PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 21 de Octubre de 2025

Señor (a)
JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8015953**
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

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

Referencia: Contrato No. CO1.PCCNTR.8015953 del año 2025

DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 78.730.403** de Ciénaga de Oro Córdoba**,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma VEINTI UN MILLON NOVENTA Y OCHO MIL CIENTO SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($21.098.172) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) cinco (5) pagos iguales por los meses de julio a Noviembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO NOMBRE DEL FORMATO MODELO OFERTA DE SERVICIOS PERSONALES CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Clasificada Pública Reservada X 2 GTH-F-109 V09 ($3.555.872) cada uno.; b) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES TRECIENTOS DIESIOCHO MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS /CTE. ($3.318.812).
Plazo: Será hasta el **25** de Diciembre de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA,

EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

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	Planeé y ejecute la formación profesional cumpliendo con la programación asignada en las siguientes fichas: 3283000 Emprendedor en Gastronomía Típica Rural-municipio de Valencia. 3285544 –Emprendedor en Gastronomía Típica Rural-Municipio de Tierralta 3290917-Emprendedor en Gastronomía Típica Rural- Municipio de Montelibano. 3292105-Emprendedor en Gastronomía Típica Rural- Municipio de Momil 3348711 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES-Municipio de Ciénaga de oro-Vereda el salado	Se anexa registro fotográfico y copia de la asistencia de los aprendices.
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	Apoyé la elaboración de la planeación pedagógica y guías de aprendizaje en la formación de la ficha : 3292105	Formato Guía de aprendizaje anexo a este informe.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de	Registré a todos los aprendices en la formación solicitada	Verificación en la plataforma Sofía Plus

	inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales		
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	No aplica	No aplica
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma	Accedí a la plataforma siga para verificar y tomar los documentos necesarios para obtener una formación de Calidad.	Guia de Aprendizaje

	SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)		
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica	No aplica
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	Subí los documentos soportes del pago correspondiente al mes de Octubre en la plataforma SECOP II de acuerdo a los lineamientos establecidos.	verificación en la plataforma SECOP II

	plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual		
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	No aplica	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 aplica	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Atendí la solicitud del supervisor de contrato referente a Agendamiento de Viáticos y cuentas de cobros	Verificación en el Drive

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	108425	Tierralta	15/09/2025	15/09/2025
2	108425	Tierralta	16/09/2025	16/09/2025
3	108425	Momil	17/09/2025	17/09/2025
4	108425	Tierralta	18/09/2025	18/09/2025
5	108425	Tierralta	19/09/2025	19/09/2025
6	108425	sahagun	22/09/2025	22/09/2025
7	108425	Momil	23/09/2025	23/09/2025
8	108425	Momil	24/09/2025	24/09/2025
9	108425	Montelibano	25/09/2025	25/09/2025
10	108425	montelibano	27/09/2025	27/09/2025

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el número de planilla N° **4626404622** Correspondiente al mes de Septiembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites"

Evidencias en treinta y dos (**29**) folios

Cordialmente,

DAIRO LUIS CORONADO SUAREZ

C.C. No.78730403 de Ciénaga de Oro

Recibí a satisfacción:

JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANOS

SUPERVISOR(A) CONTRATO **No.** CO1.PCCNTR.8015953

INSTRUCTOR G20

Centro de Comercio Industria y Turismo

EVIDENCIAS OBLIGACIÓN CONTRACTUAL N° 1.

3292105-Emprendedor en Gastronomía Típica Rural- Municipio de Momil








COOKING




COOKING



Anexo Evidencias –Ficha 3285544 –Emprendedor en Gastronomía Típica Rural-Municipio de Tierralta.







Evidencias Ficha -3283000 Emprendedor en Gastronomía Típica Rural-municipio de Valencia.





















PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

- **Código del Programa de Formación: 66210582.**

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- 26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.
- 26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.
- 26020105703 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL TENIENDO EN CUENTA ESPECIFICACIONES TÉCNICA Y RECETA ESTÁNDAR.
- 26020105702 REALIZAR LA PREPARACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTÁNDAR.

