GARA 1279	1.962.778,22	361.337,87	2.324.116,00	
24									GARA 1281	409.912,59	43.935,15	453.848,00	
25									GARA 1282	1.555.594,14	166.723,03	1.722.317,00	
26									GARA 1286	3.725.214,50	321.667,09	4.046.882,00	
27									GARA 1289	2.445.870,08	139.048,77	2.584.919,00	
28									GARA 1297	7.165.303,24	537.228,85	7.702.532,00	
29									GARA 1298	6.598.065,92	789.038,27	7.387.104,00	
30									GARA 1301	1.956.822,79	197.404,49	2.154.227,00	
31									GARA 1302	879.578,69	64.641,29	944.220,00	
									TOTAL	**32.359.965,16**	**3.277.987,19**	**35.637.952,00**	

NOTA: Cuenta Ahorros BANCOLOMBIA para consignación del pago No.29200034323

Elaboro: Jessica Quintero, Facturación

TOTAL	**42.548.333,79**	**4.442.547,92**	**46.990.883,00**

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X Pública Clasificada: Pública Reservada:

Acta N° 2

FECHA:	1/08/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomia, agrope-cuaria, bisuteria-artesanal-turismo, peluqueria, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turistico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.
LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 186

RECIBIDO A SATISFACCION;
A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

En las instalaciones del Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial se recibieron los bienes en las calidades y cantidades establecidas en el contrato.

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1275	31/07/2025	1.162.741,68	1.353.537,83
GARA 1283	31/07/2025	168.547,97	190.591,98
GARA 1284	31/07/2025	98.297,97	106.994,48
GARA 1285	31/07/2025	98.297,97	106.994,48
GARA 1287	31/07/2025	986.973,48	1.150.354,87
GARA 1288	31/07/2025	1.227.873,06	1.379.141,09
GARA 1290	31/07/2025	158.183,83	165.111,83
GARA 1291	31/07/2025	335.800,00	379.641,80
GARA 1294	31/07/2025	122.850,00	125.017,50
GARA 1295	31/07/2025	558.387,14	656.197,09
GARA 1280	31/07/2025	129.455,56	134.091,92
GARA 1299	31/07/2025	562.538,90	607.954,83
GARA 1300	31/07/2025	1.119.182,49	1.242.998,97

FIRMA SUPERVISOR	
NOMBRE COMPLETO	LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
N° DE IDENTIFICACIÓN	32296287
CORREO INSTITUCIONAL	lpelaez@sena.edu.co
CARGO	INSTRUCTOR G14
N° DE CONTACTO	3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: [X] Pública Clasificada: [ ] Pública Reservada: [ ]

Acta N° 2

FECHA:	1/08/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomia, agrope-cuaria, bisuteria-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.
LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 19

RECIBIDO A SATISFACCION:
A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y fisicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

En las instalaciones del Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial se recibieron los bienes en las calidades y cantidades establecidas en el contrato.

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1272	31/07/2025	446.495,06	501.030,20
GARA 1274	31/07/2025	427.879,32	494.692,68

FIRMA SUPERVISOR	
NOMBRE COMPLETO	LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
N° DE IDENTIFICACIÓN	32296287
CORREO INSTITUCIONAL	lpelaez@sena.edu.co
CARGO	INSTRUCTOR G14
N° DE CONTACTO	3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X | Pública Clasificada: | Pública Reservada:

Acta N° 2

FECHA:	1/08/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agrope-cuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.
LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 163

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

En las instalaciones del Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial se recibieron los bienes en las calidades y cantidades establecidas en el contrato.

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1273	31/07/2025	170.337,50	182.234,60
GARA 1292	31/07/2025	852.205,00	900.264,54
GARA 1293	31/07/2025	852.205,00	900.264,54
GARA 1296	31/07/2025	710.116,70	775.814,14

FIRMA SUPERVISOR	
NOMBRE COMPLETO	LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
N° DE IDENTIFICACIÓN	32296287
CORREO INSTITUCIONAL	lpelaez@sena.edu.co
CARGO	INSTRUCTOR G14
N° DE CONTACTO	3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: [X] Pública Clasificada: [ ] Pública Reservada: [ ]

Acta N° 2

FECHA:	1/08/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turistico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agrope-cuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.
LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMC 374

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las caracteristicas técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

En las instalaciones del Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial se recibieron los bienes en las calidades y cantidades establecidas en el contrato.

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1276	31/07/2025	1.886.220,76	2.052.089,09
GARA 1277	31/07/2025	937.828,78	970.170,39
GARA 1278	31/07/2025	2.836.775,45	3.295.527,89
GARA 1279	31/07/2025	1.962.778,22	2.324.116,09
GARA 1281	31/07/2025	409.912,59	453.847,74
GARA 1282	31/07/2025	1.555.594,14	1.722.317,17
GARA 1286	31/07/2025	3.725.214,50	4.046.881,59
GARA 1289	31/07/2025	2.445.870,08	2.584.918,85
GARA 1297	31/07/2025	7.165.303,24	7.702.532,09
GARA 1298	31/07/2025	6.598.065,92	7.387.104,19
GARA 1301	31/07/2025	1.956.822,79	2.154.227,28
GARA 1302	31/07/2025	879.578,69	944.219,98

FIRMA SUPERVISOR	
NOMBRE COMPLETO	LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
N° DE IDENTIFICACIÓN	32296287
CORREO INSTITUCIONAL	lpelaez@sena.edu.co
CARGO	INSTRUCTOR G14
N° DE CONTACTO	3017914628

Powered by CamScanner

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA POSCONTRACTUAL

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA - Complejo Tecnológico, Turístico Y Agroindustrial Del Occidente De Antioqueño
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	16/05/2025
OBJETO	5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. **LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA**
CONTRATISTA	GARA COLOMBIA S.A.S
CC o NIT	901.300.355-5
LUGAR DE EJECUCIÓN	El Lugar de ejecución del presente contrato serán los 19 municipios del occidente antioqueño (Anzá, Armenia Mantequilla, Buriticá, Caicedo, Ebéjico, Giraldo, Heliconia, Liborina, Olaya, Sabanalarga, San Jerónimo, Santa fe de Antioquia, Sopetrán, Abriaquí, Cañasgordas, Dabeiba, Frontino, Peque y Uramita) incluyendo los 55 corregimientos y las 317 veredas, donde el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del occidente Antioqueño del SENA esté atendiendo formaciones. Para efectos legales, el domicilio del contrato será el Municipio de Santa Fe de Antioquia, Complejo Tecnológico, Turístico Y Agroindustrial del occidente Antioqueño - Regional Antioquia del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, ubicado en la Calle 11 No. 12-42, Calle de la Amargura.
FECHA DE INICIO	29/05/2025

PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de SIETE (7) meses, en todo caso sin superar el 30 de noviembre de 2025 y/o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	**$308.090.529,00** (trescientos ocho millones noventa mil quinientos veintinueve pesos con cero centavos)
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	29/11/2025
ADICIÓN NRO.01	$10.000.000,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$318.090.529,00
FORMA DE PAGO	El contrato se pagará de la siguiente forma, el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del occidente Antioqueño del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA realizará PAGOS PARCIALES de acuerdo a la entrega parcial de los ítems, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la presentación de la factura, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto del contrato por parte del supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Si la factura no ha sido bien elaborada o no se acompaña de los documentos que la respalden, los términos anteriores sólo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Adicional a lo anterior, Para las personas naturales y jurídicas que están obligadas a facturar electrónicamente deberán entregar Factura Electrónica, Notas Debito o Notas Crédito, como requisito necesario para el pago de bienes y/o servicios contratados, conforme con lo señalado en el Decreto 358 de marzo de 2020 y en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN, según circular externa 016 para el proceso de recepción de facturas electrónicas, el proveedor o contratista deberá tener en cuenta los siguientes aspectos al momento de generar la factura electrónica: Contratista o proveedor (emisor)Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

	la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; correo del supervisor #$ Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	02
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/08/2025 al 30/08/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	Entrega de los suministros conforme a lo solicitado y exigido.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Pago de Seguridad social del mes objeto de pago.	Entrega de planilla PILA en estado pagado, conforme a las normas y leyes.
Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se requieren procesos por divulgación de información confidencial.
Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica

Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

Obligaciones específicas del contratista

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
01) Realizar el contrato bajo las condiciones técnicas de calidad y financieras estipuladas, cumpliendo así con idoneidad y eficacia el objeto del contrato con las especificaciones exigidas.	Entrega de los suministros conforme a lo solicitado y exigido.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
02) Pagar todos los gastos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del	Pago de todos los impuestos y tasas derivados del cumplimiento del contrato.	Continuidad del contrato sin motivo de

perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la Ley Colombiana.		declarar incumplimientos
03) El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA serán asumidos por el proveedor.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	El contratista hace entrega de todos los insumos en las instalaciones del SENA, sin cobro adicional.
04) Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance y cumplir de manera inequívoca el plazo establecido de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionadas por la entidad.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
05) Garantizar que todas y cada una de las obligaciones derivadas de la presente contratación sean cumplidas con plena y total observancia de los requisitos exigidos por la ley respecto del objeto contractual.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista desarrolla todas las actividades y obligaciones conforme a lo estipulado.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
06) Cumplir con los tiempos establecidos por la institución para la entrega oportuna de los materiales de formación, esto es, máximo cinco días hábiles una vez enviado el formato de solicitud al proveedor GIL-F-014_FORMATO_SOLICITUD_DE_BIENES.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
07) Estar al día con el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (ARP, EPS, Pensiones y CREE, Cajas de Compensación Familiar y SENA). Por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar esa paz y salvo cada vez que	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Pago de Seguridad social del mes objeto de pago.	Entrega de planilla PILA en estado pagado, conforme a las normas y leyes.

se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.		
08) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por la Subdirección.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.
09) Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.	Las novedades presentadas se informaron de manera inmediata. Se atendieron de manera concertada	Continuidad del contrato, no se requirió acciones por incumplimiento.
10. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se requieren procesos por divulgación de información confidencial.
10) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
11) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a SENA por el incumplimiento del contrato.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
12) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista desarrolla el contrato de manera idónea.	No se declaran incumplimientos

contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual EL CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.		
13) El contratista deberá tener todos los amparos y seguros propios exigidos por las normas vigentes para el desarrollo del objeto y obligaciones contractuales vigentes.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Póliza de cumplimiento con los amparos y cobertura vigentes.	No se declaran incumplimientos Póliza publicada y aprobada en el contrato, SECOP II.
14) Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista envía información pertinente que se requiere para el desarrollo normal del contrato.	Correo institucional y demás medios de comunicación. No se declaran incumplimientos
15) Mantener vigente la garantía por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Póliza de cumplimiento con los amparos y cobertura vigentes.	No se declaran incumplimientos. Póliza publicada y aprobada en el contrato, SECOP II.
16) En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	No se presentaron situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afectara la ejecución del contrato.	Curso normal y natural de las entregas de los materiales.
17) Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el SENA por la cual deba responder el contratista, aquel procederá a notificarle a la mayor brevedad para que	No se requirió para el periodo objeto de pago.	No aplica.

el contratista adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al SENA. Si el contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el SENA, éste podrá hacerla directamente y el contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.		
18) Presentar oportunamente la factura, y los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.	Facturas remitidas a los aplicativos y plataformas dispuestas para entrega de facturación electrónica.	Facturas electrónicas, cumpliendo con las normas y leyes; dispuestas en Secop II y recibidas en el aplicativo SIIF Nación.
19) Cumplir con lo estipulado en la circular 01-3-2020-000065 del 02/04/2020 donde estipula que el proveedor si es clasificado como responsable de IVA o facturador electrónico, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002 Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos. GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf	Facturas recibidas, revisadas y aprobadas en la plataforma Secop II y SIIF Nación.	Factura electrónica recibida en el aplicativo SIIF NACIÓN
20) El contratista debe asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del Contrato.	Cumplimiento de obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.
21) Pagar al SENA todas las sumas y costos que la misma deba asumir por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por	No se requirió para el mes objeto de pago.	No aplica

causa del contratista, durante la ejecución del contrato.		
22) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El precio de los elementos no varía según la propuesta económica presentada.	No se declaran incumplimientos El contratista asume todos los costos, gastos e impuestos que se derivan de la ejecución del contrato.
23) Los bienes que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos, e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto, manifiesto de importación (si aplicare), con catálogos, manuales de operación y mantenimiento en español y/o inglés (si aplicare).	Cumplimiento de la obligación según las especificaciones definidas para el producto. En los diferentes municipios del occidente Antioqueño, se reciben los bienes e insumos que se les solicitaron.	No se declaran incumplimientos. Curso natural del contrato.
24) Entregar los bienes y elementos con especificaciones y condiciones técnicas ofrecidas de conformidad con la oferta.	Cumplimiento de la obligación a satisfacción. En los diferentes municipios del occidente, se reciben los bienes e insumos que se les solicitaron en las condiciones, cantidades y calidad requerida.	No se declaran incumplimientos.
25) El oferente que suministre sustancias peligrosas tiene que cumplir con las disposiciones de etiquetado, marcado y fichas de datos de seguridad. Ley 55 de 1993 art 6, 7,8 y 9. Para el transporte de sustancias peligrosas y en cumplimiento del Decreto 1076 del 2015 título 3. Capítulo 3. Sección 4, Modificado por el art. 7, Decreto Nacional 050 de 2018. El contratista debe anexar documento de aprobación del plan de contingencias para el manejo	Cumplimiento de la obligación a satisfacción.	No se declaran incumplimientos.

de derrames de sustancias nocivas durante el transporte por la autoridad ambiental competente. Para el transporte de sustancias peligrosas. El contratista debe anexar certificado vigente de curso básico obligatorio de capacitación para conductores que transportan mercancías peligrosas emitidas por instituciones de educación superior, el Sena, instituciones para el trabajo y desarrollo humano legalmente constituidas, en cumplimiento de la Resolución 1223 de 2014 art 3, 5, 6 y 7. En relación al transporte de sustancias peligrosas el oferente se comprometerá a que el vehículo usado cumpla con lo establecido en el Decreto 1079 de 2015 Parte 2. Título I. capítulo 7. Sección 8 El contratista debe anexar declaración juramentada.		
26) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el Contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.	Cumplimiento de la obligación. Con los bienes con los que se. presentaron novedades se logró atender de manera concertada la solución.	No se declaran incumplimientos
27) Los oferentes garantizaran que los materiales empleados no contengan sustancias toxicas	Cumplimiento de la obligación. Se reciben los materiales en conjunto con los técnicos de apoyo en el proceso	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.

28) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional. Si el contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá declarar el incumplimiento y hacer efectivas las pólizas de cumplimiento.	No se requirió el reemplazo o sustitución de elementos con especificaciones según los requerimientos de la entidad para el periodo objeto de pago	Recibido de los insumos requeridos para la formación. Actas de recibido a satisfacción
29) La custodia de los bienes o elementos será asumida por el contratista, hasta la entrega de estos y el recibo a satisfacción por parte del SENA en el lugar indicado.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. El contratista entrega los elementos y se recibe a satisfacción. Documento acta de recibido a satisfacción
30) Suministrar los bienes en su totalidad y con los requerimientos mínimos exigidos con las condiciones de tiempo, modo y lugar precisadas por la entidad en los documentos previos.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. Documento acta de recibido a satisfacción
31) Garantizar que los elementos entregados sean nuevos, sin uso, no remanufacturados, en empaques originales, no Re empacados, todos los elementos deben acreditar elaboración de forma amigable con el ambiente.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
32) El precio de los elementos se pacta a valor unitario fijo y no tendrán variaciones durante la ejecución del contrato.	Los productos facturados están acordes con el valor ofertado por el contratista.	Precios conforme a la propuesta presentada. Factura desde la GARA 1272, GARA 1273, GARA 1274, GARA 1275 GARA 1276, GARA 1277 GARA 1278, GARA 1279 GARA 1283, GARA 1281 GARA 1282, GARA 1284

		GARA 1285, GARA 1286 GARA 1287, GARA 1288 GARA 1289, GARA 1290 GARA 1291, GARA 1292 GARA 1293, GARA 1294 GARA 1295, GARA 1280 GARA 1296, GARA 1297 GARA 1298, GARA 1299 GARA 1300, GARA 1301 GARA 1302
33) Los costos de transporte, logística, trámites y demás actos para la atención, ingreso y egreso del almacén, serán asumidos por el contratista.	Cumplimiento de la obligación. El contratista entrega los bienes e insumos en los diferentes municipios del occidente sin cargo adicional por transporte ni logística.	No se declaran incumplimientos. Entregas en los diferentes municipios del occidente antioqueño.
34) Los componentes deben ser de excelente calidad, corresponder a las unidades de medidas, cuyos empaques deben estar sellados, de igual manera el empaque y embalaje deben ser de excelente calidad.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
35) Asegurar la calidad de cada uno de los bienes entregados por defectos de diseño, de fabricación, de los materiales, de la mano de obra, del transporte y garantizarlos como mínimo por un (1) año contado a partir de la entrega de estos, de conformidad con lo solicitado.	Cumplimiento de la obligación.	No se declaran incumplimientos
36) Garantizar que La fecha de elaboración de producción sea lo más reciente posible a la fecha de entrega.	Cumplimiento de la obligación	No se declaran incumplimientos
37) Los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas serán devueltos al contratista y deberán ser entregados nuevamente en un término no mayor a 5 días	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica
38) En caso de incumplimiento parcial o total de una entrega, se dejará	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica

constancia de esta en un acta y se aplicarán las multas y sanciones establecidas en el contrato		
39) Asumir el riesgo y propiedad de los bienes hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado en el contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista realiza la custodia de los bienes hasta ser entregados a la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
40) Tanto la entrega como recibo de los bienes debe ser programada y coordinada con el acompañamiento del Supervisor del contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.
41) El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del Proveedor hasta que se realice la entrega total a satisfacción al supervisor en el lugar indicado	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.
42) Permitir al Supervisor designado por el Centro de Formación la revisión de los bienes y/o puesta en funcionamiento (si aplicare), quedando el contratista obligado a corregir a su costa el bien que no cumpla con las especificaciones respectivas.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente; elementos que son revisados en conjunto con los técnicos de apoyo al proceso.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
43) Entregar con cada orden o solicitud de materiales por parte del supervisor documento de remisión que detalle cada uno de los elementos (similar a factura).	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. La entrega de los elementos se revisa con la remisión y solicitud de la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1) El cumplimiento total de los criterios de seguridad y salud en el	Documentos se aportaron en fase precontractual, con cumplimiento pertinente.	Secop II

trabajo establecidos según normatividad legal vigente.		

Obligaciones ambientales del contratista

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1) El cumplimiento total de los criterios ambientales establecidos según normatividad legal vigente.	Documentos se aportaron en fase precontractual, con cumplimiento pertinente.	Secop II

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

En temas referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA se tienen los siguientes aspectos:

- Requerimientos de orden ambiental: los documentos se aportaron en fase precontractual, con cumplimiento pertinente.
- Requerimientos SST: los documentos se aportaron en fase precontractual, con cumplimiento pertinente.
- Requerimientos SGC: se realiza seguimiento a los riesgos de proceso identificados en los estudios previos, no se evidencia materialización de ninguno, el contrato a la fecha se ejecuta de manera óptima.

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
31/7/2025	**GARA 1272**	501.030,00	79.733.391,00	238.357.138,00	25,07%
31/7/2025	**GARA 1273**	182.235,00			
31/7/2025	**GARA 1274**	494.693,00			
31/7/2025	**GARA 1275**	1.353.538,00			
31/7/2025	**GARA 1276**	2.052.089,00			
31/7/2025	**GARA 1277**	970.170,00			
31/7/2025	**GARA 1278**	3.295.528,00			
31/7/2025	**GARA 1279**	2.324.116,00			
31/7/2025	**GARA 1283**	190.592,00			
31/7/2025	**GARA 1281**	453.848,00			

31/7/2025	**GARA 1282**	1.722.317,00			
31/7/2025	**GARA 1284**	106.994,00			
31/7/2025	**GARA 1285**	106.994,00			
31/7/2025	**GARA 1286**	4.046.882,00			
31/7/2025	**GARA 1287**	1.150.355,00			
31/7/2025	**GARA 1288**	1.379.141,00			
31/7/2025	**GARA 1289**	2.584.919,00			
31/7/2024	**GARA 1290**	165.112,00			
31/7/2025	**GARA 1291**	379.642,00			
31/7/2025	**GARA 1292**	900.265,00			
31/7/2025	**GARA 1293**	900.265,00			
31/7/2025	**GARA 1294**	125.018,00			
31/7/2025	**GARA 1295**	656.197,00			
31/7/2025	**GARA 1280**	134.092,00			
31/7/2025	**GARA 1296**	775.814,00			
31/7/2025	**GARA 1297**	7.702.532,00			
31/7/2025	**GARA 1298**	7.387.104,00			
31/7/2025	**GARA 1299**	607.955,00			
31/7/2025	**GARA 1300**	1.242.999,00			
31/7/2025	**GARA 1301**	2.154.227,00			
31/7/2025	**GARA 1302**	944.220,00			

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Salud: 2025-07 Pensión: 2025-06	**Planilla nro.** 7975180616 del 2025-14-07

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO	
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NRO. DE PÓLIZA	**14-44-101236658**
CERTIFICADO O ANEXO	0

FECHA EXPEDICIÓN	27-05-2025		
FECHA APROBACIÓN	29-05-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	29-MAY-2025	29-MAY-2026	$61.618.105,80
Devolución del pago anticipado	N/A		
Salarios y prestaciones sociales	29-MAY-2025	29-NOV-2028	$15.404.526,45
Calidad del servicio	29-MAY-2025	29-MAY-2026	$61.618.105,80

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

No aplica

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, previa revisión de los documentos, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

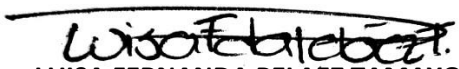
7. OBSERVACIONES

En virtud de la Resolución 202 del 10 de febrero de 2014 y en calidad de supervisor del Contrato de No. CO1.PCCNTR.7906795 del 29 de mayo de 2025 a nombre de GARA COLOMBIA S.A.S., doy aval para realizar el pago de la Factura anteriormente relacionada del mes de agosto del 2025 por concepto de "*5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA*". De cuarenta y seis millones novecientos noventa mil ochocientos ochenta y tres pesos ($46.990.883,00) incluido IVA.

Que, una vez efectuado el presente pago, se cuenta con saldo pendiente por ejecutar de ($238.357.138,00) Teniendo así una ejecución financiera del 25,07%.

En calidad de supervisor encargado, dejo constancia que el contratista ejecutó parcialmente el objeto del contrato conforme a lo señalado en el estudio previo y la propuesta presentada, y se aclara que los materiales quedan recibidos en el almacén.

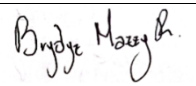
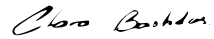
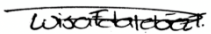
Para constancia se firma el 12 de agosto de 2025



LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
Supervisor del contrato

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, julio 28 de 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación Técnico en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

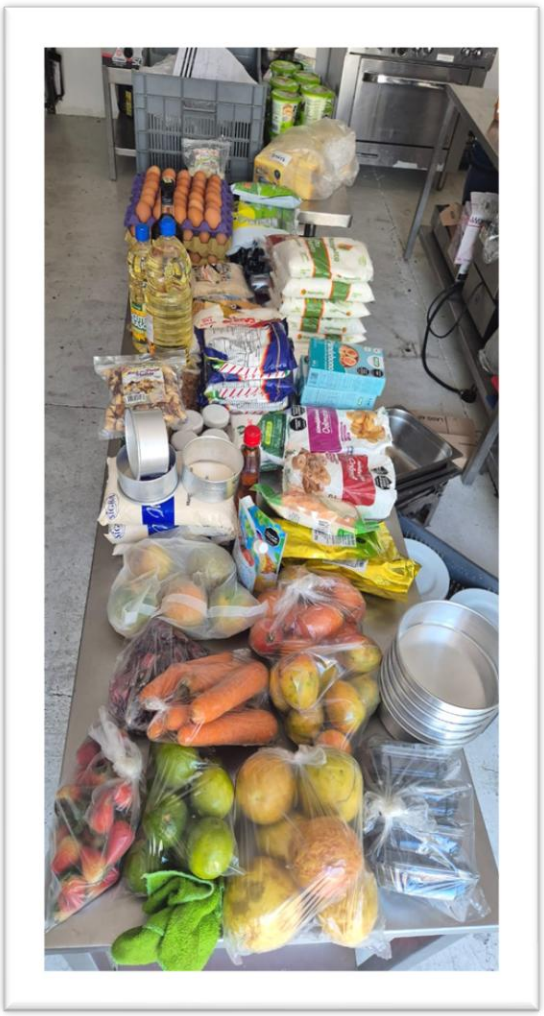
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

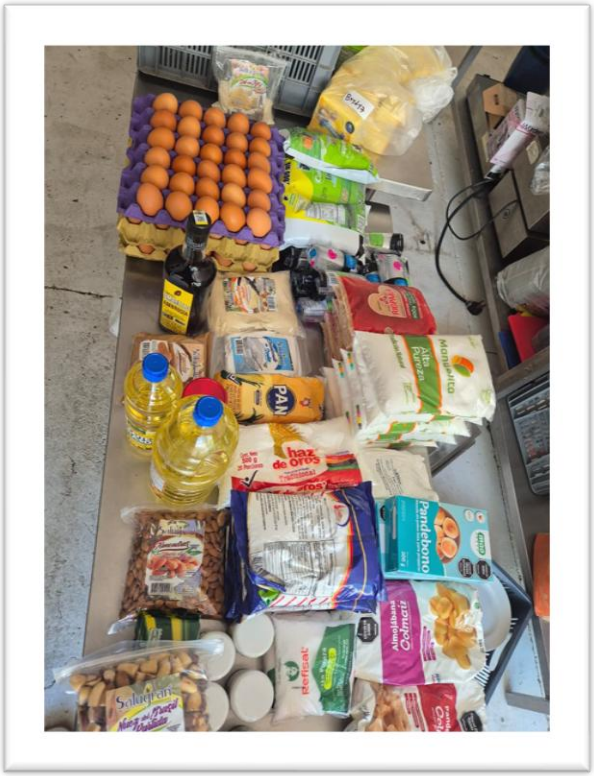
Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
244077	ALMENDRA .	GRAMOS	500
233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	500
271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	500
244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	3000
236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	3000
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	6000
235545	BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	500
233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	80
244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	200
286526	COPA VENECIANA 3 ONZAS .	UNIDAD	120
233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	4
287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	3000
236705	HARINA DE ALMENDRAS .	GRAMOS	500
285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	2000
303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	12500
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	90
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	4000
238833	LICOR AMARETO . el producto debe cumplir con la característica de tener de 20° a 30° de alcohol.	CC	750
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	1000
301606	MANTECA DE CACAO .	GRAMOS	500
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	4000
235520	MARACUYA .	GRAMOS	1000

