INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR. 7896780 de 2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO TECNOLOGICO DEL MOBILIARIO
CONTRATO NRO.	7896780
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	20/05/2025
OBJETO	5_9205_273 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.
CONTRATISTA	CRES & CATERING SAS
CC / NIT	900432387
LUGAR DE EJECUCIÓN	Complejo Sur - Centro Tecnológico del Mobiliario
FECHA DE INICIO	30/05/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	195 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 30.000.000
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	19/12/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 30.000.000
FORMA DE PAGO	El valor del contrato será cancelado mediante pagos, parciales según lo facturado por el contratista dentro de los Treinta (30) días siguientes y previa presentación de la correspondiente factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, la certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007, y la certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	1
PERIODO DEL INFORME	Del 01 al 30 de junio 2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Elaborar y concertar con el supervisor del contrato, un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, al cual se le dará estricto cumplimiento.	Se concertó con el supervisor del contrato un cronograma de actividades para el suministro de alimentación, el cual fue cumplido a cabalidad y a satisfacción.	En el siguiente Link, se encuentra acta de concertación. EVIDENCIAS
Contar con el personal idóneo y los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente sobre la materia y a las condiciones técnicas requeridas por la Entidad.	El contratista contó con el personal idóneo y con los elementos necesarios para la elaboración, transporte y entrega de los alimentos, de conformidad con la normatividad vigente y las condiciones técnicas exigidas por la Entidad, cumpliendo a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Contar con un establecimiento para la preparación de alimentos, conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución No. 00002674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas vigentes sobre la materia.	El contratista dispuso de un establecimiento para la preparación de alimentos conforme a lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas vigentes, cumpliendo con lo requerido a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Contar con la capacidad operativa y logística para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas por la Entidad.	El contratista cuenta con la capacidad operativa y logística necesaria para prestar el servicio de alimentación de manera oportuna y bajo las condiciones de calidad exigidas, cumpliendo a satisfacción de la Entidad.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Aportar la relación del personal que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente o carné de manipulación de alimentos de cada uno.	El contratista aportó oportunamente la relación del personal que prestó sus servicios para el desarrollo del objeto contractual durante el mes de junio; acreditando mediante copia los respectivos certificados o carnés vigentes manipulación	En el siguiente Link, se anexa los certificados de manipulación de alimentos EVIDENCIAS

	de alimentos, cumpliendo a satisfacción.	
Garantizar que el personal cumpla con las condiciones para la manipulación, preparación y servido de los alimentos, es decir que cuenten con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deben mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y actualizarse según la normatividad.	El contratista garantizó que todo el personal cumpliera con las condiciones necesarias para la manipulación, preparación y servido de alimentos, incluyendo certificados de manipulación de alimentos y certificados médicos vigentes, actualizados conforme a la normatividad, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, como los certificados de manipulación de alimentos y certificados médicos vigentes EVIDENCIAS
Contar con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio.	El contratista contó con los servicios de un ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina, debidamente acreditado con tarjeta profesional o certificado de inscripción expedido por el COPNIA, quien verificó en sitio la aplicación de los estándares de calidad, cumpliendo a satisfacción.	En el siguiente Link, como los certificados de COPNIA EVIDENCIAS
Contar con su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, que permita suministrar oportunamente las raciones.	El contratista dispuso de su propio menaje de cocina, equipos, logística e infraestructura física, permitiendo el suministro oportuno de las raciones, cumpliendo con lo establecido a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
La alimentación se debe suministrar en condiciones de temperatura adecuada de acuerdo con el tipo de alimento.	El contratista suministró la alimentación en condiciones de temperatura adecuada, de acuerdo con el tipo de alimento, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Garantizar que los alimentos estén empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente. Queda prohibido el uso de icopor.	El contratista garantizó que todos los alimentos estuvieran empacados en envases biodegradables, ecológicos y amigables con el medio ambiente, absteniéndose del	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

	uso de icopor, cumpliendo con esta obligación a satisfacción.	
Asignar una persona que cumpla las funciones de administrador, quien mantendrá contacto permanente con el supervisor, frente a lo relacionado con la ejecución del contrato.	El contratista asignó a la persona Enlly Enríquez Cano quien cumplió las funciones de administrador, manteniendo contacto permanente con el supervisor respecto a la ejecución del contrato, cumpliendo con ello a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa correos electrónicos EVIDENCIAS
Garantizar que todos los alimentos objeto del contrato estén frescos y recién preparados. Para aquellos alimentos que sean suministrados en las instalaciones del SENA deberán ser servidos en caliente y vajilla de losa. En aquellos eventos en que la alimentación se deba suministrar fuera de las instalaciones del SENA, el contratista debe asumir el costo de transporte y empaque del alimento, dicho empaque debe cumplir con las condiciones ambientalmente responsables y optimas de consumo.	El contratista garantizó que todos los alimentos suministrados estuvieran frescos y recién preparados. En los casos en que la alimentación fue suministrada en las instalaciones del SENA, esta fue servida en caliente y en vajilla de losa; cuando fue suministrada por fuera, el contratista asumió el costo de transporte y empaque, usando materiales ambientalmente responsables y aptos para el consumo, cumpliendo con todo lo anterior a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
Presentar factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados y de conformidad con las condiciones, plazos y requisitos establecidos en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020.	El contratista presentó la factura electrónica validada previamente por la DIAN, cumpliendo con los requisitos para el pago conforme a la Resolución 000042 de 2020, a satisfacción de la Entidad.	Contrato Secop II, ítem 7 Condiciones– Pagos
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos,	El contratista utilizó únicamente plásticos de un solo uso que fueran reutilizables, reciclables o compostables, y se abstuvo del uso de mezcladores, pitillos, vasos y platos plásticos, poliestireno y globos	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