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

2. PRESENTACIÓN

El programa de formación Complementario Emprendedor en Gastronomía Típica Rural da respuesta a las necesidades de formación del sector gastronómico, con capacidad para crear unidades productivas para adaptarse a las condiciones económicas, políticas y sociales del país. El programa de formación permite el desarrollo de conocimientos y habilidades para el sector gastronómico del país, con calidad, Inocuidad, pertinencia y eficiencia, aportando a la economía regional y fortaleciendo el turismo gastronómico en las regiones.

la cocina es el sitio en el cual se prepara la comida. Puede ser el ambiente dedicado a esa tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo. En la cocina, por lo general, pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, fritarse o guisarse los alimentos.

Es posible que los más novatos en la cocina se encuentren con libros de recetas muy sencillas, pero en las que se dan por hecho conceptos difíciles de llevar a cabo sin una explicación previa. En primer lugar hay que distinguir entre los tres tipos de cocción más elementales:

- Hervir o cocer consiste en introducir un alimento en abundante líquido, ya sea agua, caldo, vino… Hay que contar el tiempo de cocción desde que el agua está hirviendo. También se puede hacer una cocción al vapor en un recipiente con orificios.
- Por su parte, la fritura es el método que cocina los alimentos en aceite, teniendo en cuenta que el punto más aconsejable para freír es cuando el aceite empieza a humear. Si no se utiliza mucha grasa se considera una cocción a la plancha.
- Por último, el asado puede realizarse al horno o en brasas, a altas temperaturas y con un tiempo de cocción lento.

- Saltear, pochar, reducir, rehogar, cortar en Juliana… Todos ellos son conceptos básicos de la cocina pero que puede que suenan a “chino” a todo aquel que se mete entre fogones por primera vez. Conviene saber que:

- Saltear o sofreír consiste en cocinar con poco aceite y a fuego medio alto, removiendo bien. Suele ser muy habitual para hacer sofritos de ajo, cebolla y zanahoria.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Gastronomía: términos, definiciones y criterios de aplicación. Calidad en alimentos: conceptos, características organolépticas, estándares de calidad. Métodos de almacenamiento y conservación de materia prima. Utensilios de cocina: conceptos, tipos, características. Equipos: concepto, tipos, características, criterios de uso y cuidados, fichas técnicas y especificaciones. Receta estándar: conceptos, tiempos, costos. Cortes en cocina: conceptos, tipos, utensilios para los diferentes cortes. Receta estándar: definición, contenido e interpretación. Materia prima: definición, características, criterios de clasificación y almacenamiento. Mise-en-place o pre alistamiento: concepto, áreas, insumos y elementos. Montaje y decoración de platos: concepto, estándares y tendencias. Orden de producción: definición, contenido e interpretación. Actividades de procesos de producción de alimento: técnicas de recibo, almacenamiento, porcinamente, distribución y despacho, técnicas de producción.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Caracterizar la gastronomía típica en la región. Identificar los utensilios y equipos requeridos para las diferentes preparaciones. Reconocer las características organolépticas de la materia prima. Interpretar receta estándar. Determinar los cortes que existen para los alimentos. Realizar cortes para los alimentos. Revisar receta estándar para el desarrollo de las preparaciones. Realizar el mise en place de los alimentos para las preparaciones. Preparar los alimentos. Servir la preparación. Definir proceso de emplatado. Inspeccionar la presentación del plato. Controlar la temperatura del producto terminado. Comprueba características organolépticas de la preparación. Clasificar los residuos. Disponer los residuos sólidos y líquidos generados en

la preparación. Aplicar normativa ambiental.

3.3 PREPARACION DE PLATOS
POLLO A LA GALANTINA

INGREDIENTES:

- Pollo de 3 libras se desgueza
- ½ de carnes molida
- ½ de carne molida de cerdo
- 1 pechuga
- 3 limones grandes
- Sal y pimienta al gusto
- Laurel al gusto
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharada de salsa negra
- 2 cucharada de salsa inglesa
- 2 salchicha rancheras
- 4 huevos cocidos
- 3 cucharada de miga pan raza

SALSA.