570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	3000
588	232611	MERMELADA .	GRAMOS	400
590	232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	500
609	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/2 LIBRA (REDONDO) .	UNIDAD	9
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
621	235565	NARANJA TANGELO .	GRAMOS	1000
626	244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	500
669	303537	PASTA DE ESCENCIAS .	GRAMOS	480
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	2000
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	4800
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
835	232322	TOMATE DE ARBOL .	GRAMOS	1000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos









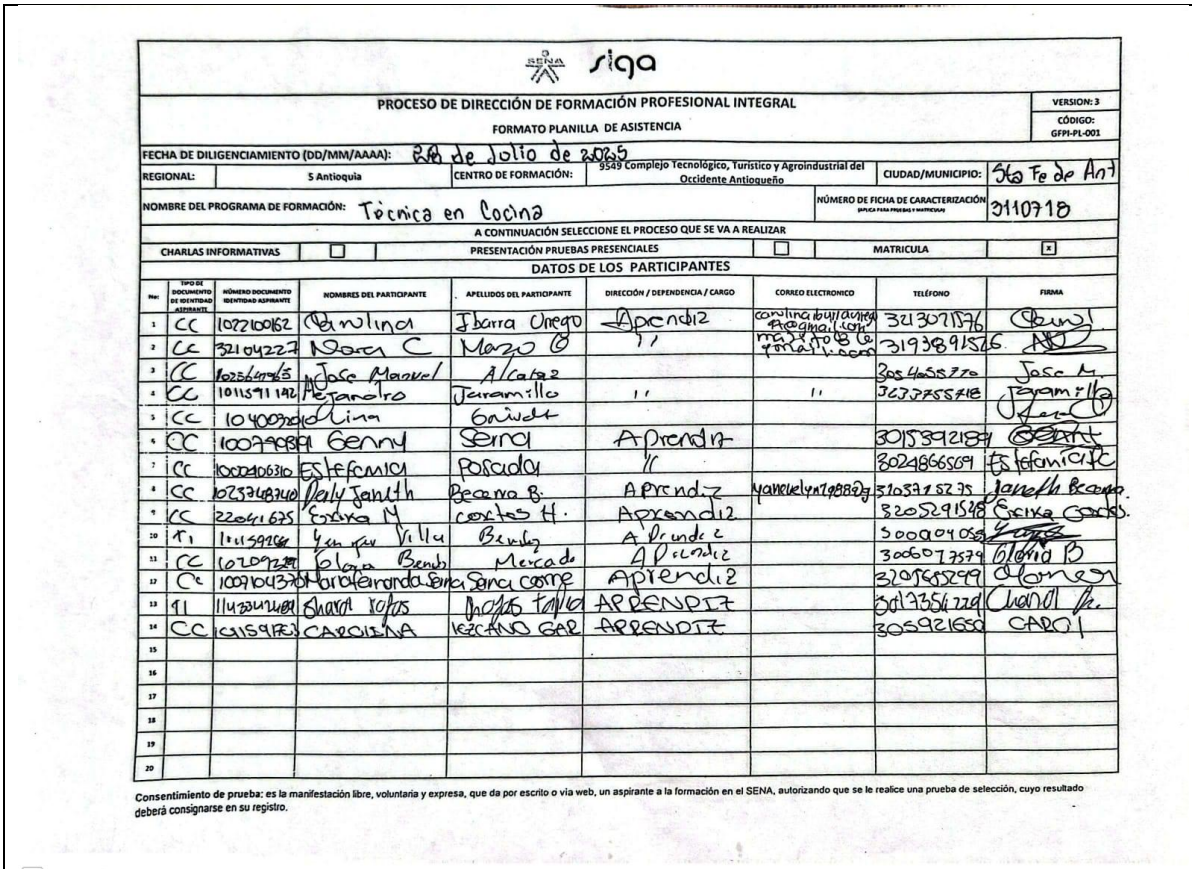
El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales

3. recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 24 de Julio de 2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Sta Fe de Ant

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnica en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1027100162	Paulina	Ibarra Ortega	Aprendiz	carolina.ibarra@gmail.com	3213071576	
2	CC	3210422	Nora C	Mazo G	"	mazzato@gmail.com	3193891576	
3	CC	1025	José Manuel	Alcalá			305	José M.
4	CC	1011591192	Alejandro	Jaramillo	"	"	3637255418	
5	CC	1040	Lina	Gaviria				
6	CC	1007	Genny	Serna	Aprendiz		3015392188	
7	CC	1002	Estefanía	Posada	"		3024866509	Estefanía
8	CC	1025	Daily Janith	Becerra B.	Aprendiz	yanelelyn7@gmail.com	3103915275	Janeth Becerra
9	CC	2204	Erika M	cortes H.	Aprendiz		3205291548	Erika Cortés
10	TI	1011	Yuri Paz	Bendez	Aprendiz		3006	
11	CC	1020	Gloria	Bendez	Aprendiz		3006073579	Gloria B
12	CC	1007	Sara Fernanda	Serna Correa	Aprendiz		3209695299	
13	TI	1143	Sharit Rojas	Ortiz Tapia	APRENDIZ		3017356729	
14	CC	1015	CAROLINA	HERRANO GAR	APRENDIZ		3059216550	CAROL
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CS Escaneado con CamScanner

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	28 de julio al 13 de agosto de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

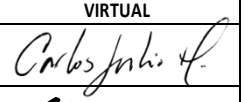
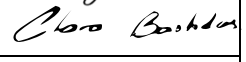
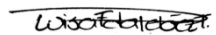
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3250029 de la formación procesamiento de productos carnicos crudos en el Municipio de Santa de Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Carlos Enrrique Julio Márquez	10772994		X		CampeSena	cjuliom@sena.edu.co	3015958797	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3250029** de la formación **procesamiento de productos carnicos crudos** en el Municipio de SANTA FE ANTIOQUIA del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	**Municipio Santa Fe de Antioquia** **Junio 27 de 2025**	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN:** 9 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Santa fe de Antioquia. Casco Urbano Casa líder grupo.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3250029**, del programa de formación **procesamiento de productos carnicos crudos** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

Entregar los materiales a los aprendices, por medio del **CARLOS ENRRIQUE JULIO MARQUEZ,** verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3250029** del programa de formación **procesamiento de productos carnicos crudos.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor **CARLOS ENRRIQUE JULIO MARQUEZ** se desplaza al municipio/vereda Santa Fe de Antioquia / Urbano con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **procesamiento de productos carnicos crudos**, correspondiente a la ficha **3250029.** Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
15	254026	ACIDO CITRICO .	GRAMOS	125
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	10000
91	232540	BENZOATO DE SODIO .	GRAMOS	100
103	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 125 GRAMOS .	UNIDAD	40
104	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 250 GRAMOS .	UNIDAD	10
105	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 500 GRAMOS .	UNIDAD	5
149	233970	CANELA EN ASTILLAS .	GRAMOS	125
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	1
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
356	245452	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 500 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	2
404	233997	GALLETA RECTANGULAR CON RELLENO DE CREMA BLANCA X PAQUETE .	UNIDAD	2
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	12000
635	232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
850	238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	2

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos

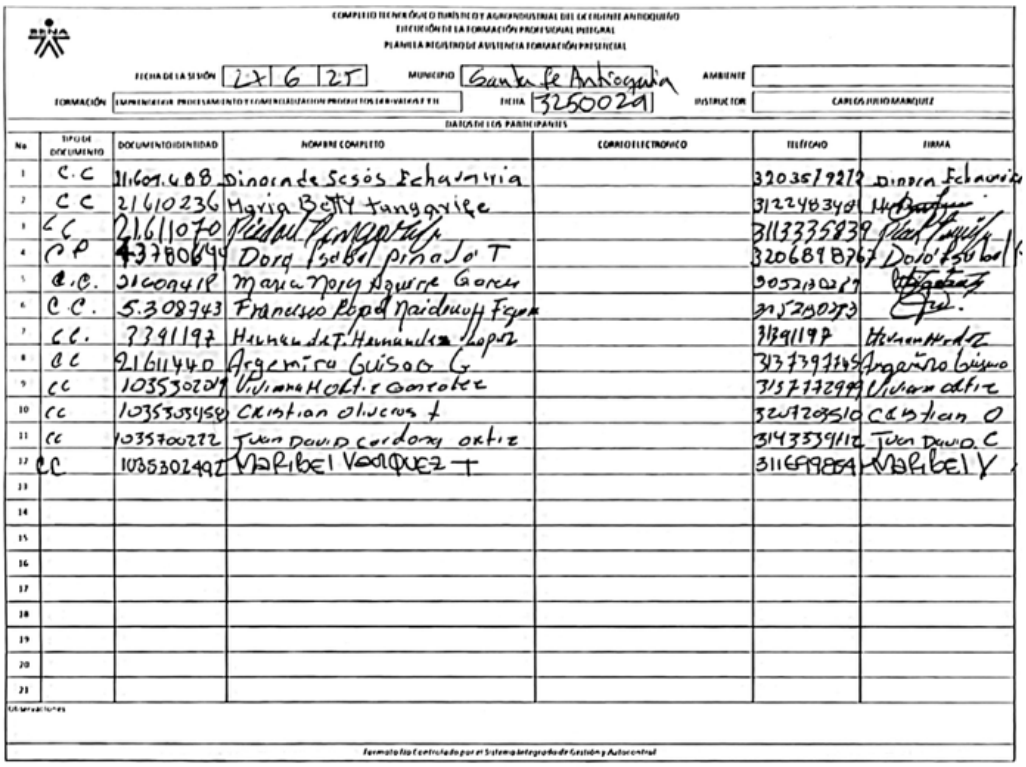


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
DIRECCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 27 | 6 | 25 — MUNICIPIO: Santa Fe Antioquia — AMBIENTE:
FORMACIÓN: EJECUCION DE PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS — FICHA: 3250029 — INSTRUCTOR: CARLOS JULIO MARQUEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1.160.488	Dinora de Jesús Echavarría		3203579272	Dinora Echavarría
2	C C	21610236	María Betty Tangarife		3122483401	
3	CC	21611070	Piedad Tangarife		3113335839	
4	CC	43780694	Dora Isabel Pino Jo T		3206898767	
5	C.C.	21604418	María Nory Aguirre Garcia		3053130217	
6	C C.	5.308743	Francisco Elpidio Naidruup Epia		3152930273	
7	CC.	7791197	Hernando de J. Hernandez Lopez		3137791197	
8	CC	21611440	Argemiro Guisao G		3137397184	Argemiro Guisao
9	CC	1035302019	Viviana Holguin Gonzalez		3157772994	
10	CC	1035353458	Cristian Olivera T		3207205510	
11	CC	1035700222	Juan David Cordoba Ortiz		3143359112	Juan David C
12	CC	1035302492	Maribel Vasquez T		3116798854	Maribel V
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

Observaciones

Formato bajo Control del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **procesamiento de productos carnicos crudos**, ficha **3250029**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD / DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Junio 27 hasta el 29 de julio 2025.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Carlos Enrrique Julio Márquez	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de

				asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 de la formación Técnico en chocolatería en el Municipio de Dabeiba del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Esneider Rios Areiza	10366620835		X		FPI	eriosa@sena.edu.co	3003278563	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 de la formación Técnico en chocolatería en el Municipio de Dabeiba del año 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, julio 04 de 2025	**HORA INICIO:** 11:00 AM	**HORA FIN:** 2:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe y se entrega en la planta de chocolatería. Dabeiba	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3181214, del programa de formación técnico en chocolatería con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Esneider Rios Areiza, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3181214 del programa de formación técnico en chocolatería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Esneider Rios Areiza se desplaza al municipio de Dabeiba con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

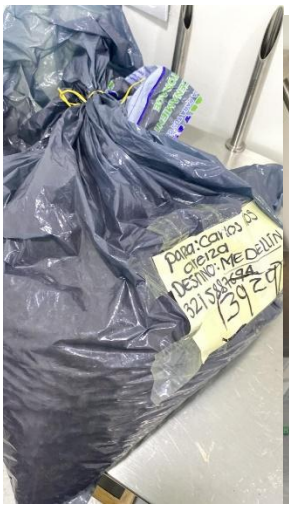
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa elaboración de productos panificables hojaldrados, correspondiente a la ficha 3181214. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
255710	ACEITE DE GIRASOL.	CC	2000	2000
286516	AZÚCAR ISOMALT.	GRAMOS	2000	2000
236670	AZUCAR PULVERIZADA.	GRAMOS	10000	10000
231244	AZUCAR REFINADA.	GRAMOS	20000	20000
236133	BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (18x 20 cm), PAQUETE X 20 UNIDADES.	UNIDAD	2	2
236133	BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (27x28 cm), PAQUETE X 50 UNIDADES.	UNIDAD	1	1
303551	BOLSAS KRAFT DOY PACK ZIPPER VENTANA 50 GR PARA CHOCOLATE.	UNIDAD	50	50
288510	CACAO FERMENTADO Y SECO.	GRAMOS	10000	10000
286527	CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE. pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	1	1
286816	DESENGRASANTE POR LITRO. sin olor, ni color	UNIDAD	1	1
254115	DEXTROSA.	GRAMOS	1000	1000
286529	EMBUDO PLASTICO. se puede solicitar el producto en diferentes diámetros o tamaños	UNIDAD	3	3
272161	ESTIBAS: ESTIBAS PLÁSTICAS CON DIMENSIONES DE 100 CM ANCHO X 120 CM LARGO X 15 DE ALTO.	UNIDAD	1	1
282983	LECHE EN POLVO	GRAMOS	2000	2000
282983	LECHE EN POLVO DESLACTOSADA.	GRAMOS	2000	2000
301597	LECITINA DE SOYA.	CC	500	500
303533	MANGAS REPOSTERIA SILICONA.	UNIDAD	1	1
301606	MANTECA DE CACAO.	GRAMOS	2000	2000
236760	MARGARINA INDUSTRIAL.	GRAMOS	2000	2000
303539	MIXER. Batidora de inmersion de 400 w 110vlt	UNIDAD	1	1

294993	MOLDES DE POLICARBONATO.	UNIDAD	2	2
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO.	UNIDAD	3	3
273853	PAPEL PARAFINADO ROLLO X 100 M.	UNIDAD	1	1
275486	PINCEL CERDAS PLANA NÚMERO 6.	UNIDAD	4	4
255439	STEVIA EN POLVO.	GRAMOS	2000	2000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



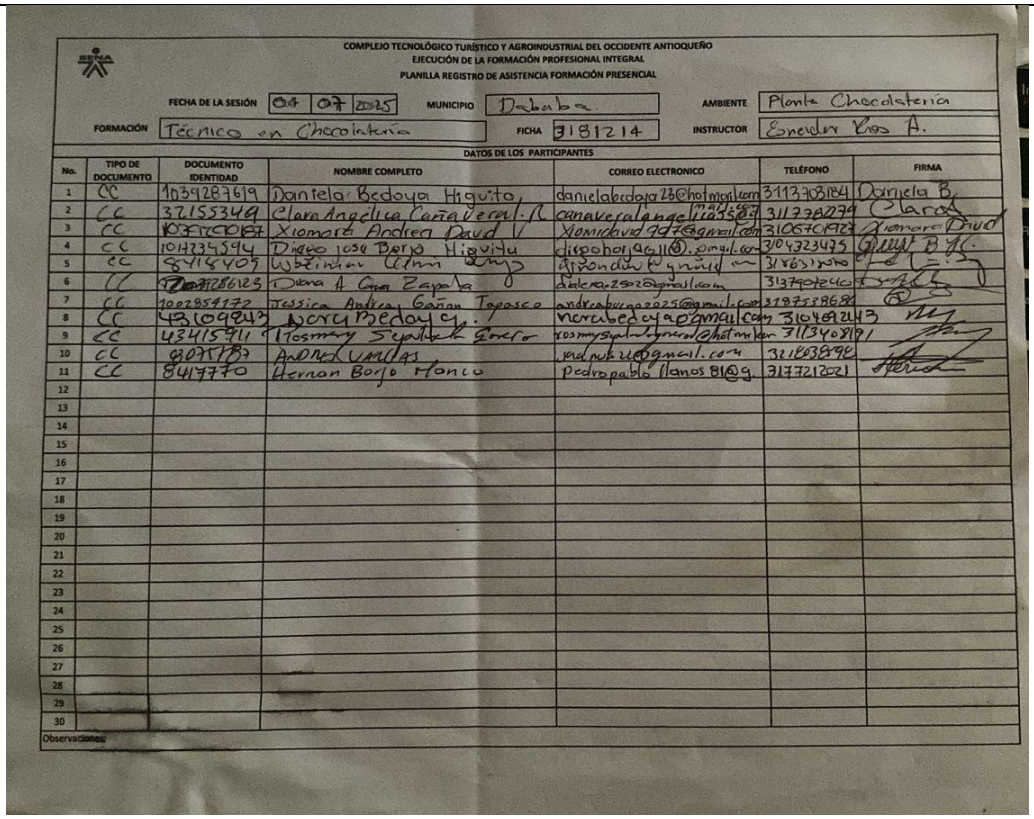


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 04 / 07 / 2025 | MUNICIPIO: Dabeiba | AMBIENTE: Planta Chocolatería
FORMACIÓN: Técnico en Chocolatería | FICHA: 3181214 | INSTRUCTOR: Evender Ríos A.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1039287619	Daniela Bedoya Higuita	danielabedoya26@hotmail.com	3117703184	Daniela B.
2	CC	37155349	Clara Angélica Cañaveral R	canaveralangelica55@gmail.com	3117388279	Clara
3	CC	1037[illegible]087	Xiomara Andrea David V	Xiomidavid9278@gmail.com	3106740927	Xiomara David
4	CC	1017234594	Diego [illegible] Borja Higuita	diegoborja9611@[illegible].com	3043234735	[illegible]
5	CC	84164709	[illegible]	[illegible]	3186310340	[illegible]
6	CC	[illegible]86125	Diana A Cano Zapata	[illegible]	3137902640	[illegible]
7	CC	1002854172	Jessica Andrea Cañas Tapasco	andreaburga2025@gmail.com	3197588682	[illegible]
8	CC	43109243	Norey Bedoya G.	noreybedoya@gmail.com	3104892143	[illegible]
9	CC	43415911	Yosmary Espitia Sierra	yosmaryespitia@hotmail.com	3113408191	[illegible]
10	CC	8071783	Andres Umaña	andresumaa@gmail.com	3216038492	[illegible]
11	CC	8417770	Hernan Borjo Moncu	Pedropablo Manos 81@g.	3177212021	[illegible]
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico en chocolatería, ficha 3181214, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	04 al 18 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Esneider Rios Areiza	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3292365 de la formación elaboración de productos panificables hojaldrados en el Municipio de Santa Fé de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Esneider Rios Areiza	10366620835		X		FPI	eriosa@sena.edu.co	3003278563	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3292365 de la formación elaboración de productos panificables hojaldrados en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe De Antioquia, julio 28 de 2025	**HORA INICIO:** 11:00 AM	**HORA FIN:** 2:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en la sede principal del SENA-Occidente	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3292365, del programa de formación elaboración de productos panificables hojaldrados con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Esneider Rios Areiza, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3292365 del programa de formación elaboración de productos panificables hojaldrados.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Esneider Rios Areiza se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa elaboración de productos panificables hojaldrados, correspondiente a la ficha 3292365. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
235533	AREQUIPE.	GRAMOS	800	800
236670	AZUCAR PULVERIZADA.	GRAMOS	1000	1000
231244	AZUCAR REFINADA.	GRAMOS	3000	3000
230716	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE 1 KILO, PAQUETE.	UNIDAD	1	1
230716	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE 1 LIBRA, PAQUETE.	UNIDAD	1	1
279259	BROCHA DE COCINA RESISTENTE A ALTA TEMPERATURA SILICONA.	UNIDAD	1	1
285961	CAPACILLOS N° 3 PAQ X 100.	UNIDAD	1	1
232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA.	CC	2000	2000
288437	EMBUTIDO JAMON BLOQUE.	GRAMOS	1000	1000
256144	ESENCIA DE VAINILLA.	CC	200	200
232368	FECULA DE MAIZ.	GRAMOS	1000	1000
284384	HARINA DE TRIGO.	GRAMOS	4000	4000
303550	HARINA DE TRIGO PARA HOJALDRES.	GRAMOS	15000	15000
282983	LECHE EN POLVO.	GRAMOS	1000	1000
301605	LECHE ENTERA.	CC	8000	8000
257052	LEVADURA INSTANTANEA.	GRAMOS	500	500
235561	MANTEQUILLA.	GRAMOS	3000	3000
236760	MARGARINA INDUSTRIAL.	GRAMOS	2000	2000
283134	PIMIENTA EN GRANO.	GRAMOS	50	50
254246	PIMIENTA EN POLVO.	GRAMOS	50	50
233973	PIÑA EN CONSERVA.	GRAMOS	1000	1000

236284	POLLO CORTE PECHUGA DESHUESADA. se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000	2000
231715	QUESO ANTIOQUEÑO.	GRAMOS	3000	3000
234352	QUESO CAMPESINO.	GRAMOS	1500	1500
235568	QUESO DOBLE CREMA.	GRAMOS	500	500
235572	QUESO PARMESANO.	GRAMOS	250	250
235533	RELLENO DE AREQUIPE.	GRAMOS	1000	1000
303503	RELLENOS FRUTALES.	GRAMOS	1000	1000
236328	SAL REFINADA.	GRAMOS	500	500
286223	UTENSILIO DE PANADERIA RODILLO.	UNIDAD	1	1
234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS.	UNIDAD	1	1
232401	VITINA.	GRAMOS	12000	12000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos





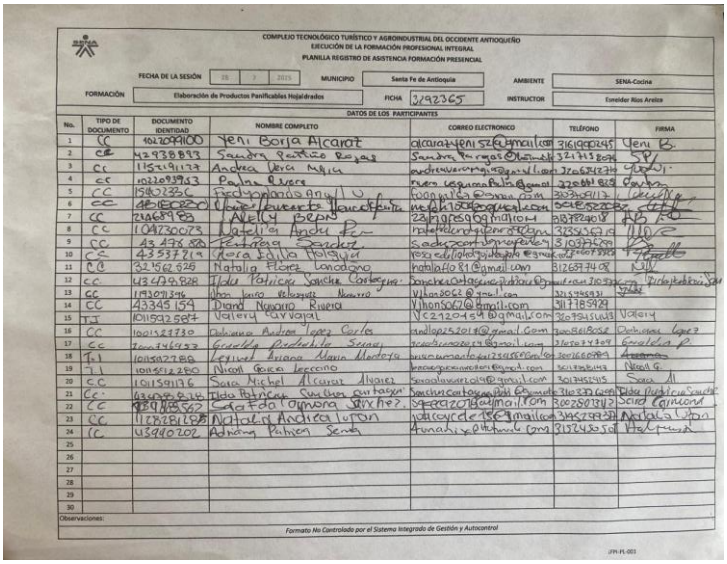
El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.





COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 28 / 7 / 2025 | MUNICIPIO: Santa Fe de Antioquia | AMBIENTE: SENA-Cocina
FORMACIÓN: Elaboración de Productos Panificables Hojaldrados | FICHA: 3292365 | INSTRUCTOR: Eneidor Ríos Arelce

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1042084100	Yeni Borja Alcarot	alcarazyeni52@gmail.com	3164900245	Yeni B.
2	CC	1128388893	Sandra Patricia Rojas	Sandra.rojas@itm.edu	3217328694	SRV
3	CC	1152191177	Andrea Vera Mejia	andreaveramejia@gmail.com	3206328734	
4	CC	1022093963	Paula Rivera	riverapaula@gmail.com	3208818258	Paula
5	CC	1580233[illegible]	[illegible]	[illegible]	3003691113	
6	CC	1[illegible]	[illegible]	[illegible]	3045822[illegible]	
7	CC	21468988	[illegible]	23[illegible]	3187824018	
8	CC	1049730073	Daleli[illegible]	[illegible]	3135451619	
9	CC	43 476 [illegible]	[illegible]	[illegible]	3103[illegible]	
10	CC	43537219	Maria Isilla Holguin	[illegible]	[illegible]	
11	CC	32562528	Natalia Flores Londoño	natalia0319@gmail.com	3126374108	
12	CC	43679888	Yida Patricia Sanchez Cartagena	[illegible]	[illegible]	
13	CC	1193071396	Jhon Jairo Velasquez Navarro	VjhonSOC7@gmail.com	3215495931	
14	CC	43345159	Diana Navarro Rivera	VjhonSOC7@gmail.com	3117859429	
15	TI	1011592587	Valery Cayvajal	VC2720159@gmail.com	3007945443	Valery
16	CC	1001128730	Dahiana Andrea Lopez Cortes	andlop252018@gmail.com	3008618058	Dahiana Lopez
17	CC	1[illegible]46933	Graciela Piedrahita Serna	[illegible]	3165834369	Graciela P.
18	TI	1011582789	Leyinet Ariana Maria Montoya	[illegible]	3011660789	
19	TI	1011512280	Nicol Garcia Ieccino	[illegible]	3017[illegible]	Nicol G.
20	CC	1011591196	Sara Nichel Alcaraz Alzate	[illegible]	3012[illegible]	Sara N.
21	CC	1[illegible]	Yida Patricia Sanchez Cartagena	[illegible]	[illegible]	Yida Patricia Sanchez
22	CC	1[illegible]	Carolina Ramona Sirvente	[illegible]	[illegible]	Sirvente Ramona
23	CC	1128281[illegible]	Natalia Andrea Lopez	[illegible]	[illegible]	Natalia Lopez
24	CC	43940202	Adriana Palmera Serna	[illegible]	[illegible]	
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

JPH-FL-001

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Elaboración de productos panificables hojaldrados, ficha 3292365, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	28 de julio al 01 de agosto de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

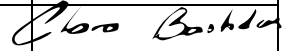
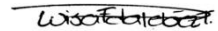
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Esneider Rios Areiza	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 4 de julio 2025	**HORA INICIO:** 2.00 PM	**HORA FIN:** 3:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Katerine Osorio verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Giovany Castro Molina se desplaza al municipio Santa fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de restaurante y bar**, correspondiente a la ficha **3134215**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	10000
140	289395	CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
302	251408	CUCHARAS DE CATACIÓN: CUCHARA PARA CATACIÓN, EN ACERO INOXIDABLE CON CERTIFICACIÓN EN LAS NORMAS SCAA. .	UNIDAD	2
729	303507	POLVO PARA CHOCOLATE DE COLORES .	GRAMOS	50
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
795	282282	SERVIDOR DE CAFÉ: SERVIDOR DE CAFÉ CON UN VOLUMEN DE 400 ML, MATERIAL VIDRIO RESITENTE AL CALOR CON TAPA .	UNIDAD	2

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.