poliestireno y globos decorativos.	decorativos, cumpliendo con ello a satisfacción.	
Cumplir con las políticas, objetivos y requisitos de SIGA, en cuanto los aspectos e impactos que generan sus actividades contractuales.	El contratista dio cumplimiento a las políticas, objetivos y requisitos del SIGA, atendiendo los aspectos e impactos generados por sus actividades contractuales, a satisfacción de la Entidad.	
En relación con la generación de residuos aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina, el contratista deberá garantizar un manejo ambiental adecuado y disposición final de los mismos, entregando mensualmente un listado con el total de residuos generados y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por un gestor autorizado (aplica para todos los residuos, el SENA no realizará ninguna disposición de los residuos generados por la cafetería durante la vigencia del contrato). Para los ACU (aceites de cocina usado) se debe entregar al supervisor copia del soporte de registro como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental (Área Metropolitana del Valle de Aburrá AMVA) y los manifiestos de entrega de los residuos a gestores autorizados, junto con los certificados de disposición de los residuos que se generen con ocasión a la prestación del servicio. (Decreto 1076 de 2015, Resolución 316 de 2018 y demás normas ambientales vigentes aplicables).	El contratista garantizó el manejo ambiental adecuado y la disposición final de los residuos generados (aprovechables, no aprovechables, orgánicos y especiales como el aceite de cocina), entregando mensualmente el listado correspondiente y los certificados de aprovechamiento y/o disposición emitidos por gestores autorizados. Así mismo, entregó al supervisor copia del registro como generador de ACU ante el AMVA y los manifiestos y certificados correspondientes, cumpliendo con todas las normas ambientales aplicables, a satisfacción.	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS
El contratista debe garantizar el suministro de canecas y bolsas	El contratista garantizó el suministro de canecas y bolsas	En el siguiente Link, se anexa registro fotográfico EVIDENCIAS

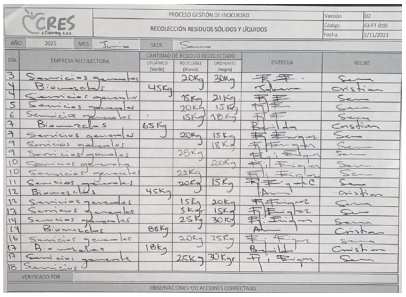
suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes: Verde: residuos orgánicos aprovechables Blanco: aprovechables Negro: No aprovechables Rojo: residuos peligrosos	suficientes para la adecuada separación de residuos, cumpliendo con los requisitos normativos vigentes, a satisfacción.	
En caso de suspensiones temporales o interrupciones transitorias del servicio agua por razones ajenas al Complejo, el contratista deberá garantizar el uso de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, mientras es solucionado por el contratante, y en aras de no afectar la prestación del servicio.	No se presentaron situaciones que implicara suspensiones temporales o interrupciones del servicio de agua ajenas al Complejo, el contratista garantizó la disponibilidad de agua para la correcta ejecución del objeto contractual, sin afectar la prestación del servicio, cumpliendo con ello a satisfacción.	No aplica
El contratista debe garantizar que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado debe haberse practicado los siguientes exámenes, los cuales se renovarán según normatividad vigente.	El contratista garantizó que, desde el inicio de la ejecución del contrato, todo el personal contratado se practicó los exámenes médicos exigidos por la normatividad vigente, renovándolos conforme a la misma, cumpliendo esta obligación a satisfacción.	En el siguiente Link, la documentación requerida EVIDENCIAS

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

OBLIGACIONES AMBIENTALES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Presentar un cronograma de capacitaciones al personal de aseo y cafetería en las siguientes materias: a) Manejo de los residuos b) Manejo de las sustancias químicas c) Uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos). d) Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y	Esta obligación es verificada en el seguimiento a la prestación de servicios de cafetería y restaurante.	No aplica.

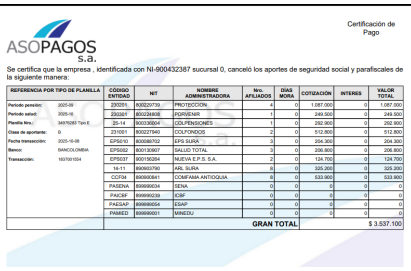
conocimientos de manipulación higiénica de alimentos.		
Presentar soportes periódicos de la implementación del cronograma de capacitaciones al personal.	Esta obligación es verificada en el seguimiento a la prestación de servicios de cafetería y restaurante.	No aplica.
Garantizar que el suministro de canecas y bolsas suficientes para la adecuada separación de residuos acorde con los requisitos normativos vigentes Verde: Residuos Orgánicos Aprovechables Blanco: Aprovechables Negro: No aprovechables Rojas: Residuos Peligrosos	Se verifica en sitio las canecas, bolsas acordes al código de colores y el estado de estas.	
Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está PROHIBIDO el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, cubiertos plásticos, poliestireno, icopor según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.	Los alimentos y refrigerios son empacados en recipientes y elementos fabricados con materiales reciclables.	  

