CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ANEXO AL CONTRATO / ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

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

CONSIDERACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Elaboró: Elaboró: Sara Bedoya López Abogada CTTAOA



Identificación del contrato

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

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo Administrativo CTTAOA

COLOMBIA, Santafé De Antioquia

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

GARA COLOMBIA S.A.S

COLOMBIA, Medellín
Número de documento 901300355

Cuenta bancaria del proveedor

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

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

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

Aprobador – Entidad Estatal

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

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_7906795_Firmado

Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

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

Decreto 248 de 2021

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

Sentencia T-302 de 2017

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

Condiciones ejecución y entrega

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

Configuración financiera - Configuraciones generales

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

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

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

Cumplimiento ☑Sí ☐No

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

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

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

Garantías del proveedor:

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

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

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

Anexos del contrato

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

Dirección de notificaciones

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

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

Municipio de ejecución del contrato

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

1 CO1.PCCNTR.7906795

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

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

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

Documentos del contrato

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

Asignaciones para el seguimiento

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

Asignaciones Ordenador del pago

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

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

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

Información presupuestal

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

Destinación del gasto Inversión

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

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

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

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

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

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

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

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

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

Compromiso presupuestal de gastos

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

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

5-9549
Santa Fe de Antioquia

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

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

CERTIFICA

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

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

3. Que se ha verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por medio de la planilla No. 7983227486, la cual se adjunta a la presente certificación y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

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

Pago No	Valor anterior	Valor por pagar	RPC	Saldo por ejecutar
04	$185.169.814,77	$65.776.713,50	125225	$119.393.101,27

Se expide en Santa Fe de Antioquia, el 20 de octubre 2025

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

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 04
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 20 de octubre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
1	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep. 954911 Articulación**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10**	**GARA 1395**	503.689,96	30.983,29	534.673,25	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
2									**GARA 1400**	967.260,44	136.979,62	1.104.240,06	
3									**GARA 1401**	1.285.207,07	184.991,98	1.470.199,05	
4									**GARA 1402**	936.705,33	149.088,92	1.085.794,25	
5									**GARA 1407**	726.449,51	98.033,08	824.482,59	
6									**GARA 1413**	269.374,30	32.627,51	302.001,81	
7									**GARA 1418**	881.164,08	103.354,16	984.518,24	
8									**GARA 1423**	156.413,24	10.799,70	167.212,94	
9									**GARA 1426**	459.840,26	82.950,84	542.791,10	
									TOTAL	**6.186.104,19**	**829.809,10**	**7.015.913,29**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 04
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 20 de octubre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
10	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep. 954938 Campesena**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nacion Rec 10**	**GARA 1388**	1.163.336,98	72.722,25	1.236.059,23	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
11									**GARA 1389**	1.654.262,13	101.170,48	1.755.432,61	
12									**GARA 1394**	449.134,97	65.232,09	514.367,06	
13									**GARA 1396**	1.126.681,22	80.071,28	1.206.752,50	
14									**GARA 1403**	765.389,81	66.225,90	831.615,71	
15									**GARA 1415**	516.347,97	28.508,54	544.856,51	
									TOTAL	**5.675.153,08**	**413.930,54**	**6.089.083,62**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 04
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 20 de octubre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
16	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep 954910 Desplazados**	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 Nación Rec 10**	**GARA 1392**	1.282.935,25	27.990,05	1.310.925,30	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
17									**GARA 1398**	1.282.935,25	27.990,05	1.310.925,30	
18									**GARA 1406**	1.282.935,25	27.990,05	1.310.925,30	
19									**GARA 1417**	1.105.791,64	87.147,74	1.192.939,38	
20									**GARA 1424**	1.404.967,40	232.196,66	1.637.164,06	
									TOTAL	**6.359.564,79**	**403.314,55**	**6.762.879,34**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 04
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 20 de octubre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
21	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep 954934 Produccion de Centros**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Propios Rec 20**	**GARA 1404**	8.513.096,34	1.486.807,38	9.999.903,72	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
									TOTAL	**8.513.096,34**	**1.486.807,38**	**9.999.903,72**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 04
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 20 de octubre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
22	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	Dep 954945 Regular Titulada	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10	GARA 1390	1.486.605,00	171.484,10	1.658.089,10	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
23									GARA 1391	525.681,67	49.321,85	575.003,52	
24									GARA 1393	1.378.246,00	89.335,90	1.467.581,90	
25									GARA 1397	1.607.262,90	22.644,20	1.629.907,10	
26									GARA 1399	1.235.996,43	153.778,49	1.389.774,92	
27									GARA 1405	3.137.446,70	316.790,08	3.454.236,78	
28									GARA 1408	5.199.475,86	872.443,87	6.071.919,73	
29									GARA 1409	1.690.886,24	161.231,59	1.852.117,83	
30									GARA 1410	4.639.067,25	708.538,18	5.347.605,43	
31									GARA 1411	136.915,00	11.297,90	148.212,90	
32									GARA 1412	4.558.214,62	492.792,23	5.051.006,85	
33									GARA 1414	1.135.481,53	53.834,13	1.189.315,66	
34									GARA 1416	614.702,78	39.107,71	653.810,49	
35									GARA 1419	886.309,67	139.784,24	1.026.093,91	
36									GARA 1420	891.859,47	155.146,00	1.047.005,47	
37									GARA 1421	837.013,23	159.032,51	996.045,74	
38									GARA 1422	1.182.720,00	224.716,80	1.407.436,80	
39									GARA 1425	240.048,16	33.376,01	273.424,17	
40									GARA 1427	563.315,32	107.029,91	670.345,23	
									TOTAL	31.947.247,83	3.961.685,70	35.908.933,53	

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

Elaboro: Jessica Quintero, Facturación

TOTAL	58.681.166,23	7.095.547,27	65.776.713,50

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

Acta N° 4

FECHA:	6/10/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turistico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 371

RECIBIDO A SATISFACCION:

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1390	2/10/2025	1.486.605,00	1.658.089,10
GARA 1391	2/10/2025	525.681,67	575.003,52
GARA 1393	2/10/2025	1.378.246,00	1.467.581,90
GARA 1397	2/10/2025	1.607.262,90	1.629.907,10
GARA 1399	2/10/2025	1.235.996,43	1.389.774,92
GARA 1405	3/10/2025	3.137.446,70	3.454.236,78
GARA 1408	3/10/2025	5.199.475,86	6.071.919,73
GARA 1409	3/10/2025	1.690.886,24	1.852.117,83
GARA 1410	3/10/2025	4.639.067,25	5.347.605,43
GARA 1411	3/10/2025	136.915,00	148.212,90
GARA 1412	3/10/2025	4.558.214,62	5.051.006,85
GARA 1414	3/10/2025	1.135.481,53	1.189.315,66
GARA 1416	3/10/2025	614.702,78	653.810,49
GARA 1419	3/10/2025	886.309,67	1.026.093,91
GARA 1420	3/10/2025	891.859,47	1.047.005,47
GARA 1421	3/10/2025	837.013,23	996.045,74
GARA 1422	3/10/2025	1.182.720,00	1.407.436,80
GARA 1425	3/10/2025	240.048,16	273.424,17
GARA 1427	3/10/2025	563.315,32	670.345,23

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO

N° DE IDENTIFICACIÓN 32296287

CORREO INSTITUCIONAL lpelae:@sena.edu.co

CARGO INSTRUCTOR G14 N° DE CONTACTO 3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X | Pública Clasificada: | Pública Reservada:

Acta N° 4

FECHA:	6/10/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 188

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1395	2/10/2025	503.689,96	534.673,25
GARA 1400	2/10/2025	967.260,44	1.104.240,06
GARA 1401	2/10/2025	1.285.207,07	1.470.199,05
GARA 1402	2/10/2025	936.705,33	1.085.794,25
GARA 1407	3/10/2025	726.449,51	824.482,59
GARA 1413	3/10/2025	269.374,30	302.001,81
GARA 1418	3/10/2025	881.164,08	984.518,24
GARA 1423	3/10/2025	156.413,24	167.212,94
GARA 1426	3/10/2025	459.840,26	542.791,10

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO

N° DE IDENTIFICACIÓN 32296287

CORREO INSTITUCIONAL lpelaez@sena.edu.co

CARGO INSTRUCTOR G14 N° DE CONTACTO 3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X Pública Clasificada: Pública Reservada:

Acta N° 4

FECHA: 6/10/2025 CIUDAD/MUNICIPIO: SANTA FE DE ANTIOQUIA

COD REGIONAL: 5 REGIONAL ANTIOQUIA

CENTRO DE COSTO: Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

COD CENTRO DE COSTO: 954910

TIPO DE ADQUISICIÓN: CONTRATO TIPO DE ENTREGA: SUMINISTRO

N° DE ACTO ADMINISTRATIVO: CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025 FECHA ACTO ADMINISTRATIVO: 29/05/2025

RUBRO PRESUPUESTAL C-3602-1300-11-20305C-3602031-02

PROVEEDOR CONTRATISTA: GARA COLOMBIA S.A.S

NIT/CEDULA DE CIUDADANIA: 901300355-5

VALOR TOTAL: 318.090.529,00

FECHA DE VENCIMIENTO: 29/11/2025

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 184

RECIBIDO A SATISFACCION:

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1392	2/10/2025	1.282.935,25	1.310.925,30
GARA 1398	2/10/2025	1.282.935,25	1.310.925,30
GARA 1406	3/10/2025	1.282.935,25	1.310.925,30
GARA 1417	3/10/2025	1.105.791,64	1.192.939,38
GARA 1424	3/10/2025	1.404.967,40	1.637.164,06

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO

N° DE IDENTIFICACIÓN 32296287

CORREO INSTITUCIONAL lpelaez@sena.edu.co

CARGO INSTRUCTOR G14 N° DE CONTACTO 3017914628

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X | Pública Clasificada: | Pública Reservada:

Acta N° 4

FECHA:	6/10/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 22

RECIBIDO A SATISFACCION:

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1404	2/10/2025	8.513.096,34	9.999.903,72

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

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X Pública Clasificada: Pública Reservada:

Acta N° 4

FECHA:	6/10/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	318.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29/11/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 267

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1388	2/10/2025	1.163.336,98	1.236.059,23
GARA 1389	2/10/2025	1.654.262,13	1.755.432,61
GARA 1394	2/10/2025	449.134,97	514.367,06
GARA 1396	2/10/2025	1.126.681,22	1.206.752,50
GARA 1403	2/10/2025	765.389,81	831.615,71
GARA 1415	3/10/2025	516.147,97	544.856,51

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO: LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO

N° DE IDENTIFICACIÓN: 32296287

CORREO INSTITUCIONAL: lpelaez@sena.edu.co

CARGO: INSTRUCTOR G14 N° DE CONTACTO: 3017914628

Powered by CamScanner

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA POSCONTRACTUAL

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

1. ASPECTOS GENERALES

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

PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de SIETE (7) meses, en todo caso sin superar el 30 de noviembre de 2025 y/o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	**$308.090.529,00** (trescientos ocho millones noventa mil quinientos veintinueve pesos con cero centavos)
PRÓRROGA NRO.	N/A
FECHA DE TERMINACIÓN	29/11/2025
ADICIÓN NRO.01	$10.000.000,00
ADICIÓN NRO.02	$50.000.000,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$373.090.529,00
FORMA DE PAGO	El contrato se pagará de la siguiente forma, el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del occidente Antioqueño del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA realizará PAGOS PARCIALES de acuerdo a la entrega parcial de los ítems, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la presentación de la factura, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto del contrato por parte del supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Si la factura no ha sido bien elaborada o no se acompaña de los documentos que la respalden, los términos anteriores sólo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Adicional a lo anterior, Para las personas naturales y jurídicas que están obligadas a facturar electrónicamente deberán entregar Factura Electrónica, Notas Debito o Notas Crédito, como requisito necesario para el pago de bienes y/o servicios contratados, conforme con lo señalado en el Decreto 358 de marzo de 2020 y en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN, según circular externa 016 para el proceso de recepción de facturas electrónicas, el proveedor o contratista deberá tener en cuenta los siguientes aspectos al momento de generar la factura electrónica: Contratista o proveedor (emisor)Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

	Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; correo del supervisor #$ Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	04
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/10/2025 al 30/10/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

Obligaciones específicas del contratista

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

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

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

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

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

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

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

28) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional. Si el contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá declarar el incumplimiento y hacer efectivas las pólizas de cumplimiento.	No se requirió el reemplazo o sustitución de elementos con especificaciones según los requerimientos de la entidad para el periodo objeto de pago	Recibido de los insumos requeridos para la formación. Actas de recibido a satisfacción
29) La custodia de los bienes o elementos será asumida por el contratista, hasta la entrega de estos y el recibo a satisfacción por parte del SENA en el lugar indicado.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. El contratista entrega los elementos y se recibe a satisfacción. Documento acta de recibido a satisfacción
30) Suministrar los bienes en su totalidad y con los requerimientos mínimos exigidos con las condiciones de tiempo, modo y lugar precisadas por la entidad en los documentos previos.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. Documento acta de recibido a satisfacción
31) Garantizar que los elementos entregados sean nuevos, sin uso, no remanufacturados, en empaques originales, no Re empacados, todos los elementos deben acreditar elaboración de forma amigable con el ambiente.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
32) El precio de los elementos se pacta a valor unitario fijo y no tendrán variaciones durante la ejecución del contrato.	Los productos facturados están acordes con el valor ofertado por el contratista.	Precios conforme a la propuesta presentada. Factura desde la, GARA 1388, GARA 1389, GARA 1390, GARA 1391, GARA 1392, GARA 1393, GARA 1394, GARA 1395, GARA 1396, GARA 1397, GARA 1398, GARA 1399, GARA

		1400, GARA 1401, GARA 1402, GARA 1403, GARA 1404, GARA 1405, GARA 1406, GARA 1407, GARA 1408, GARA 1409, GARA 1410, GARA 1411, GARA 1412, GARA 1413, GARA 1414, GARA 1415, GARA 1416, GARA 1417, GARA 1418, GARA 1419, GARA 1420, GARA 1421, GARA 1422, GARA 1423, GARA 1424, GARA 1425, GARA 1426, GARA 1427
33) Los costos de transporte, logística, trámites y demás actos para la atención, ingreso y egreso del almacén, serán asumidos por el contratista.	Cumplimiento de la obligación. El contratista entrega los bienes e insumos en los diferentes municipios del occidente sin cargo adicional por transporte ni logística.	No se declaran incumplimientos. Entregas en los diferentes municipios del occidente antioqueño.
34) Los componentes deben ser de excelente calidad, corresponder a las unidades de medidas, cuyos empaques deben estar sellados, de igual manera el empaque y embalaje deben ser de excelente calidad.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
35) Asegurar la calidad de cada uno de los bienes entregados por defectos de diseño, de fabricación, de los materiales, de la mano de obra, del transporte y garantizarlos como mínimo por un (1) año contado a partir de la entrega de estos, de conformidad con lo solicitado.	Cumplimiento de la obligación.	No se declaran incumplimientos
36) Garantizar que La fecha de elaboración de producción sea lo más reciente posible a la fecha de entrega.	Cumplimiento de la obligación	No se declaran incumplimientos
37) Los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas serán devueltos al contratista y deberán ser	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica

entregados nuevamente en un término no mayor a 5 días		
38) En caso de incumplimiento parcial o total de una entrega, se dejará constancia de esta en un acta y se aplicarán las multas y sanciones establecidas en el contrato	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica
39) Asumir el riesgo y propiedad de los bienes hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado en el contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista realiza la custodia de los bienes hasta ser entregados a la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
40) Tanto la entrega como recibo de los bienes debe ser programada y coordinada con el acompañamiento del Supervisor del contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.
41) El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del Proveedor hasta que se realice la entrega total a satisfacción al supervisor en el lugar indicado	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.
42) Permitir al Supervisor designado por el Centro de Formación la revisión de los bienes y/o puesta en funcionamiento (si aplicare), quedando el contratista obligado a corregir a su costa el bien que no cumpla con las especificaciones respectivas.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente; elementos que son revisados en conjunto con los técnicos de apoyo al proceso.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
43) Entregar con cada orden o solicitud de materiales por parte del supervisor documento de remisión que detalle cada uno de los elementos (similar a factura).	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. La entrega de los elementos se revisa con la remisión y solicitud de la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.

Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

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

Obligaciones ambientales del contratista

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

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

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

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

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
2/10/2025	GARA 1388	1.236.059,23	203.697.427,73	119.393.101,27	54,60%
2/10/2025	GARA 1389	1.755.432,61			
2/10/2025	GARA 1390	1.658.089,10			
2/10/2025	GARA 1391	575.003,52			
2/10/2025	GARA 1392	1.310.925,30			
2/10/2025	GARA 1393	1.467.581,90			

2/10/2025	GARA 1394	514.367,06			
2/10/2025	GARA 1395	534.673,25			
2/10/2025	GARA 1396	1.206.752,50			
2/10/2025	GARA 1397	1.629.907,10			
2/10/2025	GARA 1398	1.310.925,30			
2/10/2025	GARA 1399	1.389.774,92			
2/10/2025	GARA 1400	1.104.240,06			
2/10/2025	GARA 1401	1.470.199,05			
2/10/2025	GARA 1402	1.085.794,25			
2/10/2025	GARA 1403	831.615,71			
2/10/2025	GARA 1404	9.999.903,72			
3/10/2025	GARA 1405	3.454.236,78			
3/10/2025	GARA 1406	1.310.925,30			
3/10/2025	GARA 1407	824.482,59			
3/10/2025	GARA 1408	6.071.919,73			
3/10/2025	GARA 1409	1.852.117,83			
3/10/2025	GARA 1410	5.347.605,43			
3/10/2025	GARA 1411	148.212,90			
3/10/2025	GARA 1412	5.051.006,85			
3/10/2025	GARA 1413	302.001,81			
3/10/2025	GARA 1414	1.189.315,66			
3/10/2025	GARA 1415	544.856,51			
3/10/2025	GARA 1416	653.810,49			
3/10/2025	GARA 1417	1.192.939,38			
3/10/2025	GARA 1418	984.518,24			
3/10/2025	GARA 1419	1.026.093,91			
3/10/2025	GARA 1420	1.047.005,47			
3/10/2025	GARA 1421	996.045,74			
3/10/2025	GARA 1422	1.407.436,80			
3/10/2025	GARA 1423	167.212,94			
3/10/2025	GARA 1424	1.637.164,06			
3/10/2025	GARA 1425	273.424,17			
3/10/2025	GARA 1426	542.791,10			
3/10/2025	GARA 1427	670.345,23			

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** Salud: 2025-09 Pensión: 2025-08	**Planilla nro.** 7983227486 del 2025/09/19

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	**14-44-101236658**		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	27-05-2025		
FECHA APROBACIÓN	29-05-2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	29-MAY-2025	29-MAY-2026	$61.618.105,80
Devolución del pago anticipado	N/A		
Salarios y prestaciones sociales	29-MAY-2025	29-NOV-2028	$15.404.526,45
Calidad del servicio	29-MAY-2025	29-MAY-2026	$61.618.105,80

5.2 Multas y sanciones

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

5.3 Solicitud de modificación

No aplica

6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor, previa revisión de los documentos, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la

plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

7. OBSERVACIONES

En virtud de la Resolución 202 del 10 de febrero de 2014 y en calidad de supervisor del Contrato de No. CO1.PCCNTR.7906795 del 29 de mayo de 2025 a nombre de GARA COLOMBIA S.A.S., doy aval para realizar el pago de la Factura anteriormente relacionada del mes de octubre del 2025 por concepto de "*5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA*". De sesenta y cinco millones setecientos setenta y siete mil setecientos trece pesos con cincuenta centavos ($65.776.713,50) incluido IVA.
Que, una vez efectuado el presente pago, se cuenta con saldo pendiente por ejecutar de ($119.393.101,27) Teniendo así una ejecución financiera del 54,60%.

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

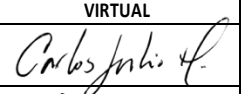
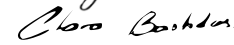
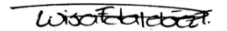
Para constancia se firma el 20 de octubre de 2025



LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO
Supervisor del contrato

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3318307 de la formación higiene y manipulación de alimentos en el Municipio de Santa fe Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 8			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3318307** de la formación **higiene y manipulación de alimentos** en el Municipio de SANTAFE ANTIOQUIA del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	**Municipio Santa fe Antioquia, septiembre 4 de 2025**	**HORA INICIO:** 9am	**HORA FIN:**10am
LUGAR Y/O ENLACE:	Santafe de Antioquia. Casco urbano. Complejo SENA	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3318307**, del programa de formación **higiene y manipulación de alimentos** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

Entregar los materiales a los aprendices, por medio del **CARLOS ENRRIQUE JULIO MARQUEZ,** verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3318307** del programa de formación **higiene y manipulación de alimentos.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **higiene y manipulación de alimentos**, correspondiente a la ficha **3318307.** Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	50
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
289395	CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
286527	CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE . pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	1
233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1500
295827	GALLETAS DE SODA PAQUETE X4 TACOS .	UNIDAD	1
301605	LECHE ENTERA .	CC	5000
233602	MANGO DE AZUCAR .	GRAMOS	2500
250780	VASOS DESECHABLES X 25 UN X 7 ONZ .	UNIDAD	2

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



El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

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

FECHA DE LA SESIÓN: 4 Sep 2025 | MUNICIPIO: BURITICA | AMBIENTE: Cocina Complejo SENA.
FORMACIÓN: | FICHA: 3318307 | INSTRUCTOR: CARLOS JULIO MARQUEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C.	1035282733	Mauricio Piésiya Piésiya	mauropie1.25.mp@gmail.com	3218762670	Mauricio Piesiya P.
2	CC	183876744	Guidio Urrea Sepulveda		3181582097	
3	CC	604487	Ricardo David Giron	davidgironricardo@gmail.com	3013895470	David Gir
4	CC	1040760756	Sandra Milena		3202425294	Sandra
5	CC	3420581	Ruben Dario Giron Higuita	rubendario.giron1bike@gmail.com	3122309189	
6	CC	21580784	cencida presiya usuga		3116850302	cencida
7	C.C	21580478	Rubelia Rosa Sierra Hidalgo	rubeliosierra7@gmail.com	3227183076	Rubelia S.
8	CC	Yolanda R.	Yolanda Rodriguez		3207404769	
9	CC	Georgina 45	Maria Georgina Restrepo de la	21580287	3137271818	Georgina rest
10	C.C	1112465373	Maria Alejandra Higuita		3137514021	Maria A. H.
11	Cédula	1152496726	Johan Steven Rueda Higuita	ruedajohan@gmail.com	3197987223	Johan Rueda
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **higiene y manipulación de alimentos**, ficha **3318307**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD / DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Septiembre 11 hasta el 18 de septiembre 2025.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

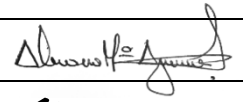
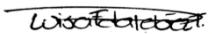
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 2 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3343457 de la formación Elaboración de helados y productos lácteos en el Municipio de Armenia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Adriana María Aguirre López	43578706		X		Instructora	amalopez@sena.edu.co	3117800800	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. Consecutivo 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3343457** del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos, en el municipio de Armenia, del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 2 de octubre de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Armenia, Lugar: Centro día, donde se da la formación.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3343457,** del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera a el señor William Castaño, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3343457 del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

1. Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Elaboración de helados y productos lácteos,** correspondiente a la ficha 3343457.Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

TEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
95	303518	BIZCOCHOS DE SOLETILLA .	GRAMOS	1000
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	85
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	300
275	286526	COPA VENECIANA 8 ONZAS .	UNIDAD	70
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	8000
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	1
319	245719	DELANTAL PLASTICO DE POLIETILENO PAQUETE x50 .	UNIDAD	1
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
357	250923	ENVASES DE PLASTICO CON TAPA, BOCA ANCHA Y TRANSPARENTE Unidad de 250 cc .	UNIDAD	125
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	30
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	300
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	5
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	5
405	295827	GALLETAS DE SODA PAQUETE X4 TACOS .	UNIDAD	2
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500

420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
422	289356	GRAMERA CAPACIDAD 10000 GR .	UNIDAD	1
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	250
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	5000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	6000
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	1000
588	232611	MERMELADA .	GRAMOS	700
592	286143	MILO .	GRAMOS	250
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1800
812	233040	TAPABOCAS DESECHABLES PAQUETE (100 UNIDADES) .	UNIDAD	1
863	288056	WHIP TOPPING: COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA PASTELERIA Y COCINA CONCENTRADO .	GRAMOS	1000

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



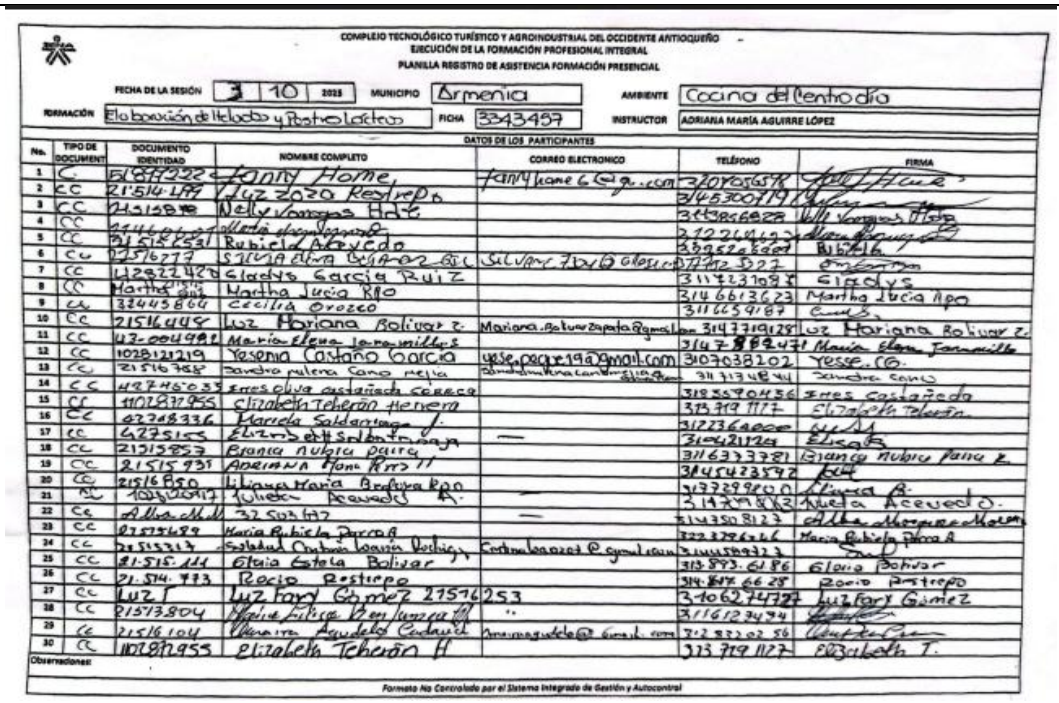


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 3 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Armenia — AMBIENTE: Cocina del Centro día
FORMACIÓN: Elaboración de Helados y Postres Lácteos — FICHA: 3343457 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARÍA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.	1[illegible]222	JONNY Home	[illegible]	3207056578	
2	CC	21.514.[illegible]	Luz 2020 Restrepo		3145300719	
3	CC	24[illegible]	Nelly Vanegas Hdz		3[illegible]	
4	CC	[illegible]	[illegible]		[illegible]	
5	CC	21.515.[illegible]	Rubiela Acevedo		3[illegible]	
6	CC	1[illegible]6277	SILVIA Elena Gomez [illegible]	Silvia.7[illegible]	[illegible]	
7	CC	1[illegible]	Gladys Garcia Ruiz		3117237098	Gladys
8	CC	Martha Juli	Martha Jucia Rpo		3146613623	Martha Jucia Rpo
9	CC	32445866	Cecilia Orozco		3116259187	
10	CC	21516445	Luz Mariana Bolivar Z.	Mariana.Bolivarzapata@gmail.com	3147191281	Luz Mariana Bolivar Z.
11	CC	43-004981	Maria Elena Jaramillo		3147889471	Maria Elena Jaramillo
12	CC	1028121219	Yesenia Castaño Garcia	yese.pegre19@gmail.com	3107638202	Yesse. CG.
13	CC	21516765	Sandra yulena Cano mejia	[illegible]	311 713 48 44	Sandra Cano
14	CC	42746033	Ines oliva castañeda correa		3183597[illegible]	Ines castañeda
15	CC	1107837955	Elizabeth Teheran Herrera		3137[illegible]	Elizabeth Teheran
16	CC	42748336	Marieta Saldarriaga J.		3122364[illegible]	
17	CC	42751155	Elvira del Socorro Saldarriaga	—	3104211[illegible]	Elisa
18	CC	21513853	Bianca Nubia Parra		3116373781	Bianca Nubia Parra R.
19	CC	21515 935	ADRIANA Mone Ruiz 11		3145423592	
20	CC	21516 850	Liliana Maria Bedoya Rpo		3123299[illegible]	Liliana B.
21	CC	1053[illegible]	Julieta Acevedo A.	—	3149798[illegible]	Julieta Acevedo.
22	CC	Alba M. M	32 502 492	—	3143508[illegible]	Alba Marquez Marin
23	CC	21515489	Maria Rubiela Parra R		3223296[illegible]	Maria Rubiela Parra R
24	CC	24.513.313	Soledad Cristina Loaiza Rodriguez	Cristina.loaiza2@gmail.com	3104589[illegible]	
25	CC	21.515.111	Gloria Estela Bolivar		313 893. 61 86	Gloria Bolivar
26	CC	21.514.773	Rocio Restrepo		314 887 66 28	Rocio Restrepo
27	CC	LUZ F	Luz Fany Gomez 2757[illegible]	253	3106274727	Luz Fany Gomez
28	CC	21513804	Maria Eliza Benjumea [illegible]	"	3116123494	
29	CC	21516104	Mariana Agudelo Cadavid	[illegible]	312 822 02 56	
30	CC	1107837955	Elizabeth Teheran H		313 719 1127	Elizabeth T.

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos**, ficha 3343457, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Adriana María Aguirre López	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés	Almacén	SI		Se anexa listado de

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 de la formación Técnico en chocolatería en el Municipio de Dabeiba del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Esneider Rios Areiza	10366620835		X		FPI	eriosa@sena.edu.co	3003278563	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 06			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 de la formación Técnico en chocolatería en el Municipio de Dabeiba del año 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, 16 septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 11:00 AM	**HORA FIN:** 2:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe y se entrega en la planta de chocolatería.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
ACEITE DE GIRASOL.	CC	2000	2000
ACIDO ASCORBICO.	GRAMOS	500	500
ALMENDRA.	GRAMOS	500	500
AZUCAR PULVERIZADA.	GRAMOS	10000	10000
BALDE PLÁSTICO. CAPACIDAD 12 L.	UNIDAD	2	2
BOLSA DE UN KILO GRAMO TRANSPARENTE PRESENTACION X 100 UNIDADES.	UNIDAD	4	4
BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE 1 KILO, PAQUETE.	UNIDAD	4	4
BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE 1 LIBRA, PAQUETE.	UNIDAD	4	4
BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (17x 15 cm), PAQUETE X 20 UNIDADES.	UNIDAD	2	2
BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (18x 20 cm), PAQUETE X 20 UNIDADES.	UNIDAD	2	2
BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (27x28 cm), PAQUETE X 50 UNIDADES.	UNIDAD	2	2
BOWL METÁLICO 2 LT.	UNIDAD	2	2
BROCHA DE COCINA RESISTENTE A ALTA TEMPERATURA SILICONA.	UNIDAD	1	1
CACAO FERMENTADO Y SECO.	GRAMOS	23000	23000
CANELA EN POLVO.	GRAMOS	1000	1000
CAPACILLOS N° 1 PAQ X 100.	UNIDAD	2	2
CHIP DE CHOCOLATE NEGRO.	GRAMOS	1000	1000
CHOCOLATE BLANCO AL 36%.	GRAMOS	4000	4000
COCOA EN POLVO.	GRAMOS	1000	1000
COLADOR PLÁSTICO Y DE NYLON DE 26 CM.	UNIDAD	2	2
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA.	CC	4000	4000
DESENGRASANTE POR LITRO. sin olor, ni color	UNIDAD	2	2

ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA.	UNIDAD	2	2
ENVASES PLASTICO DE 2 ONZAS CON TAPA.	UNIDAD	50	50
ESENCIA DE VAINILLA.	CC	3000	3000
GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE.	UNIDAD	2	2
GRAGEA, PEPITAS DE COLORES.	GRAMOS	1000	1000
GUANTES DE ALTA TEMPERATURA.	UNIDAD	2	2
JARRA PLÁSTICA MEDIDORA. se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	4	4
LECHE CONDENSADA.	GRAMOS	2000	2000
LECHE EN POLVO.	GRAMOS	6000	6000
LECHE EN POLVO DESLACTOSADA.	GRAMOS	4000	4000
LECHE ENTERA.	CC	6000	6000
MANTECA DE CACAO.	GRAMOS	5000	5000
MANTEQUILLA.	GRAMOS	2000	2000
MARGARINA INDUSTRIAL.	GRAMOS	5000	5000
MEZCLADORES PARA CAFE DE MADERA.	UNIDAD	200	200
MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES.	GRAMOS	100	100
MIXER. Batidora de inmersion de 400 w 110vlt	UNIDAD	1	1
MOLDE DE MUFFINS EN TEFLÓN.	UNIDAD	2	2
MORA FRUTA.	GRAMOS	1000	1000
PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES.	UNIDAD	2	2
PANELA EN POLVO.	GRAMOS	3000	3000
Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO.	UNIDAD	1	1
PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO.	UNIDAD	2	2
PIMIENTA EN POLVO.	GRAMOS	300	300
RELLENO DE AREQUIPE.	GRAMOS	2000	2000
SAL MARINA.	GRAMOS	1000	1000
SAL REFINADA.	GRAMOS	1000	1000
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN.	UNIDAD	2	2
SPRINKLES DE FIGURAS DE COLORES, COMESTIBLES. BOLSA X 100 GR.	GRAMOS	100	100
TABLA DE COCINA TAMAÑO 45 X 30 X 2. MATERIAL POLIURETANO.	UNIDAD	1	1
TAPETE DE SILICONA.	UNIDAD	1	1
TOALLAS DE MANOS DESECHABLES BLANCAX 151 21 X 2 CM.	UNIDAD	2	2
VITINA.	GRAMOS	1000	1000