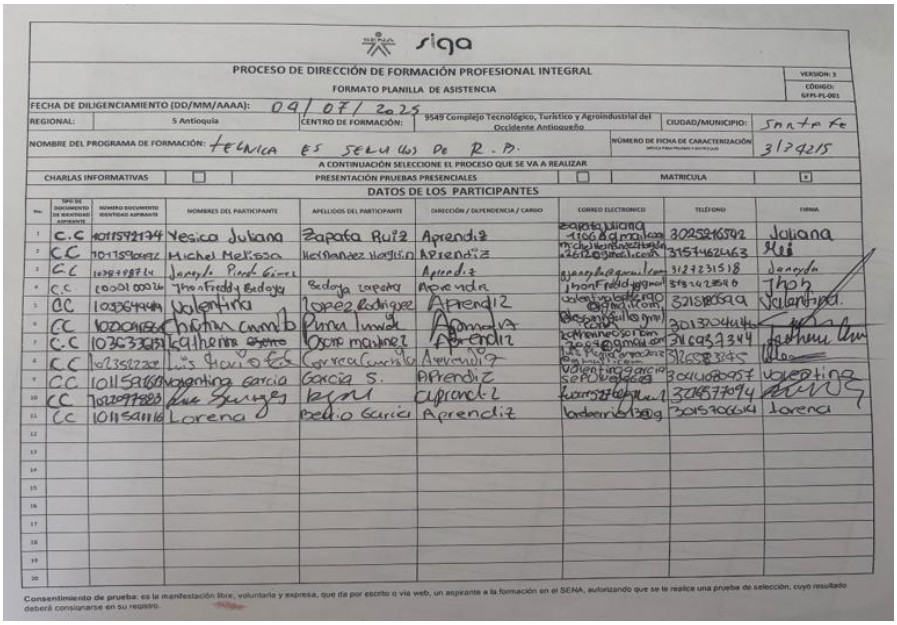


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 04/07/2023

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Santa Fe

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICA EN SEGURIDAD DE R.P. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3179215

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	C.C	1011592134	Yesica Juliana	Zapata Ruiz	Aprendiz	[illegible]	3025216582	Juliana
2	CC	1011590692	Michel Melissa	Hernandez Hoyos	Aprendiz	[illegible]	3157462463	[illegible]
3	CC	1038198714	Janeyli Pinedo Gomez		Aprendiz	[illegible]	3127231518	Janeyli
4	C.C	1001000214	Jhon Freddy Bedoya	Bedoya Lopera	Aprendiz	[illegible]	3183423540	Jhon
5	CC	1033644449	Valentina	Lopez Rodriguez	Aprendiz	[illegible]	3215805519	Valentina
6	CC	1020048564	Christian Camilo	Pinto Linares	Aprendiz	[illegible]	3013204446	[illegible]
7	C.C	1036330151	Katherine [illegible]	Osorio Martinez	Aprendiz	[illegible]	3164933344	[illegible]
8	CC	1023522232	Luis David [illegible]	Correa Cuartas	Aprendiz	[illegible]	3126883345	[illegible]
9	CC	1011594660	Valentina Garcia	Garcia S.	Aprendiz	[illegible]	3044080957	Valentina
10	CC	1027977883	[illegible]	[illegible]	Aprendiz	[illegible]	3106577094	[illegible]
11	CC	1011594116	Lorena	Pedro Garcia	Aprendiz	[illegible]	3015706641	Lorena
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar**, ficha **3134215**, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 4 al 8 de julio 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025	
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 10 de julio 2025	**HORA INICIO:** 2.00 PM	**HORA FIN:** 3:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Katerine Osorio verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Giovany Castro Molina se desplaza al municipio Santa fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de restaurante y bar**, correspondiente a la ficha **3134215**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

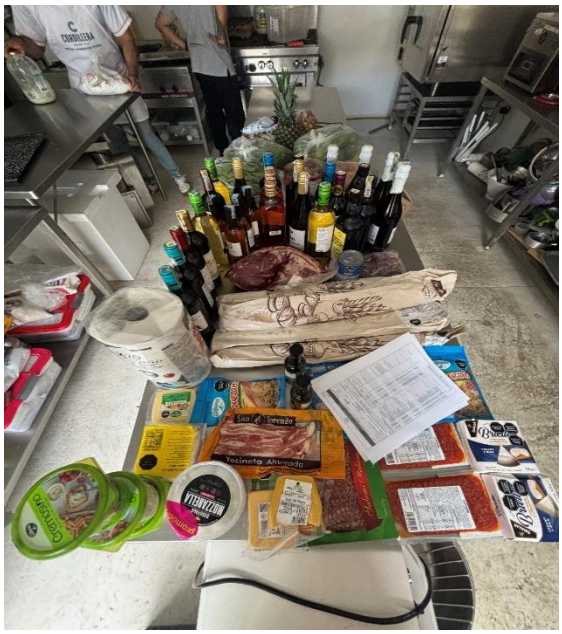
Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	500
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	200
134	303514	BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	50
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	5000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
206	270835	CAVA DE ICOPOR 50 LT .	UNIDAD	4
282	296060	CREMA DE COCO .	CC	500
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
342	283751	EMBUTIDO SALAMI .	GRAMOS	200
347	281823	EMBUTIDOS PEPPERONI .	GRAMOS	200
372	233634	ESPARRAGO .	GRAMOS	500
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	2000
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	2
448	235585	HIELO .	GRAMOS	15000
449	231678	HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	200
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	25000
504	235587	LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	3000
524	238876	LICOR TRIPLESEC .	CC	3000
527	243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	6000
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	6000
536	247457	LICOR WHISKY .	CC	1500
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	4000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
593	303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	200
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
621	235565	NARANJA TANGELO .	GRAMOS	3000
641	303524	PAN FRANCES .	GRAMOS	2000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
696	283134	PIMIENTA EN GRANO .	GRAMOS	200

704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	2000
743	231716	QUESO AZUL .	GRAMOS	0
744	231717	QUESO BRIE .	GRAMOS	200
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1200
749	303535	QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	1000
751	272410	QUESO EMMENTAL .	GRAMOS	100
752	231721	QUESO GRUYER .	GRAMOS	100
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	500
757	231727	QUESO TILSIT .	GRAMOS	100
828	235214	TOALLAS DE MANOS DESECHABLES BLANCAX 151 21 X 2 CM .	UNIDAD	2
830	233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	500
832	232547	TOMATE CHERRY .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
846	281982	UVA CHILENA .	GRAMOS	500
853	250779	VINAGRE BALSAMICO .	CC	500

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.







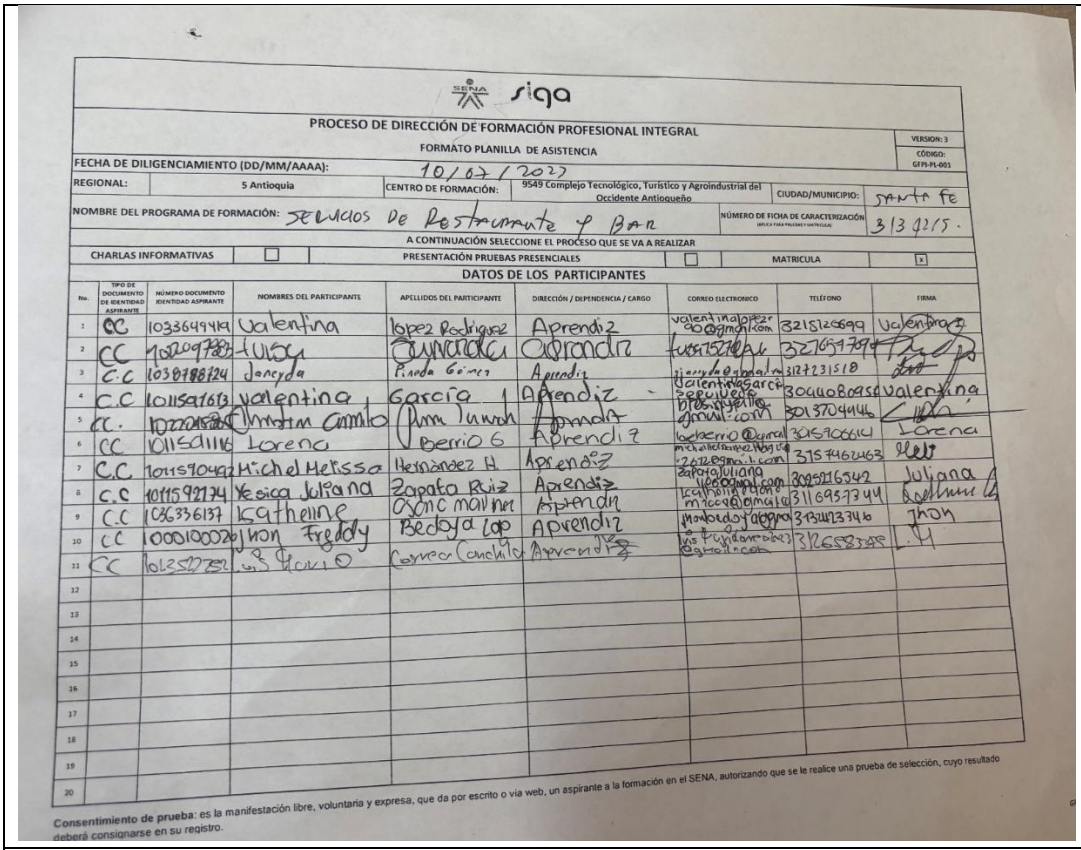


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 10/07/2023

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Santa Fe

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Servicios De Restaurante y Bar | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134215.

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1033649494	Valentina	Lopez Rodriguez	Aprendiz	valentinalopezr 90@gmail.com	3215126699	Valentina
2	CC	1020097889	Yuliana	Zapata	Aprendiz	[illegible]	3216597894	[illegible]
3	C.C	1030788124	Janeyda	Pineda Gómez	Aprendiz	janeyda@gmail.com	3127231510	[illegible]
4	C.C	1011547613	Valentina	García	Aprendiz	Valentinagarcia servicios 0705@hotmail.com	3004408095	Valentina
5	CC	1022[illegible]	Christian Camilo	Pino Tuberquia	Aprendiz	[illegible]	3013704446	[illegible]
6	CC	1011541116	Lorena	Berrio G	Aprendiz	lorberrio@gmail.com	3045906614	Lorena
7	C.C	1011590442	Michel Melissa	Hernandez H	Aprendiz	michelmelissahoyos2612@gmail.com	3157462463	[illegible]
8	C.C	1011592774	Yesica Juliana	Zapata Ruiz	Aprendiz	zapatajuliana1602@gmail.com	3005216542	Juliana
9	C.C	1036336137	Katherine	Oyuc molina	Aprendiz	katherinemolina0[illegible]@gmail.com	3116957344	[illegible]
10	CC	1000100020	Jhon Freddy	Bedoya Lop	Aprendiz	Jhonbedoya1@gmail.com	3134723746	Jhon
11	CC	1012552752	[illegible]	Correa Cancino	Aprendiz	[illegible]	3126583345	[illegible]
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar**, ficha **3134215**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 10 al 15 de julio 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

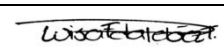
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 23 de julio 2025	**HORA INICIO:** 2.00 PM	**HORA FIN:** 3:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Katerine Osorio verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3134215** del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Giovany Castro Molina se desplaza al municipio Santa fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de restaurante y bar**, correspondiente a la ficha **3134215**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

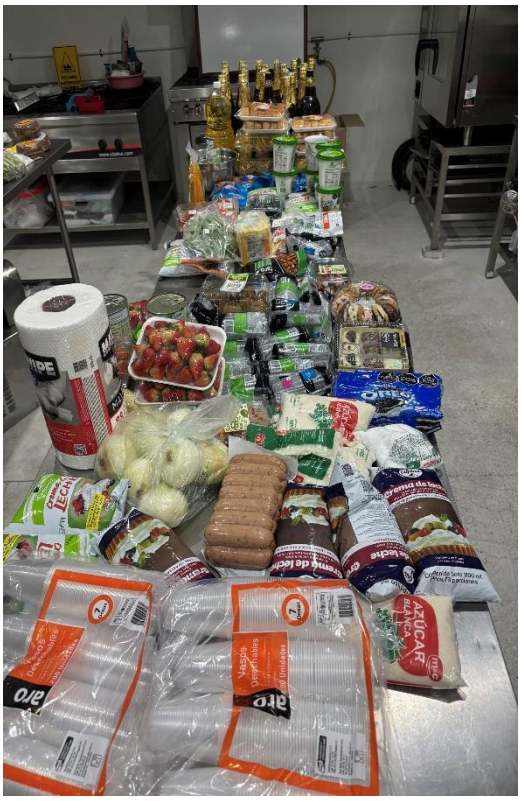
Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	500
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	5000
135	257790	BROWNIE .	GRAMOS	3000
177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
273	286526	COPA VENECIANA 3 ONZAS .	UNIDAD	400
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	10000
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	3
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	1000
333	235577	EMBUTIDO CHORIZO COCTELERO .	GRAMOS	1000
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	1000
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	4000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	100000
474	232301	KIWI .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
504	235587	LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	29.000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	5000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	4000
593	303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	400
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	4000
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	2
647	282019	PANADERIA VOL-AU-VENT (VOLOVAN) MEDIANO .	UNIDAD	100
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	12
731	242233	PONQUE GALA BLOQUE X UNIDAD .	UNIDAD	30
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	10000
749	303535	QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	1000

774	267234	SALSA BBQ .	GRAMOS	500
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
796	236457	SERVILLETAS DE LUJO PAQUETE X 50 UNIDADES .	UNIDAD	6
814	282020	TARTALETAS REDONDAS MINI 42 X 20 MM .	UNIDAD	50
821	279165	TENEDOR DESECHABLE PEQUEÑO PAQUETE X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
830	233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	500
832	232547	TOMATE CHERRY .	GRAMOS	2000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
845	299372	UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	5
853	250779	VINAGRE BALSAMICO .	CC	2000
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	9500

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.





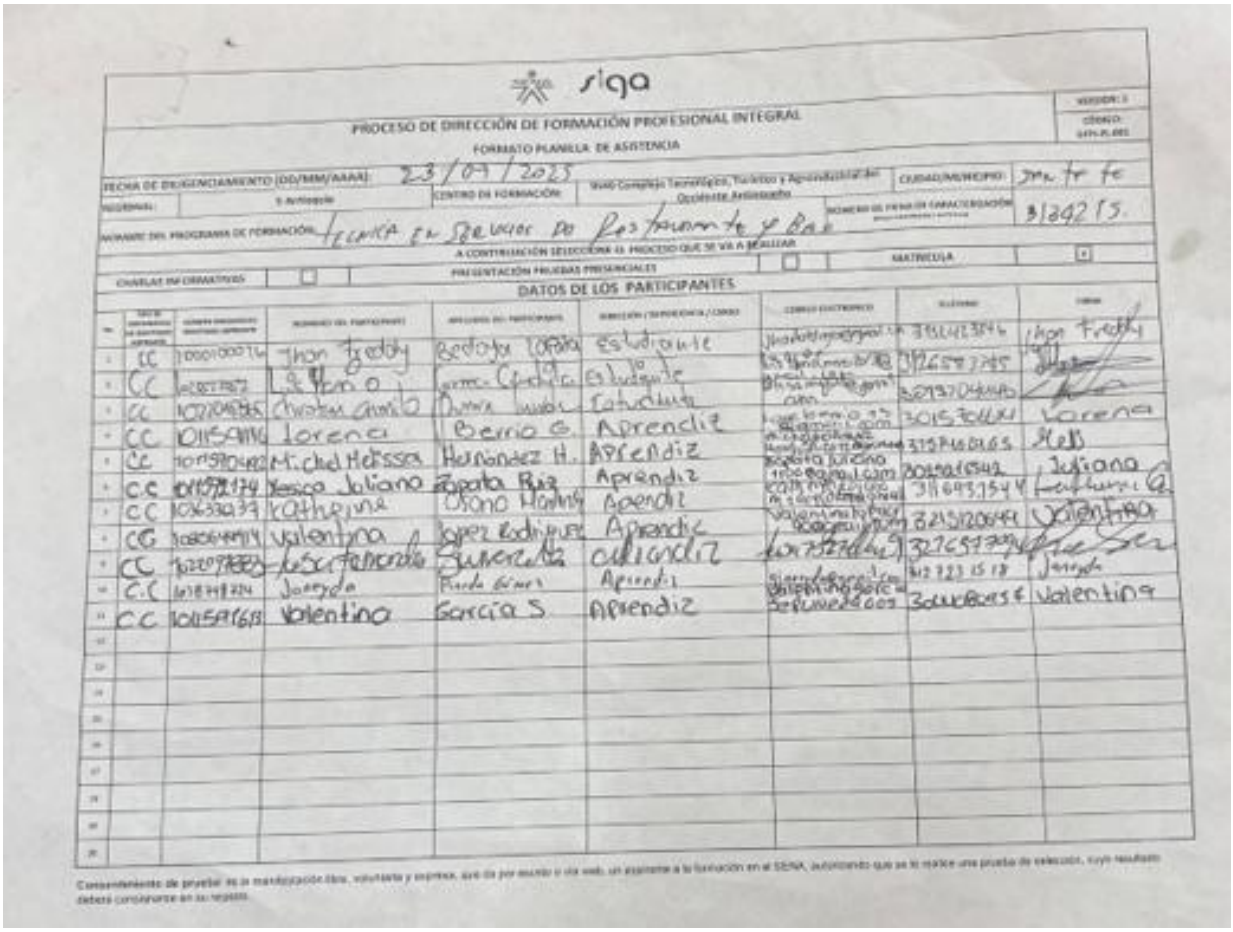


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 23/09/2025

CENTRO DE FORMACIÓN: Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

CIUDAD/MUNICIPIO: Jardín

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnica en Servicios de Restaurante y Bar

NÚMERO DE FICHA O CARACTERIZACIÓN: 3134215

A CONTINUACIÓN SELECCIONA EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES | MATRÍCULA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1000100076	Jhon Freddy	Bedoya Correa	Estudiante	[illegible]	3164423846	Jhon Freddy
2	CC	1028577857	Stefano	[illegible]	Estudiante	[illegible]	3127654785	[illegible]
3	CC	1020104585	Cristian Camilo	Duque Londoño	Estudiante	[illegible]	3213704445	[illegible]
4	CC	1011549196	Lorena	Berrio G.	Aprendiz	[illegible]	3015344421	Lorena
5	CC	1019804482	Michel Melissa	Hernandez H.	Aprendiz	[illegible]	3157461065	Mel
6	CC	1017972174	Jessica Juliana	Zapata Ruiz	Aprendiz	[illegible]	3024815542	Juliana
7	CC	1036330397	Kathalina	Osorio Hoyos	Aprendiz	[illegible]	3116953549	[illegible]
8	CC	1088644914	Valentina	Lopez Rodriguez	Aprendiz	[illegible]	3213120491	Valentina
9	CC	1020978882	Yesica Fernanda	Suarez Ruiz	Aprendiz	[illegible]	3127657329	[illegible]
10	CC	1038141224	Jaiyda	Pineda Gomez	Aprendiz	[illegible]	312 723 15 19	Jaiyda
11	CC	1014597618	Valentina	Garcia S.	Aprendiz	[illegible]	3004806568	Valentina

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado debera consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en servicios de restaurante y bar**, ficha **3134215**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	23 de julio 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3280165 de la formación cocina internacional en el Municipio de Caicedo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhon Cristobal Roldan Landero	1007460634		X		Instructor	jroldanl@sena.edu.co	3233672383	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3280165 del programa de formación cocina internacional, en el municipio de Caicedo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Caicedo, julio 16 de 2025	**HORA INICIO:** 9 am	**HORA FIN:** **5 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: escuela rural el hato municipio de Caicedo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3280165, del programa de formación cocina internacional con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3280165 del programa de formación cocina internacional

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhon Cristobal Roldan Landero se desplaza al municipio de Caicedo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina internacional, correspondiente a la ficha 3280165. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
20	242185	ADOBO PARA POLLO .	GRAMOS	100
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	2000
33	272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	200
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	1000
41	232413	AJONJOLI .	GRAMOS	100
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	300
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	1000
68	232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	2000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
210	233628	CEBOLLIN .	GRAMOS	100
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	100
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1500
314	244109	CURRY EN POLVO .	GRAMOS	100
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1000
375	279368	ESPONJA DE ALAMBRE .	UNIDAD	1
377	236460	ESPONJA LAVALOZA PRESENTACION PAQUETE X 6 UN .	UNIDAD	1
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	200
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	500
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	15
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	500
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
467	231664	JENGIBRE .	GRAMOS	100

484	301605	LECHE ENTERA .	CC	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
547	255847	MAIZ TIERNO .	GRAMOS	500
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	500
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	4000
667	283133	PASTA CORTA .	GRAMOS	1000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
673	303527	PASTA LARGA .	GRAMOS	1000
685	232552	PESCADO CORVINA FILETE .	GRAMOS	300
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
713	238599	PLATO PANDO DESECHABLE MEDIANO PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	4000
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	200
761	231675	RAICES CHINAS .	GRAMOS	750
766	233656	REPOLLO .	GRAMOS	2000
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	500
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	500
786	281981	SALSA SOYA .	CC	1000
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	5000
854	257058	VINAGRE BLANCO .	CC	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	1000
916	289404	PAPEL DE ARROZ	GRAMOS	300

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos









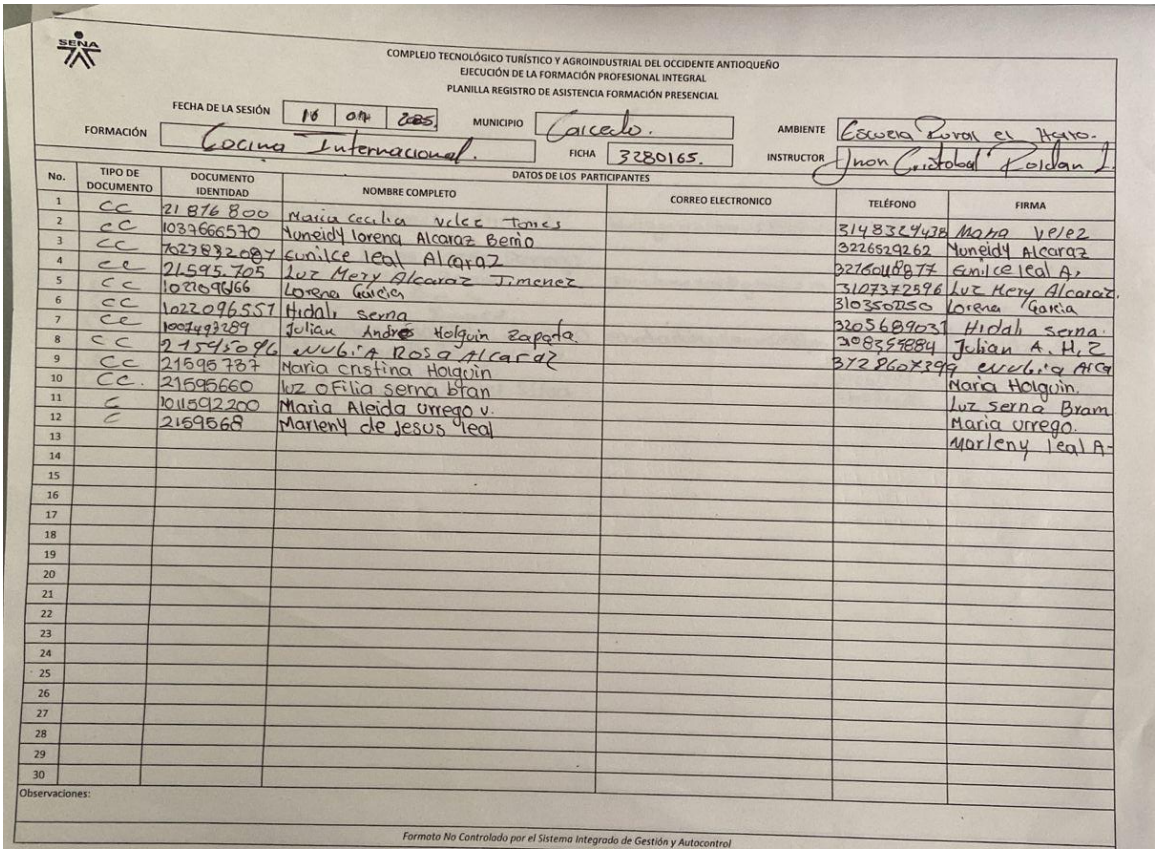


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 16 / 04 / 2025 | MUNICIPIO: Caicedo. | AMBIENTE: Escuela Rural el Hatico.
FORMACIÓN: Cocina Internacional. | FICHA: 3280165. | INSTRUCTOR: Jhon Cristobal Roldan L.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	21 876 800	Maria cecilia velez Tames		3148324478	Maria velez
2	CC	1037666570	Yuneidy lorena Alcaraz Berio		3226529262	Yuneidy Alcaraz
3	CC	1023832087	eunilce leal Alcaraz		3216048877	Eunilce leal A.
4	CC	21595705	Luz Mery Alcaraz Jimenez		3107372596	Luz Mery Alcaraz.
5	CC	1021096966	Lorena Garcia		3103502150	Lorena Garcia
6	CC	1022096557	Hidali serna		3205689031	Hidali serna.
7	CC	1001493289	Julian Andres Holguin Zapata		3083578884	Julian A. H. Z
8	CC	21595096	Ana Rosa Alcaraz		3128607299	Ana Rosa Alcaraz
9	CC	21596787	Maria cristina Holguin			Maria Holguin.
10	CC	21595660	luz oFilia serna bran			luz serna Bran
11	CC	1011592200	Maria Aleida urrego v.			Maria urrego.
12	CC	2159568	Marleny de Jesus leal			Marleny leal A.
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina Internacional, ficha 3280165, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	16 de julio al 09 de octubre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhon Cristobal roldan Landero	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

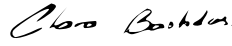
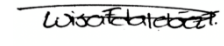
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3280660 de la formación cocina internacional en el Municipio de Caicedo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhon Cristobal Roldan Landero	1007460634		X		Instructor	jroldanl@sena.edu.co	3233672383	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3280660 del programa de formación cocina internacional, en el municipio de Caicedo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Caicedo, julio 16 de 2025	**HORA INICIO:** 9 am	**HORA FIN: 5 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: escuela rural el hato municipio de Caicedo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3280660**, del programa de formación cocina Internacional con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3280660 del programa de formación cocina internacional

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhon Cristobal Roldan Landero se desplaza al municipio de Caicedo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina internacional, correspondiente a la ficha **3280660**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
20	242185	ADOBO PARA POLLO .	GRAMOS	100
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	2000
33	272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	200
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	1000
41	232413	AJONJOLI .	GRAMOS	100
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	300
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	1000
68	232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	2000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
210	233628	CEBOLLIN .	GRAMOS	100
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	100
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1500
314	244109	CURRY EN POLVO .	GRAMOS	100
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1000
375	279368	ESPONJA DE ALAMBRE .	UNIDAD	1
377	236460	ESPONJA LAVALOZA PRESENTACION PAQUETE X 6 UN .	UNIDAD	1
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	200
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	500
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	15
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	500
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
467	231664	JENGIBRE .	GRAMOS	100

