PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, septiembre 18 de 2025

Señor (a)
JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390653
PROFESIONAL G08
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de septiembre del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7390653 **del 2025**

MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ identificada con la cédula de ciudadanía No. 32671210 de Barranquilla en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro De Comercio Industria Y Turismo en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de objeto de cobro del mes de septiembre

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($35.558.720) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de UN MILLÓN CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($1.185.292)

Plazo: Será hasta el (23 de diciembre) de 2025

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se solicito verificación en vivanto de lista de aprendices y se impartió formación en la ficha 33319209 de Cocina fría Nacional e internacional en el municipio de monteria, y la ficha sin definir de Cocina internacional en Tierralta	Correo solicitud Lista de asistencia fotos
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se está en el proceso de creación de guías de aprendizaje para el desarrollo de los procesos	guías
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registro los aprendices de la lista de verificación, se hizo ruta de aprendizaje y socialización de la ficha 3289435	Plataforma Sofía plus
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar	Se está atento a las indicaciones del supervisor para asistir a reuniones	

	integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje. .		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica para este mes	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica para este mes	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Se asistirá en el momento que lo requiera	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se apoya en la elaboración de informes en los formatos establecidos	No aplica
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica debido a que no estoy participando en proyectos	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas .	Se rindió informe mensual	Informe mensual

11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se subió los documentos soportes de pago a la plataforma secop II	Secop II
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se han presentado anomalías	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	No se ha presentado inconsistencias	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se está atento a los requerimientos del supervisor de contrato	No aplica

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1	96725	MONTERIA- VALENCIA VALENCIA-MONTERIA	25/08/2025	25/08/2025
2	96725	MONTERIA-VALENCIA VALENCIA-MONTERIA	26/08/2025	26/0872025
3	96725	MONTERIA-VALENCIA VALENCIA-MONTERIA	27/08/2025	27/08/2025
4	96725	MONTERIA-VALENCIA VALENCIA-MONTERIA	28/08/2025	28/08/2025
5	96725	MONTERIA-VALENCIA VALENCIA-MONTERIA	29/08/2025	29/08/2025

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el pago de salud y pensión No. 4616945986 del mes de agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Evidencias en () folios

Cordialmente,



MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ
CC No. 32671210 de Barranquilla
Contratista

Recibí a satisfacción:

JORGE DAVID GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7390653
PROFESIONAL G08

EVIDENCIAS

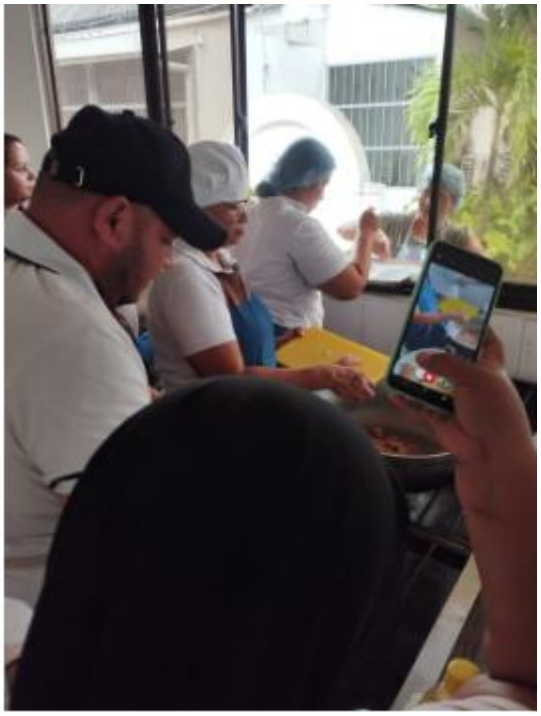


















PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: COMIDAS RAPIDAS

- **Código del Programa de Formación: 66210081**
- **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Utilizar Adecuadamente Las Técnicas De Preparación De Los Productos.
  - Aplicar Adecuadamente Medidas Y Equivalencias Y Lenguaje Técnico Usado En Comidas
  - Reconocer La Materia Prima De Calidad. Para La Elaboración De Las Diferentes
  - Atender Con Ética, Aplicando Normas De Higiene Según Los Estándares Establecidos En Cualquier Establecimiento Gastronómico
- **Duración de la Guía**
  60 HORAS.