- 2 tallos de cebollín
- 2 cabezas de cebollas rojas
- 1 pimentón rojo grande
- Ajo, sal al gusto
- Tomillo - orégano
- Laurel
- Se licuan todos con vino y coca cola un poquito

PREPARACION

El pollo se desguaza, luego se baña con limón, y se le unta sal y pimienta por dentro y por afuera. La salsa se la echamos a la carne, y luego la migade pan se amasa muy bien, echamos la pechuga picada y las salchichas también, y luego procedemos a rellenar el pollo les echamos los huevos cocidos y cosemos el pollo. Para que dore se le hecha un poco de miel deabeja con mostaza se lleva al horno por 3 horas a 180 grado.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

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 Evidencias de Desempeño Evidencias de Producto:	Reconoce la importancia de la gastronomía típica teniendo en cuenta productos autóctonos de la región. Revisa el estado de los utensilios y equipos teniendo en cuenta procedimiento técnico. Evalúa las características organolépticas de la materia prima teniendo en cuenta criterios técnicos y de calidad. Identifica la receta estándar para las preparaciones según orden de servicio. Prepara cortes los alimentos según receta estándar. Comprueba que la receta estándar preparada este acorde con la orden de servicio. Verifica que los ingredientes estén acordes con la receta estándar, teniendo en cuenta los tipos de cortes y cantidades establecidas.	taller escrito,pregunta deselección múltiple con única respuesta lista de chequeo, puntos de inspección en función de los conocimientos producto terminado

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

- **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.
- **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 coccion.
- **Clarificar:** Dar limpieza o transparencia a una salsa, caldo o gelatina, ya sea espumándola durante su cocción lenta o por la adición de clarificantes.
- **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.
- **Dorar:** Dar un golpe de calor a un alimento para que adquiera un color dorado en su superficie.
- **Estufar:** Poner en la estufa o lugar tibio una pasta de levadura bien tapada, para que fermente y desarrolle. Sinónimo: *Fermentar.*

  .
- **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 superiores granulosa de un preparado. (dorar).
- **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 líquido frio.
- **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.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Internet, libros y cursos realizados por el sena