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



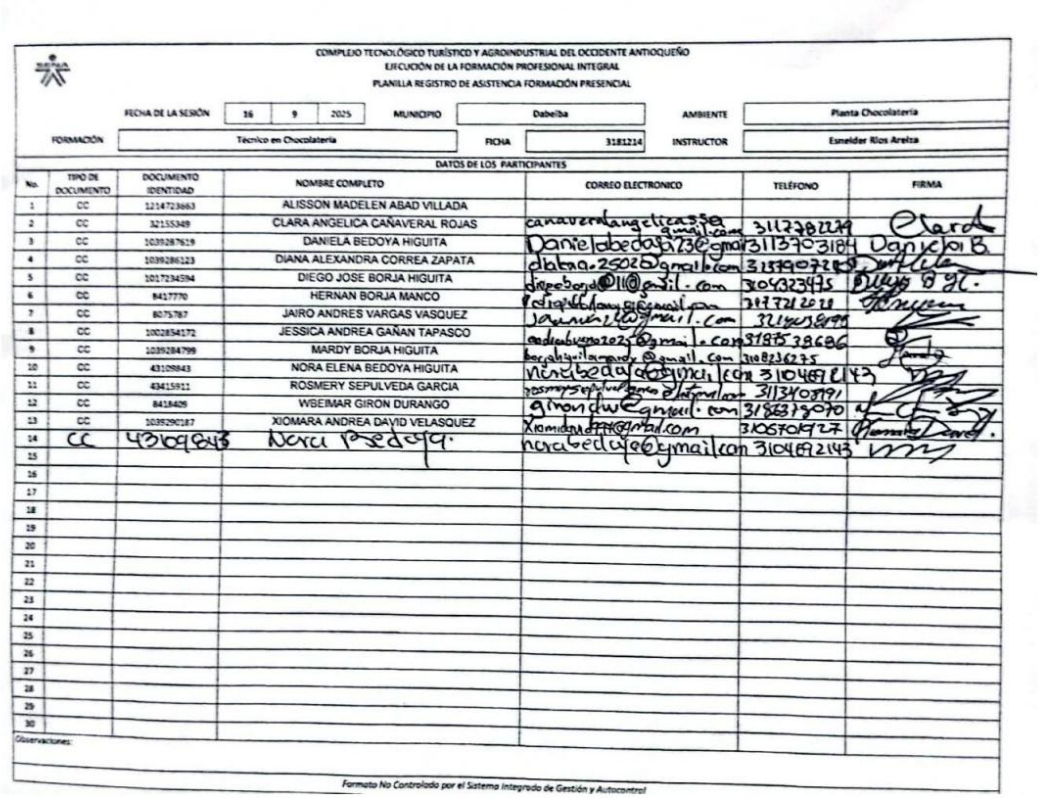


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 16 / 9 / 2025 — MUNICIPIO: Dabeiba — AMBIENTE: Planta Chocolatería
FORMACIÓN: Técnico en Chocolatería — FICHA: 3181214 — INSTRUCTOR: Esneider Ríos Arelza

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1214723663	ALISSON MADELEN ABAD VILLADA			
2	CC	32155349	CLARA ANGELICA CAÑAVERAL ROJAS	canaveralangelica33@gmail.com	3117282249	
3	CC	1039287619	DANIELA BEDOYA HIGUITA	Danielabedoya173@gmail.com	3113703184	
4	CC	1039286123	DIANA ALEXANDRA CORREA ZAPATA	dianaa.25025@gmail.com	3135907288	
5	CC	1017234594	DIEGO JOSE BORJA HIGUITA	diegoborja011@gmail.com	3043234475	
6	CC	8417770	HERNAN BORJA MANCO		3147212078	
7	CC	8075787	JAIRO ANDRES VARGAS VASQUEZ		3214763894	
8	CC	1002854172	JESSICA ANDREA GAÑAN TAPASCO		3185386866	
9	CC	1039284799	MARDY BORJA HIGUITA		3108236235	
10	CC	43109843	NORA ELENA BEDOYA HIGUITA		3104892143	
11	CC	43415911	ROSMERY SEPULVEDA GARCIA		3113403791	
12	CC	8418405	WBEIMAR GIRON DURANGO		3183373070	
13	CC	1035290187	XIOMARA ANDREA DAVID VELASQUEZ		3105709127	
14	CC	43109843	Nora Bedoya	norabedoya96@gmail.com	3104892143	
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico en chocolatería, ficha 3181214, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	16 al 30 de septiembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Esneider Rios Areiza	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

ANEXOS

No aplica

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

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

ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 3 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

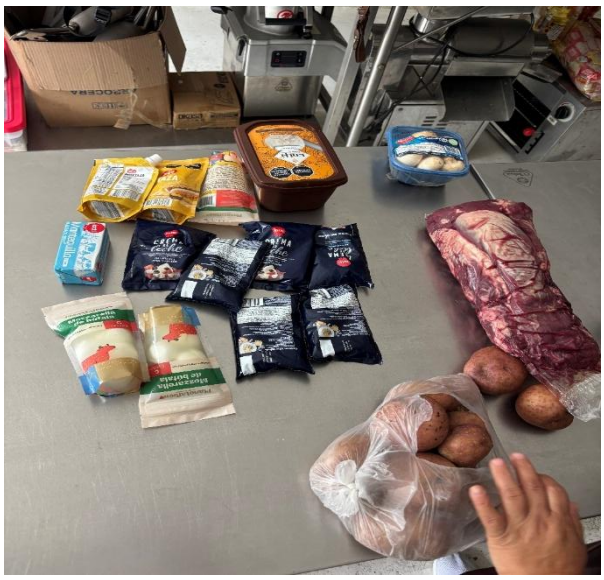
Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Giovany Castro Molina se desplaza al municipio Santa fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente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

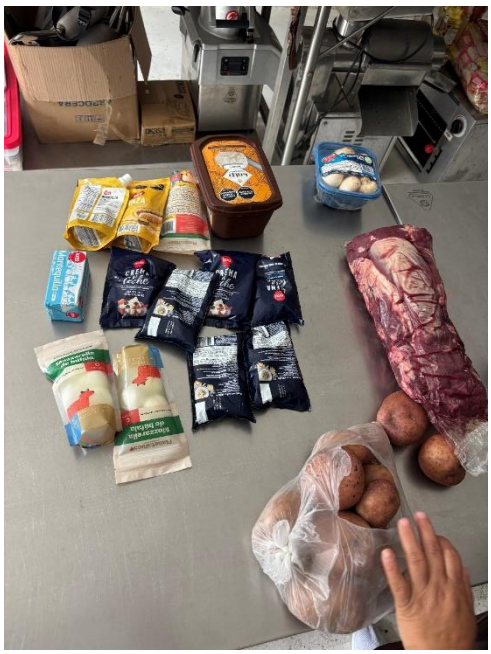
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de restaurante y bar**, correspondiente a la ficha **3134215**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme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

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

APIO TALLO .	GRAMOS	2000
CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	5000
CALABACIN .	GRAMOS	3000
CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3000
CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	3000
HELADO .	GRAMOS	2000
MANZANA ROJA .	GRAMOS	2000
MANZANA VERDE .	GRAMOS	2000
PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
PERA .	GRAMOS	2000
PIMENTON ROJO .	GRAMOS	2000
PIMIENTA EN GRANO .	GRAMOS	500
PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	4000
QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	2000
ZANAHORIA .	GRAMOS	3000

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



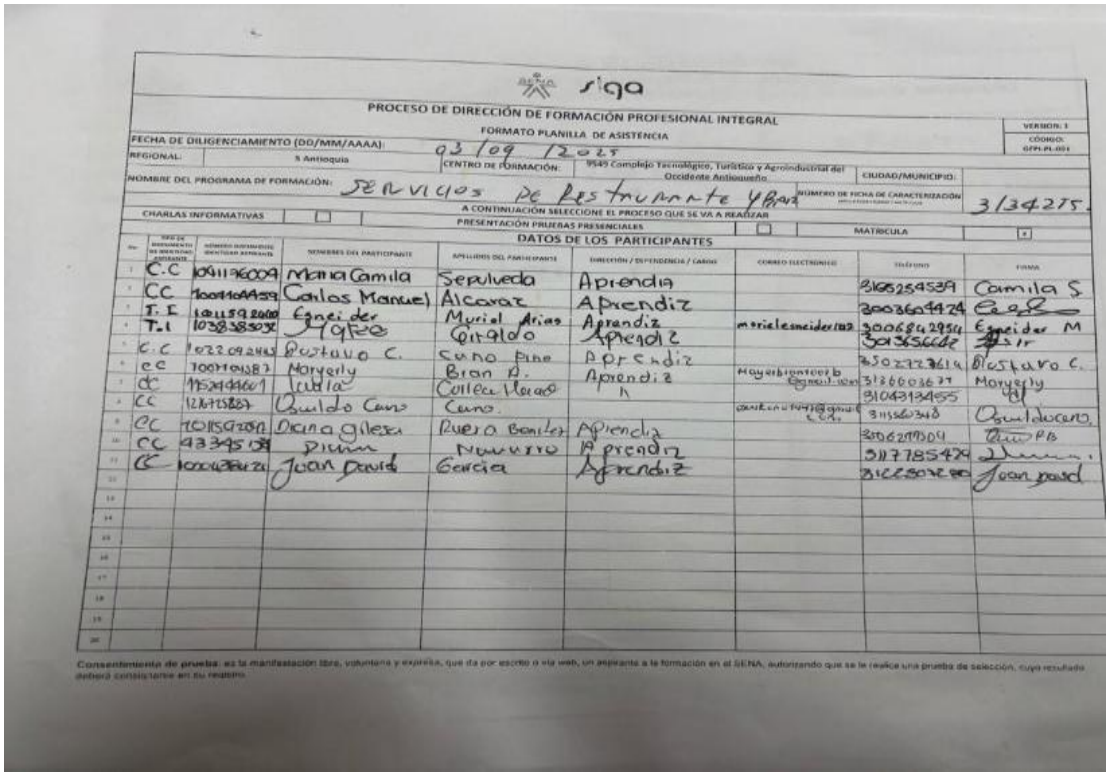


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 1 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 03/09/2025

REGIONAL: 5 Antioquia

CENTRO DE FORMACIÓN: 9545 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE Restaurante Bar

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134275

CHARLAS INFORMATIVAS ☐

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL APRENDIZ	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041196004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3165254539	Camila S
2	CC	1004104459	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003694424	
3	T.I	1011592000	Egneider	Muriel Arias	Aprendiz	mirielesneider102	3006842954	Egneider M
4	T.I	1038385032	Jayra	Giraldo	Aprendiz		3013556648	
5	C.C	1022092465	Gustavo C.	Cuno Pino	Aprendiz		3502723614	Gustavo C.
6	cc	1009104387	Maryerly	Brian R.	Aprendiz	Mayerbiantoorb @gmail.com	3136003627	Maryerly
7	cc	1152449661	Yulida	Cuellar Mercado	A		3104313455	
8	CC	1267158287	Osvaldo Cano	Cuno.			3115563418	Osvaldo Cano.
9	CC	1011567208	Diana gilces	Rueda Bonilla	Aprendiz		3006299304	
10	CC	43345158	Diana	Muñoz	Aprendiz		3117854724	
11	CC	1004288124	Juan David	Garcia	Aprendiz		3122507280	Juan David
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 3 al 6 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

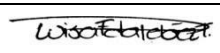
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 14			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 8 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ALMENDRA .	GRAMOS	500
EMBUTIDO SALAMI .	GRAMOS	1000
LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	3000
LICOR VINO BLANCO .	CC	3000
LICOR VINO ROSADO .	CC	3000
LICOR VINO TINTO .	CC	3000
MERMELADA .	GRAMOS	500
NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	500
QUESO AZUL .	GRAMOS	500
QUESO BRIE .	GRAMOS	500
QUESO EMMENTAL .	GRAMOS	500
QUESO GRUYER .	GRAMOS	500
QUESO TILSIT .	GRAMOS	500
RICOTA .	GRAMOS	200
UVA CHILENA .	GRAMOS	2000

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


GHALIA
QUESO
COLBY JACK
EXCESO EN SODIO
GHALIA
QUESO
MUESTER
Mozzarella de Búfala
Uva
Saboneta
CONTIENE EDULCORANTES
EXCESO EN SODIO