2. PRESENTACIÓN

Las comidas rápidas se han convertido en una opción popular para aquellos que buscan una comida conveniente y rápida. En este trabajo, nos enfocaremos en tres de las cadenas de comida rápida más conocidas: McDonald's, Burger King y Pizza Hut. Estas compañías han dejado una marca significativa en la industria de la comida rápida y han establecido su presencia a nivel mundial. Exploraremos la historia de cada una de estas cadenas, su variado menú, las ubicaciones de sus restaurantes y servicios, y algunos de sus servicios y promociones especiales. Conoceremos más sobre estas emblemáticas marcas y cómo han influido en la forma en que disfrutamos de las comidas rápidas actualmente

Con el fin de ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, un sistema Integral de Educación que satisfaga sus necesidades, el Programa de Formación de Cocina del SENA capacita a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes aéreas del sector donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo de la población

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Actividad de reflexión
  ¿Cuál es la importancia de la comida rápida?
- ¿Cómo es beneficiosa la comida rápida?
- ¿Qué características tiene la comida rápida?

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

- Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos.
- Medidas y sus equivalencias.
- Conocimiento de materia prima y batería de cocina.
- Terminología básica de cocina.
- Elaboración de las diferentes preparaciones: congelados, Frituras (Quibbe, buñuelo de queso, patacones, arepas, papas),
- Salsas: (golf, tártara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena
- cubana

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

- Manipular adecuadamente el cuchillo.
- Manejar adecuadamente el vocabulario técnico en el área de desempeño.
- Reconocer batería y utensilios de cocina.
- Elaborar las diferentes preparaciones de comidas rápidas según los estándares establecidos.

Utensilios: caldero, cuchillo, cacerolas, ollas, colador, mortero, horno

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento	Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos. -Maneja correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M.	TALLER ESCRITO, PREGUNTA DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESPUESTA
Evidencias de Desempeño	-Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias. -Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones.	LISTA DE CHEQUEO, PUNTOS DE INSPECCION EN FUNCION DE LOS CONOCIMIENTOS
Evidencias de Producto:	-Trabajo en equipo..	PRODUCTO TERMINADO

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

  Adobar: Poner un género crudo con un preparado llamado adobo, con el objeto de conservarlo, ablandarlo o darle un aroma especial.

- **Agarrarse:** Pegarse por efecto del calor al fondo del recipiente un género, dándole mal sabor y color.
- **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
- **Albardar:** Envolver en una lamina delgada de tocino un género para evitar que éste se seque al cocinarlo.
- **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
- **Almíbar:** Se dice del azúcar disuelto en agua a fuego muy lento hasta que adquiera una cierta consistencia. Se utiliza para tortitas, caramelizar moldes, glaseados, entre otros.
- **Amasar:** Trabajar una masa con las manos.
- **Bañar:** Cubrir totalmente un género con una materia liquida para alcanzar la densidad o grado de amalgamiento deseado.
- **Batir:** Agitar los ingredientes mediante una varilla o una batidora, hasta adquirir la consistencia deseada.
- **Blanquear:** dar un hervor o cocer a medias, para quitar el mal gusto, mal sabor o mal color a ciertos géneros.
- **Bolear:** Trabajar una masa hasta darle forma redondeada. Obtenemos así panes redondos, albóndigas, trufas de chocolate, entre otros.
- **Brasear o Bresear:** Cocinar un género (general mente carnes duras y de gran tamaño), lentamente, durante largo tiempo en compañía de elementos de condimentación, hortalizas, vino, caldo, especias.
- **Bouquet-garni:** Consiste en atar en un ramillete hierbas aromáticas. Se utiliza para que no queden restos de hierbas en el preparado.
- **Camisar:** Untar un molde con mantequilla, glucosa u otros productos para evitar que el producto del interior se pegue en la cocción.
- **Caramelizar:** Derretir el azúcar hasta adquirir un color dorado para luego untar en un preparado o molde.