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**DAIRO LUIS CORONADO PEREZ**	INSTRUCTOR	CCIT	**01/07/2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural,
FICHA No: 3283xxx
Municipio: Valencia
Instructor: Dairo Luis Coronado Suarez
Lugar: Rio Manso
Nº Doc Identidad: 78730103
FECHA: 07-10-2025
HORARIO: 08:00 am - 16:00 Pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Lopez Gonzalez	Gricelis Maria	1003467283	3116278382	Gricelis Lopez
02	Fontalvo Alvarino	Genedis	1068806632	3218235110	Genedis
03	Castillo Martinez	Ana Isabel	50570642	3011702507	Ana Castillo
04	Saez Fuentes	Olga Lucia	1003733512	3003386883	Olga Saez
05	Diaz Vega	Merys I	1192719367	3118723042	Merys Diaz
06	Carvallo Perez	Modesto P	26216182	3215617930	Modesto P
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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: Emprendimiento en Economía Plena y Rural
FICHA No. 3285287
Municipio: Montería. Lugar: Pueblo Nuevo.
Instructor: Nombre del Instructor Nuevo. Nº. Doc. Identidad: 78130403
FECHA: 14-10-2025 HORARIO: 08:00 am - 16:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Cogollo P.	Modesto	26216182	3215617930	Modesto CP
02	Meza Matias	Angelica	1007794803	3014009298	Angelica
03	Hoyos Gonzalez	Gricelis Maria	1003467283	3224289005	Gricelis Hoyos
04	Lagares Alvarez	Nora elena	52620817	3008841453	Nora E Lagares
05	Gonzalez Navarro	Genudis	1068806632	3218235110	Genudis
06	Olga Fuentes	Olga Lucia	1003733512	3003386883	Olga Soes
07	Castillo martinez	Ana Isabel	50570642	3011702501	ana castillo
08	Martinez	Luz Marina	1192740385	3027557946	luz Martinez
09	Hoyos Diaz	Mervis	1192719367	3118723042	Mervis Diaz
10	Perez Cosme	Elcy Judith	50861087	3207288473	
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestion 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	Emprendimiento en Gastronomia tipica Rural.		
FICHA No	3348711		
Municipio:	Cienaga de Oro	Lugar:	El Salado.
Instructor:	Dairo Luis Coronada Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78730403.
FECHA:	04-12-2015	HORARIO:	16:00 pm - 22:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Morales Dorado	Esther Judith	1068657804	3226241140	Esther Morales
02	De las Aguas G	Hisleidis judith	1.004.131.057	3215494282	Hisleidis De Las A
03	Villero de la Hoz	Teo	1064462756	3137922971	Teo Villero
04	Fuentes Suarez	Ana Cecilia	1003457226	323931 0377	Ana Fuentes
05	Fuentes Posado	Dayelis Edith	1003857796	3025773879	Dayelis fuentes
06	Fuentes villalba	Olga Marina	25877997	3014496751	Olga P. U.
07	Durango Torres	Johana Elizabeth	1003458363	3249740470	Johana Durango
08	Avilez Pastrana	Mayinela	1065292107	3011872310.	Mayinela
09	Magdalena	Pacheco	50953126	3003504486	Magdalena.
10	Fuentes Bettin	Eva Luz	1068660146	3241874619	Eva Luz
11	Carmona Gonzalez	Lucila del carmen	50.966.985	3205129071	Lucila Carmen
12	Victoria Salazar	Luz Maria	1078688492	3173810842	Maria Victoria
13	Saez Arroyo	Bibiana Vanessa	1068657875	3013055326	Bibiana Saez
14	Pacheco Causil	Ana Visney	1068660233	3126942662	Ana Pacheco
15	Terado	NAudy	25874871	3241272165	NAudy Terado
16	Fuentes Suarez	Dubis Judith	1068658707	3241841327	Dubis fuentes
17	De las Aguas Arena	Esther Judith	1007852703	3137922971	Esther de las Aguas
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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	Emprendimiento en Gastronomia TIA la Real		
FICHA No	3348711		
Municipio	Cereza de Uno.	Lugar:	el Salado.
Instructor	Dairo Luis coronado Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78730403.
FECHA	11-10-2025.	HORARIO:	16:00 pm - 22:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	De las Aguas	Mirleidis	1.004.131.057	3215494282	Mirleidis.
02	Fuentes Santiago	Ana C	1003457226	3239310377	Ana Fuentes
03	Avilez Pastrana	Mayinela	1065292107	3241287269	Mayinela Avilez
04	Pacheco. Z.	Magdalena	50853126	3011872310	Magdalena.
05	Fuentes Baldiris	Erneider	1068660146	3241874619	Erneider
06	DURANGO TORRES	MARIA JOSE	1068670333	3113430222	MARIA JOSE.
07	Victoria salazar	luz Maria	1078686442	3502497394	Maria victoria
08	Saez Arroyo	Bibiana Vanessa	1068657875	3238759501	Bibiana Saez
09	Pacheco Causil	Ana Visney	1068660233	3126942662	Ana pacheco
10	Pacheco Zuñiga	Nidia Marlene	25.870.823	3178783583	Nidia pacheco.
11	Durango Torres	Johana Yicenda	1003458363	3248170470	Johana Durango
12	Fuentes Rosado	Dayerlis Edith	1003457796	3025773874	Dayerlis fuentes.
13	Fuentes villalba	Olga Maria	25877997	3014496751	Olga fv.
14	Carmona Gonzalez	Lucila carmona	60.966.985	3205129071	Lucila carmona
15	fuentes santiago	DUBYS SADITH	1068658704	3241841327	Dubys fuentes
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

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:	Emprendimiento en Gastronomia tipica Rural		
FICHA No.	3192405.		
Municipio:	Momil.	Lugar:	
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº.Doc. Identificación	78730403
FECHA:	03 - 10 - 2025	HORARIO:	08:00 am - 16:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Diaz Alvarez	Sixto Tulio	1065372623	Sixto Diaz
02	Villadiego Ortiz	Yasin Isott	50.883.781	Yasin Isott Villadiego
03	Coavas Ruiz	Katrin del carmen	1065376483	Katrin C.R
04	Coavas Ruiz	Uliana Margarita	30600094	Uliana Coavas
05	Suarez Espitia	Ludis	30600795	Ludis Suarez
06	Negrete Yanez	Yenis Yaneth.	1.072257[illegible]	Yenis N
07	Corrales Covadlis	Idelisa Maria		
08	Coavas Martinez	Olga Patricia	1065.3[illegible]55	Olga coavas
09	Zayed Villalba	Yduvidis del C	26013876	Yduvidis
10	Rafael Villalba	Yemilda del C.	26.012.800	Yemilda Rafael
11	Caballero Rangel	Maria de Jesus	1065378[illegible]	Maria Caballero
12	Giraldo Negrete	Merieles	1.143.348.05[illegible]	Merieles
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