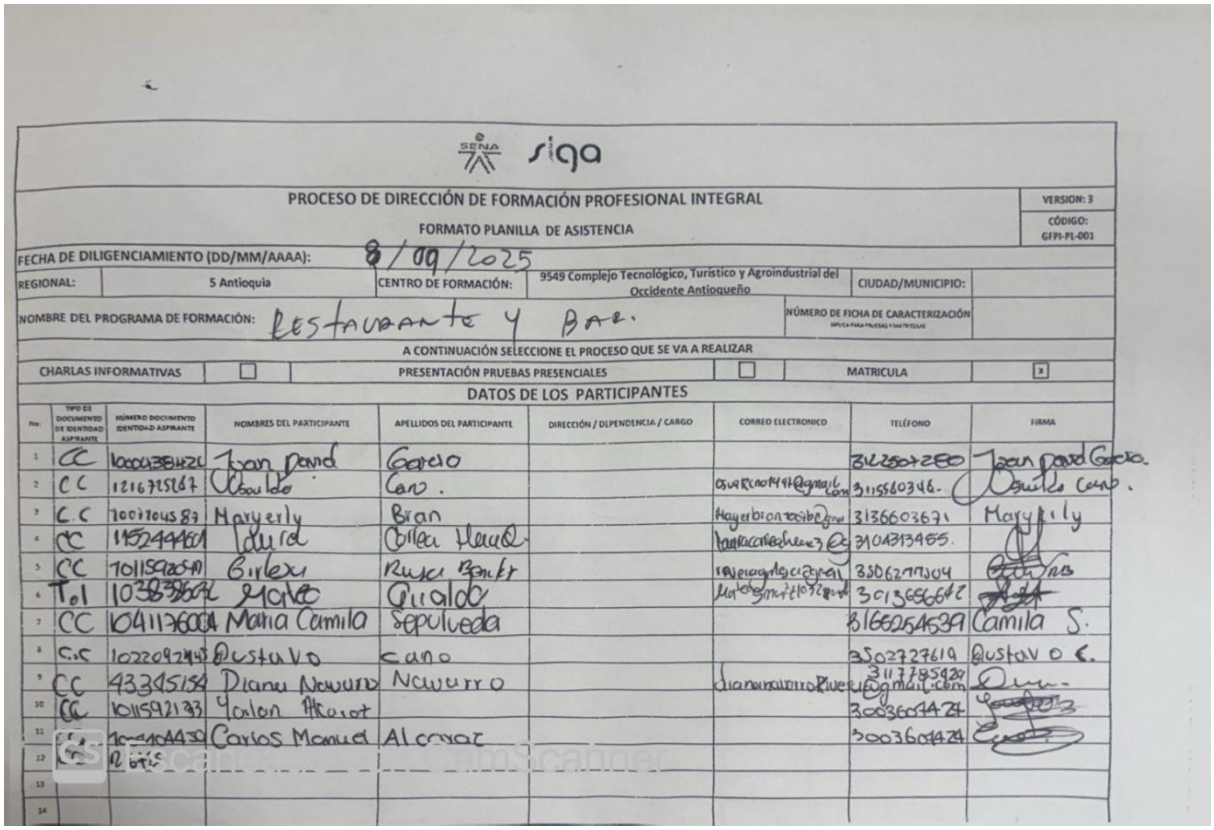


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 8/09/2025

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

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

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1000138420	Juan David	Garcia			3142502280	Juan David Garcia.
2	CC	1216725167	Osvaldo	Cano.		[illegible]	3115560346.	Osvaldo Cano.
3	C.C	1001704587	Maryerly	Bran		Maryerbrancastro@gmail.com	3136603671	Maryerly
4	CC	1152444601	Laura	Cortes Henao		[illegible]	3104313455.	
5	CC	1011592054	Girlesa	Ruiz Bonilla		[illegible]	3506277504	
6	T.I	1038386628	Mateo	Giraldo		[illegible]	3013656647	
7	CC	1041176004	Maria Camila	Sepulveda			1662545391	Camila S.
8	C.C	1022092443	Gustavo	Cano			3502727619	Gustavo C.
9	CC	43345154	Diana Navarro	Navarro		dianamariarnavarro@gmail.com	3117785920	
10	CC	1011592133	Yalon	Alcaraz			3003604424	
11	[illegible]	[illegible]	Carlos Manuel	Alcaraz			3003604424	
12	[illegible]	[illegible]						
13								
14								

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 8 al 10 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			

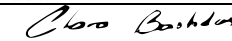
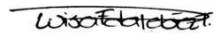
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025	
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**

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

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

.

ACTA No. 15			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 3 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 1:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: sede principal CTTAOA por parte del proveedor y lugar de entrega: Ambiente de cocina, sede principal municipio de Santa Fe de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3134215, del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	2000
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	80
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	1000
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	4380
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2200
785	281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	1200
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	2500
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	4500
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	1

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





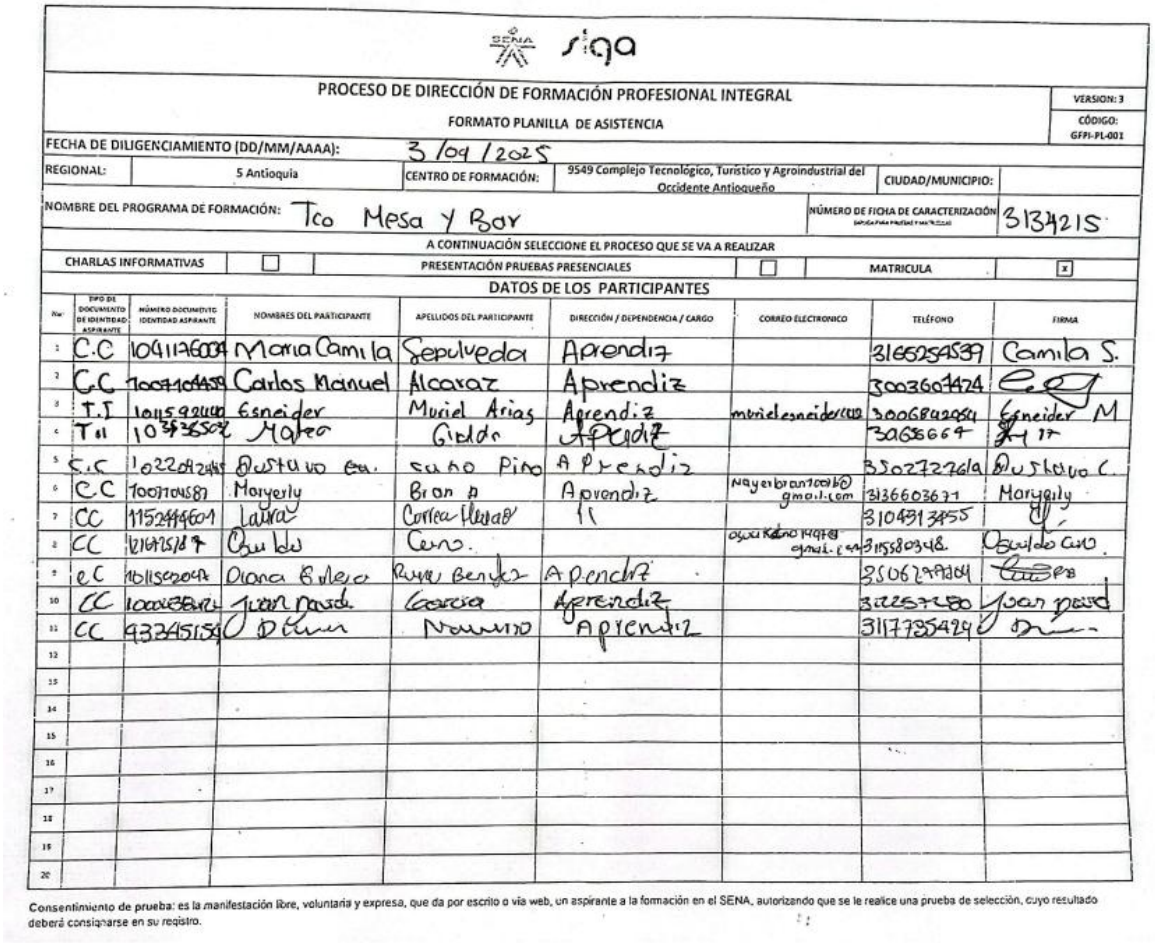


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 3/04/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tco Mesa y Bar | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134215

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041176004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3165254539	Camila S.
2	C.C	1007104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003604424	
3	T.I	1015922	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielesneider@	3006842054	Esneider M
4	T.I	1035	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3165664	
5	C.C	1022042	Gustavo En.	Cano Pino	Aprendiz		3502727619	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran D	Aprendiz	Maryerlbran1001@ gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152444601	Laura	Correa	11		3104313455	
8	CC	1214	Osu	Cano.			3155803	Osvaldo Cano.
9	CC	1011520	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506799	
10	CC	1007	Juan David	Garcia	Aprendiz		3125	Juan David
11	CC	9372	D	Nomino	Aprendiz		3117	
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Septiembre 3 de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

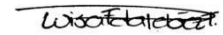
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 16			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 11 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

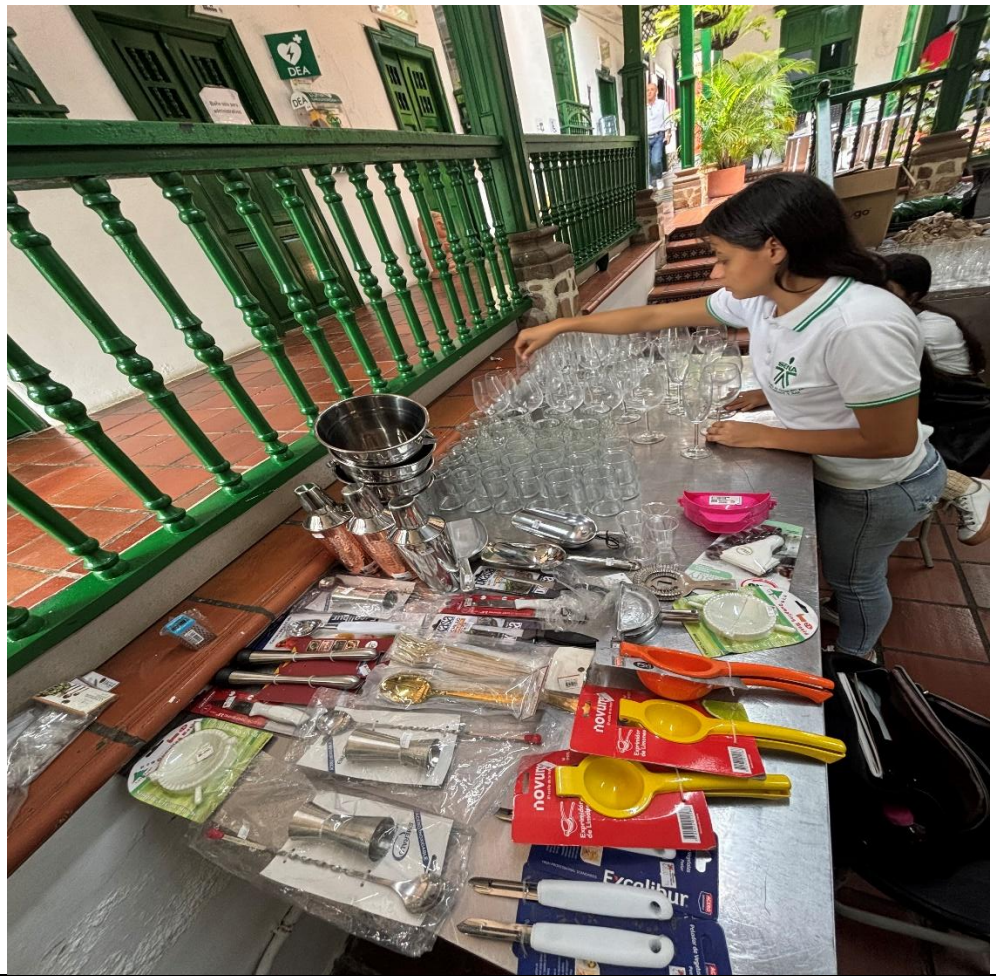
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de restaurante y bar**, correspondiente a la ficha **3134215**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme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