- **Cincelar:** Hacer incisiones sobre un pescado para facilitar su cocción.
- **Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de calificantes.
- **Clavetear:** Introducir, pinchándolos, clavos (especias muy olorosas) en una cebolla o similar.
- **Cocer al baño-maría:** Cocer lentamente un preparado poniéndole en un recipiente, que a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose el todo para su cocción al horno o fogón.
- **Cocer al vapor:** Cocinar un alimento mediante vapor de agua. Los alimentos se introducen en un recipiente para que no entren en contacto con el medio líquido.
- **Cocer a la inglesa:** Técnica utilizada normalmente en vegetales, que consiste en hervirlos en agua con abundante sal.
- **Cocer en blanco:** Cocinar al horno en moldes de pasta sin aderezos sustituyendo estos por legumbres secas, que se han de retirar antes de completar la cocción.
- **Cocer en papillote:** Cocinar un alimento recubriéndolo con papel de aluminio o papel de horno para conservar todo su sabor y mantener todos sus jugos.
- **Desalar:** Sumergir un género salado en agua, fría generalmente, para que pierda la sal.
- **Desangrar:** Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre. También se dice desangrar a la operación de despojar a una langosta o similar, de la materia que en crudo tiene en su cabeza, para su posterior empleo.
- **Desecar:** Secar por evaporación un preparado, poniéndolo con su cacerola al fuego y moviendo con la espátula de madera o similar, para que no se pegue al utensilio. Sinónimo: *Reducción.*
- **Desembarazar o desbarasar:** Desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocar cada cosa en su lugar habitual.
- **Desescamar:** Quitar las escamas de un pescado.
- **Desglasar:** Añadir vino a una asadura recién utilizada para recuperar la grasa o jugo que contenga.
- **Desgrasar:** Retirar la grasa de un preparado.
- **Deshuesar:** Separa los huesos a una carne.
- **Desmoldear:** Sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.
- **Desollar:** Desposeer a una res sacrificada de su piel.
- **Desplumar:** Despojar de las plumas a los animales sacrificados.
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- **Emborrachar:** Empapar de almíbar y licor o vino un postre.
- **Embridar o Bridar:** Sujetar con un bramante ave, carne o pescados, para apretar su carnes y que conserven su forma después de cocinadas.

- **Empanar:** Pasar por harina, huevo batido y pan rallado un género que resultara cubierto pon una especie de costra.
- **Emplatar:** Poner los preparados terminados en la fuente en que han de servirse.
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*
- **Faisandé:** Sabor parecido al del faisán que toma algunas especies de caza cuando se dejan envejecer.
- **Fermentar:** Propiciar el crecimiento de microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, para la obtención de alimentos como yogures, miso, kimchi, entre otros.
- **Filetear:** Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.
- **Fondearse:** Agarrarse ligeramente.
- **Fondear:** adaptar una masa a un molde con ayuda de una porción de masa o con las propias manos.
- **Freír:** Introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.
  Gratinar: Hacer tostar a horno fuerte o gratinadora las capas superior granulosa de un preparado. (dorar)
- **Guarnecer:** Acompañar un género principal de otro géneros menos, sólidos que reciben el nombre de guarnición.
- **Helar:** Coagular por medio de temperaturas de menos de 0º una mezcla de repostería llamada helado.
- **Rehogar:** Cocinar total o parcialmente un género, poniéndolo a fuego lento con poca grasa.
- **Remojar:** Poner un género desecado, para que recupere la humedad, dentro de un liquido frio.
- **Risolar:** Dorar a fuego vivo, con grasa, un género que resultara totalmente cocinado.
- **Salar:** Poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de sabor o color característico.
  Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	MARTHA CONSUELO BERRIO	INSTRUCTOR	CCIT	2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón deL Cambio
Autor (es)					

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION
SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	F006-007-25 / Versión 01
	Proceso: Administración educativa
	Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 3319209 **No. SOLICITUD:** 2287328

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL**

TIPO DE FORMACION: **TITULADA:** **COMPLEMENTARIA:** X

CODIGO PROGRAMA: 63550156 **VERSION:** 1 **SECTOR:**

CONVENIO **PROGRAMA ESPECIAL:** VICTIMAS

FECHA INICIO: **27/08/2025** **FECHA TERMINACIÓN** 12/09/2025 **TOTAL HORAS** 120

Nº APRENDICES 26 **MUNICIPIO** Valencia **DIRECCIÓN** 3

DIA	HORARIO	HORA INICIO	HORA FIN
LUNES	1 y 8 DE SEPTIEMBRE DEL 2025	07:00	15:00
MARTES	2 Y 9 DE SEPTIEMBRE DEL 2025	07:00	15:00
MIERCOLES	27 DE AGOSTO, 3 Y 10 DE SEPTIEMBRE DEL 2025	07:00	15:00
JUEVES	**28 DE AGOSTO, 4 Y 11 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**	07:00	15:00
VIERNES	**29 DE AGOSTO, 5 Y 12 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**	07:00	15:00
SABADO	**30 DE AGOSTO, 6 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**	07:00	15:00
DOMINGO			
FESTIVO *			