		
Está prohibida la adquisición y suministro de plásticos de un solo uso: Bolsas, Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer, mezcladores y pitillos para bebidas, soportes plásticos para las bombas de inflar, confeti, manteles y serpentinas, envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados, láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón, mangos para hilo dental o porta hilos dentales de uso único, empaques, envases o cualquier recipiente empleado para la comercialización de alimentos que cuenten con cascaras, adhesivos, etiquetas o cualquier distintivo que se fije a los vegetales.	El contratista adquiere bolsas de papel, cajas de cartón y cubiertos elaborados con materiales amigables con el medio ambiente.	   

Garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	Se verifica entrega de ACU a un gestor autorizado.	
Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto de éste.	Los residuos generados en las actividades de preparación de alimentos son almacenados en un cuarto separado de la cocina con su respectiva tapa.	
Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y el alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.	Los residuos sólidos son recolectados frecuentemente por las empresas gestoras destinadas para cada tipo de residuo.	
Se debe contar con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.	Los residuos son almacenados en un cuarto separado de la cocina con su respectiva tapa.	
Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se	No aplica ya que son dispuestos periódicamente.	No aplica.

disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.		
Para generación de residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.	No se generan residuos peligrosos.	No aplica.

Lo criterios referentes en materia de Seguridad y Salud en el trabajo, cumplen a cabalidad las condiciones del contrato:

OBLIGACIONES SST	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
Afiliación a seguridad social trabajadores activos no mayor a 30 días	Se evidencia cumplimiento del contratista con los aportes a la seguridad social de los trabajadores.	
Reporte de exámenes médicos trabajadores activos, concepto favorable con exámenes de laboratorio (koh en uñas y frotis faríngeo)	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA

alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		
Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del " Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías " y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA
Participar en las sesiones del comité de cafetería y servicios del Despacho y/o Centro de Formación, encargado por el funcionamiento, óptima calidad del servicio y fijación de precio, establecido mediante	Se evidencia cumplimiento del item relacionado.el contratista participa en los comités de la cafetería.	Evidencia de cumplimiento CAFETERIA

normatividad interna Sena resolución 0770 de 2001 “Por la cual se delegan unas funciones y se dictan otras disposiciones”		
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022, y demás que la modifiquen, deroguen o sustituyan	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos.	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos. CAFETERIA
Suministrar alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” adoptado por el SENA	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos.	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos. CAFETERIA
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos.	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos. CAFETERIA

• Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente		
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Se evidencia cumplimiento de este requisito.	Se evidencia cumplimiento de este requisito. CAFETERIA
Para el Caso del Conductor se deberá entregar:	No aplica este requisito, el contratista cuenta con	No aplica este requisito

•Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	proveedores externos para la compra de los productos.	
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos.	Se realizan las inspecciones para la verificación de estos requisitos. CAFETERIA
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se	Se evidencia cumplimiento de los requisitos	Se evidencia cumplimiento de los requisitos CAFETERIA

transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005 En el caso de unidades de	Se evidencia cumplimiento de los requisitos cuando se	Se evidencia cumplimiento de los requisitos. CAFETERIA

transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.	realizan las inspecciones en el área.	

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado Junio**	**Planilla nro. 34086596**

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

NO APLICA

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, 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

A continuación, se relaciona los eventos, cantidades y valores correspondientes a la alimentación ocasional correspondientes al mes de junio.

CONTROL DE ENTREGA ALIMENTACION OCASIONAL				
FECHA	**ACTIVIDAD**	**CANTIDAD**	**PRECIO**	**PRECIO TOTAL SERVICIO**
20/06/2025	DIA DEL APRENDIZ	66	$ 6.840	$ 451.440
20/06/2025	TALLER DE SALUD MENTAL (Día Aprendiz)	30	$ 6.840	$ 205.200
20/06/2025	ALMUERZOS DIA DEL APRENDIZ	15	$ 15.000	$ 225.000
16/06/2025 24/06/2025	APRENDICES CARPINTERIA	39	$ 15.000	$ 585.000
24/062025 25/06/2025	APRENDICES CARPINTERIA	21	$ 15.000	$ 315.000

Para constancia se firma 30/06/2025.



Laura Carolina Restrepo Toro
Supervisor del contrato
Elaboró: Laura Carolina Restrepo Toro
Líder Bienestar al Aprendiz



ELIANA CARDENAS
Componente SST



Melissa Correa Álvarez
Nombre del apoyo a supervisión
Profesional Ambiental

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20/06/2025

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de diversidad.

ACTIVIDAD A REALIZAR: Día del aprendiz.