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

ACEITE DE AJONJOLI .	CC	75
COCTELERA SHAKERS 28 ONZ .	UNIDAD	4
COINTREAU (BOTELLA X 750 CC) .	UNIDAD	3
CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE . pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	5
LICOR WHISKY .	CC	4500
UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	10
CALDERO (SE PUEDE SOLICITAR DE DIFERENTES MEDIDAD DE 1 A 10 LITROS)	UNIDAD	2
COLADOR DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	2
COPA MARTINI (SE PUEDE SOLICITAR DE 6 A 8 OZ)	UNIDAD	5
COPA TIPO FLAUTA MATERIAL CRISTAL	UNIDAD	10
CUCHARA (CARACTERISTICAS DE BAR CON ESPIRAL 20 CM)	UNIDAD	4
CUCHARA DE PLASTICO GRANDE	UNIDAD	1
HIELERA CON PINZA ACERO INOXIDABLE (SE PUEDE SOLICITAR 5 LITROS)	UNIDAD	4
JIGGER (SE PUEDE SOLICITAR 1 OZ,2 OZ,4OZ)	UNIDAD	5
OLLA (SE PUEDE SOLICTAR DIFERNETES TAMAÑOS)	UNIDAD	3
PIMENTERO (MOLINO)	UNIDAD	2
PLATOS DE LOZA (SE PUEDE SOLICITAR DE VARIOS TAMAÑOS, FORMAS Y COLORES.	UNIDAD	13
SARTEN ANTIADHERENTE 30 CM CON MANGO DE ALUMINIO	UNIDAD	4
TAPETE DE BAR EN SILICONA	UNIDAD	2

VASO (SE PUEDE SOLICITAR DE CAPACIDAD 6 A 10 OZ)	UNIDAD	15
VASO DE VIDRIO CAPACIDAD 11 ONZAS	UNIDAD	10
WOK ANTIADHERENTE	UNIDAD	3

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



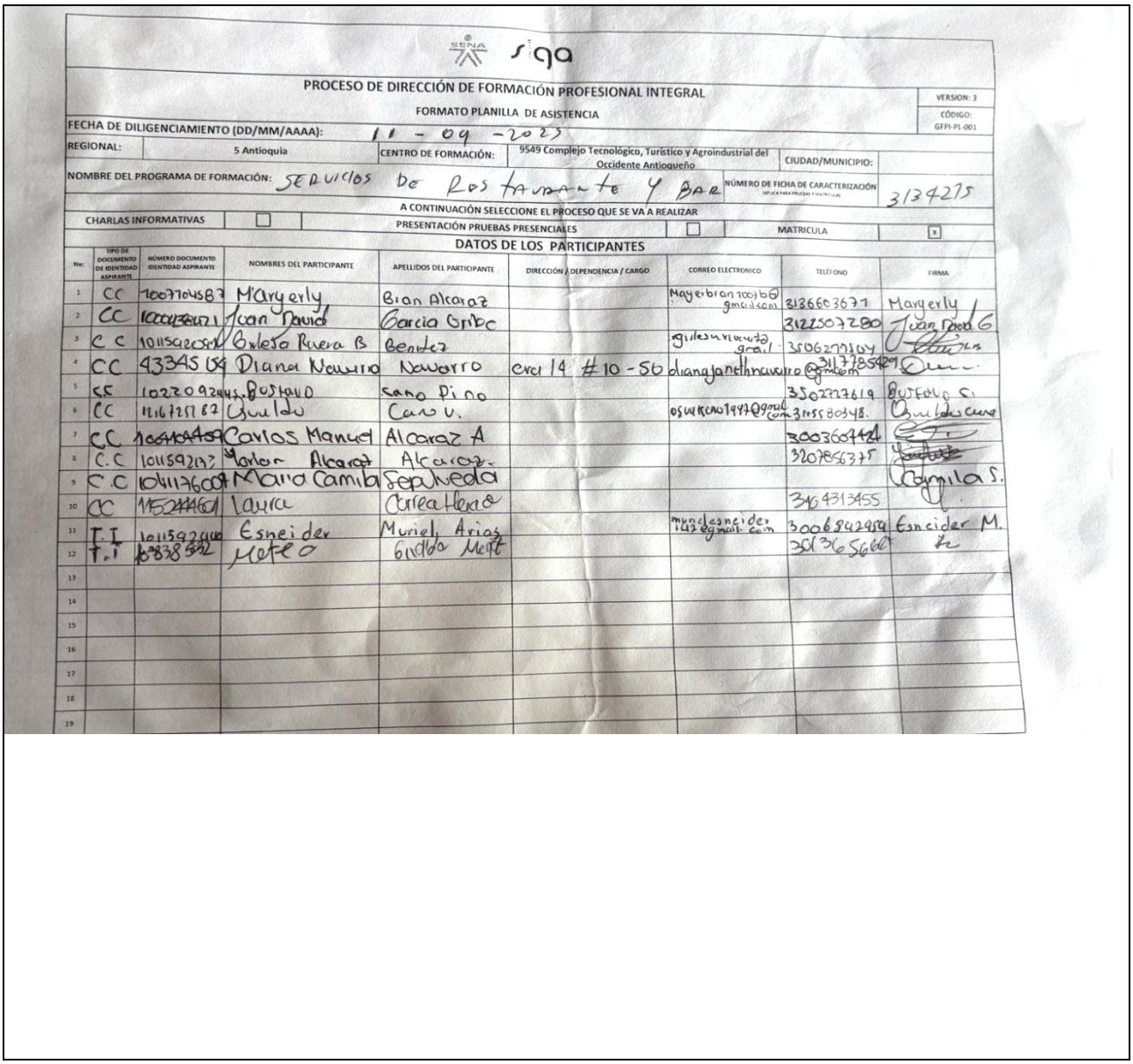


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 11 - 09 - 2023

REGIONAL: 5 Antioquia

CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULAS): 3134275

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007704587	Maryerly	Bran Alcaraz		Mayerbran1007@gmail.com	3136603671	Maryerly
2	CC	[illegible]	Juan David	Garcia Gribe			3122507280	Juan David G
3	CC	1011542[illegible]	Brleso Rivera B	Benitez		gilesrivera@gmail	3506277304	
4	CC	43345 [illegible]	Diana Navarro	Navarro	cra 14 # 10 - 56	dianajanethnavarro@gmail.com	3117785429	
5	CC	1022092[illegible]	Gustavo	Cano Pino			3502777619	Gustavo C.
6	CC	1216725182	Gualdo	Cano V.		oscarkeno7497@gmail.com	3145580348.	Gualdo Cano
7	CC	[illegible]	Carlos Manuel	Alcaraz A			3003607424	
8	C.C	1011592197	Yoiner	Alcaraz			3207856375	
9	C.C	1041176007	Maria Camila	Sepulveda				Camila S.
10	CC	1152444601	Laura	Correa Herrera			3164313455	
11	T.I	1011592[illegible]	Esneider	Muriel Arias		murieldesneider1142@gmail.com	3006842454	Esneider M.
12	T.I	1038[illegible]	Mateo	Giraldo Mejia			3513656660	
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								

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

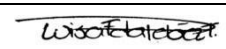
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 11 al 14 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 16			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 11 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
5	244066	ACEITE DE OLIVA .	CC	1000
9	244070	ACEITUNA DESHUESADA VERDE .	GRAMOS	250
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	1000
41	232413	AJONJOLI .	GRAMOS	200
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	800
43	233976	ALCAPARRA .	GRAMOS	500
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	500
62	285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	6
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	12500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1500
134	303514	BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	100
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	7500
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
210	233628	CEBOLLIN .	GRAMOS	5000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3500
335	288437	EMBUTIDO JAMON BLOQUE .	GRAMOS	500

336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	500
344	283752	EMBUTIDO SALCHICHA COMUN .	GRAMOS	2000
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	3500
432	235530	GUASCA .	GRAMOS	200
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	2000
446	244141	HELADO .	GRAMOS	500
449	231678	HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	200
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	1000
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	500
491	281985	LECHUGA MORADA .	GRAMOS	500
504	235587	LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	1500
527	243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	1500
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	1500
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
593	303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	100
639	285158	PAN COMUN .	GRAMOS	1000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	11000
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	5000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	500
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	8000
715	289014	PLATOS BIODEGRADABLES GRANDE PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
749	303535	QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	2000
752	231721	QUESO GRUYER .	GRAMOS	500
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	500
768	231676	ROMERO .	GRAMOS	10
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	3500
832	232547	TOMATE CHERRY .	GRAMOS	700
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	7000
846	281982	UVA CHILENA .	GRAMOS	3000

867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000

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





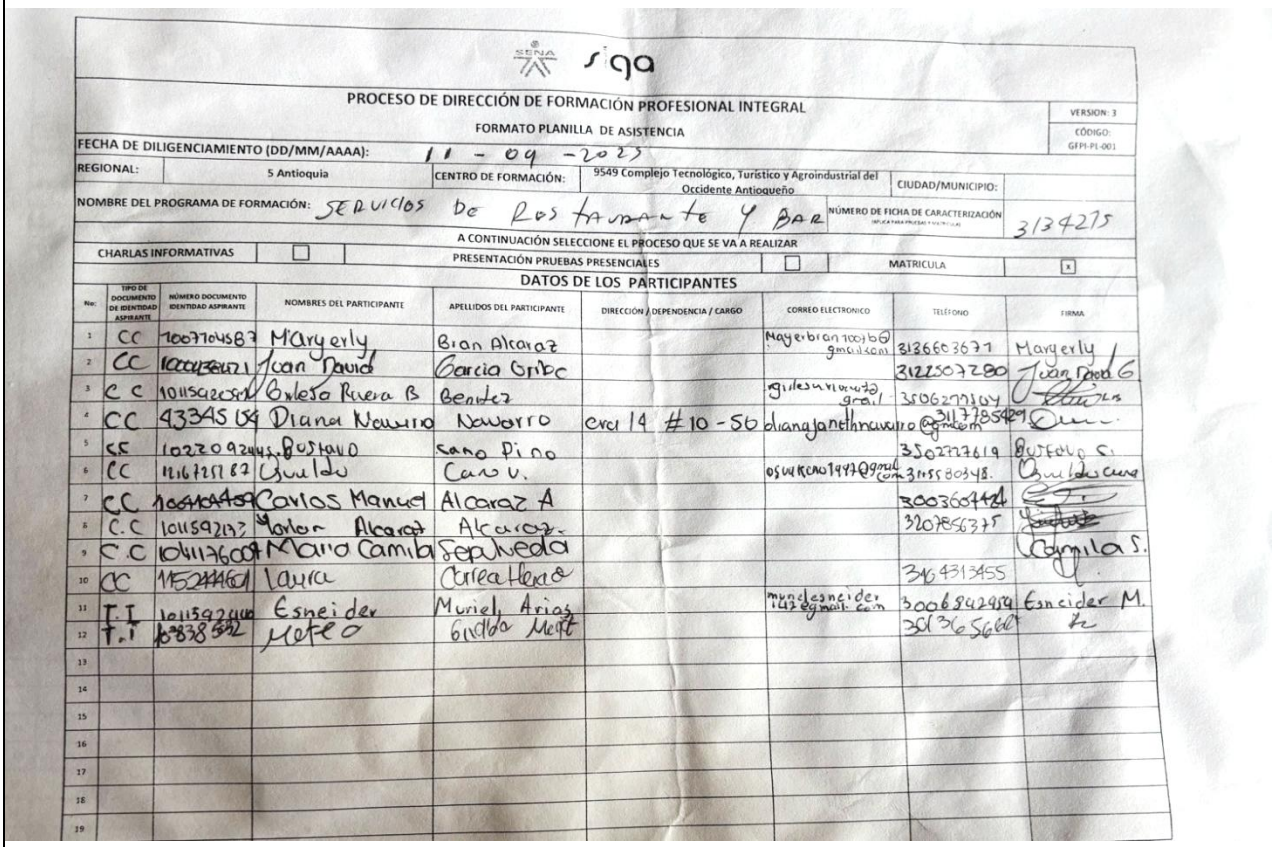


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA sigo

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 11 - 04 - 2023

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134275

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007704587	Maryerly	Brian Alcaraz		Mayerbrian1007@gmail.com	3136603671	Maryerly
2	CC	1[illegible]21	Juan David	Garcia Ortiz			3122507280	Juan David G
3	CC	1011542[illegible]	Orlesa Rivera B	Benitez		gilesarivera@gmail	3506277304	
4	CC	43345[illegible]	Diana Navarro	Navarro	cra 14 # 10 - 56	dianajanethnavarro@gmail.com	3117854829	
5	CC	1022092[illegible]	Gustavo	Sano Pino			3502776194	Gustavo S.
6	CC	1167257[illegible]	Gualdu	Cano V.		oswaldcano7447@gmail.com	3165580348.	
7	CC	1[illegible]	Carlos Manuel	Alcaraz A			3003604424	
8	C.C	1011592[illegible]	Yaider	Alcaraz			3207856375	
9	C.C	1041176[illegible]	Maria Camila	Sepulveda				Camila S.
10	CC	1152[illegible]	Laura	Correa Flores			3164313455	
11	T.I	1011592[illegible]	Esneider	Muriel Arias		muriesneider1142@gmail.com	3006842954	Esneider M.
12	T.I	1038[illegible]	Mateo	Giraldo Mejia			3013656660	
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 11 al 14 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