484	301605	LECHE ENTERA .	CC	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
547	255847	MAIZ TIERNO .	GRAMOS	500
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	500
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	4000
667	283133	PASTA CORTA .	GRAMOS	1000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
673	303527	PASTA LARGA .	GRAMOS	1000
685	232552	PESCADO CORVINA FILETE .	GRAMOS	300
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
713	238599	PLATO PANDO DESECHABLE MEDIANO PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	4000
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	200
761	231675	RAICES CHINAS .	GRAMOS	750
766	233656	REPOLLO .	GRAMOS	2000
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	500
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	500
786	281981	SALSA SOYA .	CC	1000
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	5000
854	257058	VINAGRE BLANCO .	CC	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	1000
916	289404	PAPEL DE ARROZ	GRAMOS	300

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos











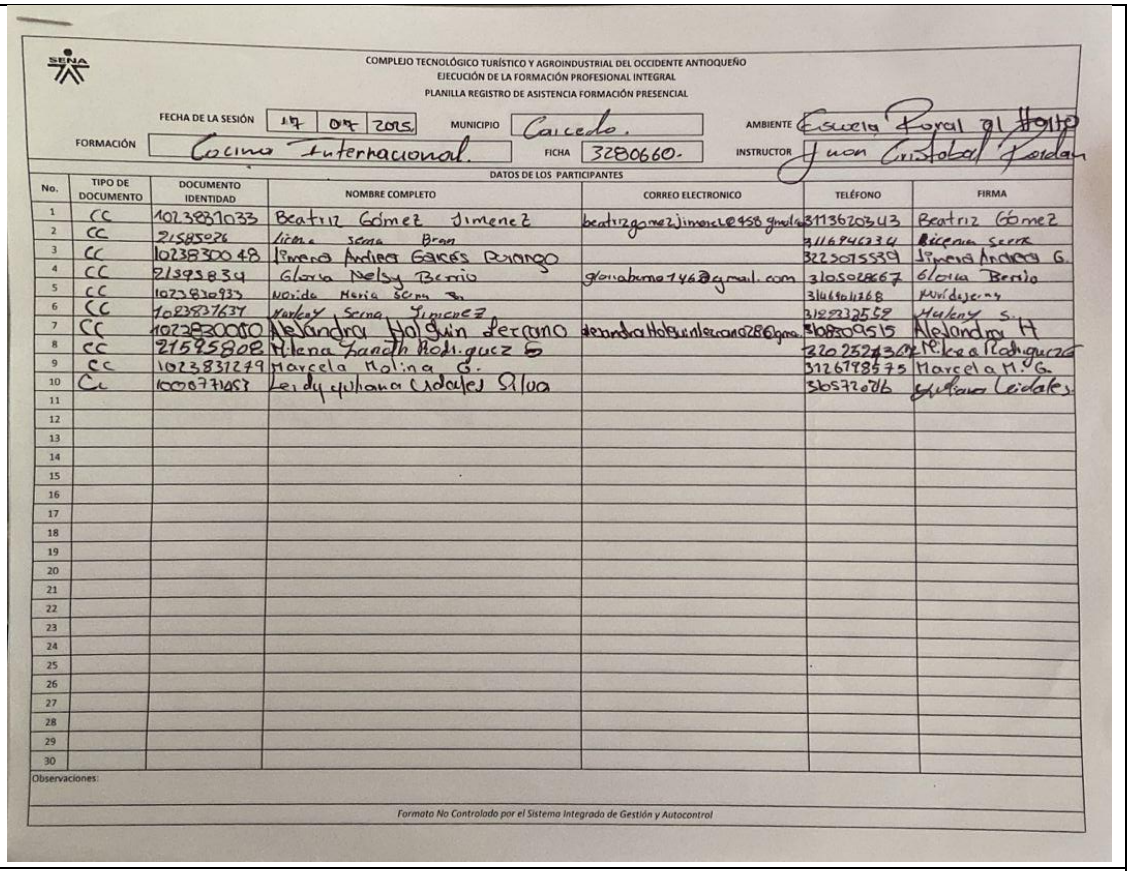


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 17 / 07 / 2025 | MUNICIPIO: Caicedo. | AMBIENTE: Escuela Rural el Hatillo
FORMACIÓN: Cocina Internacional. | FICHA: 3280660. | INSTRUCTOR: Juan Cristobal Pardo

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1023887033	Beatriz Gómez Jimenez	beatrizgomezjimenez958@gmail.com	3113620343	Beatriz Gómez
2	CC	21585026	Liceria Sierra Bran		3116946234	Liceria Sierra
3	CC	1023830048	Jimena Andrea Garces Rivango		3223075559	Jimena Andrea G.
4	CC	21393834	Gloria Nelsy Berrio	gloriaberrio1462@gmail.com	3105028667	Gloria Berrio
5	CC	1023830933	Norida Maria Sierra B.		3166011368	Norida Sierra
6	CC	1028537637	Marleny Sierra Jimenez		3128232569	Marleny S.
7	CC	1023830050	Alejandra Holguin Serrano	alejandraholguinserrano2286@gmail.com	3008209515	Alejandra H
8	CC	21595808	Milena Sanchez Rodriguez		3202524302	M. Rodriguez
9	CC	1023831279	Marcela Molina G.		3176798575	Marcela M.G.
10	CC	1000771083	Leidy Juliana Cidales Silva		3005726716	Juliana Cidales
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina internacional, ficha **3280660**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	16 de julio al 02 de octubre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhon Cristobal roldan Landero	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación tecnico en cocina en el Municipio de santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		x		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	Jhonatan Angel Valencia
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	Clara Bastidas
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación 3110718, en el municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	**Santa fe de Antioquia 2 de julio de 2025**	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 3:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**SENA sede principal**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación técnico en cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación técnico en cocina

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de Santa fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
272376	ACEITE DE AJONJOLI .	CC	500
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
244066	ACEITE DE OLIVA .	CC	1000
232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
233679	ANILLOS DE CALAMAR .	GRAMOS	500
235527	APIO TALLO .	GRAMOS	200
289924	BATATA .	GRAMOS	1000
232208	BERENJENA .	GRAMOS	500
278924	BOWL METÁLICO 2 LT .	UNIDAD	3
233622	BROCOLI .	GRAMOS	300
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000
233631	CILANTRO .	GRAMOS	300
232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	2000
233634	ESPARRAGO .	GRAMOS	500
277427	LECHE DE COCO .	CC	1000
277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	500
301597	LECITINA DE SOYA .	CC	1000
243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	750
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000

232562	MARISCO PALMITOS DE CANGREJO .	GRAMOS	2000	
233677	MARISCOS ALMEJA .	GRAMOS	1000	
233682	MARISCOS CAMARON TIGRE CRUDO . se solicita el producto limpio y empacado al vacío.	GRAMOS	1000	
232466	MARISCOS LANGOSTA .	GRAMOS	2000	
232467	MARISCOS LANGOSTINO .	GRAMOS	1000	
233695	MARISCOS MEJILLONES .	GRAMOS	1000	
288252	PALETA PLÁSTICA (ESPÁTULA) . se puede solicitar rígida en policarbonato (para uso en panadería) ó de mango rígido y punta en silicona (para uso en cocina), en diferentes dimensiones entre 10cm a 45cm. debe ser resistente al calor	UNIDAD	2	
303525	PAN RAYADO, DE ESTILO JAPONÉS, DE TEXTURA GRUESA, IDEAL PARA EMPANIZAR (PANKO) .	GRAMOS	1000	
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	1000	
233649	PAPA PASTUSA .	GRAMOS	1000	
232545	PAPA SABANERA .	GRAMOS	1000	
289446	PESCADO BAGRE .	GRAMOS	1000	
286114	PESCADO CORTE HUESO .	GRAMOS	1000	
232552	PESCADO CORVINA FILETE .	GRAMOS	1000	
233670	PESCADO ROBALO FILETE .	GRAMOS	1000	
232459	PESCADO SALMON .	GRAMOS	1000	
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	1000	
235529	PUERRO .	GRAMOS	200	
233698	PULPO .	GRAMOS	2500	
281981	SALSA NEGRA .	GRAMOS	500	
281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	250	
235214	TOALLAS DE MANOS DESECHABLES BLANCAX 151 21 X 2 CM .	UNIDAD	1	
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	2000	
257058	VINAGRE BLANCO .	CC	1000	
233660	YUCA .	GRAMOS	1000	
231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	500	
304676	CAJA DE CAVIAR CMS	UNIDAD	1	
304677	CHIPS DE AHUMAR	GRAMOS	1000	
233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	2	

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos









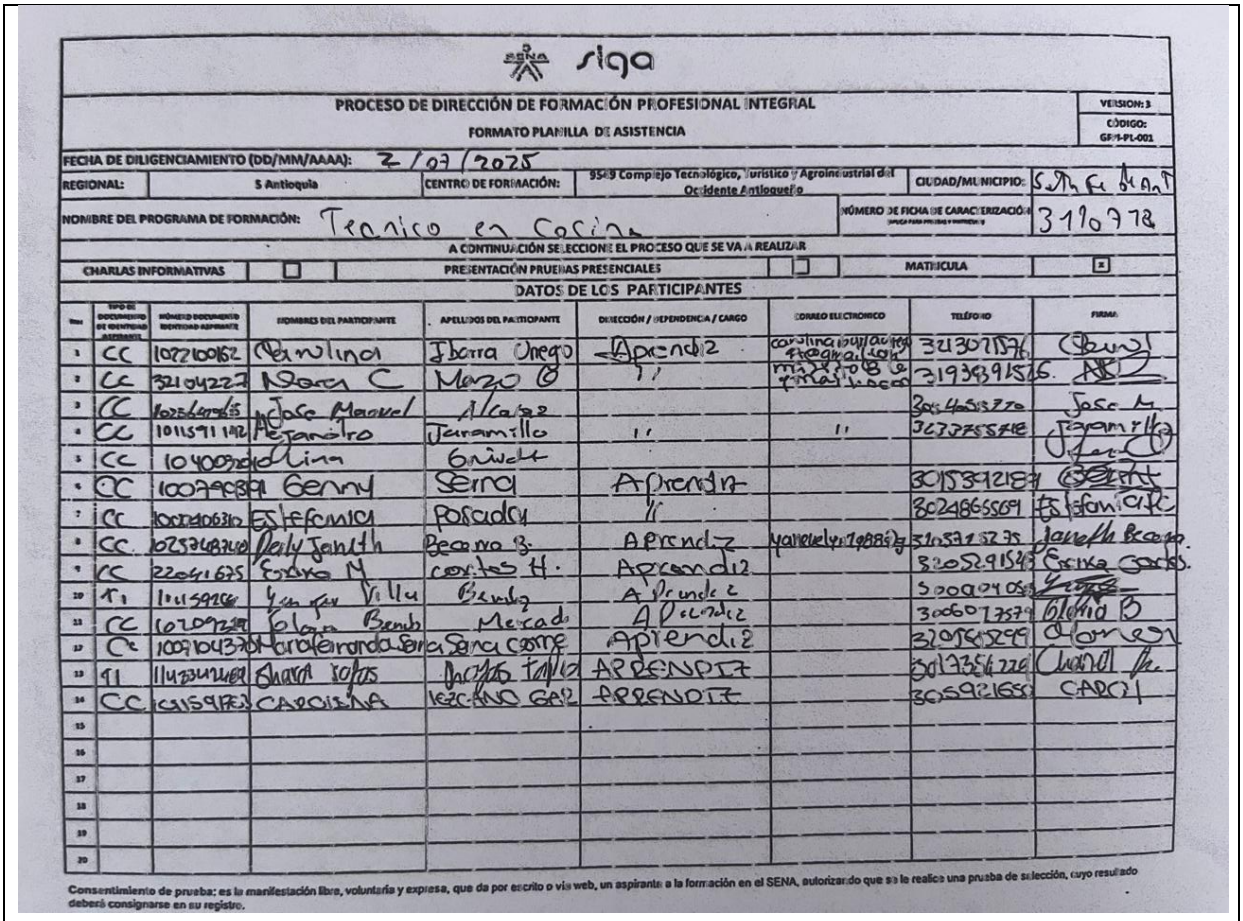


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 2/07/2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9569 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: [illegible]

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD APRENDIZ	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1027100182	Carolina	Ibarra Ortega	Aprendiz	carolina.ibarra@soy.sena.edu.co	3213071574	
2	CC	32104227	Nora C	Marzo G	"	marzo8@misena.edu.co	3193891526	
3	CC	1028[illegible]615	José Manuel	Alcaraz			3054583220	José M
4	CC	1011591142	Alejandro	Jaramillo	"	"	3127255418	
5	CC	1040[illegible]	Lina	Giraldo				
6	CC	1007[illegible]	Genny	Serna	Aprendiz		3015391218	
7	CC	1000[illegible]	Estefanía	Posada	"		3024865509	
8	CC	1025[illegible]	Daly Janith	Becerra B.	Aprendiz	yanelyn1988@gmail.com	3105912735	
9	CC	22041625	Edna M	cortes H.	Aprendiz		3205291549	
10	TI	1011[illegible]	Yuliana	Villa	Aprendiz		3206074	
11	CC	1020[illegible]	Valeria	Bermudez Mercado	Aprendiz		3206073579	
12	CC	1007[illegible]	Sara Valentina	Serna Correa	Aprendiz		3205[illegible]	
13	TI	1142[illegible]	Sharit	Rojas	APRENDIZ		3017356220	
14	CC	1041[illegible]	CAROLINA	[illegible]	APRENDIZ		3059216551	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico en cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	2 de julio de 2025 Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3268900 de la formación asados de carne en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		x		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	Jhonatan Angel Valencia
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	Clara Bastidas
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3268900 del programa de formación asados de carne en el municipio de San Jerónimo			
CIUDAD Y FECHA:	**San Jerónimo 1 de julio de 2025**	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 3:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**SENA sede principal**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3268900**, del programa de formación Asados de carne con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3268900** del programa de formación Asado de carne

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

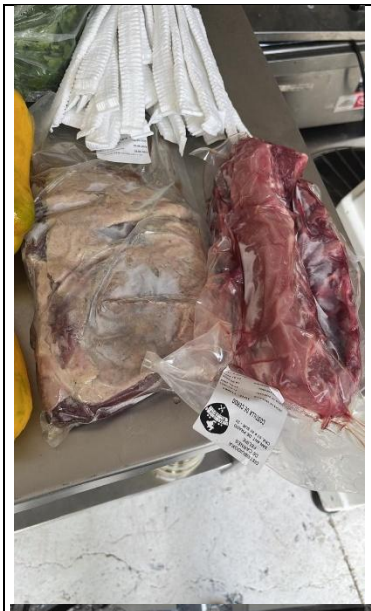
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa San Jerónimo, correspondiente a la ficha **3268900**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	3
277416	CARBÓN .	GRAMOS	10000
232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	500
231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000

231755	CARNE DE RES CORTE PUNTA ANCA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500	
236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000	
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	500	
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000	
233631	CILANTRO .	GRAMOS	300	
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000	
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000	
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500	
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000	
233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	2000	
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000	
231676	ROMERO .	GRAMOS	200	
254126	SAL DE AJO .	GRAMOS	200	
276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	500	
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500	
233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	1000	
254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	200	

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos









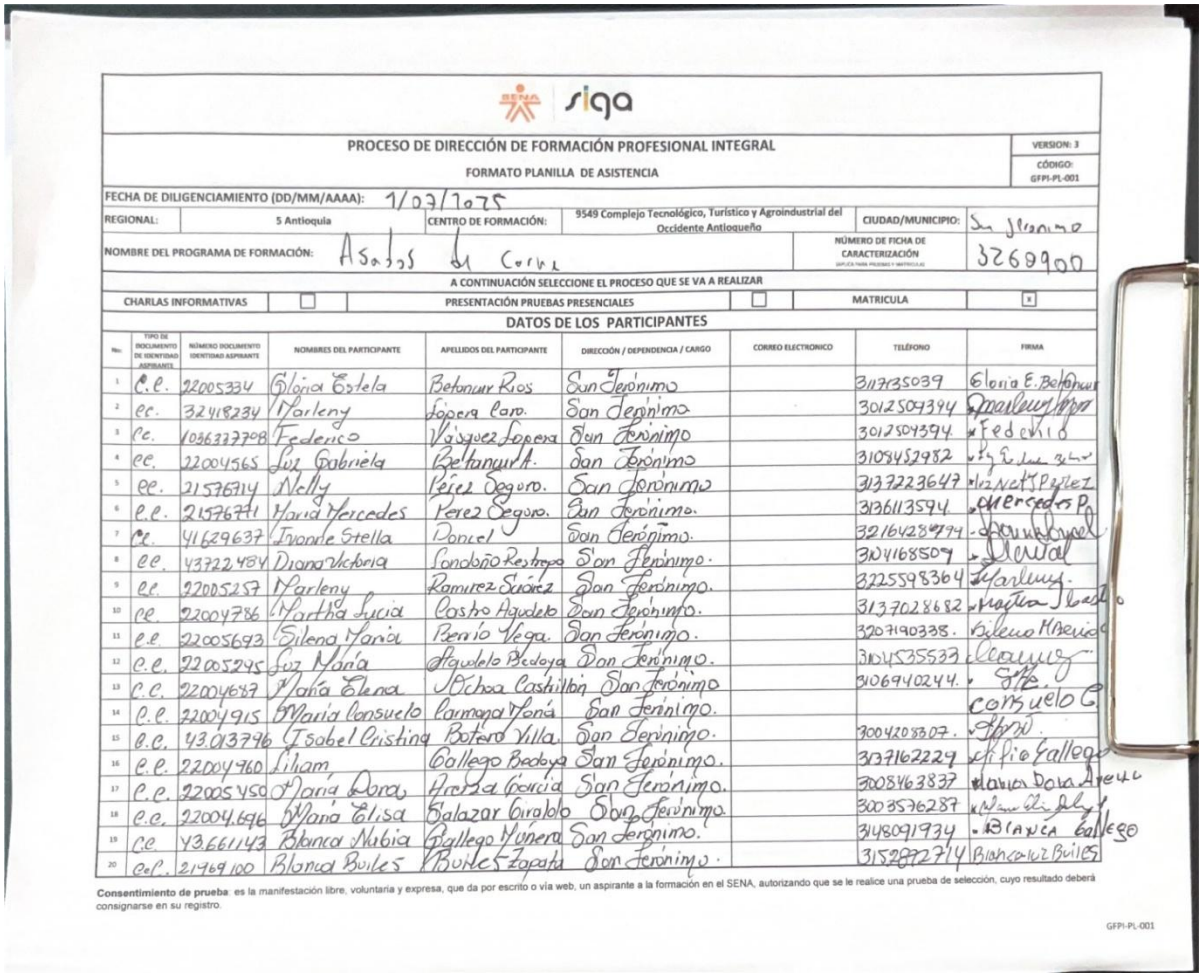


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 1/07/2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: San Jerónimo

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Asados al Carbón | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3269900

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [x]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.E.	22005334	Gloria Estela	Betancur Rios	San Jerónimo		3117135039	Gloria E. Betancur
2	cc.	32418234	Marleny	Lopera Caro.	San Jerónimo		3012504394	Marleny Lopera
3	cc.	1036377708	Federico	Vásquez Lopera	San Jerónimo		3012504394	Federico
4	cc.	22004565	Luz Gabriela	Betancur A.	San Jerónimo		3108452982	
5	cc.	21576314	Nelly	Pérez Segura.	San Jerónimo		3137223647	Nelly Pérez
6	C.C.	21576771	María Mercedes	Perez Segura.	San Jerónimo.		3136113594	Mercedes P.
7	cc.	41629637	Ivonne Stella	Daniel	San Jerónimo.		3216428974	
8	cc.	43722484	Diana Victoria	Londoño Restrepo	San Jerónimo.		3104168509	
9	cc.	22005257	Marleny	Ramirez Suárez	San Jerónimo.		3225598364	Marleny
10	cc	22004786	Martha Lucia	Castro Agudelo	San Jerónimo.		3137028682	
11	C.C	22005693	Silena María	Berrio Vega.	San Jerónimo.		3207190338.	
12	C.C.	22005245	Luz María	Agudelo Pedroza	San Jerónimo.		3104535533	
13	C.C.	22004687	María Elena	Pichoa Castrillon	San Jerónimo		3106940244.	
14	C.C.	22004915	María Consuelo	Carmona Mena	San Jerónimo.			Consuelo G.
15	C.C.	43033796	Isabel Cristina	Botero Villa.	San Jerónimo.		3004208307.	
16	C.C.	22004760	Liliam	Gallego Pedroza	San Jerónimo.		3137162229	Liliam Gallego
17	C.C.	22005450	María Dora	Arenas García	San Jerónimo.		3008463837	María Dora Arenas
18	C.C.	22004696	María Elisa	Balazar Giraldo	San Jerónimo		3003576287	
19	C.C.	43661143	Blanca Nubia	Gallego Yepes	San Jerónimo.		3148091934	Blanca Gallego
20	C.C.	21969100	Blanca Builes	Builes Zapata	San Jerónimo.		3152892714	Blanca Builes

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los

aprendices del programa de formación Asados de carne, ficha 3268900, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	3 de julio de 2025 Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

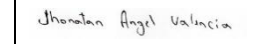
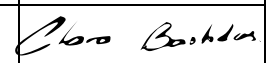
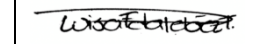
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	3216067220		X		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 8			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, julio 8 de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación Técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN
Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014. Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud. Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIG SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDA SOLICITA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
232202	AHUYAMA .	GRAMOS	2000
235527	APIO TALLO .	GRAMOS	200
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	3000
244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	200
285961	CAPACILLOS N° 5 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500	GRAMOS	5000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
286527	CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE . pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	1
254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferenes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	60
279923	GAS PROPANO x 100 Libras (incluye pipeta) .	UNIDAD	1
232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	25
236756	HARINA DE CENTENO .	GRAMOS	1000
285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	500
303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	25000
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
244188	LASAÑA PASTA .	GRAMOS	400
301605	LECHE ENTERA .	CC	6000
255847	MAIZ TIERNO .	GRAMOS	2500
233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	2000
236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	2000
260418	MOLDE PARA LASAGNA CUADRADO 15X25 JUNIOR EN ALUMINIO DESECHABLE .	UNIDAD	30
235565	NARANJA TANGELO .	GRAMOS	1000
236764	PANELA .	GRAMOS	500
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
233649	PAPA PASTUSA .	GRAMOS	1000
235529	PUERRO .	GRAMOS	300
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000
233655	REMOLACHA .	GRAMOS	1000
231676	ROMERO .	GRAMOS	200
230788	TAMARINDO .	GRAMOS	1000
279165	TENEDOR DESECHABLE GRANDE PAQUETE X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	2000
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	3000
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos





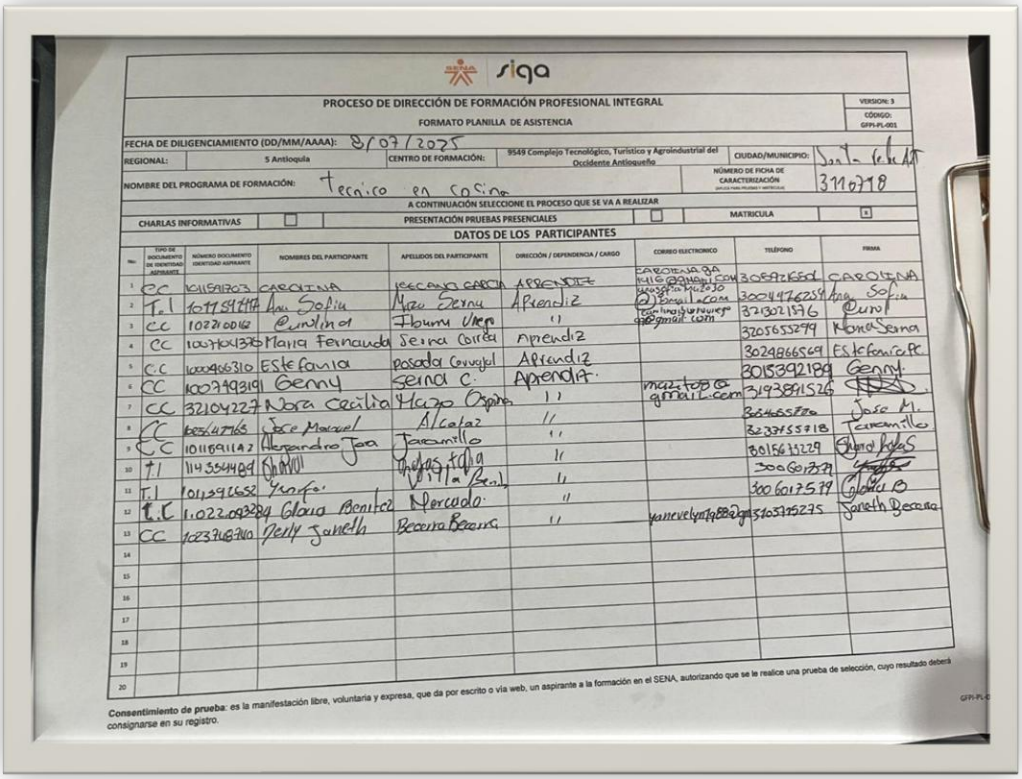


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 8/07/2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Jardín

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1011591203	CAROLINA	VASCAYO GARCIA	APRENDIZ	CAROLINA.9A1@GMAIL.COM	3058216561	CAROLINA
2	T.I	1077591777	Ana Sofia	Mesa Serna	Aprendiz	ana.sofia.mesa.serna@gmail.com	3004476259	Ana Sofia
3	CC	1027100162	Cristina	Ibarra Uribe	"		3213021576	Cristina
4	CC	1007104378	Maria Fernanda	Serna Correa	Aprendiz		3205653279	Maria Serna
5	C.C	1000466310	Estefania	posada Convejol	Aprendiz		3024866569	Estefania PC
6	CC	1007499191	Genny	Serna C.	Aprendiz		3015392189	Genny
7	CC	32104227	Nora Cecilia	Mazo Ospina	"	martop@gmail.com	3143891526	
8	CC	1035417165	Jose Manuel	Alcalaz	"		3645580	Jose M.
9	CC	1011891142	Alejandro Jara	Jaramillo	"		3233455818	Jaramillo
10	T.I	1143544891	Samuel	Ortiz Tapia	"		3015613229	Samuel Ortiz
11	T.I	1012391652	Yurfo.	Ortiz Serna	"		3006017579	
12	T.I	1.022.082284	Gloria Benitez	Mercado	"		3006017579	Gloria B
13	CC	1023148240	Jenny Janeth	Becerra Becerra	"	yanevelym1988@gmail.com	3105775275	Janeth Becerra
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-0

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	8 de julio al 11 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA8 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Ángel Valencia	1022097666		x		instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 9			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 8 de julio de 2025	**HORA INICIO:** 5:00 pm	**HORA FIN:** 10:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: sede principal CTTAOA por parte del proveedor y lugar de entrega: Ambiente de cocina, sede principal municipio de Santa Fe de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	2000
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	80
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	1000
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	2000
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2000
785	281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	1000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1500
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	3000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos