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	Sok
Yuly Dahiana Naranjo	T.I	1015072370	F	3142820	Presencial	D.D.A.I	Diurna	Técnica	CTM	Yulynaranjo0@gmail	3145472138	Yuly.
Jolmer Sanchez	C.C	1035232188	M	3142820	Presencial	DDAI	Diura	Técnico	CTM	nenderarcyentook@outlook.com	3015416076	Jolmer.
Silvia María Giraldo	C.C.	1027962502	f	3145441	Presencial	Producción multimedia	Diurna	Tecnología	CTM	silviagiraldo2023	3016971916.	
Kleéder Echeverry	C.C	1118821492	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	kleiderecheverry@gmail.com	3104076700	Kleeder
Miguel Angel Rucero G.	C.C.	1066729609	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	C.T.M.	miguelangelrucero05@gmail.com	3047201958	Miguel
Sair Cardona Miranda	T.I	1023633588	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tegnologo	CTM	Sair.Cardona-Miranda.2007@gmail.com	3243607063	Sair
Jose fernando Bravo	T.I	1077130848	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	Jos.fernando bravo correo@jmail.com	3178307238	
Duvan Davila Arias	C.C	1040030401	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	Ctm	andre.os@gmail.com	3137798864	Duvan Davila
Juan Pablo Velilla Henao	C.C	1035421957	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	ctm	Juanpablovh2526@gmail.com	3242972653	
Pablo Andres Rodriguez Lopez	C.C	1037172261	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnologo	CTM	andresrp01429@gmail.com	3053779384	
Yulisa Andrea Henao	CC	1216729194	F	3142774	presencial	ADSO	Diurna	Tecnologia	CTM	Henaolopez.98@Hotmail.com	3103795575	Yulisa
Brayan Stiven Valencia G.	CC	1017267180	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnología	CTM	Brayan.Valencia@enal.edu.co	3103643065	Bra
Yeison Arrubla Arango	C.C	1026136600	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnología	CTM	Yeisonarrubla701@gmail.com	3024551300	Yeis
Laura Sofía Diaz Henao	T.I	1107978848	F	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnología	CTM	lauradiazhenao2612@gmail.com	3215801805	Laura Diaz
Juan Manuel Pavva Vargas	C.C	1035974007	M	3142774	Presencial	ADSO	Diurna	Tecnología	CTm	JPV0623@gmail.com	3235172869	
Luz Nallely Tello Arias	C.C	1004038947	F	3142785	presencial	GG-SST	Diurna	tecnologo	CTm	telloarriastnallely@gmail.com	3244754373	Nallely Tello
Mariana Muñoz Garcia	T.I	1023805114	F	3145768	Presencial		Diurna	Tecnologo	CTM	marianitazzo7g@gmail.com	3212218548	Mariana v
Yerwin montoya Gonzalez	T.I	1032326450	F	3145441	presencial	produccion multimedia	diurna	tecnologia	CTM	gonzalez.dayana@gmail.com	3053144143	Yerwi.
David Arteaga Pareja	T.I	1017931420	M	3145441	Presencial	P. de multimedia	Diurna	tecnologia	CtM	davidarteagapareja1707@gmail.com	3218546116	David Arteaga.
Ana maria Sota	C.C	1033258775	F	3145441	presencial	P. de multimedia	diurna	tecnologia	ctM	anamaria.sota7@gmail.com	3106926114	Ana Sota
Ivanna Caicedo D.	C.C	1124540785	f	3145441	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnologia	Ctm	Caicedoivanna@gmail.com	3043035704	Iva