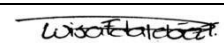
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 18			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 16 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 1:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: sede principal CTTAOA por parte del proveedor y lugar de entrega: Ambiente de cocina, sede principal municipio de Santa Fe de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3134215, del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en Servicio de Restaurante y Bar.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	5000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	7000
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	2000
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	4500
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	5000
348	245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	140
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	150
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	20000
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	2000
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	9000
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2
742	231715	QUESO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	4500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	5000
785	281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	2800
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	3
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	5000
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	7000

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







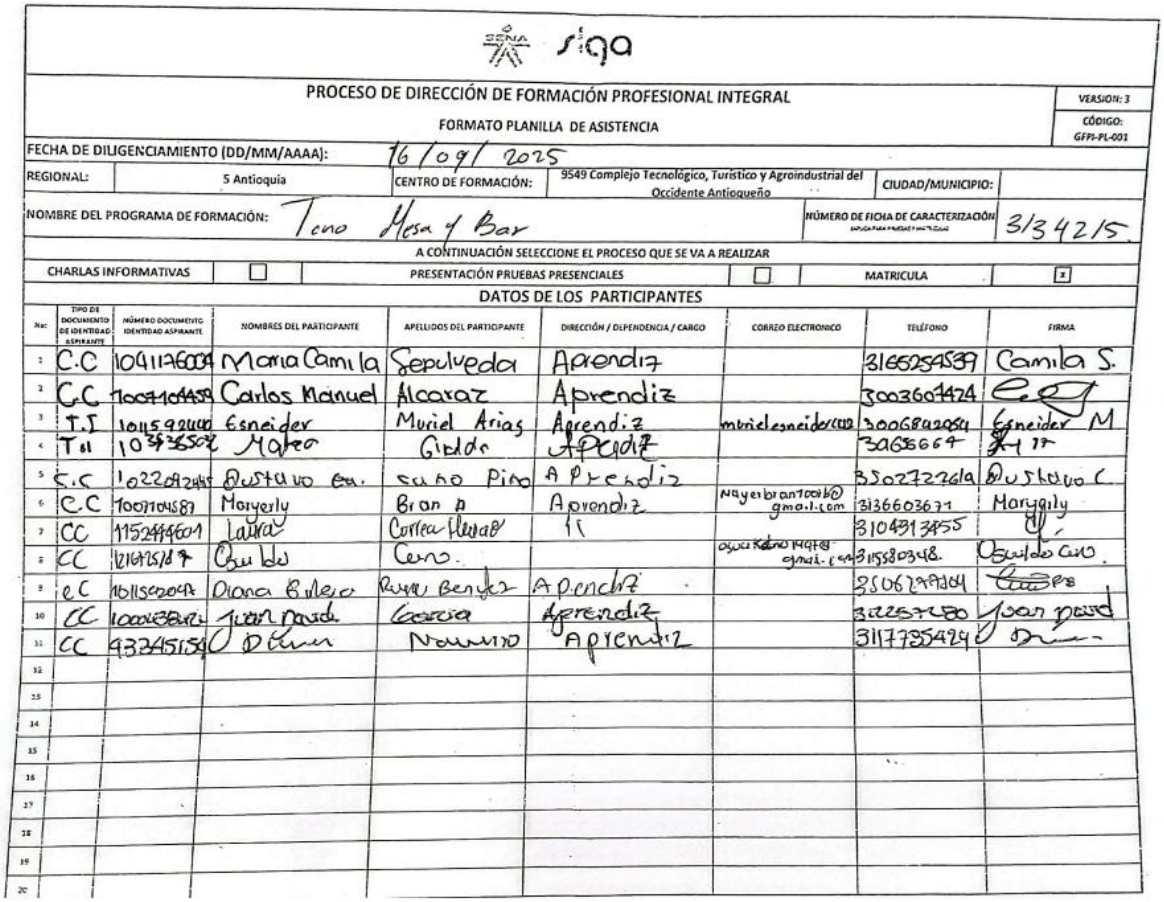


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/09/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecno Mesa y Bar | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134215

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041176004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3166254597	Camila S.
2	C.C	1007104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003607424	
3	T.I	1011592440	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielesneider@gmail.com	3006822084	Esneider M
4	T.I	1039356592	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3136566647	
5	C.C	1022092445	Gustavo Ad.	Cano Pino	Aprendiz		3502727269	Gustavo C
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran A	Aprendiz	Mayerbran7001@gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152444601	Laura	Correa Hernández	Ti		3104313455	
8	CC	1216725187	Osvaldo	Cano.		osvaldocano1478@gmail.com	3155803548.	Osvaldo Cano.
9	CC	1011520047	Diana Valeria	Ruiz Benítez	Aprendiz		3506299104	
10	CC	1000158821	Juan David	Garcia	Aprendiz		3122574280	Juan David
11	CC	93245154	[illegible]	Nomnino	Aprendiz		3117735424	
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Septiembre 16 de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

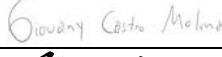
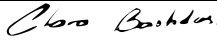
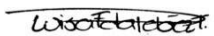
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 19			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 15 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ARROZ COMUN .	GRAMOS	5000
AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	7000
COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	2000
CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	4500
EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	5000
EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	140
GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	150
LECHE ENTERA .	CC	20000
LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	2000
MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO, CAPACIDAD 85-120 GRAMOS CON CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE .	UNIDAD	5
PAN TAJADO .	GRAMOS	9000
PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2
QUESO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	4500
QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	5000
SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	2800
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	3

SIPHON JAPONES: VIDRIO RESISTENTE AL CALOR, DE 360 ML, CON PIEZA DE AGARRE AJUSTABLE, BASE EN ACERO INOXIDABLE DE GRAN ANGULO Y GRAN DURACION, BRINDA ESTABILIDAD, INCLUYE MECHERO DE ALCOHOL. .	UNIDAD	4
TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	7000
TOMATE COMUN .	GRAMOS	7000

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



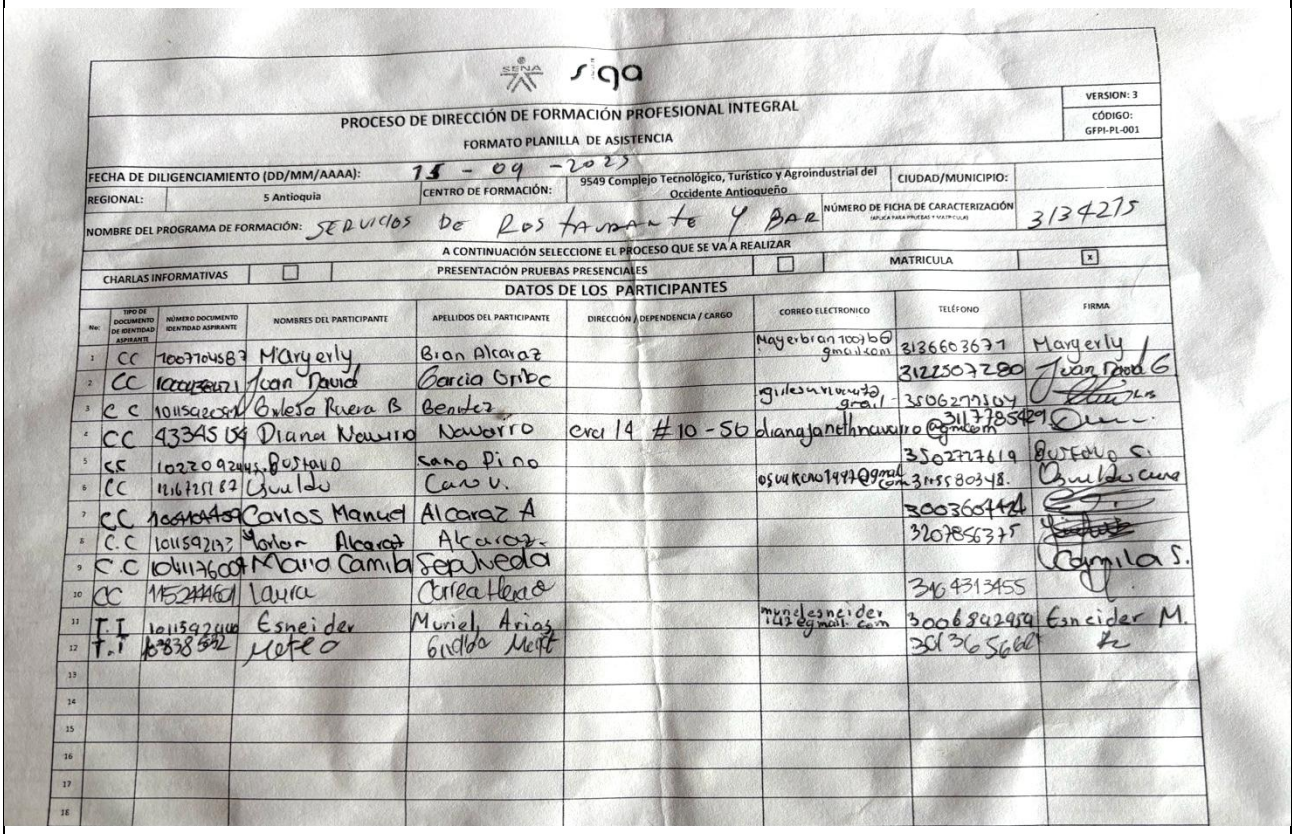


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA sigo

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 - 04 - 2025

CIUDAD/MUNICIPIO:

REGIONAL: 5 Antioquia

CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3134275

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007704587	Maryerly	Bran Alcaraz		Mayerbran1007@gmail.com	3136603671	Maryerly
2	CC	1[illegible]	Juan David	Garcia Orbe			3122507280	Juan David G.
3	C C	1011[illegible]	Orlesa Rivera B	Benitez		gilesmrivera@gmail	3506277104	
4	CC	43345154	Diana Navarro	Navarro	Cra 14 #10-56	dianajanethnavarro@gmail.com	3117785429	
5	CC	1022092445	Gustavo	Sano Pino			3502776619	Gustavo S.
6	CC	1116725782	Ospina	Cano V.		oswaldo1997@gmail.com	3155803548.	Ospina Cano
7	CC	1[illegible]	Carlos Manuel	Alcaraz A			3003607424	
8	C.C	1011592137	Yorlen	Alcaraz			3207856375	
9	C.C	1041176[illegible]	Mario Camilo	Sepulveda				Camila S.
10	CC	1152444[illegible]	Laura	Correa Henao			3164313455	
11	T.I	1011592[illegible]	Esneider	Muriel Arias		muneleesneider1127@gmail.com	3006842959	Esneider M.
12	T.I	1038[illegible]	Mateo	Giraldo Marin			3513656660	
13								
14								
15								
16								
17								
18								