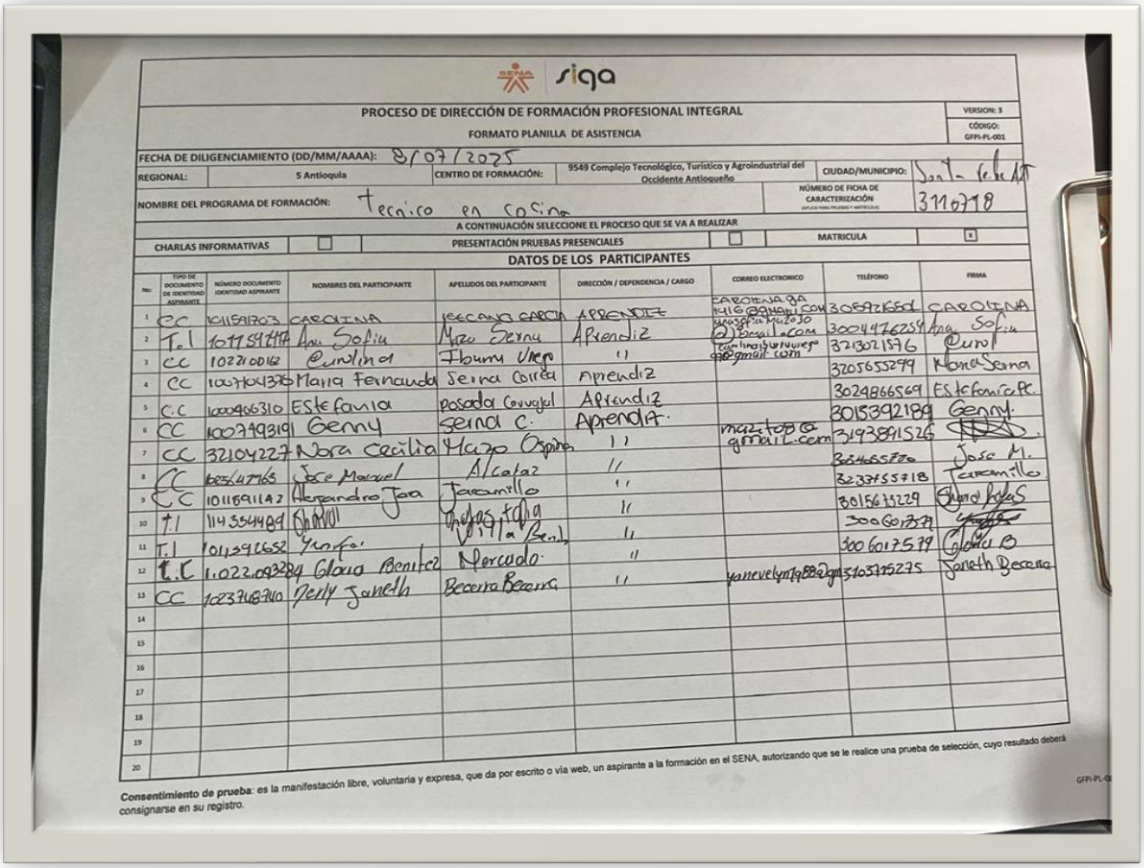


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 8/07/2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: San Jerónimo

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1011591703	CAROLINA	JESSICA GARCIA	APRENDIZ	CAROLINA9A1116@GMAIL.COM	3058276564	CAROLINA
2	T.I	1077591414	Ana Sofia	Muñoz Serna	Aprendiz	anasofia.munoz030@gmail.com	3004762359	Ana Sofia
3	CC	1022200162	Cynthia	Ibarra Vargas	"		3213021596	Cynthia
4	CC	1007404378	Maria Fernanda	Serna Correa	Aprendiz		3205655299	Maria Serna
5	C.C	1000466310	Estefania	posada Cevajal	Aprendiz		3024866569	Estefania P.
6	CC	1007493191	Genny	serna c.	Aprendiz		3015392189	Genny
7	CC	32104227	Nora Cecilia	Hoyos Ospina	"	marztop@gmail.com	3193891526	
8	CC	1035417165	Jose Manuel	Alcalaz	"		3233455718	Jose M. Jaramillo
9	CC	1011891142	Alejandro	Jaramillo	"		3015613229	
10	T.I	1143544981			"		3006017579	
11	T.I	1012926652	Yenifer		"			
12	T.C	1.022.092284	Gloria Benita	Mercado	"	yanevelym1988@gmail.com	3105375275	Gloria B
13	CC	1023148210	Jenly Janeth	Becerra Becerra	"			Janeth Becerra
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-0

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Julio 8 de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

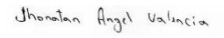
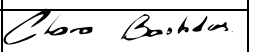
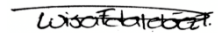
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Ángel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.
ANEXOS **No aplica**

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	3216067220		X		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 10			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, julio 14 de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación Técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
244070	ACEITUNA DESHUESADA VERDE .	GRAMOS	300
235554	AGUA X PACA DE 50 .	UNIDAD	3
244081	ATÚN EN AGUA .	GRAMOS	500
257790	BROWNIE .	GRAMOS	1000
230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	6000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	10000
244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	10
234341	CHOCOLATINAS . se puede solicitar con adición de diferentes ingredientes como maní, caramelo, relleno de arequipe, entre otros.	UNIDAD	12
233631	CILANTRO .	GRAMOS	3000
233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500

281821	EMBUTIDO CABANO .	GRAMOS	200	
283751	EMBUTIDO SALAMI .	GRAMOS	200	
281823	EMBUTIDOS PEPPERONI .	GRAMOS	200	
245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	25	
289450	ENCURTIDO DE CEBOLLITAS BLANCAS .	GRAMOS	400	
232389	ENCURTIDO DE PEPINILLOS .	GRAMOS	400	
300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	3	
242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	4	
243204	LICOR VINO ROSADO .	CC	750	
293280	MEKATO PAPITAS PAQUETE POR 12 UNIDADES .	UNIDAD	2	
293280	MEKATO ROSQUITAS PAQUETE POR12 UNIDADES .	UNIDAD	2	
232611	MERMELADA .	GRAMOS	400	
244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	200	
236764	PANELA .	GRAMOS	6000	
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	20000	
233973	PIÑA EN CONSERVA .	GRAMOS	500	
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	40000	
231710	POLLO CORTE MUSLOS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	35000	
242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	3	
272410	QUESO EMMENTAL .	GRAMOS	200	
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	5000	
235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	4	
233660	YUCA .	GRAMOS	30000	
232622	ZUMO DE LIMON .	CC	10000	

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos











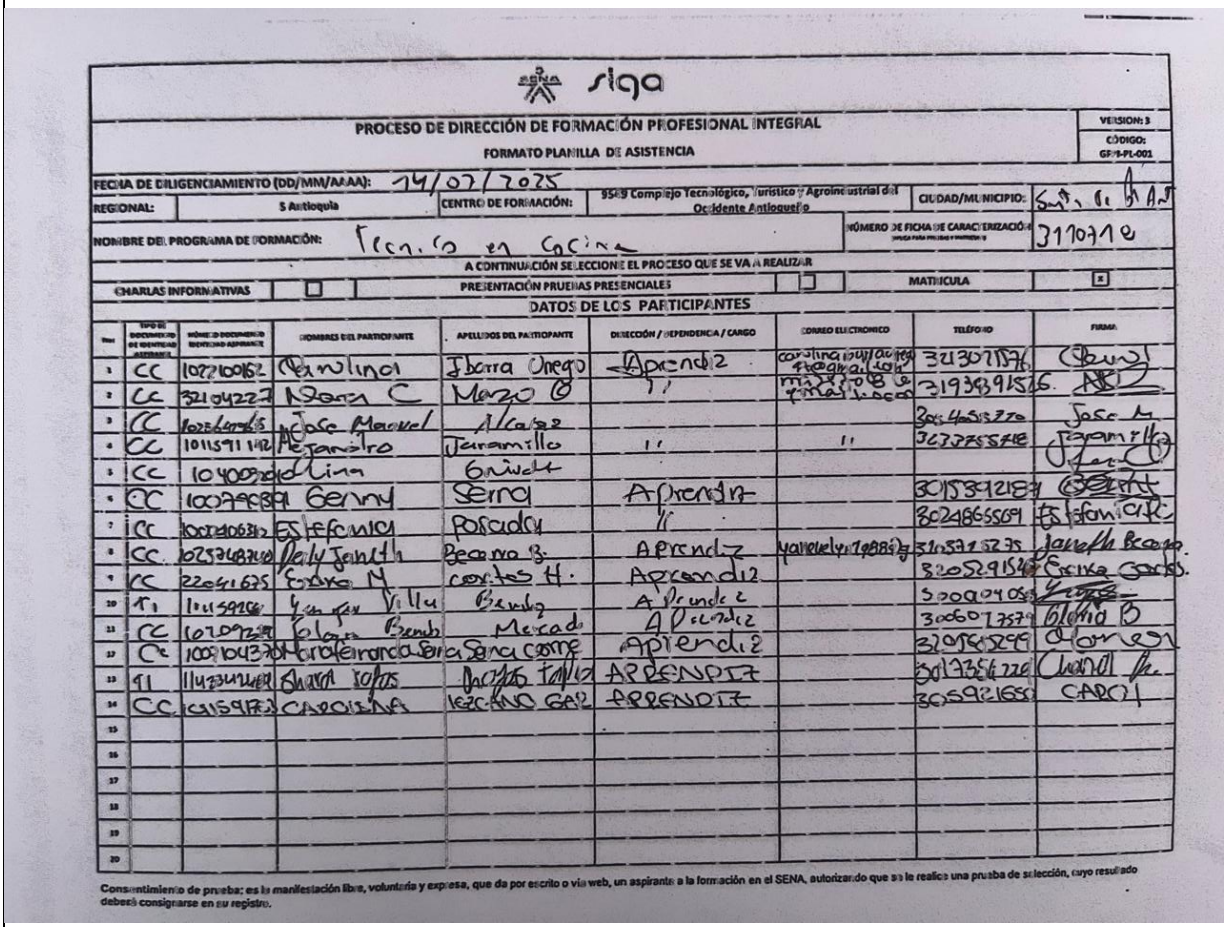


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 14/07/2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9569 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: San. G. de A.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecn. en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3170710

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [x]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro	Tipo de documento de identidad aspirante	Número de documento identidad aspirante	Nombres del participante	Apellidos del participante	Dirección / dependencia / cargo	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	CC	1027100162	Carolina	Ibarra Ortega	Aprendiz	carolina.ibarra@...	3213071576	
2	CC	3210422??	Diana C	Marzo G	"	mariaj...@...	3193891516	
3	CC	1022[illegible]	José Manuel	Alcaraz			3[illegible]	José M
4	CC	1011591142	Alejandra	Jaramillo	"	"	3127255748	
5	CC	1040[illegible]	Lina	Giraldo				
6	CC	1007[illegible]	Genny	Serna	Aprendiz		3015392187	
7	CC	1007[illegible]	Estefania	Posada	"		3024865509	
8	CC	1025[illegible]	Yeily Janeth	Becerra G.	Aprendiz	yaneiely...@...	3105915735	
9	CC	2206[illegible]	Erika M	cortes H.	Aprendiz		3205915[illegible]	
10	TI	1041[illegible]	Yuliana	Villa	Aprendiz		3[illegible]	
11	CC	1027[illegible]	Gloria	Mercado	Aprendiz		3006[illegible]	
12	CC	1007[illegible]	Valeria	Serna	Aprendiz		3209[illegible]	
13	TI	1142[illegible]	Sharit	Tafur	APRENDIZ		3017[illegible]	
14	CC	1041[illegible]	CAROLINA	[illegible]	APRENDIZ		3059[illegible]	CAROL
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en

cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	14 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

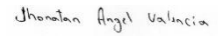
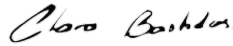
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	3216067220		X		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, julio 23 de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación Técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

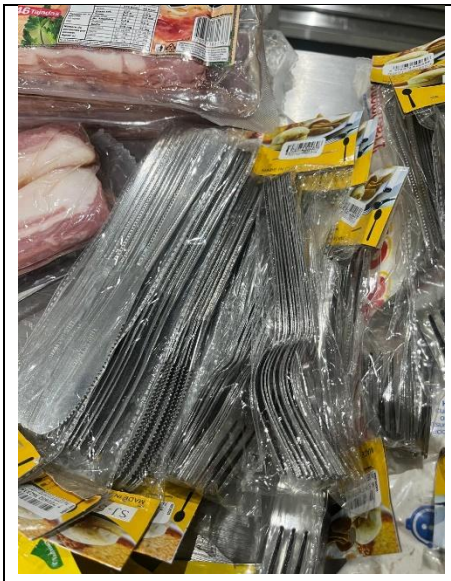
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	2000
285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 1000 GRAMOS .	UNIDAD	50
303514	BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	400
230760	CARNE DE RES CORTE PECHO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	50000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	10000
257933	CONTENEDOR PLÁSTICO CON TAPA PARA ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 20L .	UNIDAD	2
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	15000
233635	ESPINACA .	GRAMOS	4000
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	4000
236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	60
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	15000
281985	LECHUGA MORADA .	GRAMOS	4000
296068	LICOR VINO TINTO .	CC	3750
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000

232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	1000	
303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	200	
288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500	
303525	PAN RAYADO, DE ESTILO JAPONÉS, DE TEXTURA GRUESA, IDEAL PARA EMPANIZAR (PANKO) .	GRAMOS	5000	
236764	PANELA .	GRAMOS	3000	
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	3	
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	35000	
256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2	
236284	POLLO CORTE PECHUGA DESHUESADA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	40000	
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	7000	
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000	
233655	REMOLACHA .	GRAMOS	10000	
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	2000	
244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	500	
283440	SIFÓN CON CARGA X 6 GAS .	UNIDAD	2	
233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	3000	
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	2000	
299372	UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	5	
232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	4	
233660	YUCA .	GRAMOS	5000	
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	15000	

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos




Pantheon


MAXILITRO
PAPEL ALUMINIO
Leche


Elite

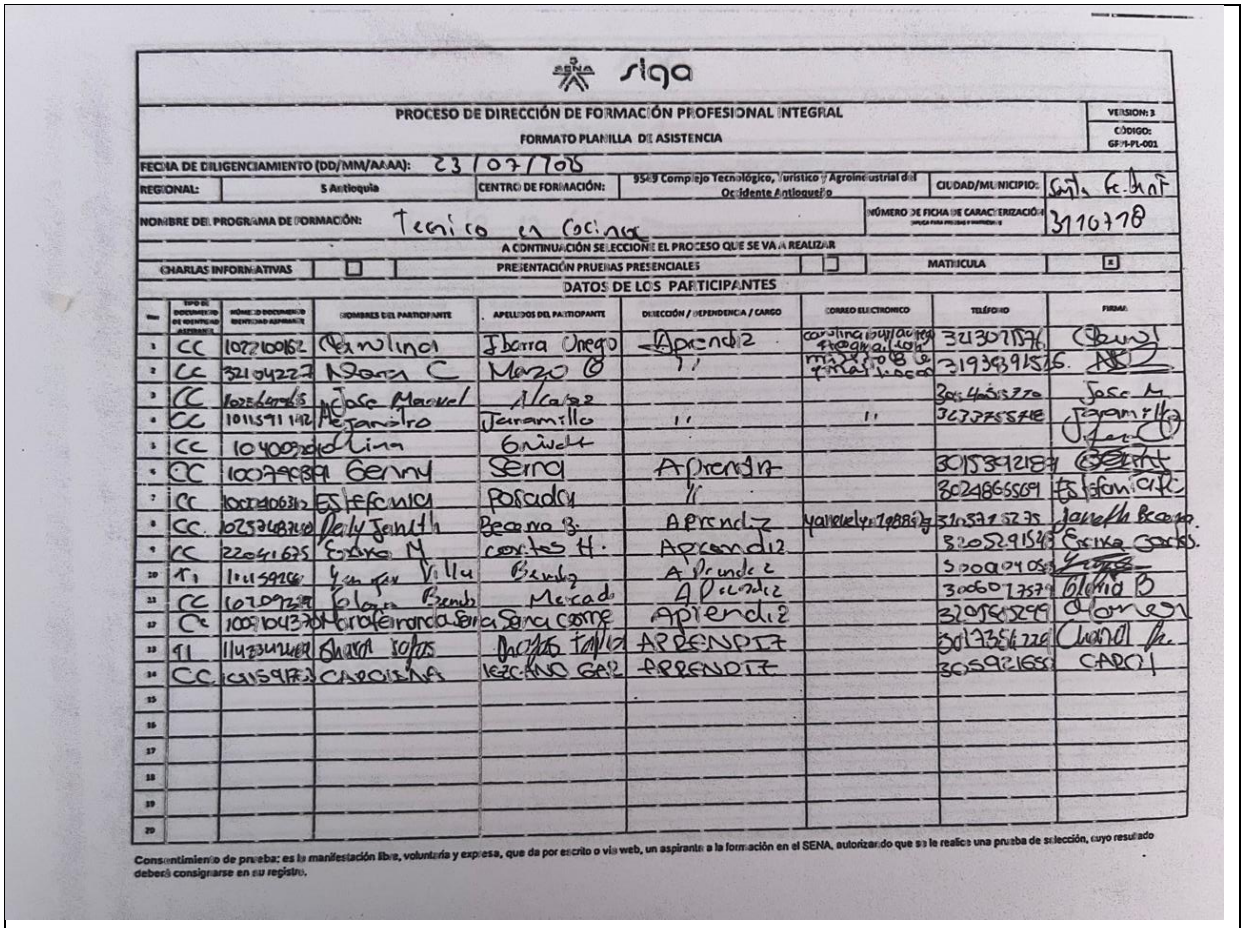


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 23/07/25

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9509 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Santa Fe de Ant

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRÍCULA [x]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1027100152	Karolinol	Ibarra Orego	Aprendiz	[illegible]	3213071576	[signature]
2	CC	321042273	Maria C	Marzo G	"	[illegible]	3193839156	[signature]
3	CC	1022[illegible]5	José Manuel	Alcaraz			3014[illegible]270	[signature]
4	CC	1011591142	Alejandro	Jaramillo	"	"	3127255846	[signature]
5	CC	1040[illegible]4	Lina	Giraldo				[signature]
6	CC	1007[illegible]84	Gerny	Serna	Aprendiz		3015342128	[signature]
7	CC	1007[illegible]3	Estefania	Posada	"		3024865509	[signature]
8	CC	1025[illegible]0	Daly Jeniffer	Becerra G.	Aprendiz	yanelyn[illegible]	3105729735	[signature]
9	CC	22641635	Erika M	cortes H.	Aprendiz		3205291543	[signature]
10	TI	1041[illegible]6	Yenifer Villa	Bedoya	Aprendiz		3206[illegible]05	[signature]
11	CC	1027[illegible]9	Gloria Brenda	Mercado	Aprendiz		3006073574	[signature]
12	CC	1007[illegible]0	Karol Marcela	Serna Correa	Aprendiz		3205[illegible]299	[signature]
13	TI	1142[illegible]7	Sharik Tomas	Pacheco Tapia	APRENDIZ		3017[illegible]726	[signature]
14	CC	1039[illegible]3	CAROLINA	VELASQUEZ GAVIRIA	APRENDIZ		3059[illegible]655	[signature]
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	23 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

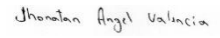
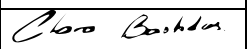
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	3216067220		X		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, julio 23 de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación Técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación Técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

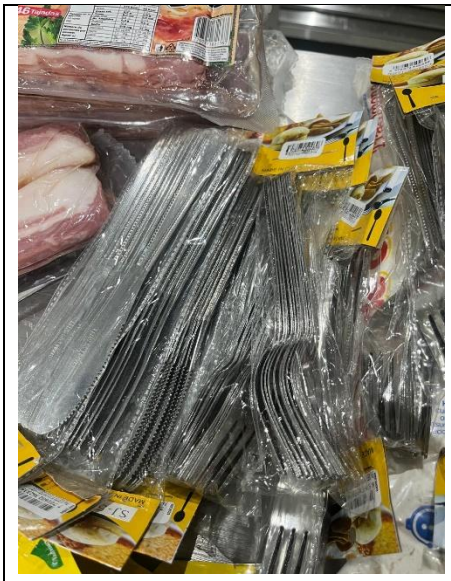
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	2000
285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 1000 GRAMOS .	UNIDAD	50
303514	BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	400
230760	CARNE DE RES CORTE PECHO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	50000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	10000
257933	CONTENEDOR PLÁSTICO CON TAPA PARA ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 20L .	UNIDAD	2
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	15000
233635	ESPINACA .	GRAMOS	4000
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	4000
236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	60
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	15000
281985	LECHUGA MORADA .	GRAMOS	4000
296068	LICOR VINO TINTO .	CC	3750
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000

232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	1000	
303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	200	
288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500	
303525	PAN RAYADO, DE ESTILO JAPONÉS, DE TEXTURA GRUESA, IDEAL PARA EMPANIZAR (PANKO) .	GRAMOS	5000	
236764	PANELA .	GRAMOS	3000	
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	3	
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	35000	
256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2	
236284	POLLO CORTE PECHUGA DESHUESADA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	40000	
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	7000	
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000	
233655	REMOLACHA .	GRAMOS	10000	
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	2000	
244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	500	
283440	SIFÓN CON CARGA X 6 GAS .	UNIDAD	2	
233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	3000	
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	2000	
299372	UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	5	
232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	4	
233660	YUCA .	GRAMOS	5000	
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	15000	

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos




Pantheon


MAXILITRO
PAPEL ALUMINIO
Leche


Elite

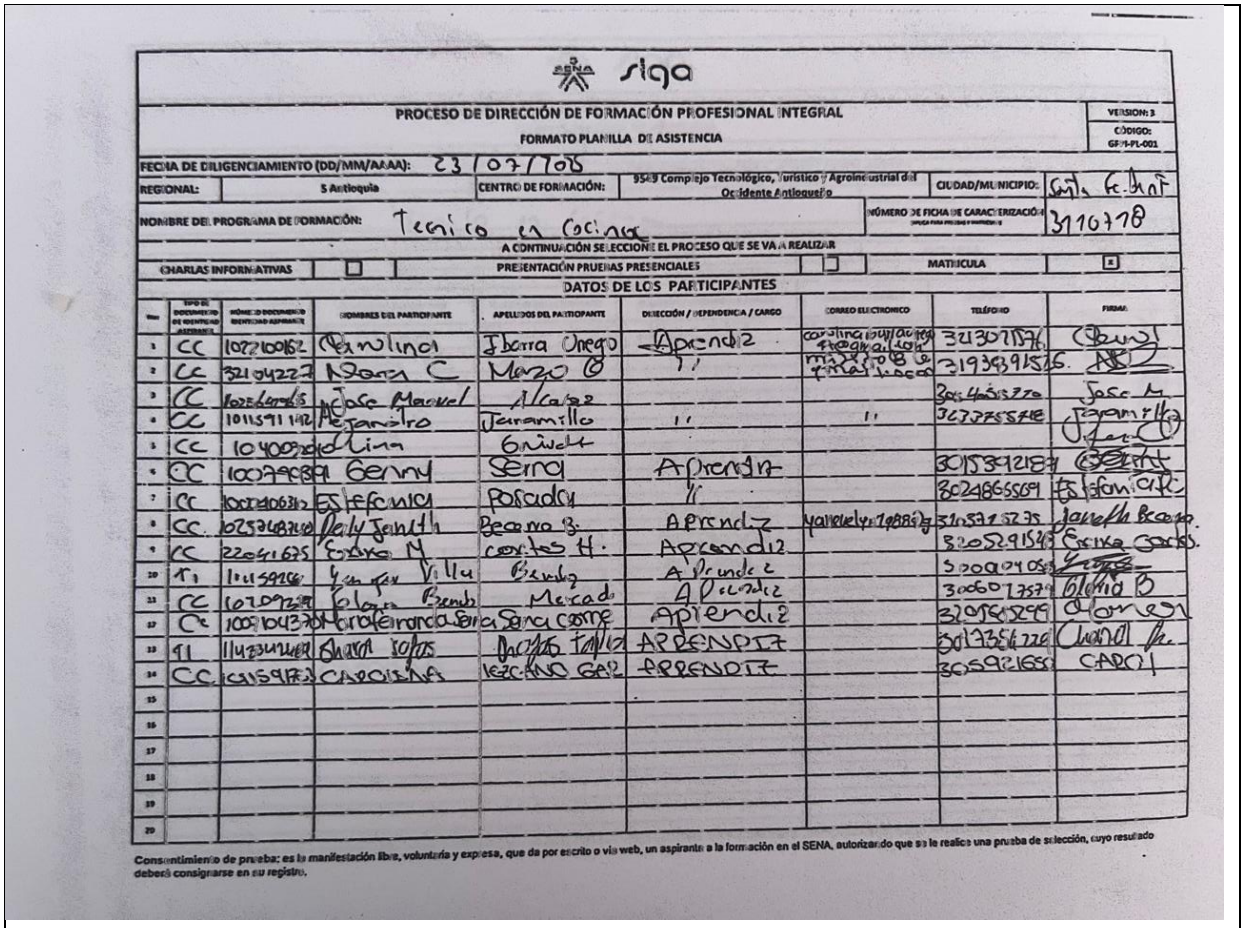


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 23/07/25

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9509 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Santa Fe de Ant

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRÍCULA [x]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1027100152	Karolinol	Ibarra Orego	Aprendiz	[illegible]	3213071576	[signature]
2	CC	321042273	Maria C	Marzo G	"	[illegible]	3193839156	[signature]
3	CC	1022[illegible]5	José Manuel	Alcaraz			3014[illegible]270	[signature]
4	CC	1011591142	Alejandro	Jaramillo	"	"	3127255846	[signature]
5	CC	1040[illegible]4	Lina	Giraldo				[signature]
6	CC	1007[illegible]84	Gerny	Serna	Aprendiz		3015342128	[signature]
7	CC	1007[illegible]3	Estefania	Posada	"		3024865509	[signature]
8	CC	1025[illegible]0	Daly Jeniffer	Becerra G.	Aprendiz	yanelyn[illegible]	3105729735	[signature]
9	CC	22641635	Erika M	cortes H.	Aprendiz		3205291543	[signature]
10	TI	1041[illegible]6	Yenifer Villa	Bedoya	Aprendiz		3206[illegible]05	[signature]
11	CC	1027[illegible]9	Gloria Brenda	Mercado	Aprendiz		3006073574	[signature]
12	CC	1007[illegible]0	Karol Marcela	Serna Correa	Aprendiz		3205[illegible]299	[signature]
13	TI	1142[illegible]7	Sharik Tomas	Pacheco Tapia	APRENDIZ		3017[illegible]726	[signature]
14	CC	1039[illegible]3	CAROLINA	VELASQUEZ GAVIRIA	APRENDIZ		3059[illegible]655	[signature]
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	23 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

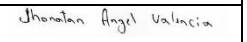
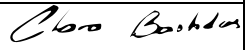
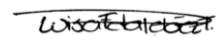
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Angel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA28 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 de la formación técnica en Cocina en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Ángel Valencia	1022097666		x			jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3110718 del programa de formación técnica en Cocina, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 28 de julio de 2025	**HORA INICIO:** 5:00 pm	**HORA FIN:** 10:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: sede principal CTTAOA por parte del proveedor y lugar de entrega: Ambiente de cocina, sede principal municipio de Santa Fe de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3110718, del programa de formación técnica en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3110718 del programa de formación técnica en Cocina.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio de Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa técnica en Cocina, correspondiente a la ficha 3110718. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
74	233983	AVENA EN HOJUELAS .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	1
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	2000
357	250923	ENVASES DE PLASTICO CON TAPA, BOCA ANCHA Y TRANSPARENTE Unidad de 250 cc .	UNIDAD	45
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	2000
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	80
474	232301	KIWI .	GRAMOS	1000
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	1000
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	2000
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	4380
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	4000
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2200
785	281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	1200
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	2500
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	4500
848	295833	UVA ISABELA .	GRAMOS	1000
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	15000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.