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-123

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20106/2025
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategia de acompañamiento para el desarrollo integal del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Dia del Aprendiz.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Laura Camila Salas G	CC	1038338297	F	3215110	Presencial	RRHH	diurna		CTM	cam.salas0303176@gmail.com	3003706884	Camila Salas
Diego Mor	cc	7198586	M	3215078	Presencial	Admón	diurna		CTM	diego[illegible]	3009057[illegible]	
Juan Jose Yepes C	C.C	1013459863	M	3215078	Presencial	Admin	diurna		CTM	d.juanyepes25@gmail	3233035202	Juan J.
Ana Maria Garcia A	cc	1234988815	F	3215078	Presencial	Administra	Diurna		CTM	Elizabethana-25@hotmail.com	312 873 74 54	Ana Garcia
Maria alejandra M. P	T. I	1013461402	F	3215078	Presencial	Admin	Diurna		CTM.	alejaramuri1110646@gmail.com	3194363426	Alejandra
Maritza Bedoya	C.C	1013458636	F	3215078	Presencial	Administrad	diurna		CTM	Maritzacindrayi Bedoyasena@gmail	3009789042	Maritza
Kelly Tatiana Correa	C.C.	1115574850	F	3215078	Presencial	Administrado	diurna		CTM	correatathana96@Gmail.com	3013138346	Kelly
Gloria Patricia	CC	1214744632	F	3215078	Presencial	Administrado	diurna		CTM	Tatianacuartero22	3224606292	Gloria
Maria Camila G. H	CC.	1001747012	F	5128449 5053.	Presencial	Administrad	diurna		CTM.	camila grandes 6.gmail.com.	3128449053.	Camila
Mariana B.	C.C	1.152.217464	F	301452 8683	Presencial	Administr	diurna		CTM.	Marianaveladas83@gmail.com	3014528683	Mariana B
Luisa Fda Henao	CC	1128416188	F	3215078	presencial	Administra	diurna		ctm	henaoluisa63@gmail.com	3127166024	Luisa Henao
Lizeth Daniela Restrepo	C.C	1013451833	F	3215078	Presencial	Administrativa	diurna		CTM	danielarestrepoalvarez@gmail.com	3177955377	Daniela Restrepo
Brissa Garcia Gcia	CC	1017929667	F	3215078	Presencial	Admin.	Diurna		CTM	brissadelmarg@gmail.com	3207984397	Brissa Garcia
Lizeth Viviana Martinez A	C.C	1029300241	F	3215078	presencial	A. Administrativa	Diurna		CTM.	lizeth.vivianamartinezaspiros@gmail.co	3107281178	
YERALDIN CORREA O.	CC	1216718621	F	3215078	Presencial	Administrativa	DIURNA		CTM.	YERALDINCORREAO@GMAIL.COM	3137921735	YERALDIN CORREA.
Natalia Ortiz Alvarez	CC	32243893	F	3215110	Presencial	RRHH.	diurna		CTM	nataliaOrtiz280@gmail.com	3126584666	Natalia Ortiz
Santiago [illegible]	CC.	1037657466	M	3215110	Presencial	RRHH	diurna		CTM	[illegible]	3043466492	[illegible]
Sindy Palacios	C.C	1077600315	F	3215110	Presencial	RR.HH	Diurna		CTM	nicolpalacios061@gmail.com	3017565238	Sin firma
Dilia Yicer Becerra acosta	C.C	1077481030	F	3215110	Presencial	RR. HH	Diurnar		CTM	yicerbecerraacosta	3137519773	Dilia Becerra
Yesenia Monsalve Rios	CC	1128435893	F	3215110	presencial	RRHH	diurna		CTM	yeseniamonsalverios@gmail.com	3148062559	Yesenia M.
Andrea Alejandra Sanchez	CC	1143929616	F	3215110	presencial	RR HH	Diurna		CTM	Moradaperez97@gmail.com	3012651154	Andrea

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GEPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí - 20/06/2025
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora y de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Día del Aprendiz
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Verónica Arroyave	CC	1000541454	F	3558	presencial	G. E.	Diurna	Tecnología	CTM	veronicaarroyave05@gmail.com	3012063743	Verónica A.
Nancy Franco	CC	42786961	F	//	//	//	//	//	//	nancyfranco@gmail.com	3135284160	Nancy F
Andres Bermudez	CC	1023522155	M	//	//	//	//	//	//	Andres Felipe Bermudez osol@gmail.com	3007394179	Andres B
Valeria Sanchez	PPT	5527429		//	//	//	//	//	//	nazdethquintero osl8@gmail.com	3217557454	
Estefania Tangarife	CC	1011683634		//	//	//	//	//	//	estefaniatrincerazo11@gmail.com	3026090598	Estefania
Kimberly Valois	T.I	1011397559	F	//	//	//	//	//	//	kimberlyvalois60@gmail.com	3054186715	Kimberly. V
Felipe Muñoz T.	T.I	1035916814	M	//	//	//	//	//	//	felipemunoz044@gmail.com	3205551469	Felipe Muñoz T.
Sara Sofia Gomez	TI	1035477392	F	//	//	//	//	//	//	sarasofiagomezquiroz@gmail.com	3146544044	Sara Gomez
Juan Pablo holguin	T.I	1025765784		//	//	//	//	//	//	juanpablo holguinchicabe@gmail.com	3148121320	Juan Holguin
Daniela Acevedo	CC	1038263473		//	//	//	//	//	//	daniela.a2007t@gmail.com	3045201173	Daniela A.
Yesi Flórez	CC	1026133250		//	//	//	//	//	//	yesiflorez2005@gmail.com	3145585120	yesi F.
Lorelys Cubican	PPT	47347529		//	//	//	//	//	//	lorelysjcubican7@gmail.com	3222032202	Lorelys C
Karen Pulgarin	CTM	1035236095		//	//	//	//	//	//	Karen2[illegible]@hotmail.com	3007394875	Karen P.
Ana Bustamante	ti	1041148031		//	//	//	//	//	//	anasofi.bustamante@gmail.com	3624387477	Ana sofia B
Michelle Ramirez Aguirre	CC	1013372917		//	//	//	//	//	//	Marinez1223@gmail.com	3017372023	Margarita
Margarita Montoya	CC	1045046309		//	//	//	//	//	//	Aguirre19@gmail.com	312 2221878	Michelle R
Katherine Garcia	CC	1035236297		//	//	//	//	//	//	Katarnes@hotmail.com	3012471577	Katherine G.
Adriana Montoya	CC	1026647348		//	//	//	//	//	//	adrianamontoya924@gmail.com	3007622847	Adriana M
Ismael Calletas S	CC	1017793[illegible]		//	//	//	//	//	//	Garzon3108@gmail.com	3013632311	
Daniela Hernandez	CC	1006247854		//	//	//	//	//	//	d032103620@gmail.com	317 4788322	Daniela H. O
Allan J. Newball C.	CC	1032003761	M.	//	//	//	//	//	//	allanjosenewball@gmail.com	321 6141658	Allan J.