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: Emprendimiento en Ecoturismo Tipico Rural
FICHA No: 3179105
Municipio: Monil
Institución: Rural Los Leonidas Ibarz
FECHA: 10-10-2023 HORARIO
Lugar:
Nº Doc. Identificación: 1.078.730.403
08:00 am - 16:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Villadiego ortiz	Yusin Istti	1.083.261	Yusin Villadiego
02	Coavas Ruiz	Liliana Margarita	30600094	Liliana Coavas
03	Bonilla Guadal	Heliva Maria	1151452623	Heliva Bonilla
04	Cadenas Angel	Maria de Jesus	1065378467	Maria Cadenas
05	Negrete Yanez	Yenis Yaneth	1.072.25766	Yenis Negrete
06	Angel Villalba	Yanidis	26013876	Yanidis
07	Coavas Ruiz	Katrin del carmen	1065376498	Katrin C.R.
08	Suarez Espitia	Lydis	30600195	Lydis S.
09	Angel Villalba	Yenilda del C.	26.012.800	Yenilda Villalba
10	Luis Fuente	Liliana Esther	1065375227	Liliana Fuente
11	Cardos Negrete	Yeneler	1.143.348.015	Yeneler
12	Coavas Martinez	Olga patricia	1065376.553	Olga Coavas
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

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:	Emprendimiento en Gastronomía Típica Rural.		
FICHA No.	3290917.		
Municipio:	Montelíbano.	Lugar:	
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez.	Nº. Doc. Ident.	78730403.
FECHA:	02-10-2025.	HORARIO:	10:00 am - 18:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Fernandez Fuentes	Camila Andrea	1063275076	Camila Fernandez
02	Fuentes Zabala.	Blanca Rosa	1063825554	Blanca F.
03	Hiulo Moreno	Luz Carina I	1.063304886	Luz Carina Hiulo.
04	Civelo Galvan	evelis yecid	1063303955	Evelis Elbada
05	Hoyos Fuentes	yulisa.	1133790076	Yulisa Hoyos
06	Simancal Sapia	Cindy paola	1133790657	Sindy S.
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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	Emprendimiento en Gastronomia Tipica y Rural.		
FICHA No	3290917.		
Municipio	Montelibano	Lugar:	
Instructor	Dairo Luis Coronado Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	09- 10- 2025.	HORARIO:	10:00am - 18.00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Acevedo Marquez	yovanis de paz	30944754	3226908937	yovanis Acevedo
02	Barrio Guerra	marleny	37379060	3105025949	marleny Barrio
03	Ensancho Ramos	Keila Margarita	1148437416	3235441173	Keila Ensancho
04	Montiel Gaviria	Yadiris Yohana	1076265850	1063275233	Yadiris M
05	Evelis Yecid	Sibaja Galvan	1063039555	3014722069	Evelis
06	Cindy Simanca	Cindy Simanca	1133790611	3107543573	Cindy Jimanca
07	Zabaleta Hoyo	Yarledis	1032246553	3234258613	YARLEDIS
08	Anillo Moreno	Luz Carina	1063304886	3207836259	Luz Carina Anillo
09	Gaibao Gomez	Yesmith	1133790099	3218776797	Yesmith Gaibao
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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:	Emprendimiento en Gastronomia tipica Rural.		
FICHA No:	3290917.		
Municipio:	Montelibano.	Lugar:	
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº.Doc. Identificación	78730403
FECHA:	16- 10 2025. HORARIO:		10:00 am - 18:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Berrio Guerrero	marlen	39379060	marlen
02	Martial Savina	Yadiris	1003275237	Yadiris
03	Orozco Solano	Maria Alejandra	1063786969	Maria.
04	Fuentes Lujan	Miladis del carmen.	7733790585	Miladis.
05	ZABALETA HOYOS	Karledis	1037224653	karledis
06	Ensuncho Ramos	Keila Margarita	1148437916	Keila.
07	Teran Cabarcobia	Librada	1063970036	Librada
08	Sibala Galvan	Evelio Yecid	1063308955	Evelio
09	Anillo Moreno	Luz Carina	1063304888	Luz Carina Anillo
10	Fuentes Zabala	Blanca Rosa	1063282554	Blanca Fuentes.
11	Hoyos Fuentes	Yulisa.	1133790076	Yulisa Hoyos.
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