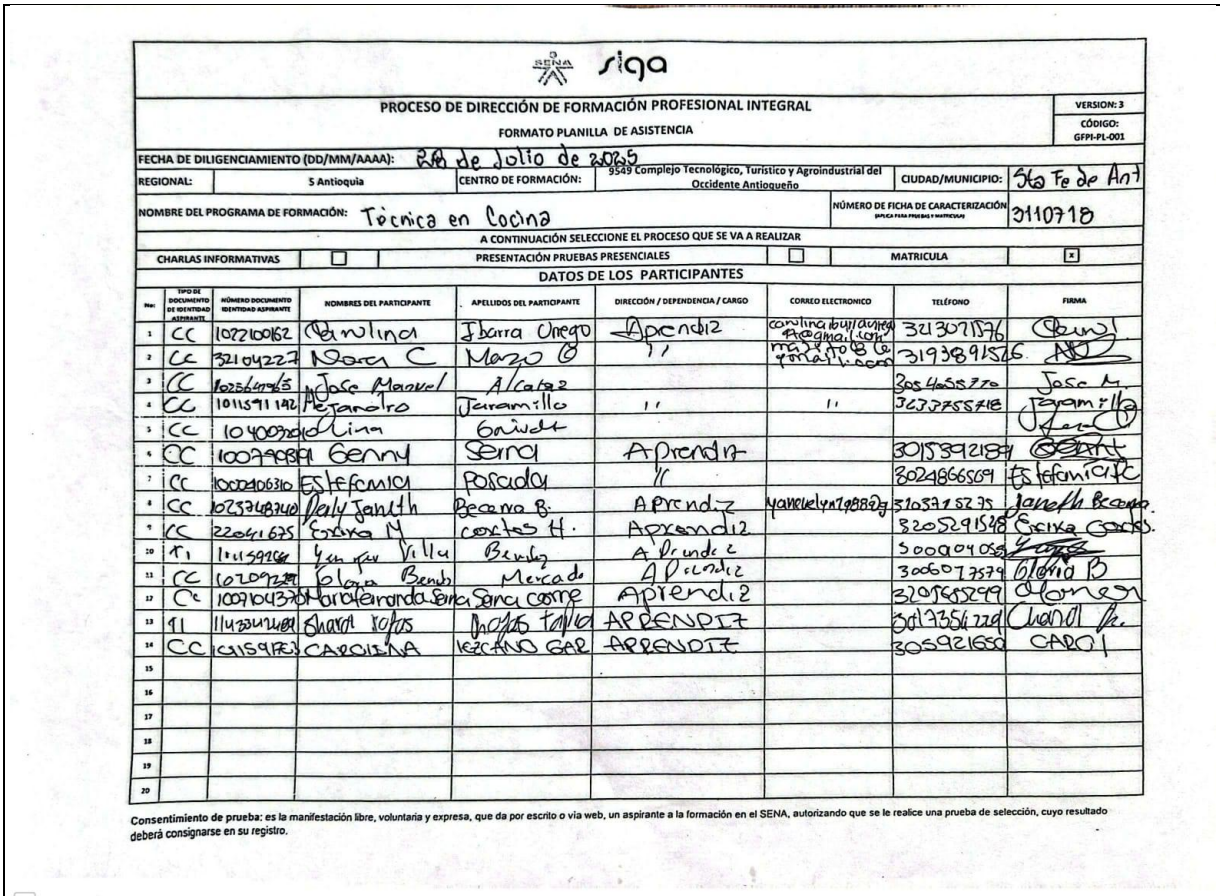


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 24 de Julio de 2025

REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Sta Fe de Ant

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnica en Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3110718

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1072100162	Paulina	Ibarra Ortego	Aprendiz	continabuyrava@gmail.com	3213071576	
2	CC	1214042277	Nora C	Marzo G	"	mayrito@gmail.com	3193891576	
3	CC	1025[illegible]65	José Manuel	Alcalá			3054555770	José M.
4	CC	1011591192	Alejandro	Jaramillo	"	"	3637755718	
5	CC	1040032[illegible]	Lina	Galindo				
6	CC	1007908891	Genny	Serna	Aprendiz		3015392184	
7	CC	1002106310	Estefanía	Posada	"		3024865509	
8	CC	1023748340	Yely Janith	Becerra B.	Aprendiz	yanelelyn198892@	3103718275	
9	CC	2206[illegible]675	Erika M	cortes H.	Aprendiz		3205291548	Erika Cortes
10	TI	1011591[illegible]	Yan Yan	Villa Bermúdez	Aprendiz		3000904058	
11	CC	1020[illegible]	Gloria	Bermúdez Mercado	Aprendiz		3006077579	Gloria B
12	CC	1007104378	Sara Valentina	Serna Correa	Aprendiz		3205693299	
13	TI	1143[illegible]	Sharit	Rojas Tapia	APRENDIZ		3017356229	
14	CC	1015[illegible]	CAROLINA	HERRANO GAR	APRENDIZ		3005921650	CARO
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CS Escaneado con CamScanner

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación técnica en Cocina, ficha 3110718, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Julio 28 de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

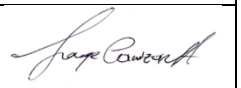
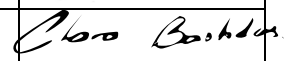
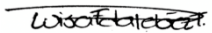
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Ángel Valencia	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3242651 de la formación CATACIÓN DE CAFÉ NIVEL 1 en el Municipio de SOPETRÁN del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jorge Luis Carrizosa Acosta	1110530624		x		Instructor CampeSENA	jlcarrizosa@sena.edu.co	3102315484	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 002			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación para la ficha 3242651 "Catación de café nivel 1" en el Municipio de Sopetrán, Corregimiento Montegrande del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Sopetrán, corregimiento Montegrande 1 de julio 2025	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 2:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Casa Liliana Builes, corregimiento Montegrande, municipio de Sopetrán, por parte del proveedor. Lugar de entrega: Casa Liliana Builes, corregimiento Montegrande, municipio de Sopetrán, por parte del instructor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3242651, del programa de formación "Catación de café nivel 1, municipio de Sopetrán corregimiento Montegrande" con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar a los aprendices a través de su vocero o líder de unidad productiva; LILIANA DE JESUS BUILES CARDONA, los materiales de formación verificando la entrega en cuanto a cantidades y características técnicas; y diligenciar la lista de asistencia como soporte de su entrega al grupo de formación ficha 3242651 **"CATACION DE CAFÉ NIVEL 1 EN EL MUNICIPIO DE SOPETRÁN CORREGIMIENTO MONTEGRANDE"**. Entrega el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA y recibe el grupo de formación encabezado por su líder LILIANA DE JESUS BUILES CARDONA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA se desplaza a él corregimiento MONTEGRANDE, municipio de SOPETRÁN, para recibir por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los materiales de formación que solicitó en el formato GIL-F-014, para la realización y desarrollo de sus actividades de formación al programa 03000050 **"catación de café nivel 1"** con ficha 3242651, se reciben y se procede a verificar las características y cantidades, se deja constancia en esta acta que se reciben los siguientes productos:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
424	303547	GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	2
501	236405	LICOR BRANDY . el producto debe cumplir con la característica de ser solicitado de 35° de alcohol.	CC	750
509	235588	LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	375
613	286538	MOLINO DE CAFÉ MANUAL DE ACERO INOXIDABLE . se puede solicitar también el molino manual elaborado en vidrio.	UNIDAD	1
795	282282	SERVIDOR DE CAFÉ: SERVIDOR DE CAFÉ CON UN VOLUMEN DE 400 ML, MATERIAL VIDRIO RESITENTE AL CALOR CON TAPA .	UNIDAD	1

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Acta entrega materiales de formación Sopetrán ficha 3242651

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rosa Arelis Uribe	22117420						3008261114	X	Rosa Arelis Uribe
	Sor Beatriz Palomino	43639667						3193580686	X	Sor Beatriz P.
	Beatriz Elena Diaz	43516919						3234203507	X	Beatriz D.S.
	Mª Eneida Tavera	22117036						3234203304	X	Mª Eneida T.
	Ismael Uribe	98486656						3149317291	X	Ismael U.
	Doralba londoño	98482135						3504984285	X	Doralba londoño
	Liliana Builes	22177656						3226889342	X	Liliana Builes
	Alberto Palomino	98482562						3177107627	X	Alberto Palomino
	Jorge Carrizosa	1110530624		X		SENA	jlcarrizosa@sena.edu.co	3212469307	X	Jorge Carrizosa

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación “CATACION DE CAFÉ NIVEL 1 FICHA 3242651 EN EL MUNICIPIO DE SOPETRAN CORREGIMEINTO MONTEGRANDE, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	1 de julio al 31 de julio de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jorge Luis Carrizosa Acosta	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

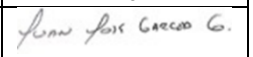
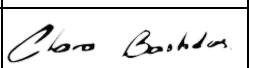
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE Junio **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3254534 de la formación cocina internacional en el Municipio de Armenia del año 2025

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan Jose garcia	1036339044		x		instructor	Jujgarcia@sena.edu.co	3206184489	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3254534 del programa de formación cocina internacional, en el municipio de Armenia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 27 de junio de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Armenia-Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3254534 del programa de formación cocina internacional** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3254534 del programa de formación cocina internacional.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Juan Jose Garcia Gonzalez se desplaza al municipio de Armenia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina internacional, correspondiente a la ficha 3254534. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	300
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	1500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
210	233628	CEBOLLIN .	GRAMOS	100
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	200
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	500
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	200
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
761	231675	RAICES CHINAS .	GRAMOS	200
786	281981	SALSA SOYA .	CC	250
787	267235	SALSA TERIYAKI .	CC	250
809	230788	TAMARINDO .	GRAMOS	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



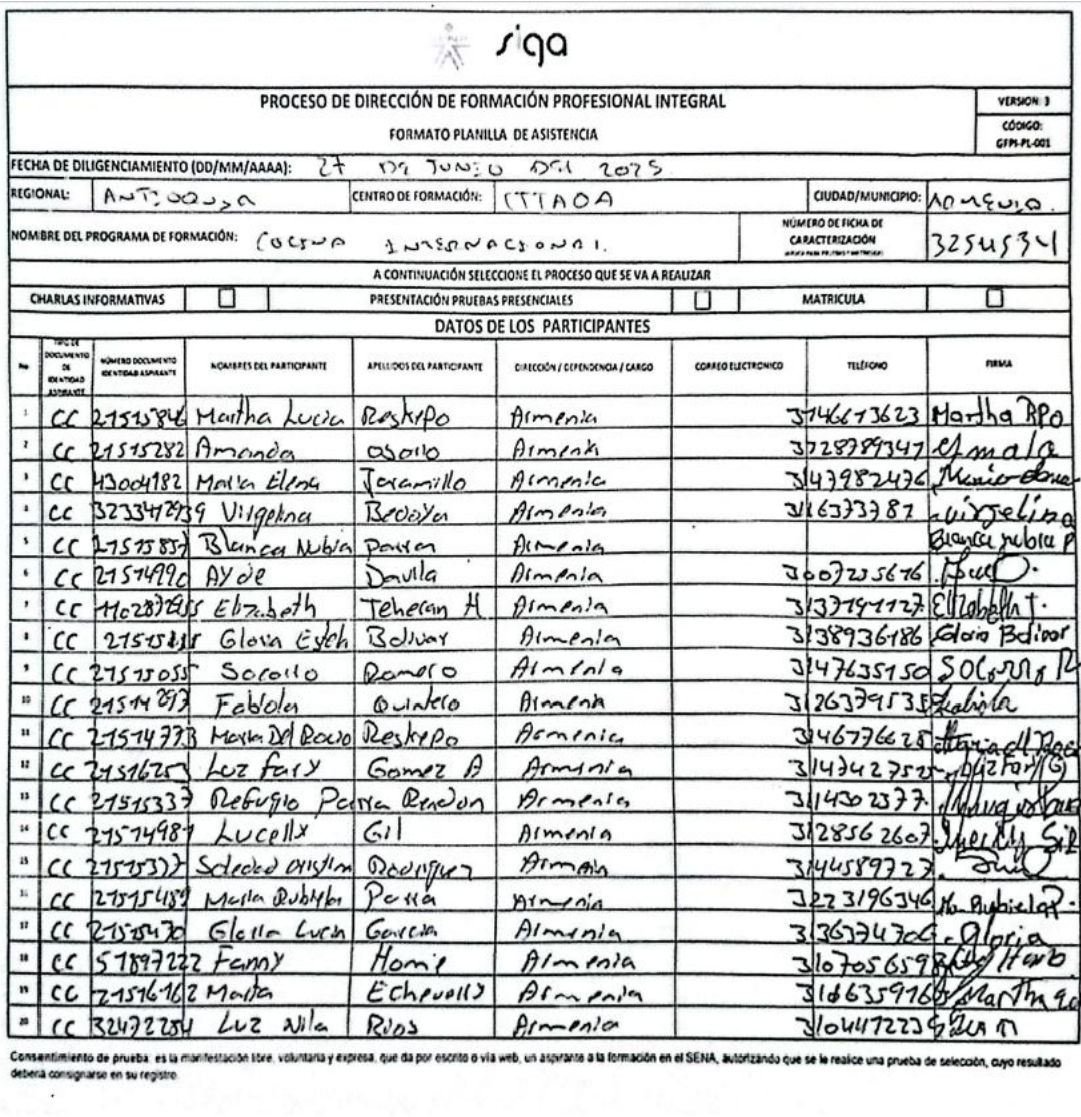


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27 DE JUNIO DEL 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTTAOA | CIUDAD/MUNICIPIO: MONTEVIDEO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA INTERNACIONAL. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3254534

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	21515846	Martha Lucia	Restrepo	Almenia		3146673623	Martha RPo
2	CC	21515282	Amanda	osorio	Almenia		3128589347	Amalo
3	CC	43004182	Maria Elena	Jaramillo	Almenia		3147982476	Maria Elena
4	CC	32334[illegible]39	Virgelina	Bedoya	Almenia		3163737387	Virgelina
5	CC	21515857	Blanca Nubia	Perea	Almenia			Blanca nubia P
6	CC	21514990	Ayde	Davila	Almenia		3007235676	
7	CC	1028[illegible]55	Elizabeth	Tehecan H	Almenia		3137141127	Elizabeth T.
8	CC	21515[illegible]15	Gloria Esth	Bolivar	Almenia		3138936186	Gloria Bolivar
9	CC	21515055	Sorallo	Romero	Almenia		3147635150	SORALLO
10	CC	21514[illegible]73	Fabiola	Quintero	Almenia		3126379535	Fabiola
11	CC	21514773	Maria Del Rocio	Restrepo	Almenia		3146776628	Maria del Rocio
12	CC	21516253	Luz Fany	Gomez A	Almenia		3143427527	Luz Fany G
13	CC	21515337	Refugio Petra	Rendon	Almenia		3143023777	
14	CC	21514987	Lucelly	Gil	Almenia		3128562607	Lucelly Gil
15	CC	21515377	Soledad Cristina	Rodriguez	Almenia		3146589727	
16	CC	21515489	Maria Rubiela	Perea	Almenia		3223196346	M. Rubiela P.
17	CC	21515470	Gloria Lucia	Garcia	Almenia		3136734766	Gloria
18	CC	57897222	Fanny	Homie	Almenia		3107056598	
19	CC	21516162	Marta	Echeverry	Almenia		3166359166	Martha Echeverry
20	CC	32472284	Luz Nila	Rios	Almenia		3104472234	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina internacional, ficha 3254534, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Todos los materiales solicitados serán utilizados para los diferentes programas impartidos en el área de cocina internacional	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Juan Jose Gracia Gonzalez	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

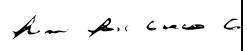
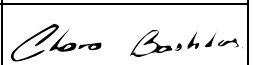
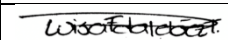
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Julio **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3282659 de la formación elaboración de productos de repostería Santa fe de Antioquia 2025

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan Jose Gracia Gonzalez	1036339044		X		Instructor	jujgarcia@sena.edu.co	3206184489	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3282659 de la formación elaboración de productos de repostería santa fe de Antioquia 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 21 de Julio de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Santa fe de Antioquia-Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3282659,** del programa de formación elaboración de productos de repostería con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3282659 del programa de formación elaboración de productos de repostería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Juan Jose Garcia Gonzalez se desplaza al municipio de santa fe de antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3282659. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1500
285703	ANILINA VEGETAL LIQUIDA FRASCO x 25 ml .	UNIDAD	1
236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	2000
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	5000
233914	CHIP DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	300
233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	300
285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	300
230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	400
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	250
232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1500
237169	GLICERINA .	CC	100
283836	GLUCOSA .	GRAMOS	200
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	18000
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	500
301605	LECHE ENTERA .	CC	6000
257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	200
232382	MAIZ TIERNO EN LATA .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3500
270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100
230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	800
235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	2000
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000

288056	WHIP TOPPING: COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA PASTELERIA Y COCINA CONCENTRADO .	GRAMOS	1000
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	2000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



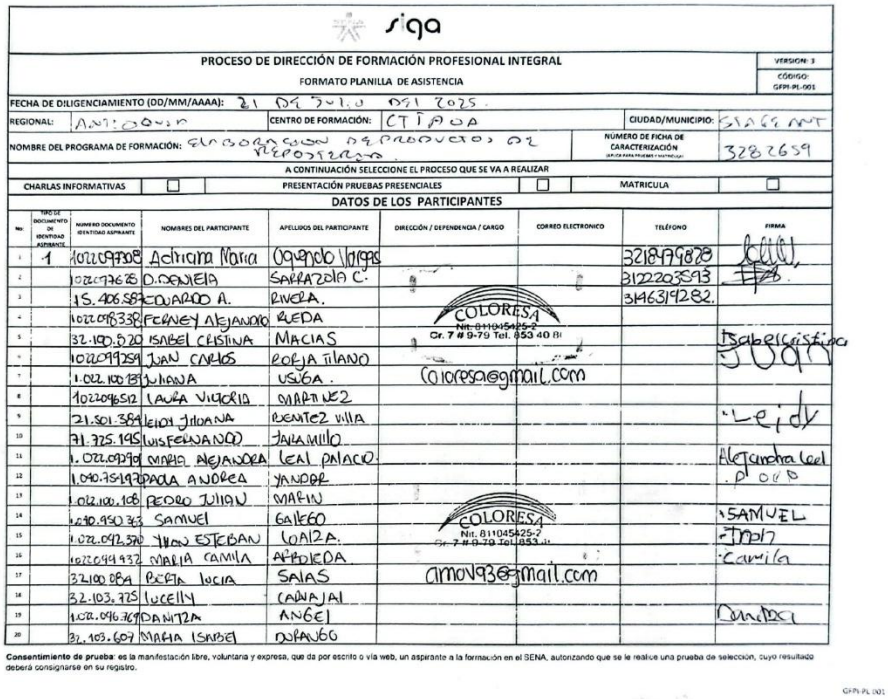


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.
4.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 21 04 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTPA | CIUDAD/MUNICIPIO: GIRARDOTA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA | NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3282659

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	1	1022097308	Adriana María	Oquendo Vargas			3218979828	
2		1022 73638	D. DANIELA	SARRAZOLA C.			3122203593	
3		15.406.583	EDUARDO A.	RIVERA.			3146319282	
4		1022098338	FERNEY ALEJANDRO	RUEDA				
5		32.100.520	ISABEL CRISTINA	MACIAS				Isabel Cristina
6		1022099259	JUAN CARLOS	BORJA TILANO				JUAN
7		1.022.100.183	JULIANA	USUGA.				
8		1022096512	LAURA VICTORIA	MARTINEZ				
9		21.501.384	LEIDY JHOANA	PUENTES VILLA				Leidy
10		71.325.195	LUIS FERNANDO	JARAMILLO				
11		1.022.092.790	MARIA ALEJANDRA	LEAL PALACIO				Alejandra Leal
12		1.040.751.972	PAOLA ANDREA	YANDAR				P. Oviedo
13		1.022.100.108	PEDRO JULIAN	MARIN				
14		1.020.950.363	SAMUEL	GALEGO				SAMUEL
15		1.022.092.370	YHON ESTEBAN	LOAIZA.				Jhon
16		1022099932	MARIA CAMILA	APARICIO				Camila
17		32.100.084	BERTA LUCIA	SAIAS				
18		32.103.725	LUCELLY	CANAVAL				
19		1.022.096.369	DANIZA	ANGEL				Daniza
20		32.103.607	MARIA ISABEL	DURANGO				

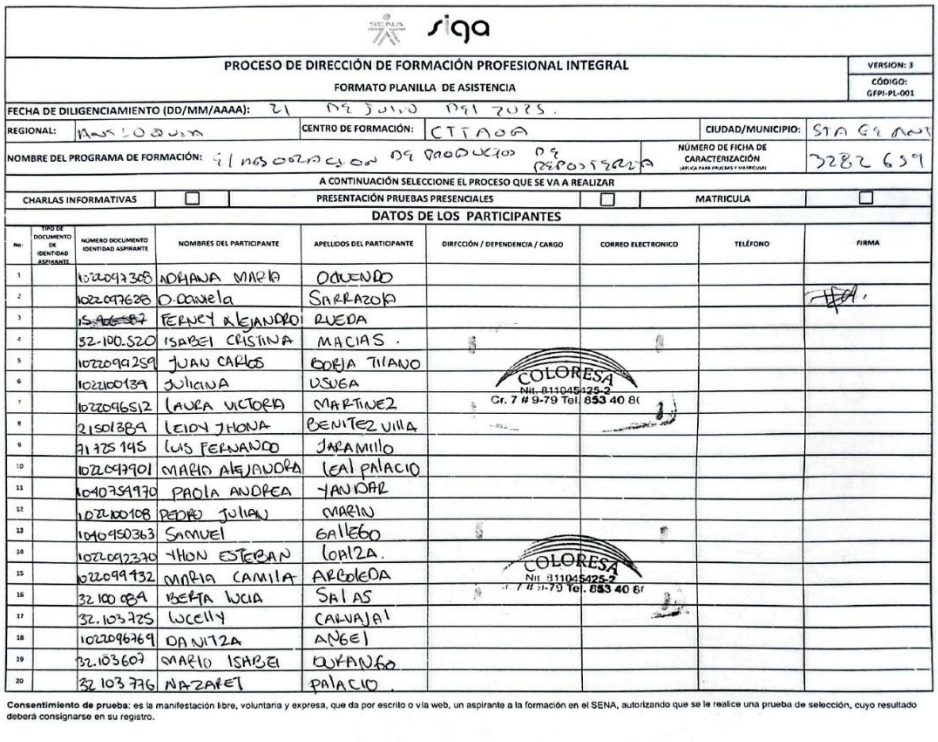
COLORES 4 Nit. 811045425-7 Cr. 7 # 9-79 Tel. 853 40 81 — coloresa@gmail.com

COLORES 4 Nit. 811045425-7 Cr. 7 # 9-79 Tel. 853 ... — amov93@gmail.com

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001

Powered by CamScanner



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 21 DE JUNIO DEL 2025.