Mobiliario

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí - 20/06/2025
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de inclusión y de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Día del aprendiz
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Camila Zea	CC	1000904141	F	3142785	Diurna	SST	Presencial	tecnologia	CTM	Camila.zea2002	3142208402	
Mateo Arroyave	T.	1083547178	M	3144107	Mañana	ADSO	Presencial	tecnologo	Confecc. o	mateoarroyave92	3004044647	
Wbeimar Suaza	CC	1042466611	M	3113666	Noche	G.Admtva.	Presen.	Tecla	CTM	wsuazag@	3053945161	

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20/06/25
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar en los aprendices practicas asociadas a la prevención de la enfermedad y promocion de la salud mental
ACTIVIDAD A REALIZAR: Taller de salud mental.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Ana Alejandra Bedoya	CC	1017227957	F	2562438	Presencial	SST	Noche	Tecnologia	CTM	anibedoya187@gmail.com	3136211300	Ana Bedoya
Diana Cristina Perez	CC	43873190	F	2340242	presencial	SST	Noche	tecnologia	CTM	dperez3cristina@gmail.com	3122037311	Diana C perez
Cristian Mesa	C.C	1001362321	M	2562435	Presencial	Producción I	Noche	Tecnologo	C.T.M	camilousuga93@hotmail.com	3042108000	Camilo Usuga
Jessica Escobar	CC	1096234347	F	2664697	Pres.	G. Empres.	Noc	Tecn	CTM	Jessicapaolaescobar.5:(0@gmail.com		
ERICA CASTAÑO	CC	1088333780	F	2672552	Presencial	SST	Diurna	Tecn	CTM	dcastaedae.@gmail.com	3217610779	ERICA C
Tatiana Tobon	C.C	1037972474	F	2672215	Presencial	SST	Diurna	Tecn	CTC	Tatianatobon1@gmail.com	3107330807	
Keyla Wilches A	CC	1017208325	F	2672215	Presencial	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	Keylawilches@hotmail.com	3206409354	
Melissa Cardenas R	C.C	1001456511	F	2621290	Diurna	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	melissacardenas2001@hotmail.com	3026471465	Melissa C.
Eliecer Valencia G	CC	71275917	M	2340322	Nocturna	Producción I	Noche	Tecnologo	CTM	evalencia82@gmail.com	3207492080	
Laura Loaiza F	CC	1216713235	F	2502871	presencial	SST	Diurno	Tecnologo	Ctm	Loaiza1au81@gmail.com	3126114166	Laura loaiza F
Yuleth Bustamante	CC	1045606398	F	2664697	Nocturna	G.Empresarial	Noche	Tecnologia	CTM	yuliethogudelo712@gmail.com	3148647460	Yuleth B
Juan Pablo Vargas	CC	1036601200	F	2664583	Nocturna	SST	Noche	Tecnologia	CTM	[illegible]	3104384121	Juan Pablo
Yemfer Parra	CC	1036630731	F	2677394	Noche	G.EMP.	Noche	Tec	CTM	Yemfer P	3218746700	Yemfer
Estefania Montoya	CC	1152201689	F	2664583	Noche	SST.	Noche	Tecnol.	CTM	EstefaniaMontoya@g	3106245967	
Jimena Vargas	CC	1193091468	F	2561274	Diurna	SST	Diurna	Tecnologia	CTM	svargasep07	3017084240	Jimena V.
Richar Gallego	CC	1234883750	M	2562435	Presencial	G. EMP	Noche	Tecnologo	CTM	franco97.delgado@gmail.com	3208821465	Richar Gallego
Claudia Jazmin Arango	CC	1017158217	F	2395953	Presencial	G. Empres	Noche	Tecnologo	CTM	mesajazmin63@gmail	3022898639	Claudia Arango
Nora Isabel Ochoa	CC	1007053624	F	2535777	Presencial	SST	Diurno	Tecnologia	CTM	Norairsabe@hotmail.com	3216075009	Isabel
Yuliana Arango	CC	1001911768	F	2561274	Presencial	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	Yuliaarango@hotmail.com	3094255359	
Maritza Rendon	CC	1017198114	F	2395953	Presencial	G. Empresarial	Noche	Tecnologia	CTM	maritza-rendon268@	3136139420	Maritza R.
Mariana Acosta	CC	1035[illegible]	F	2677394	Presencial	G. Empresarial	Noche	Tecnologia	CTM	mayferoba@hotmail	3215944446	