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MARTHA CONSUELO BERRIOS SANCHEZ **CC** 32.671.210

TELEFONO 3002766178 **EMAIL** mahuco63@hotmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA

NIT **TELEFONO** **DIRECCION**

E-MAIL

NOMBRE DEL GERENTE

No DE EMPLEADOS **ACTIVIDAD ECONOMICA**

DPTO CORDOBA **MUNICIPIO** VALENCIA **GREMIO:**

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

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADEMICO

21/08/2025

FECHA DE ENTREGA

Voladores

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Aparato Internacional		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta		
Instructor:	Martha Bravo A.	Lugar:	
FECHA:		No. Doc. Identificac.	32671210
		HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	OSPINO SIERRA	ELIS ROCIO	50640746	Elis Ospino
02	GARCIA	EVA CRISTINA	29158550	EVA GARCIA
03	MARTINEZ ALVAREZ	DELIDE ROSA	26.216.185	Delide Martinez
04	MERCADO PARRA	LISSA ELENA	26.223.948	Lissa Elena
05	AVITAL VEGA	ALEXANDRA	1338649895	Alexandra Avital
06	PACHECO LOPEZ	NATALIA	1338649899	Natalia P.
07	BENITEZ	JENNY	50940534	Jenny Benitez
08	ORTEGA ORTEGA	CARLOS DANIEL	1192740489	CARLOS D.
09	BAQUERO BOHORQUEZ	PATRICIA ELENA	50914897	patricia B.
10	SIERRA ACOSTA	MELVA DEL CARMEN	50895921	Melva Sierra
11	FURNIELES SIERRA	JULIANA ANDREA	1192276424	Juliana Sierra
12	MEJIA MARTINEZ	JUBEY	1007152889	Jubey
13	CAUSIL AVILA	NORMA SOFIA	1073989448	norma
14	ORTIZ BOHORQUEZ	MARTIN ORTIZ	7.761.493	MART ORT
15	ORTIZ BOHORQUEZ	MARTA O	27369423	Marta O
16	OSPINO SIERRA	NICOLE DEL R	1214367	NICOLE
17	MARSIGLIA FERNANDEZ	ENGILTH YULIETH	1073989968	Engilth M
18	SANTOS BASA	LINA MABEL	1074000972	Lina Santos
19	BASA HAAS	MABEL DEL CARMEN	26213798	Mabel Basa
20	BAQUERO BENITEZ	MELIS CECILIA	1073979783	Melis Baquero
21	BENITEZ POLO	RUTH MARIA	50.944.180	Ruth Benitez
22	MORSIGLIA FERNANDEZ	ENGILTH YULIETH	1073983968	Engilth M.
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Martha Bravo

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Coaching Internacional		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta.		
Instructor:	Martha Bernal	Lugar:	
FECHA:		Nº. Doc. Identificac.	32.671.210
		HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Osorno Sicila.	Elis Rodo.	50640746	Elis Osorno
02	Baquero Benitez	Melis Cecilia	1073979753	Melis Baquero
03	Benitez Polo	Ruth Maria	50924480	Ruth Benitez
04	Martinez Alvarez	Delida Rosa	26216695	Delida Martinez
05	Guzman Garcia	Ana Cecilia	29858550	Ana Guzman
06	Santos Lasa	Lina Mabel	1094008577	Lina Santos
07	Lasa Negra	Mabel del Carmen	26213998	Mabel Lasa
08	Montalvo Bogallo	Aurora Isabel	50934503	Aurora Montalvo
09	Mercado parra	Luisa Elena	36727948	Luisa Mercado
10	Baquero Bohorquez	Patricia Elena	50914897	Patricia B
11	Mejia Martinez	Zuley	1007122789	Zuley M.
12	CAVSIL AVILA	Norma	1073989478	Norma
13	Ortiz Bolaño	Matias Jose	2047361142	Matia Jose
14	Arital Vega	Alexandra	1133861885	Alexandra
15	Pacheco Lopez	Natalia	1133869899	Natalia P.
16	Olaya Oleda	Carlos Daniel	1192740491	
17	Fornides Sierra	Yuliana andrea	1.192.774.824	Yuliana
18	Sierra Acosta	Nubia del carmen	50895921	Nubia Sierra
19	Morsiglia Fernanda	Ingrith Yulieth	1073983968	Ingrith M.
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