REGIONAL: HUILA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTPAGA | CIUDAD/MUNICIPIO: STA GERTRUDIS

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3282659

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1022097308	ADHANA MARIA	OCUENDO				
2		1022097638	D. CAMILA	SARRAZOLA				
3		15.966.587	FERNEY ALEJANDRO	RUEDA				
4		52.100.520	ISABEL CRISTINA	MACIAS.				
5		1022099259	JUAN CARLOS	ROJAS TIJANO				
6		1022100139	JULIANA	USUGA				
7		1022096512	LAURA VICTORIA	MARTINEZ				
8		21501389	LEIDY YHONA	BENITEZ VILLA				
9		71725145	LUIS FERNANDO	JARAMILLO				
10		1022097901	MARIA ALEJANDRA	LEAL PALACIO				
11		1040759970	PAOLA ANDREA	YANDAR				
12		1022100108	PEDRO JULIAN	MARIN				
13		1040950363	SAMUEL	GALLEGO				
14		1022092330	YHON ESTEBAN	LOAIZA.				
15		1022099132	MARIA CAMILA	ARBOLEDA				
16		32.100.089	BERTA LUCIA	SALAS				
17		32.103.725	LUCELLY	CALVAJAL				
18		1022096769	DANIZA	ANGEL				
19		32.103.607	MARIA ISABEL	QUIÑONES				
20		32.103.776	NAZARET	PALACIO				

COLORESA Nit. 811045425-2 Cr. 7 # 9-79 Tel. 853 40 8(

COLORESA Nit. 811045425-2 Cr. 7 # 9-79 Tel. 853 40 8(

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GFPI-PL-001

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de repostería, ficha 3282659, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	Todos los materiales solicitados serán utilizados para los diferentes programas impartidos en el área de cocina internacional	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Juan Jose Gracia Gonzalez	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

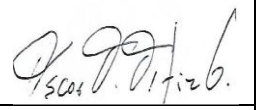
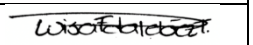
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 de la formación Agroindustria en el Municipio de Cañasgordas del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Omar Ortiz Galvis	88249698		X		Instructor	oortizg@sena.edu.co	3136116990	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Cañasgordas, julio 2 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Cañasgordas, I.E.R Buenos Aires, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3167443,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Cañasgordas/Buenos aires con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3167443.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
95	303518	BIZCOCHOS DE SOLETILLA .	GRAMOS	400
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	250
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	80
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	5000
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	40
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	5
409	280815	GAS PROPANO x 40 Libras (incluye pipeta) .	UNIDAD	1
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	400
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	1000
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	4
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	4
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	3200
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	8000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	500
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	2
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1600
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	250
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos

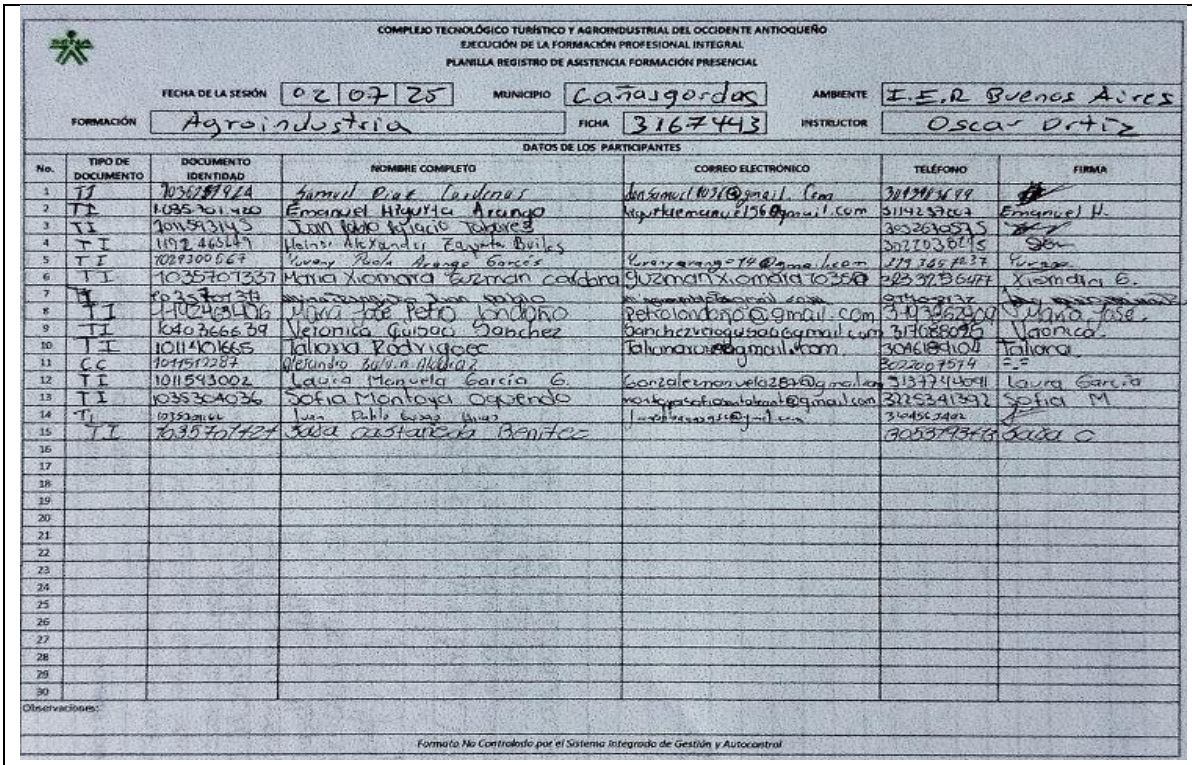


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

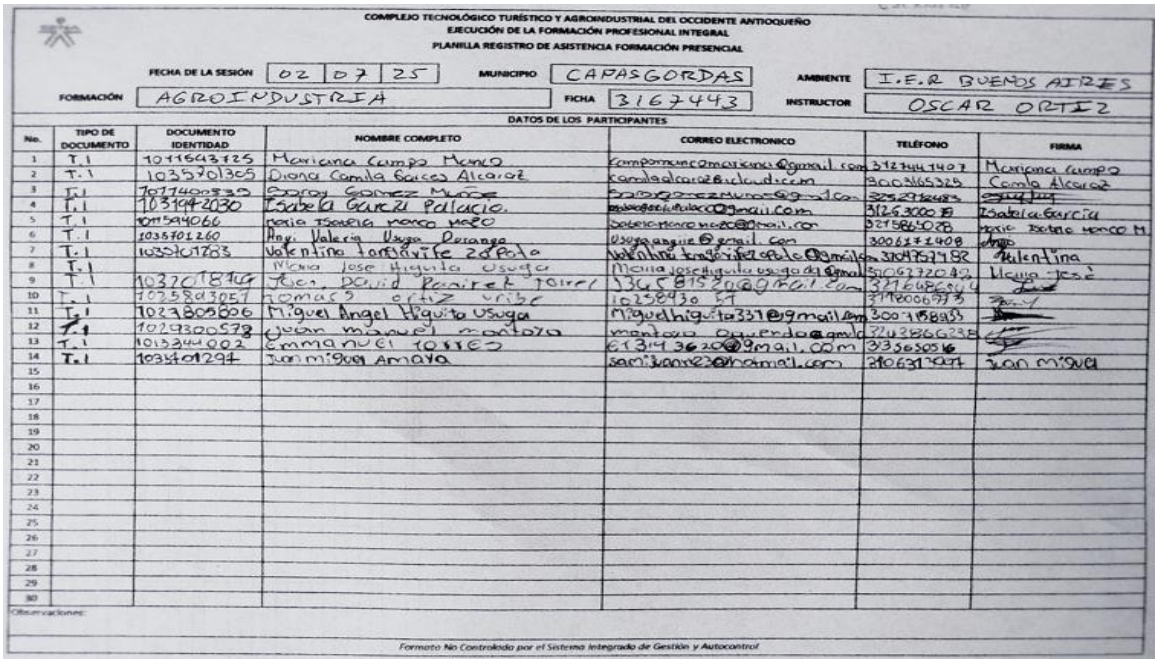
FECHA DE LA SESIÓN: 02 07 25 | MUNICIPIO: Cañasgordas | AMBIENTE: I.E.R Buenos Aires
FORMACIÓN: Agroindustria | FICHA: 3167443 | INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1035879424	Samuel Ruiz Cardenas			
2	TI	1035701420	Emanuel Higuita Arango			Emanuel H.
3	TI	1011593145	Juan Pablo Holguin Tabares			
4	TI	1192 465149	Heiner Alexander Zapata Builes			
5	TI	1029300567	Yuray Paola Arango Garces			
6	TI	1035701337	Maria Xiomara Guzman cardona			Xiomara G.
7	TI	1023				
8	TI	1102	Maria Jose Pelo Londoño			
9	TI	1040366639	Veronica Guisao Sanchez			Veronica.
10	TI	1011401665	Tatiana Rodriguez			Tatiana.
11	CC	1011512287				
12	TI	1011593002	Laura Manuela García G.			Laura Garcia
13	TI	1035364036	Sofia Montoya Oquendo			Sofia M
14	TI	1035				
15	TI	1035701424	Sara castaneda Benitez			Sara C
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 02 07 25 | MUNICIPIO: CAÑASGORDAS | AMBIENTE: I.E.R BUENOS AIRES
FORMACIÓN: AGROINDUSTRIA | FICHA: 3167443 | INSTRUCTOR: OSCAR ORTIZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011643725	Mariana Cumpa Monco			Mariana cumpa
2	T.I	1035701305	Diana Camila Garces Alcaraz			Camila Alcaraz
3	T.I	1017409330	Saray Gomez Muñoz			
4	T.I	1039442030	Isabela Garcia Palacio.			Isabela Garcia
5	T.I	1011594066	maria isabella moreno mejia			
6	T.I	1035701260	Ana. Valeria Usuga Durango			
7	T.I	1035101783	Valentina tordavire zapata			Valentina
8	T.I		Maria Jose Higuita Usuga			
9	T.I	1037078149	Juan. David Ramirez Torres			
10	T.I	1035803057	Tomas S ortiz uribe			
11	T.I	1023809806	Miguel Angel Higuita Usuga			
12	T.I	1029300578	juan manuel montoya			
13	T.I	1013944002	emmanuel rosales			
14	T.I	1035401294	Juan Miguel Amaya			Juan Miguel
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los

aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3167443, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 2 de julio al 2 de agosto	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Óscar Omar Ortiz Galvis	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

Luisa Pelaez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 de la formación Agroindustria en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Omar Ortiz Galvis	88249698		X		Instructor	oortizg@sena.edu.co	3136116990	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 2			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Santa Fe, julio 11 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Santa Fe, I.E. San Luis Gonzaga, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3162248,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3162248.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
95	303518	BIZCOCHOS DE SOLETILLA .	GRAMOS	600
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	80
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	5000
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	40
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	5
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	400
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	1000
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	4
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	4
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	3200
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	8000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	500
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	2
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1600
811	303516	TAPABOCAS DE ACRÍLICO CAJA (10 UNIDADES) .	UNIDAD	3
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos

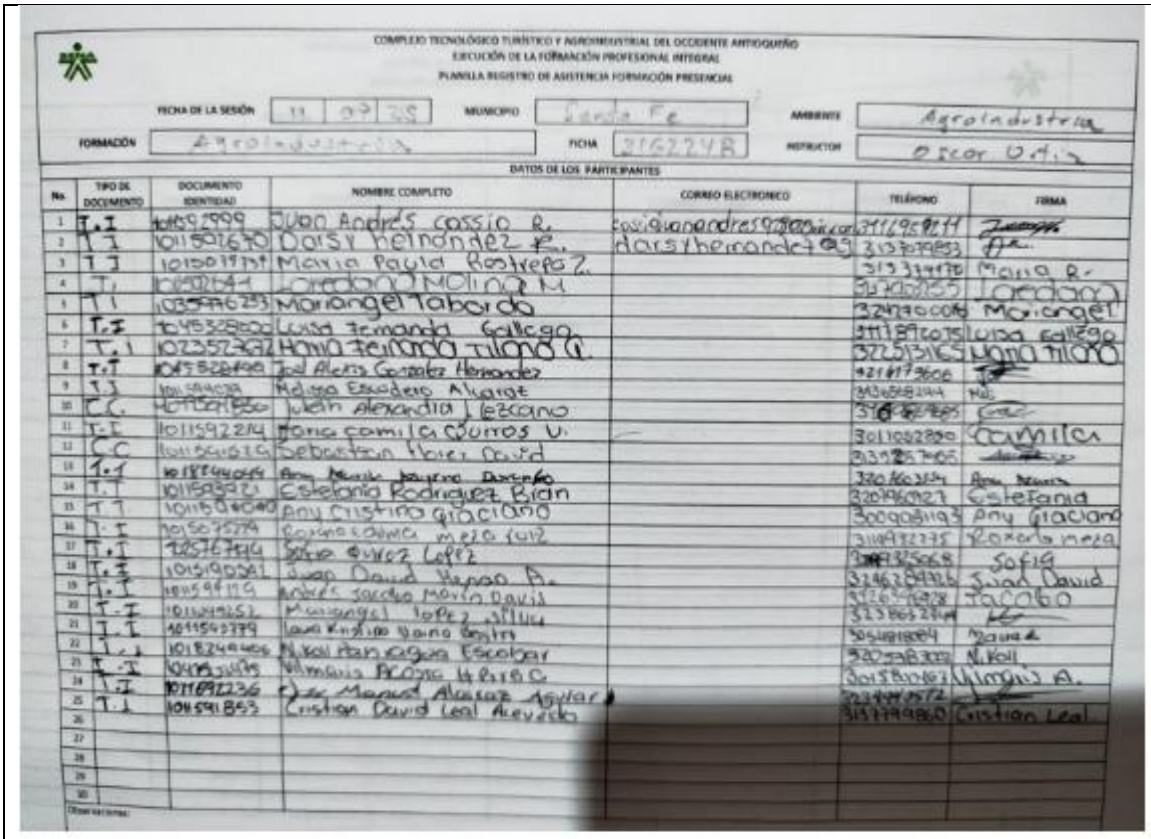


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 11 07 25 | MUNICIPIO: Santa Fe | AMBIENTE: Agroindustria
FORMACIÓN: Agroindustria | FICHA: 3162248 | INSTRUCTOR: Oscar U.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1069 2999	Juan Andrés cossio R.	cossiojuanandres9@gmail.com	3116957844	
2	T.I	1011591670	Daisy Hernandez R.	daisyhernandez93	3137079853	
3	T.I	1015019737	Maria Paula Restrepo Z.		3133344178	Maria R.
4	T.I	1069	Loredana Molina M		3147001155	Loredana
5	T.I	1035946253	Mariangel Taborda		3247900046	Mariangel
6	T.I	1045328	Luisa fernanda Gallego.		3111897075	Luisa Gallego
7	T.I	1023573692	Maria fernanda Tilano Q.		3225337165	Maria Tilano
8	T.I	1045	Jose Alexis Gonzalez Hernandez		3216177606	
9	T.I	1011	Melissa Escudero Alvarez		3136882144	Mel
10	C.C.	1011	Julian alexandra Lezcano		3167	
11	T.I	1011592214	Maria camila Quiros U.		3011052890	Camila
12	C.C	1011	Sebastian Florez David		3139257705	
13	T.I	1018	Ana Maria Zapata Duque		3206623154	Ana Maria
14	T.I	1011	Estefania Rodriguez Bran		3209460927	Estefania
15	T.I	1011	Ana Cristina Graciano		3009081193	Ana Graciano
16	T.I	1015	Roxana Maria mejia Ruiz		3114932735	Roxana maya
17	T.I	1035	Sofia Florez Lopez		3	Sofia
18	T.I	1015	Juan David Zapata A.		3146389826	Juan David
19	T.I	1011	Andres Jacobo Mejia David		3176	Jacobo
20	T.I	1011	Mariangel Lopez Ospina		3238628	
21	T.I	1011	Laura Cristina Yepes Castro		3054	Laura
22	T.I	1018	Nicolas Zapata Escobar		3207	Nicolas
23	T.I	1040	Valentina Arcos Hoyos C.		3015	Valentina A.
24	T.I	1011	Jose Manuel Alzate Aguilar		3	
25	T.I	1045	Cristian David Leal Acevedo		3117	Cristian Leal
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3162248, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	Del 11 de julio al 2 de agosto	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Oscar Ortiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

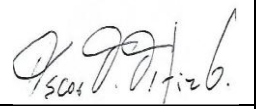
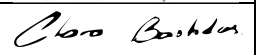
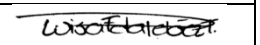
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 de la formación Agroindustria en el Municipio de Dabeiba del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Omar Ortiz Galvis	88249698		X		Instructor	oortizg@sena.edu.co	3136116990	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Dabeiba, julio 14 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Dabeiba, I.E Madre Laura Montoya, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **2920361,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Cañasgordas/Buenos aires con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920361.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
48	233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	5000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2500
93	235545	BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	30
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	350
126	282669	BOQUILLA PARA COCINA ACERO INOXIDABLE . se puede solicitar boquillas de diferentes dimensiones	UNIDAD	2
128	283316	BOWL PLÁSTICO DE 2LT .	UNIDAD	1
159	285961	CAPACILLOS N° 6 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	100
251	285966	COLORANTE LIPOSOLUBLE .	GRAMOS	30
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	44
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
310	254106	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT. SOBRE DE 5 GRAMOS .	UNIDAD	1
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	1
367	254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferenes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	25
369	256142	ESENCIA HINOJO .	CC	25
379	257596	ESTABILIZANTE PARA HELADO .	GRAMOS	100
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	250
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	3
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	200
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	50
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
427	235515	GUANABANA .	GRAMOS	500
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	1
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	250
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	1000
557	233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	250

563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	1000
597	235701	MOLDE DE MUFFINS EN TEFLÓN .	UNIDAD	1
605	282721	MOLDES DE SILICONA . Moldes de silicona en diferentes presentaciones y formas resistente al calor y enfriamiento desde 0°C hasta 230°C.	UNIDAD	1
634	288252	PALETA PLÁSTICA (ESPÁTULA) . se puede solicitar rígida en policarbonato (para uso en panadería) ó de mango rígido y punta en silicona (para uso en cocina), en diferentes dimensiones entre 10cm a 45cm. debe ser resistente al calor	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	5000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1000
811	303516	TAPABOCAS DE ACRÍLICO CAJA (10 UNIDADES) .	UNIDAD	2
844	286223	UTENSILIO DE PANADERIA RODILLO .	UNIDAD	1
847	230790	UVA COMUN .	GRAMOS	250

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.

COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 14 07 25 | MUNICIPIO: Olaya | AMBIENTE: Laboratorio

FORMACIÓN: Agroindustria | FICHA: 2920301 | INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	7039477632	Kevin Santiago Pamplona Pineda	Kevinpineda12@gmail.com	3216618098	Kevin
2	T.I	1039477807	Juan Esteban Cardona David	juanestebancardona03@gmail.com	3146031698	Juan
3	T.I	1030477687	Melany Osuna David	melanyosunadavid8@gmail.com	3136578089	Melany
4	T.I	1032824153	Diana Maria Durango	dianamariadurango@gmail.com	3127743445	Diana
5	T.I	1106775509	Stiver Campos Barco	stivercampo@icloud.com	3207927729	Stiver
6	T.I	7039477511	Cheril Michelle Aguilar Gonzalez	Michellaguilargonzalez289@gmail.com	3225491162	Michel
7	T.I	1039477892	Lina Fernanda Piedrahita Gaviria	fundacionpiedrahitagaviria@gmail.com	3117376431	Lina
8	T.I	1132694214	Ashley Fernanda Molano Rodriguez	ashleyfernanda@gmail.com	3227470389	Ashley
9	T.I	1039887230	Esteban Marin Bedoya	estebanmarin@gmail.com	3205270016	Esteban
10	T.I	1011399132	Mariangel Cuartas Gomez	cuartasgomezmariangel@gmail.com	3108595449	Mariangel
11	T.I	1011508514	Valentina Echavarria David	valentinadavid@gmail.com	3127919443	Valentina
12	T.I	1030471598	Nallely Osorio Agudelo	Nallelyosorio032@gmail.com	3207783271	Nallely
13	T.I	7039477492	Laura Estefania Arias Cardona	2008estefania@gmail.com	3245915477	Laura Estefania
14	T.I	1039477313	Daniel Felipe Tuberquia Bedoya	Danieltuberquia@gmail.com	3161973870	Daniel Felipe
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 2920361, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 14 de julio al 2 de agosto	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA / EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Oscar Ortiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE julio DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 de la formación Agroindustria en el Municipio de Cañasgordas del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Omar Ortiz Galvis	88249698		X		Instructor	oortizg@sena.edu.co	3136116990	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 4			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Cañasgordas, julio 17 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Cañasgordas, I.E.R Buenos Aires, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3167443,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Cañasgordas/Buenos aires con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3167443.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
93	235545	BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	95
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	150
128	283316	BOWL PLÁSTICO DE 2LT .	UNIDAD	1
158	285961	CAPACILLOS N° 5 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	40
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
349	280763	ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA .	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	35
369	256142	ESENCIA HINOJO .	CC	35
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	4
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	450
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	2
465	242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	2
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	4000
537	233210	LIMON COMUN .	GRAMOS	2000
553	241846	MANGAS PLÁSTICAS DE 30 CM X 50 UNIDADES .	UNIDAD	1
597	235701	MOLDE DE MUFFINS EN TEFLÓN .	UNIDAD	1
634	288252	PALETA PLÁSTICA (ESPÁTULA) . se puede solicitar rígida en policarbonato (para uso en panadería) ó de mango rígido y punta en silicona (para uso en cocina), en diferentes dimensiones entre 10cm a 45cm. debe ser resistente al calor	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 . ROLLO .	UNIDAD	1

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos





El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3167443, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	Del 17 de julio al 2 de agosto	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Oscar Ortiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE julio DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 de la formación Agroindustria en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Oscar Omar Ortiz Galvis	88249698		X		Instructor	oortizg@sena.edu.co	3136116990	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Santa Fe, julio 25 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Santa Fe, I.E. San Luis Gonzaga, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3162248,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3162248.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
21	233593	AGRAZ FRUTA .	GRAMOS	500
48	233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	8000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	450
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	200
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	30
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	2
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	250
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	400
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	10000
557	233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	500
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	3500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	4500
847	230790	UVA COMUN .	GRAMOS	500
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	450

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



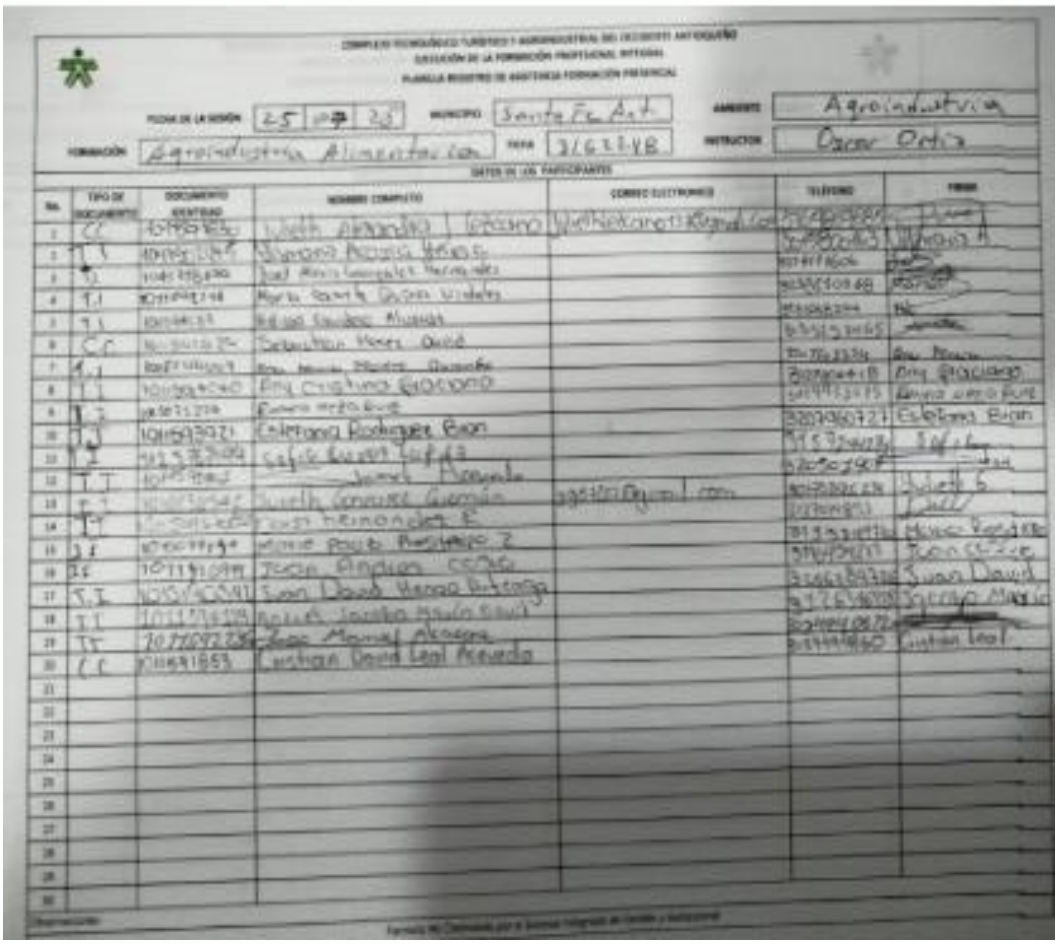


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3162248, para el desarrollo de sus actividades formativas.

Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos.

El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 25 de julio al 2 de agosto	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

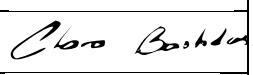
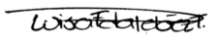
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Oscar Ortiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio de Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 07 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga, Municipio de Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920338, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920338 del programa de formación

Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio/vereda Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920338. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADO	GRAMOS	2000
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR	UNIDAD	1
559	235517	MANGO TOMMY	GRAMOS	5000
15	254026	ACIDO CÍTRICO	GRAMOS	1000
91	232540	BENZOATO DE SODIO	GRAMOS	1000
166	254029	CARBOXIL METIL CELULOSA (CMC)	GRAMOS	1000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

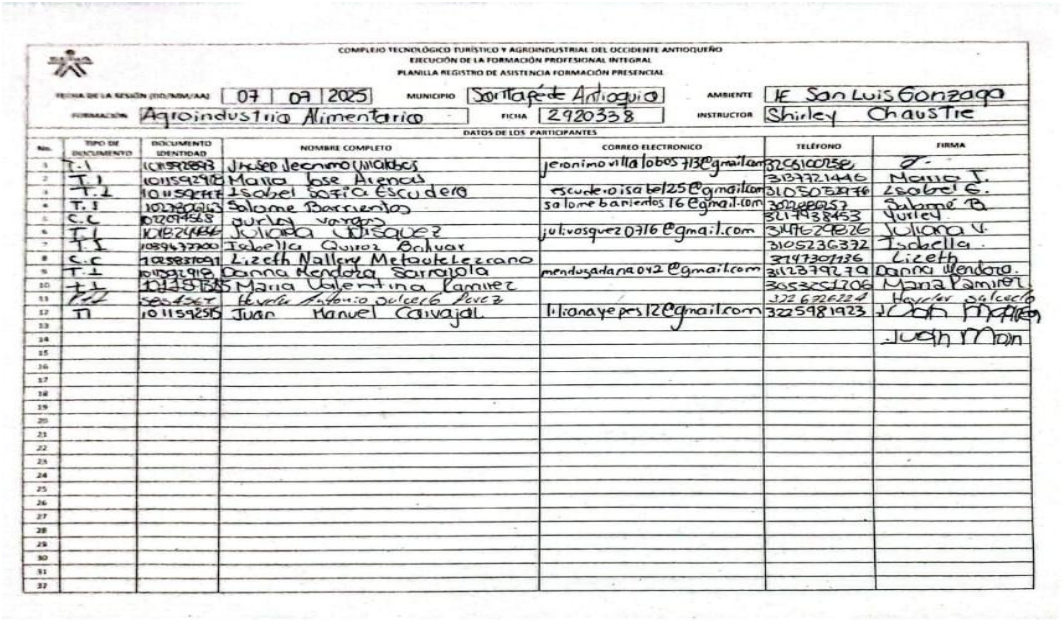
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 07 / 09 / 2025 — MUNICIPIO: Santa Fé de Antioquia — AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920338 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	[illegible]	Jhoseph Jeronimo Villalobos	jeronimovillalobos713@gmail.com	3206100758	
2	T.I	1011592418	Maria Jose Arenas		3137721446	Maria J.
3	T.I	1011592418	Isabel Sofia Escudero	escudero.isabel25@gmail.com	3105038776	Isabel E.
4	T.I	1012302013	Salome Barrientos	salomebarrientos16@gmail.com	3022885257	Salomé B.
5	C.C	1020744668	Juriet Vargas		3014938453	Juriet
6	T.I	1028247666	Juliana Velasquez	julivosquez0716@gmail.com	3116298126	Juliana V.
7	T.I	1089477700	Isabella Quiroz Bolivar		3105236392	Isabella
8	C.C	1035870041	Lizeth Nallely Metaute Lozano		3147307426	Lizeth
9	T.I	1012819419	Danna Mendoza Sarralde	mendozadana042@gmail.com	3128797170	Danna Mendoza
10	T.I	1012837885	Maria Valentina Ramirez		3053651206	Maria Ramirez
11	[illegible]	[illegible]	Hevert Antonio Oviedo Perez		3226226224	Hevert Oviedo
12	TI	1011594295	Juan Manuel Carvajal	1.lionaye.prs12@gmail.com	3225981923	Juan Manuel
13						Juan Man

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920338, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	07 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