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20106125
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Generar en los aprendices prácticas asociadas a la prevención de la enfermedad y promoción de la salud mental
ACTIVIDAD A REALIZAR: Taller de salud mental
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Estefania Hender	CC	1000628711	F	2561274	Presencial	SST.	Diurna	Tecnolo.	CTM.	mendezestefania	3046681489	EstefaniaM.
Alejandra Jimenez	CC	1001134594	F	2621289	Presencial	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	marianajimenez1@g.	3023174403	
Karen Bedoya	CC	1041350243	F	2621290	Presencial	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	kbedoyaes3@gmail.com	3016477154	Karen B.
Sandra Restrepo	CC	32354655	F	2664385	Presencial	SST	noche	tecnologo	CTM	sandrarestrepo1980@	3103374605	Sandra R.
Ximena Velasquez	C.C	1035944455	F	2694528	Presencial	Pro. Multimedia	Diurna	Tecnolog	CTM	ximenavelasquez395.edu.co	3117471544	Ximena
Adriana Carolina Rincon	C. C	1005182936	F	2340322	Presencial	6.P.1	noche	tecnologo	CTM	carol16477@outlook.com	3158167473	
Shirley Escobar	CC	1036679430	F	2561279	presencial	SST	Diurna	Tecnologia	CTM	shirlyo798@gmail.co	3246199103	Shirley E.
Luis Gomez	CC	1127546254	M	2621289	Presencial	SST	Diurna	Tecnologia	CTM	gluis.carbo35@gmail	3145844824	
Samuel Velez	CC	1041566203	M	2694528	Presencial	P. Multimedia	Diurna	Tecnologo	CTM	samuelquiceno964	3013305871	
Alejada Grecia	CC	1035444339	F	2561274	Presencial	SST	Diurna	Tecnologo	CTM	susabeldiaceh@1	3164643073	Alejandra Ospina

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20 Junio 2025
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz.
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de diversidad.
ACTIVIDAD A REALIZAR: Día del aprendiz. - Almuerzos
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
José Miguel Henao	CC	1028140888	M	3151652		Asesoría Comerci.	Mañana			Henaojose2545@gmail.	3122545212	
Maria Camila	C.C.	1101174465	F	3151652		Asesoría comer	Mañana			cb832796@gmail.com	3217715746	
Mariana Gonzalez J.	C.C	1013340510	F	3151652		Asesoría Comercial	Mañana			mariana.gonzalezjaramillo2006@gmial.com	3006265541	
Luisa Fernando Espinosa	C.C	1040731935	F	3151652		Asesoría comercial	Mañana			espinosoFernanda200@gMail.COM	3001767537	
Sofia OspinaCamacho	C.C	1040730006	F	3151652		Asesoría Comercial	mañana			sofiaospinac@jaga.edu.co	3011811599	
Karen Velez Muñoz	C.C	1029300285	F	3151652		Asesoría comercial	Mañana			Karenvelez4316@gmail.com	3017814110	
Jenny Andrea T.S.	C.C.	1007716125	F	3151652		Asesoría comercial	Mañana			Yeniandies Sepul19@gmail.com	3153308030	
Veronica alejandra correa [illegible]	C.C	1007.111.199	F	3151652.		Asesoría Comercial	Mañana			veronicaalejandracorrea@gmail.com	3198543659	
Maria Fernanda M.C	C.C	1020111149	F	3151652		Asesoría Comercial	mañana			madridcanos@gmail.com	3194436588	
Stiven Alejandro Perez	C.C	1040573073	M	3151652		Asesoría comercial	Mañana			Stiven.Perez@gmail.com	3106115975	
Daniela Cartagena	C.C.	1026134063	F	315.1652		Asesoría Comercial	Mañana			danielacartagena184@gmail.com	3178306743	
Yinne Savey marin	C.C	1082077481	F	3151652		Asesoría comercial	mañana			marin4inne@gmail.com	3017340358	
Juan Jose Zapata M	C.C	1023628168	M	3151652		Asesoría Comercial	Mañana			zapata.marin Juanjose@gmail.com	3022934935	

SENA

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 03
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA: Itagüí 20 junio 2025
REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Antioquia CTM
OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN: Implementar estrategias de acompañamiento para el desarrollo integral del aprendiz
OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN: Reconocer la cultura como creadora de identidad generadora de diversidad
ACTIVIDAD A REALIZAR: Día del aprendiz - Almuerzos.
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Laura D. Beltran N.	cc	1026583154	F	2561274	presencial	66-SST	Mañana	tecnologia	del CTM	laurabeltran-01@h	3246173855.	Laura B.
Manuvalentina	CE	1193532052	F	2621290	Presencial	SG-SST	Tarde	Tecnologia	CTM	Usodiyejuramilegnd	3205676581	Valentina
Beatriz Carmona	CC	43167573	F	2455882	Presencial	SG-SST	Tarde S.	Tegnologo	CTM.	beatrizcarmona1012	3043555362	Beatriz Carmona

Junio

ALIMENTACION APRENDICES OCASIONAL

SEMANA DEL 24 AL 27 DEL MES DE Junio DE 2025

No.	NOMBRE COMPLETO	TIPOY NUMERO DOCUMENTO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1	carlos Mario Marín Velez	cc 70083527	—	—	—	—	—
2	Sebastián cano López	cc1040743068	—	—	—	Sebastian C.	Sebastian C.
3	Anderson alzate López	cc 71789788	—	—	—	[illegible]	[illegible]
4	Andrés Fernando londoño Cardona	cc1128455844	—	—	—	[illegible]	[illegible]
5	Olinder Montoya Hidalgo	cc71382029	—	—	—	[illegible]	[illegible]
6	Dora Cecilia Ortega Restrepo	cc21632572	—	—	—	[illegible]	[illegible]
7	Ana María Alvarez Velez	cc1214729901	—	—	—	[illegible]	[illegible]
8	Herley Fernando Román Sánchez	cc1046932226	—	—	—	Herley Romas.	Herley Romas.
9	John Henry Ocampo	cc10020919	—	—	—	Henry.	Henry O.
10	Wilson Arias	cc71219779	—	—	—	—	—
11	Edilberto Pérez niño	CC74373524	—	—	—	[illegible]	—
12	Doreleyda Jaramillo Medina	CC4387643	—	—	—	[illegible]	[illegible]

11 10

Total junio
60 almuerzos. OK
- Facturad.
7/7/24.