Sistema de Gestion 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	Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural.		
FICHA No.	3285544		
Municipio:	Tierralta	Lugar:	V. Asentamiento el Rosario.
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	06-10-2025.	HORARIO:	11:00 am - 19:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Zapata Villegas	Diana M	1042771047	3106861238	Diana Zapata
02	Pena Fuentes	Yenis	50640402	3169288896	Yenis Pena
03	Montalvo	magaris	2074006830	3225201436	magaris montalvo
04	Rubi				
05	Torres Vargas	Rubiela	26216727	3205300592	Rubiela Torres
06	Zapata Villegas	Maria Ligia	22219803	3103887123	Maria Ligia Zapata
07	Pena Fuentes	Dario Manuel	1022924719	3135389570	Dario Manuel P.
08	Marimon Madera	Glendys Judith	1073977258	3216181478	Glendys Marimon
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

Sistema de Gestion 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	Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural.		
FICHA No.	3285544.		
Municipio:	Tierralta.	Lugar:	Asentamiento el Rosario.
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	13-10-2025.	HORARIO:	11:00 am - 19:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	[illegible]	[illegible]	506[illegible]	3[illegible]	[illegible]
02	Mora Navarro	Yesica Patricia	1071428227	3006813776	Yesica Mora.
03	OLEAN SANCHEZ	TEIOY ALEMN	1.007904.707	3007150432	Teioy Aleman.
04	TORRES OSUNA	RUBIELA	26.216.727	3205300592	Rubiela.
05	Marimon Madera	Glendys	1073977258	3216181478	Glendys
06	Montalvo Ramos	Margelis	1014006830	3225206438	Margelis Montalvo
07	Palacios madera	KELLY	1073991946	3145478484	KELLY Palacios
08	Zapata Villegas	Maira Ligia	22219803	3103887123	Maira Ligia Zapata
09	AURORA TORO	USUGA	50906481	3145704173	AURORA TORO
10	Dayana Jorge	Ruge		3123759919	Dayana
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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	Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural.		
FICHA No.	3301067.		
Municipio:	Tierralta.	Lugar:	V- Jobongo Abajo.
Instructor:	Dairo Luis Coronado Suarez.	Nº. Doc. Identidad	78730403
FECHA:	01-10-2025.	HORARIO:	07:00 am - 15:00 Pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Arrieta	Blanca	1073971221	3243070559	Blanca Arrieta
02	Morales Diaz	Ruz Mari	1071432766	3242350661	Ruz Mari
03	Coronado	Lenis	50974773	3113951827	Lenis
04	Hugo Tapia Tello	Arlenis	50888515	3235477360	Arlenis H.S.
05	Alvarez Cervantes	Eleuteldes	50975615	3107412374	Eleuteldes Ramiro Mercado
06	Mercado Fernandez	Ramiro Eulogio	15611139		
07	Mercado Alvarez	Ana Josefa	1074004488	3146500934	Ana Mercado
08	Altamiranda	Angela	50974004	3146736911	Angela Altamiranda
09	Hernandez Lopez	ARNOLIS	1073887218	3226327214	ARNOLIS
10	Bedoya Ro	Samira	26227027	3015243311	Samira
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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	Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural.		
FICHA No.	3301067.		
Municipio:	Tierralta.	Lugar: V. Lorenzo Abajo.	
Instructor:	Dario Luis Coronado Juarez.	Nº. Doc. Identidad	78730405.
FECHA:	04-10-2025.	HORARIO:	07:00 am - 15:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura G.	Catalina	26228486	3008500089	Catalina S.
02	Morales Diaz	Ruz Mari	1071 432 766	3242350061	Ruz Mari