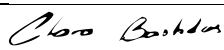
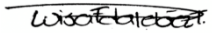
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio de Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 10 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga, Municipio de Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920347, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920347 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio/vereda Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920347. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	5000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

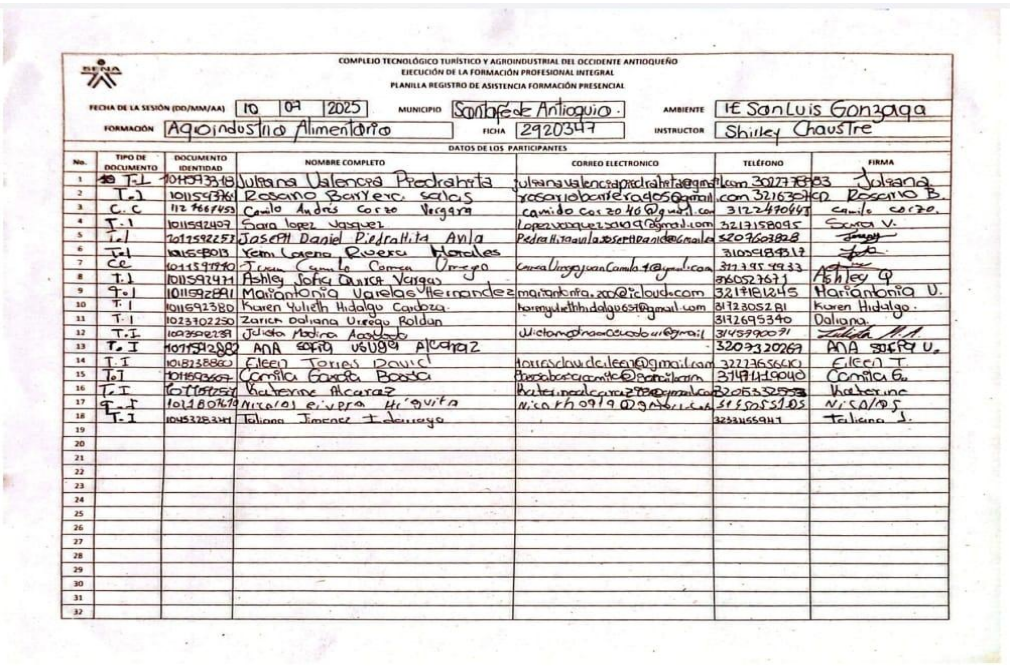
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 10 / 07 / 2025 | MUNICIPIO: Santa Fe de Antioquia | AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2920347 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1041533413	Juliana Valencia Piedrahita	julianavalenciapiedrahita@gmail.com	3027735933	Juliana
2	T.I	1011552330	Rosario Benavides Salas	rosariobenaveides05@gmail.com	3216324150	Rosario B.
3	C.C	112 765 749	Camilo Andres Cortes Vergara	camilo cortes2040@gmail.com	3122490491	Camilo cortes.
4	T.I	1011582007	Sara lopez Vasquez	lopezvasquez2019@gmail.com	3213158095	Sara V.
5	T.I	1011592257	Joseph Daniel Piedrahita Ayala	Pedrahitayaula.josephdaniel@gmail.com	3209603828	
6	T.I	1011558013	Yam Lorena Rivera Morales		3105618913	
7	C.C	1011559740	Jean Carlo Correa Urrego	correaurregojeancarlo1@gmail.com	3121955933	
8	T.I	1011592471	Ashley Johis Olaya Vargas		3160523611	Ashley O.
9	T.I	1011592881	Mariantonia Urrutia Hernandez	mariantonia.zzz@icloud.com	3215161245	Mariantonia U.
10	T.I	1011592380	Karen Yuliath Hidalgo Cardona	karengyuliethidalgo@gmail.com	3123052781	Karen Hidalgo.
11	T.I	1023302250	Zarick Dahana Urrego Roldan		3192693340	Dahana.
12	T.I	1023592281	Julian Medina Arango	julianmedinaarango@gmail.com	3145990091	
13	T.I	1011582882	ANA SOFIA USUGA ALVAREZ		3203120263	ANA SOFIA U.
14	T.I	1018738862	Eileen Tatiana Davis	tatianadavis.eileen@gmail.com	3227365661	Eileen T.
15	T.I	1011592659	Camila Garcia Bosco	garciabosco.camila@gmail.com	3147119040	Camila G.
16	T.I	1011582552	Katherine Alcaraz	katherine.alcaraz2@gmail.com	3205325953	Katherine
17	T.I	1021180470	Nicol Eivera Higuita	nicolehiguita@gmail.com	3155055105	Nicol
18	T.I	1045328341	Tatiana Jimenez Idarraga		3233455941	Tatiana J.
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920347, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	10 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

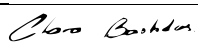
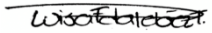
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 09 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Gaviria Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2911227, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2911227 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio Frontino con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2911227. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADO	GRAMOS	2000
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR	UNIDAD	1
559	235517	MANGO TOMMY	GRAMOS	5000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.



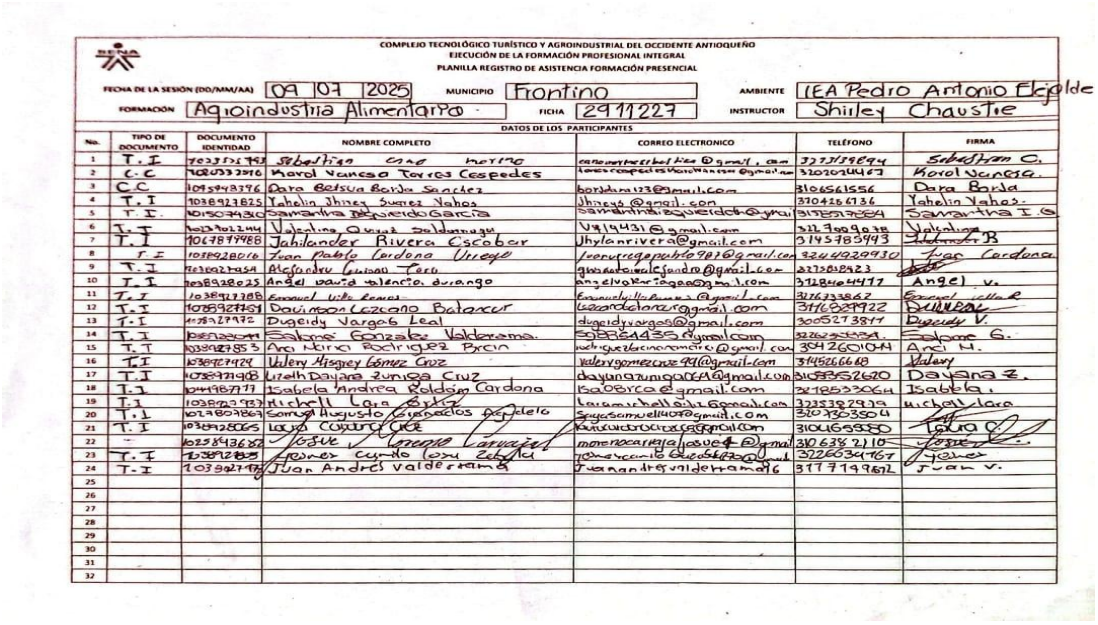
El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.
2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 09 07 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Elejalde
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911227 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T. I	1023351793	Sebastian Cano Metro	[illegible]	3233199494	Sebastian C.
2	C. C	1020033906	Karol Vanesa Torres Cespedes	[illegible]	3202024467	Karol Vanesa.
3	C C	1045943796	Dara Batsua Barba Sanchez	barbadara123@gmail.com	3106561556	Dara Barba
4	T. I	1038923825	Yahelin Jhirley Suarez Yahos	Jhirley@gmail.com	3104256136	Yahelin Yahos.
5	T. I.	1015034130	Samantha Izquierdo Garcia	samanthaizquierdo@gmail	3178537564	Samantha I. G.
6	T. I	1037022344	Valentina Quiroz Saldarriaga	V9194316@gmail.com	321 9099038	Valentina
7	T. I	1067877488	Jahlander Rivera Escobar	Jhylanrivera@gmail.com	3145785943	Jahlander R.
8	T. I	1038928016	Juan Pablo Cardona Uribe	juanpregapublo9816@gmail.com	3244922930	Juan Cardona
9	T. I	1036027454	Alejandro Quinon Toro	[illegible]	3233018923	[illegible]
10	T. I	1038928025	Angel David Valencia Durango	angelvalencia@gmail.com	3128464477	Angel V.
11	T. I	1038927988	Emanuel Uribe Ramos	[illegible]	3176233862	Emanuel Uribe R.
12	T. I	1038927951	Daumson Cezano Balaxcur	cezanobalaxcur@gmail.com	3116237922	Daumson
13	T. I	1038927975	Dugeidy Vargas Leal	dugeidyvargas@gmail.com	3005273811	Dugeidy V.
14	T. I	1038928041	Salome Gonzalez Valderrama	5085d4358@gmail.com	3226254454	Salome G.
15	T. I	1038927855	Ana Merici Restrepo Bran	[illegible]	3042601044	Ana M.
16	T. I	1038927924	Valery Yisgrey Gomez Cruz	[illegible]	3145266648	Valery
17	T. I	1038927908	Lizeth Dayana Zuniga Cruz	dayanazuniga0@gmail.com	3108852620	Dayana Z.
18	T. I	1041987777	Isabela Andrea Roldan Cardona	Isaberca@gmail.com	3218533064	Isabela.
19	T. I	1038927983	Michell Lara Ortiz	laramichell612@gmail.com	3233382939	Michell Lara
20	T. I	1027807869	Sonya Augusto Cayasacos Orjuela	Sayasamuel1407@gmail.com	3207303504	[illegible]
21	T. I	1038928065	Laura Cortes Cano	[illegible]	3104699880	Laura C.
22	[illegible]	1025843682	Josue Moreno Carvajal	morenocarvajaljosue4@gmail	3106382110	Josue M.
23	T. I	1038928085	Yeiner Cuello Cossio	[illegible]	3226344767	Yeiner
24	T. I	1038927998	Juan Andres Valderrama	Juanandresvalderrama96	3177749812	Juan V.
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2911227, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	09 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

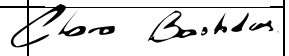
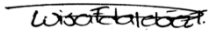
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 15 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Gaviria Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3154654, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3154654 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio Frontino con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3154654. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

	A	B	C	D	E
1	ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD
2	80	231244	AZUCAR REFINADA	GRAMOS	2000
3	310	254106	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT	UNIDAD	1
4	477	235560	LECHE LIQUIDA CRUDA	CC	10000
5	559	235517	MANGO TOMMY	GRAMOS	3000
6	569	235520	MARACUYA	GRAMOS	3000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.



El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.
2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

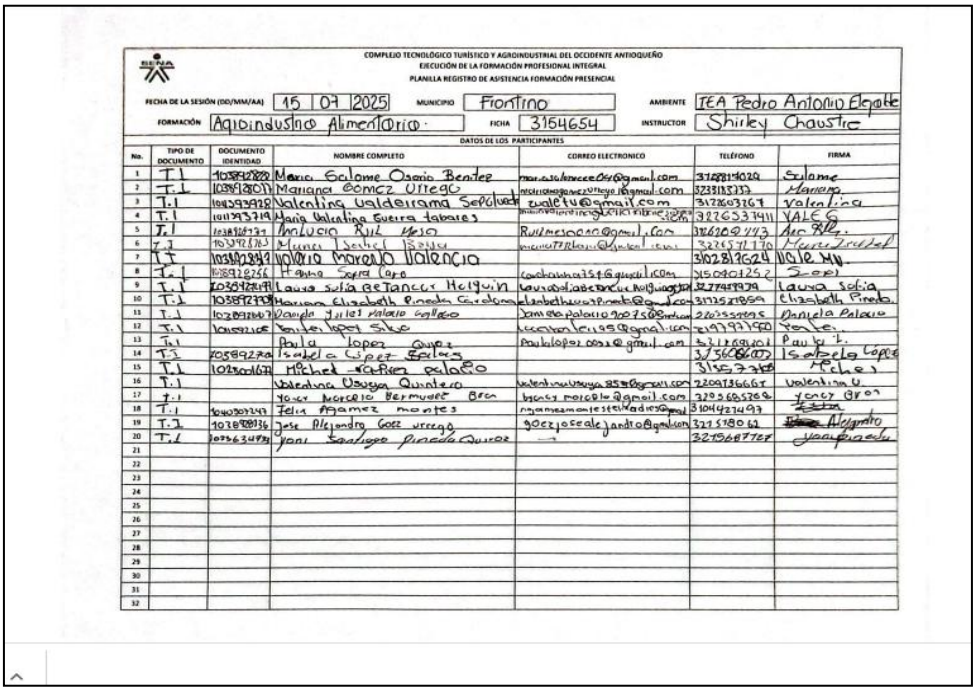








3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 15 | 07 | 2025 — MUNICIPIO: Fronfino — AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Elgatte
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 3154654 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1038412822	Maria Salome Osorio Benitez	mariasalomeosorio@gmail.com	3128814029	Salome
2	T.I	1038480171	Mariana Gomez Uribe	[illegible]	3233185333	Mariana
3	T.I	1042393928	Valentina Valderrama Sepulveda	zuletu@gmail.com	3127603769	Valentina
4	T.I	1011393719	Maria Valentina Guerra tabares	[illegible]	3226333411	VALE G
5	T.I	1038926739	ANDRUSIN RUIZ MESA	RUIZMESAAN@gmail.com	3126209443	And RM.
6	T.I	1037978783	Mariana Sanchez Isaza	[illegible]	3226571790	Mariana Sanchez
7	T.I	1038423849	VALERIA MARQUEZ VALENCIA		3102816624	VALE MV.
8	T.I	1038928266	Hanna Sierra Cano	[illegible]	3150401252	S-ca
9	T.I	1038472191	Laura sofia betancur Holguin	[illegible]	3217491939	Laura sofia
10	T.I	1038972798	Mariana Elizabeth Pineda Cardona	[illegible]	3173518859	Elizabeth Pineda
11	T.I	1038978677	Daniela yulieth palacio gallego	[illegible]	3003599495	Daniela Palacio
12	T.I	1040892106	Emiliano lopez silva	[illegible]	3197971580	Yale.
13	T.I		Paula lopez Ospina	Paulalopez0903@gmail.com	3117491401	Paula L.
14	T.I	1058927201	Isabela Lopez Espinosa		3156860107	Isabela Lopez
15	T.I	1026801677	Michel Estiven palacio		3155737	Michel
16	T.I		Valentina Ospina Quintero	[illegible]	3209736661	valentina O
17	T.I		Yoser Marcelo Bermudez Bra	[illegible]	3205605206	yoser Bermu
18	T.I	1040309249	Felix Alfonso montes	[illegible]	3104274497	[illegible]
19	T.I	1038988936	Jose Alejandro Gomez urrego	[illegible]	3215180162	[illegible] Alejandro
20	T.I	1036634784	yoni tabiago pineda Quiroz	[illegible]	3215687767	yoni pineda
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 3154654, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	15 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

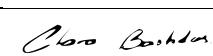
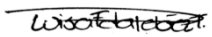
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 05			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 16 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Gaviria Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2911227, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2911227 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio Frontino con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2911227. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD.
80	231244	AZUCAR REFINADO	GRAMOS	4000
433	232300	GUAYABA	GRAMOS	10000
676	232541	PECTINA	GRAMOS	1000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.



El grupo de formación se compromete a:

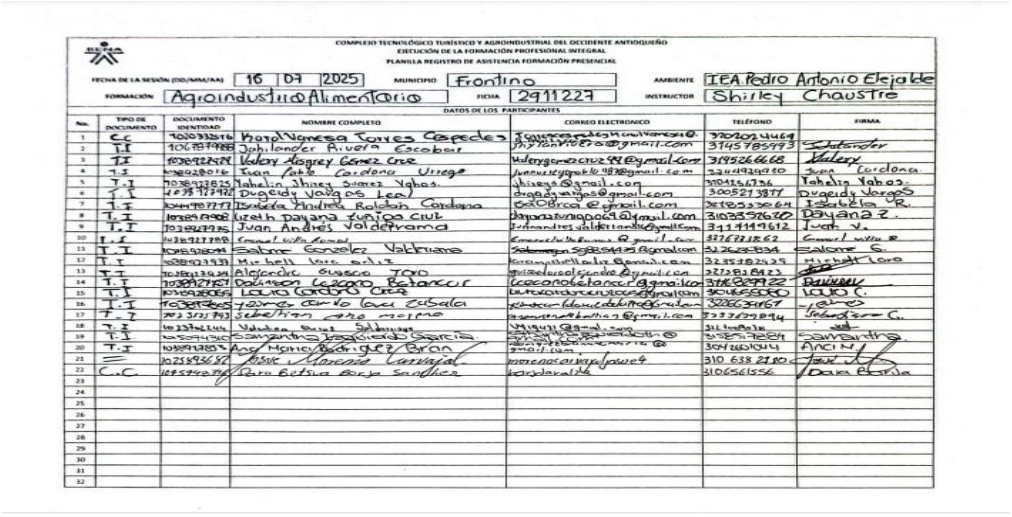
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 16 07 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Elejalde
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911227 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1020932516	Karol Vanessa Torres Cepeda	karolvanessatorres@gmail.com	3204024469	
2	TI	1067877488	Jahilander Arueta Escobar	[illegible]	3145785993	Jahilander
3	TI	1039022549	Valery Yasgrey Gomez Cne	valerygomez0102@gmail.com	3195266668	Valery
4	TI	1039020016	Juan Pablo Cardona Uribe	juanpablocardona487@gmail.com	3204490980	Juan Cardona
5	TI	1038923825	Yahelin Jhiset Suarez Yabas	jhiset@gmail.com	3004167896	Yahelin Yabas
6	TI	1078117492	Dwendy Yaneth Vargas Leal	dwendyvargas@gmail.com	3005213877	Dwendy Vargas
7	TI	1041797777	Isabella Andrea Ralston Cardona	isabellaralston@gmail.com	3218533064	Isabella R.
8	TI	1038899858	Lizeth Dayana Yunda Cruz	dayanayunda0901@gmail.com	3102359620	Dayana Y.
9	TI	1039899735	Juan Andres Valderrama	juanandresvalderramaf@gmail.com	3111119612	Juan V.
10	TI	1039177898	Emanuel Villa Bermudez	[illegible]	3176711862	Emanuel Villa B.
11	TI	1035452041	Salome Gonzalez Valbuena	Salomegs5855@gmail.com	3126585334	Salome G.
12	TI	1038923933	Michell Lora Ortiz	[illegible]	3235782439	Michell Lora
13	TI	1038139434	Alejandro Orozco Toro	[illegible]	3233818423	
14	TI	1038927857	Dahiana Lozano Betancur	[illegible]	3146929122	Dahiana L.
15	TI	1039928064	Laura Cardona Cano	[illegible]	3046455580	Laura C.
16	TI	1036985865	Yorman David Lora Cuadrado	[illegible]	3206431467	[illegible]
17	TI	1037375193	Sebastian Arboleda Molina	[illegible]	3233749894	Sebastian G.
18	TI	1039334144	Valentina Bedoya Salamanca	[illegible]	3113[illegible]	[illegible]
19	TI	1035914910	Samantha Izquierdo Garcia	[illegible]	3145[illegible]	Samantha
20	TI	1038923855	Angi Yohana Rodriguez Bran	[illegible]	3042601014	Angi Y.
21	=	1025896450	Jessica Vanessa Carvajal	[illegible]	310 638 2180	Jessica
22	C.C.	1035940376	Dora Betsua Borja Sanchez	[illegible]	3106561556	Dora Betsua
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2911227, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	16 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

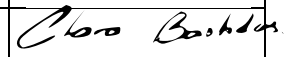
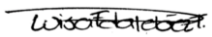
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 06			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio de Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 17 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga, Municipio de Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920347, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920347 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio/vereda Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920347. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADO	GRAMOS	5000
433	232300	GUAYABA	GRAMOS	10000

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

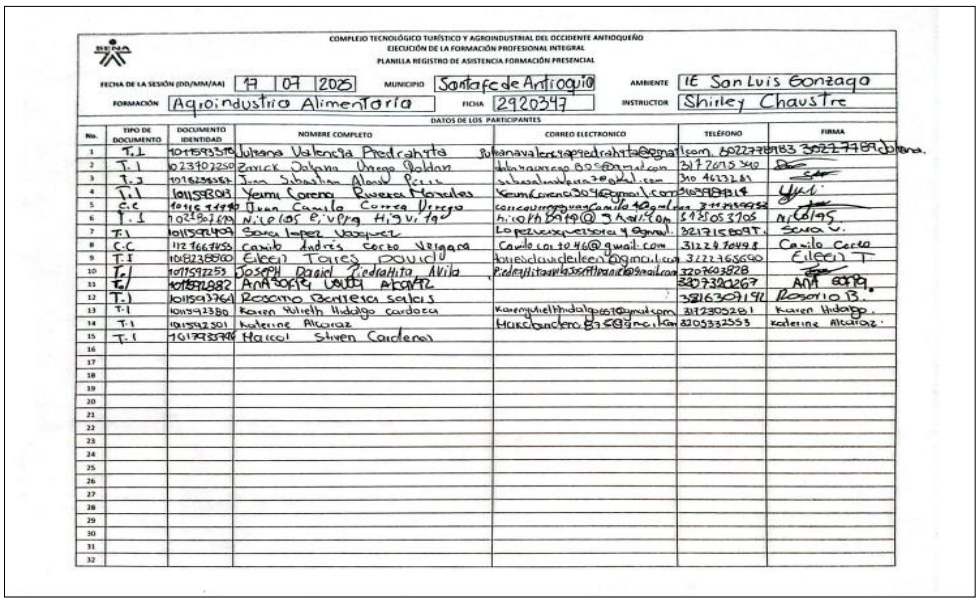
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 17 / 07 / 2025 | MUNICIPIO: Santafe de Antioquia | AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2920347 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1015493516	Juliana Valencia Piedrahita	julianavalenciapiedrahita@gmail.com	3022769183	Juliana.
2	T. I	1023402259	Emick Dayana Urrego Roldan	dayanaurrego809@gmail.com	3147075340	
3	T.I	1016234358	Juan Sebastian Alonso Perez	sebastianalonso3@gmail.com	310 4633281	
4	T.I	1011598809	Yeimi Lorena Rivera Morales	Yeimilorena0304@gmail.com	3145478419	
5	C.C	1014[illegible]	Juan Camilo Correa Urrego	correaurregojuancamilo@gmail.com	3[illegible]	
6	T. I	1085961[illegible]	N[illegible]	h[illegible]	3[illegible]	
7	T.I	1011592409	Sara Lopez Vasquez.	Lopezvasquezsara9@gmail.com	3217156097	Sara V.
8	C.C	112 766 7855	Camilo Andres Cerco Vallejo	Camilo.cerco.46@gmail.com	3122976448	Camilo Cerco
9	T.I	1018238900	Eileen Torres Duque	Torresduqueileen@gmail.com	3222365690	Eileen T
10	T.I	1017592253	Joseph David Piedrahita Avila	Piedrahitaavilajoseph@gmail.com	3207603828	
11	T.I	1018[illegible]882	Anasofia Uribe Alcaraz		3207320267	Ana 6089.
12	T.I	1011593764	Rosario Berrio Serna		3216309191	Rosario B.
13	T.I	1011593380	Karen Yulieth Hidalgo Cardona	Karenyulethhidalgocardona@gmail.com	3172305281	Karen Hidalgo.
14	T.I	1015592301	Katerine Alcaraz	Katerinealcaraz[illegible]	3205332553	Katerine Alcaraz.
15	T.I	1017[illegible]	Marcos Stiven Cardenas			

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920347, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	17 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

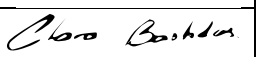
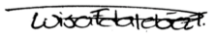
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3237641675	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 07			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio de Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 18 de Julio del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga, Municipio de Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920338, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Recibir los materiales suministrados por el proveedor, asegurando que correspondan a lo solicitado en el formato GIL-F-014, de acuerdo con los requerimientos establecidos en la actividad del proyecto formativo o guía de aprendizaje.

2. Verificar los productos entregados, validando que las cantidades y características técnicas coincidan con lo especificado por el instructor en el formato GIL-F-014, disponible en la plataforma Compromiso.

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920338 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio/vereda Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920338. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

Se deja constancia en la presente acta de la recepción de los siguientes materiales:

A	B	C	D	E
ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD
80	231244	AZUCAR REFINADO	GRAMOS	4000
433	232300	GUAYABA	GRAMOS	10000
665	273853	PAPEL PARAFINADO ROLLO DE 50 MTS	UNIDAD	1

Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos



El grupo de formación se compromete a:

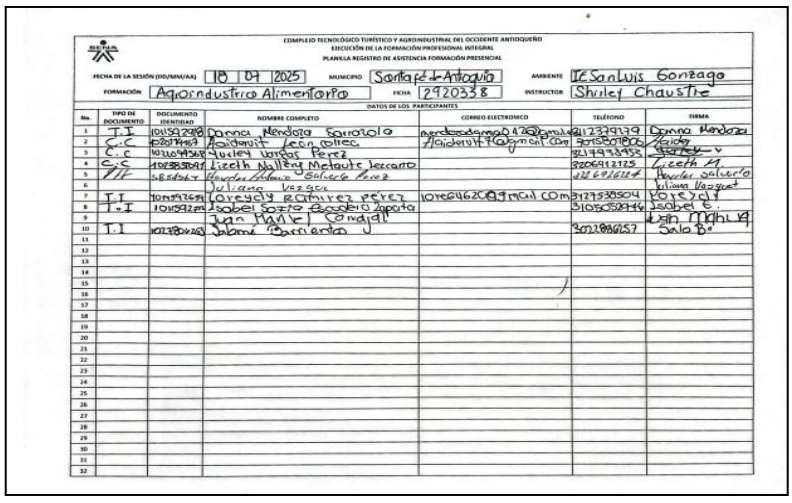
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.





3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 10 | 07 | 2025 — MUNICIPIO: Santa fé de Antioquia — AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920338 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1015592498	Danna Mendoza Saldarriaga	agredosdanna0420@gmail.com	3012379739	Danna Mendoza
2	C.C	1020774469	Adriana Isabel León Cortes	[illegible]	3015507906	[illegible]
3	C.C	1011049368	Yurley Vargas Perez		3174933495	[illegible]
4	C.C	1028385047	Liceth Mallery Machaute Jaramillo		3206913125	Liceth M.
5	T.I	1028056+	Yuliana Vanessa Salazar Arias		3126916184	Yuliana Salazar
6			Juliana Vazquez			Juliana Vazquez
7	T.I	1017237694	Yoreidy Ramirez Perez	1017664620@soy.sena.edu.co	3127538504	Yoreidy
8	T.I	1015592744	Isabel Bastos Escobar Zapata		3105030746	Isabel E
9			Juan Manuel Londoño			Juan Manuel
10	T.I	1027890260	Jhoan Sebastian [illegible]		3012880157	Salo B°
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920338, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	18 de Julio del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

No aplica