ALIMENTACION APRENDICES OCASIONAL . 16 al 25.

SEMANA DEL 19 AL 29 DEL MES DE Junio DE 2025

No.	NOMBRE COMPLETO	TIPOY NUMERO DOCUMENTO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	Martes 24	Miercoles 25
1	carlos Mario Marín Velez	cc 70083527							
2	Sebastián cano López	cc1040743068				Sebastia C.	Sebastia C.	Sebastian Cano	Sebastian C.
3	Anderson alzate López	cc 71789788			Anu				
4	Andrés Fernando londoño Cardona	cc1128455844							
5	Olinder Montoya Hidalgo	cc71382029						Henry	
6	Dora Cecilia Ortega Restrepo	cc21632572							
7	Ana María Alvarez Velez	cc1214729901							
8	Herley Fernando Román Sánchez	cc1046932226				Herley Roman	Herley Roman		Herley Roman
9	John Henry Ocampo	cc10020919					Henry Ocampo	—	Henry O.
10	Wilson Arias	cc71219779					Wilson Arias	—	Wilson Carlos
11	Dorelyda Jaramillo	43843876						—	Dorelyda J.

Edilberto Perez 74'373524

8 10 9 12



REDMI 12
20/10/2025 19:25


CUBIERTOS
LIMPIOS
REDMI 12
20/10/2025 19:26


REDMI 12
20/10/2025 19:26


REDMI 12
20/10/2025 19:26


REDMI 12
20/10/2025 19:25


REDMI 12
20/10/2025 19:26


REDMI 12
20/10/2025 19:26


BOTIQUIN
REDMI 12
20/10/2025 19:26






Dulces
ARZAL

Outlook

RV: ACTA DE INCIO

Desde Laura Carolina Restrepo Toro <lcrestrepo@sena.edu.co>
Fecha Jue 5/06/2025 10:33
Para Valentina Jimenez Giraldo <vjimenezg@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (37 KB)
Acta de inicio 7896780 Aprendices.pdf;

Buen día Valentina

Comparto acta de inicio del contrato de alimentación firmada

feliz dia

Laura Carolina Restrepo Toro
Centro Tecnológico del Mobiliario - Bienestar al Aprendiz
Centro G02
lcrestrepo@sena.edu.co
PBX:5461500 Ext:43181
Cl.63 No. 58B-03 Itagüí-Calatrava

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: CRES CAFETERIA <cafeteriacres@gmail.com>
Enviado: jueves, 5 de junio de 2025 10:27
Para: Laura Carolina Restrepo Toro <lcrestrepo@sena.edu.co>
Asunto: Re: ACTA DE INCIO

Cordial saludo,

Adjunto encontrará el documento firmado,

Mil gracias

El jue, 5 jun 2025 a las 9:33, Laura Carolina Restrepo Toro (<lcrestrepo@sena.edu.co>) escribió:

> Cordial Saludo Karen
>
> Agradezco tu apoyo en firmar el acta de inicio y devolver por este mismo medio
>
> Feliz día

Laura Carolina Restrepo Toro
Líder Bienestar al Aprendiz
lcrestrepo@sena.edu.co
5149290 Ext. 43181
Centro Tecnológico del Mobiliario
Cl. 63 # 58 B-03, Itagüí, Antioquia
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Laura Carolina Restrepo Toro
Centro Tecnologico del Mobiliario - Profesional G02
lcrestrepo@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:43181
Cl.63 58B-03 Itagüi-Calatrava
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Outlook

SOLICITUD DIA DEL APRENDIZ

Desde Laura Carolina Restrepo Toro <lcrestrepo@sena.edu.co>
Fecha Mié 18/06/2025 16:35
Para CRES CAFETERIA <cafeteriacres@gmail.com>

Cordial saludo Karen.

Para el día del aprendiz que se realizará el 20 de junio, agradezco tu apoyo con los siguientes requerimientos:

Paquete grande de papas de limon	16
Mani	16
Chocolatina	16
galletas cococete	16
truulu	16
Chicle	16
Almuerzos	15
Refrigerios am	15
refrigerios pm	15
botellas de agua	30
Cena	6

El mecato es para realizar una ancheta, por lo que te agradezco la posibilidad de entregármelo de ser posible, el día de mañana.

Mil gracias

Feliz día

Laura Carolina Restrepo Toro
Líder Bienestar al Aprendiz
lcrestrepo@sena.edu.co
5149290 Ext. 43181
Centro Tecnológico del Mobiliario
Cl. 63 # 58 B-03, Itagüí, Antioquia
@SENAcomunica
www.sena.edu.co