M/Bernal

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Ingles Internacional		
FICHA No.			
Municipio:	Tierralta	Lugar:	
Instructor:	Martha Baena	Nº. Doc. Identificac.	32-671-210
FECHA:		HORARIO:	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	OSpino Simia	Elis Rosa	50640746	Elis Ospino
02	Bagnio Benitez	Melis Cecilia	1073979753	Melis Bagnio
03	Delida Martinez	Martinez Alvarez	26-216695	Delida Martinez
04	Garzon Garcia	Ana Cecilia	29158550	Acagallo
05	Santos Baisa	Lina mabel	1074008577	Lina Santos
06	Baisa Naar	mabel del Carmen	26213798	mabel baisa
07	Benitez Polo	Ruth Maria	50974480	Ruth Maria
08	Montalvo Angello	Luzana isabel	50934603	Luzana Montalvo
09	Mercado parra	Luisa Elena	26227948	Luisa Mercado
10	Baquero Bohorquez	patricia Elena	50914897	patricia B
11	Mejia Martinez	Zuley	1007152789	Zuley Mejia
12	CAUSIL AVILA	Norma	1073989778	Norma
13	Ortiz Borrero	Matia sosa	22736142	matias sosa
14	Anzal sosa	Alexandra	1133869895	Alexandra
15	pacheco lopez	Natalia	1133869899	Natalia P.
16	Ortiz Ortega	Carlos Darios	1192760489	Carlos D.
17	Bermudez Guerra	Adriana Milena	8999	Juliana
18	Sierra Acosta	Milka del carmen	50895921	Milka
19	Mercado Fernandez	Dayith Yulieth	1073981768	Dayith M
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

M Baena.

Powered by CamScanner

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

Nombre del Curso: Inglés Intermedio
FICHA No.
Municipio: Tierralta
Instructor: Martha Bravo
Lugar:
Nº. Doc. Identificac. 32.671.210
FECHA:
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Ospino Silva	Elis Ospino	50640746	Elis Ospino
02	Baquero Berrio	Melis Cecilia	1075 979753	Melis Baquero
03	Berrio Polo	Ruth Maria	60 974489	Ruth Berrio
04	Martinez Murillo	Delida Rosa	26.216.645	Delida Martinez
05	Santos Lasa	Lina Mabel	[illegible]	[illegible]
06	Lasa Naar	Mabel del Carmen	26213798	Mabel Lasa
07	Mercado Pira	Luisa Elena	26 224 948	Luisa Mercado
08	Baquero Bohorquez	patricia Elena	50914897	patricia B.
09	Mejia Martinez	Zuleyi	1007152789	Zuleyi M.
10	CAVIL AVILA	Norma	1073984778	Norma
11	Ortiz Barocat	maria jose	22736142	maria ortiz
12	Pacheco Lopez	Natalia	1.133869899	Natalia P.
13	Arizal Vega	Alexandra	1133869895	Alexandra Arizal
14	Diaz Ortega	CARLOS DANIEL	1192410489	CARLOS D.
15	Fernandez Sierra	Yulizana		Yulizana
16	Sierra Acosta	Melba	50895921	Melba
17	Morelia Fernandez	Ingrith Yuleth	1013985968	Ingrith M.
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Bravo

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

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Básicos Gastronomía
FICHA No.: 2167444
Municipio: Girardot
Instructor: Martha Bueno
Lugar:
Nº. Doc. identific.: 32671210
CARGO:
FECHA:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC IDENT.	FIRMAS
01	Ospino Sierra	Elis Rocio	50640746	Elis Ospino
02	Mosquera Fernandez	Angella Marcela	1023905398	Angella Mosquera
03	Garzon Gaviria	Maria Alejandra	1241585510	Maria Garzon
04	Martinez Guarin	Julieth Rosa	1070	Julieth Martinez
05	Mercado Rojas	Erika Elena	36.227.940	Erika Elena
06	Arbelaez Vasco	Alejandra	1128468885	Alejandra
07	Pacheco Lopez	Natalia	1123469	
08	Benitez	Tammy	52096870	Tammy Benitez
09	Ortiz Ochoa	Carlos Daniel	1072420489	Carlos D.
10	Baquero Bohorquez	patricia Elena	52040003	Patricia B.
11	Mariana Sierra acosta	melva del carmen	52805911	Melva Sierra
12	Arrieches Sierra	Natalia andrea	1192226429	Natalia Sierra
13	Mejia Martinez	Lubly [illegible]	1023912784	Lubly
14	Adriana Avila	naima sofia	1072	naima
15	Ortiz Barrios	Mayra	52	Mayra O.
16	Espinosa Sierra	Mayerlis del	1072	Mayra O.
17	Santos Vasquez	Lina maybel	1072	Lina Santos
18	Vasquez Mejia	Miguel vasquez	1072	Miguel Vasquez
19	Bonilla Rojas	Ruth Maria	52	Ruth Bonilla
20	Baquero Benitez	Maria Katia	1233	Maria Baquero
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Martha Bueno.