03	Alvarez Coronado	Evenedes	50 975 615	3107112374	Evenedes Alvarez
04	Altamirando	Angela	50974004	3146736977	Angela Altamirando
05	Hernandez	Arnolys	1073987218	3226327214	Arnolys
06	Corcino Quiroz	Lenis	50 974775	3138585827	Lenis
07	Mercado Fernandez	Ramiro	15611134	3234893715	Ramiro Mercado
08	Mercado Alvarez	Ana	1074004489	3146500834	Ana Mercado
09	Evangelina	Perez G	24276608	3145728748	Evangelina Perez G
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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: Emprendimiento en Gastronomía Típica Rural.
FICHA No: 3301067
Municipio: Tierralta. Lugar: V. Juanzo Alajo.
Instructor: Raúl Luis Coronado Suarez. Nº. Doc. Identidad: 1078730403
FECHA: 08-10-2025 HORARIO: 07:00 am - 15:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Mercado Alvarez	Ana Josefa	1074004489	3146008334	Ana Mercado
02	Segura Q	Catalina.	26228486	3246184471	Catalina.
03	Bedoya.	Samira	26227027	3014243311	Samira.
04	Morales Diaz	Ruz Mari	1.071432 266	3247350065	Ruz Mari
05	Arrieta	Diana	1073971221	3243070359	Diana Arrieta
06	Alkamiranda	Angela	50994004	3146736911	Angela
07	Higuita Sotelo	Arleris	50888515	3235477360	Arleris H.S.
08	Pérez G	Evangelina	26276608	3745728748	Evangelina
09	Alvarez Echeverría		50975615	3107412574	
10	Mercado Jiménez	Ramiro	15 611139	3234893715	Ramiro Mercado
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Servicio 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: Emprendimiento en Gastronomia Tipica Rural.
FICHA No: 3301067
Municipio: Tierralta
Instructor: Daira Luz Coronado Suarez.
FECHA: 11 - 10 - 2025
Lugar: Jorno Abajo.
Nº. Doc. Identificación: 78730403
HORARIO: 07:00 am - 15:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gaviria quintanes	catalina	1062284516	Catalina G
02				
03	Alvarez cardales	Gerledy del carmen	50975615	Gerledy Alvarez
04	Mercado fernandez	Ramiro Eulogio	15611139	Ramiro Mercado
05	Fernandez sanchez	Natividad	26231293	Natividad
06	Altamiranda Vargas	Angela	50974004	Angela
07	Perez quintanas	Evangelina	26276088	Evangelina
08	Mercado Alvarez	Ana Josefa	1074004489	Ana Mercado
09	Martinez	Edilma		
10	morales Diaz	Ruz Mari	1071432766	Ruz Mari
11	Higuita sotto	Arlenis	50888515	Arlenis H.S.
12	Hernandez lopez	Arnolys	1073987218	ARNOLYS
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

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:	Emprendimiento en gastronomia tipica rural		
FICHA No:	3301067		
Municipio:	Tierralta	Lugar:	Vereda Lorenzo Abajo
Instructor:	Daira Luis Coronado Suarez	Nº.Doc. Identificación	78730403
FECHA:	15-10-2025 HORARIO:		07:00 am - 15:00 pm.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Alvarez Cervantes	Eveledes del carmen	50975615	Eveledes Alvarez
02	Fernandez sanchez	Natividad	76231293	Natividad Fernandez
03	Arrieta morales	Diana Carolina	1073971221	Diana Arrieta
04	Morales Diaz	Ruz Mari	1074432766	Ruz Mari
05	Mercado fernandez	Ramiro Eulogio	15611139	Ramiro Mercado
06	Mercado Alvarez	Ana Josefa	1074004501	Ana Mercado
07	Perez guzman	Evangelina	26276608	Evangelina
08	Segura quiñonez	catalina	26228486	Catalina
09	higuita sotelo	arlenis	50888515	Arlenis
10	Alvarez del lopez	Arnolys	1073922218	Arnolys
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____