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Cocina Internacional
FICHA No.: Tierralta
Municipio:
Instructor: Martha Baena
Lugar:
Nº. Doc. Identificac.: 32671210
FECHA:
HORARIO:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Espinosa Espitia	Elis Rocio	50640746	Elis Espino
02	Jarzon Garcia	Ana cecilia	24158550	Ana Cecilia J.
03	Martinez Alvarez	Delidi Rosa	26-216695	Delida Martinez
04	Mercado Pena	Luisa Elena	26-227948	Luisa mercado
05	Alexandra Avizal	Vega	1133869895	Alexandra Avizal
06	Pacheco Lopez	Natalia	1133869899	Natalia Pl
07	Benitez	Jonny	50940534	Jonny Benitez
08	Baquero Bohorquez	Patricia Elena	50914897	Patricia. B
09	Ortiz Ortega	Carlos Daniel	1192770489	Carlos D.
10	Espino Sierra	Alexive del R	32143622	Alexive Esp
11	Mejia Martinez	Zuleyka	1007152789	Zuleyka Mejia
12	Causil Avila	Norma Sofia	1.073989478	Norma
13	ORTIZ BAHEZ	Maritza	1.192.776.424	Maritza Ortiz
14	Sierra acosta	Melva del carmen	30895421	Melva Sierra
15	Fuinicles Sierra	Yuliana andrea	1192776424	Yuliana Sierra
16	Montalvo Gregollo	Lunera isabel	50934503	Lunera Montalvo
17	Marsiglia Fernandez	Angith yolieth	1073981968	Angith M F
18	~~Hay~~ Santos baga	Lina mabel	1074008574	Lina Santos
19	baga naar	mabel del Carmen	26213798	mabel baga
20	Baquero Benitez	Alexis Cecilia	1073.979.753	Alexis Baquero
21	Benitez toro	Ruth Maria	50974480	Ruth Maria
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

M/Baena.

Powered by CamScanner

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

Nombre del Curso: E. Gastronomía
Fecha No.
Horario: Tarde
Instructor: Martha Bolaño
Lugar:
Nº. Doc. Identificac. 3267120
Tema:
Horario:

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
20	ESPINO SIMA	Elis Rocio	50640746	Elis Espino
22	Baquero Benitez	Ukelis Cecilia	1073979753	Ukelis Baquero
23	Martinez Rivera	Delida Rosa	26-216695	Delida Martinez
24	Garcia Garcia	Ana Cecilia	29458550	Ana Garcia
25	Torres Leiva	Lina Mabel	1074008578	Lina Torres
26	Lopez Rojas	mabel del carmen	26215798	mabel Lopez
27	Benitez Polo	Ruth Maria	50424460	Ruth Maria
28	Pertuz Cogollo	Lorena Isabel	50954503	Lorena Pertuz
29	Mercado Parra	Luisa Elena	26.227948	Luisa Mercado
30	Bolaño Bohorquez	patricia Elena	50914897	patricia. B
31	Mejia Martinez	Jacqueline	1007152789	Jacqueline Mejia
32	CAUSIL AKILA	NORMA	1073989470	Norma
33	ortiz Barcasnt	matios Jose	22736142	matios Jose
34	ARRAL URSA	Alexandra	1133869895	Alexandra
35	Pacheco Lopez	Natalia	1133869899	Natalia P.
36	Ortega Ortega	Carlos Ortiz	1192710489	Carlos O.
37	Fernandez Sierra	Yuliana		Yuliana
38	Sierra Acosta	Aleba	50895978	Aleba
39	Mendoza Fernandez	Jenith Yuleth	1073981968	Jenith M F
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

32 cels