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 15 al 18 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

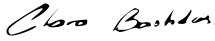
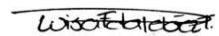
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 20			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 18 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ACEITE DE GIRASOL .	CC	1500
AGUACATE .	GRAMOS	1500
AHUYAMA .	GRAMOS	1000
AJI DULCE .	GRAMOS	100
AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	5
AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	100
CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	5000
CARAMBOLO .	GRAMOS	1000
CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
CILANTRO .	GRAMOS	250
CREMA DE COCO .	CC	500
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
EMBUTIDO MORCILLA .	GRAMOS	3000
FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
FRIJOL ENLATADO .	GRAMOS	500
GAS PROPANO x 100 Libras (solo gas) .	UNIDAD	2

GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	10000	
GUANTE LATEX CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2	
HELADO .	GRAMOS	1000	
HIELO .	GRAMOS	30000	
HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	300	
HUEVOS AA .	UNIDAD	30	
JARRA METALICA ARTE LATTE, CAPACIDAD 350 ML .	UNIDAD	2	
JARRA: HERVIDOR ELÉCTRICO JARRA CUELLO DE GANSO BODUM MELIOR 8 LITROS .	UNIDAD	1	
LECHE LARGAVIDA .	CC	30000	
LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	300	
LICOR RON .	CC	2000	
LICOR RON AMARILLO .	CC	4000	
LICOR TEQUILA .	CC	3000	
LICOR VINO TINTO .	CC	4500	
LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000	
MAIZ AMARILLO .	GRAMOS	1000	
MAIZ TIERNO .	GRAMOS	2000	
MANDARINA .	GRAMOS	500	
MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	500	
MANTEQUILLA .	GRAMOS	500	
MARACUYA .	GRAMOS	1000	
MORA FRUTA .	GRAMOS	3000	
NARANJA COMUN .	GRAMOS	5000	
PAN FRANCES .	GRAMOS	500	
PANELA .	GRAMOS	2000	
PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000	
PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	2000	
PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	2000	
POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000	
PUERRO .	GRAMOS	1000	
QUESO CREMA .	GRAMOS	2000	
REPOLLO .	GRAMOS	1000	

SAL REFINADA .	GRAMOS	500
SIDRA - CIDRA .	GRAMOS	1000
TAMARINDO .	GRAMOS	2000
TOALLAS DE MANOS DESECHABLES BLANCAX 151 21 X 2 CM .	UNIDAD	3
TOMATE CHERRY .	GRAMOS	1000
VINAGRE DE FRUTAS .	CC	1000
ZANAHORIA .	GRAMOS	1000
AGAR AGAR	GRAMOS	50

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



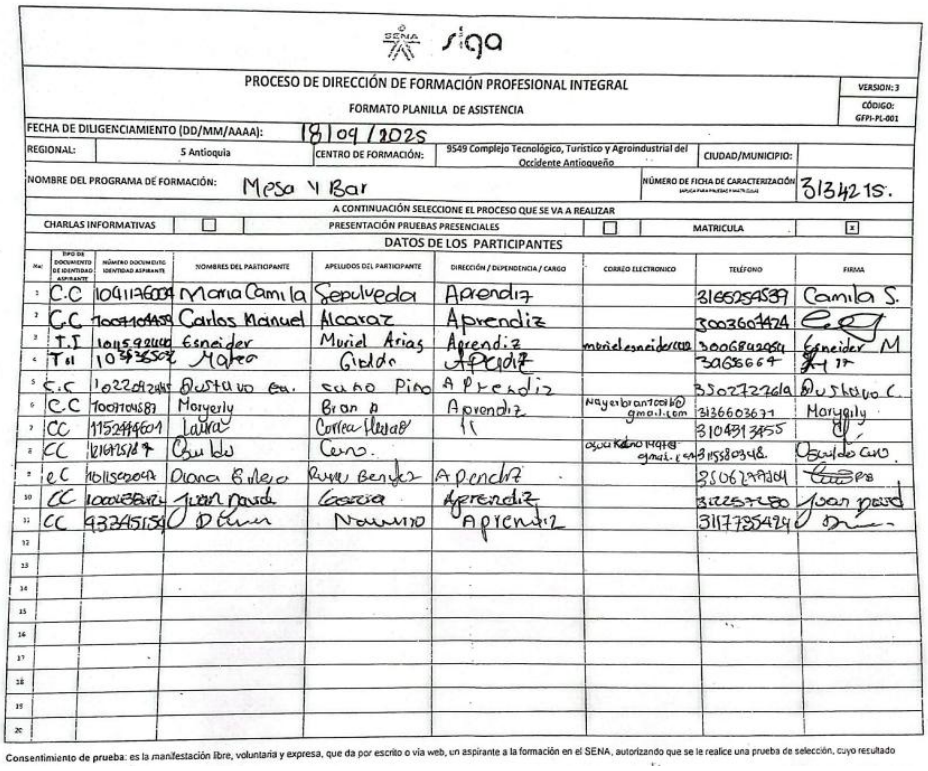


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/09/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Mesa y Bar | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3134215.

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041176004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3165254539	Camila S.
2	C.C	1007104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003607424	
3	T.I	1015.92140	Sneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielsneider@gmail.com	3006822984	Sneider M
4	T.I	1039358	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3136566	
5	C.C	1022092	Gustavo	Cano Pino	Aprendiz		3502727269	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran D	Aprendiz	Nayerbran1008@gmail.com	3136603677	Maryerly
7	CC	1152444601	Laura	Correa Alzate	11		3104313455	
8	CC	1169518	Cano.			oscarMano1404@gmail.com	3155803548.	Oscar Cano.
9	CC	1011520047	Diana Bibiana	Ruiz Benjumea	Aprendiz		3106299184	
10	CC	1006	Juan David	Garcia	Aprendiz		3122574580	Juan David
11	CC	9329451	D Cano	Naranjo	Aprendiz		3117785424	
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 18 al 20 de Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

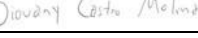
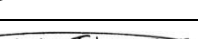
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 de la formación Técnica en servicios de barismo en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Giovany Castro Molina	1022097028		x		FPI	Giovanycastromolina@gmail.com	3206584119	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 21			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 del programa de formación técnica en servicios de barismo en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 30 de Septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3336771** del programa de formación **Técnica en servicios de barismo** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del vocero Yorlan Alcaraz verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3336771** del programa de formación **Técnica en servicios de barismo**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en servicios de barismo**, correspondiente a la ficha **3336771.** Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	8400

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



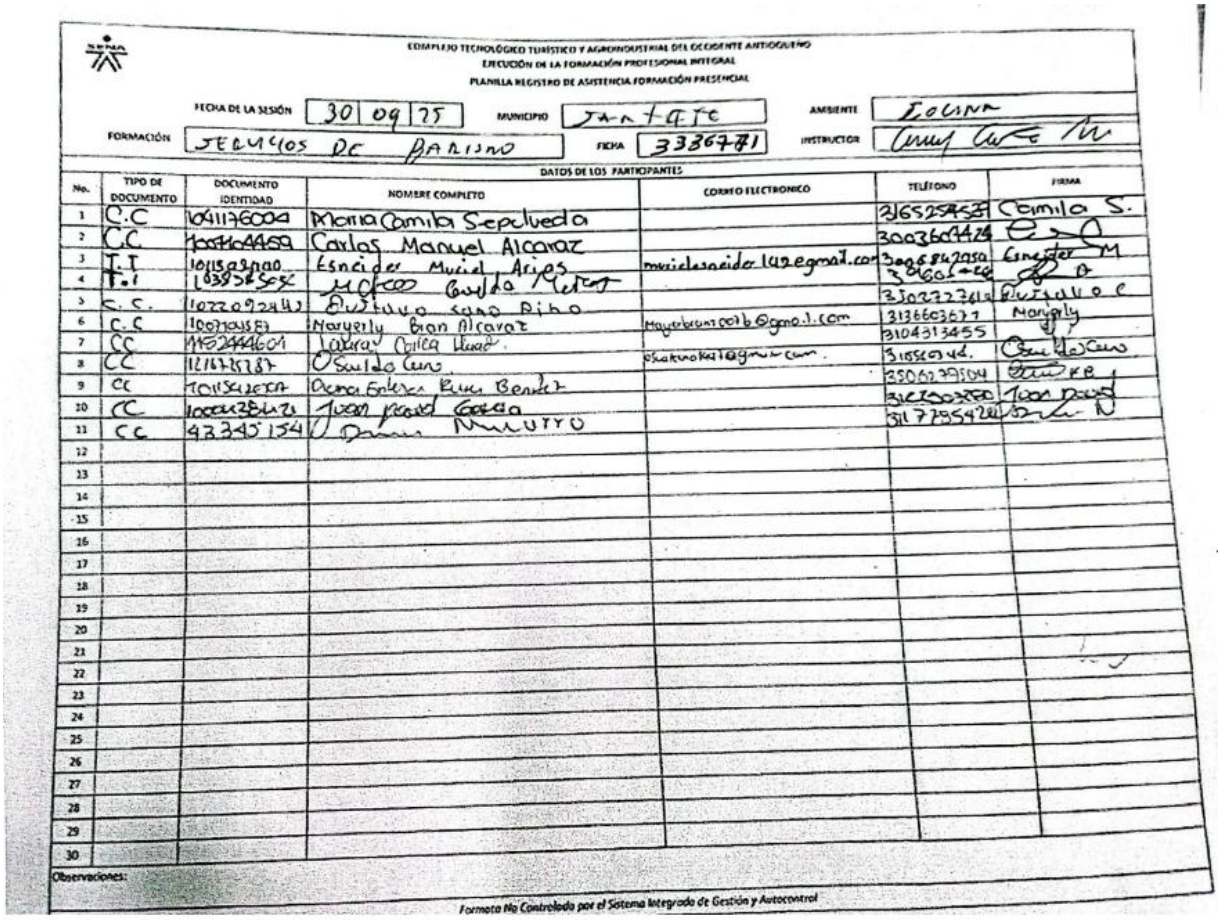


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 30 09 25 | MUNICIPIO: Jardín | AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Técnicos de Barismo | FICHA: 3336771 | INSTRUCTOR:

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041176004	Maria Camila Sepulveda		3165254537	Camila S.
2	C.C	1004104459	Carlos Manuel Alcaraz		3003604424	
3	T.I	1015849140	Esneider Muriel Arias	muielesneido.142@gmail.com	3006842050	Esneider M
4	T.I	1033858558	Mateo Builes Yepes		3206[illegible]	
5	C.C.	1022092443	Gustavo Sano Ribo		3022727612	
6	C.C	1007445761	Maryerly Bian Alcaraz	Maryerlyalcaraz0016@gmail.com	3136603677	Maryerly
7	CC	1152444601	Laura Cortes Uribe		3104313455	
8	CC	1216775787	Saulo Cano	Sbatmobile1@gmail.com	3155[illegible]42	
9	CC	1035[illegible]1	Oscar Esteban Ruiz Benitez		3506279504	
10	CC	1000[illegible]20	Juan Pablo Garcia		3167[illegible]	
11	CC	9234515[illegible]	[illegible]		3177954[illegible]	
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en servicios de barismo** ficha **3336771**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 30 de septiembre al 14 de Octubre Septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES			

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

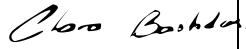
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 de la formación técnica en Servicio de Barismo en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 22			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 de la formación técnica en Servicio de Barismo, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 1 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 8:00 am	**HORA FIN:** 1:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: sede principal CTTAOA por parte del proveedor y lugar de entrega: Ambiente de cocina, sede principal municipio de Santa Fe de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3336771 de la formación técnica en Servicio de Barismo** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3336771 de la formación técnica en Servicio de Barismo**.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **técnica en Servicio de Barismo, ficha 3336771**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	900
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	14000
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	500
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	1400
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	700
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	250
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	2000

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





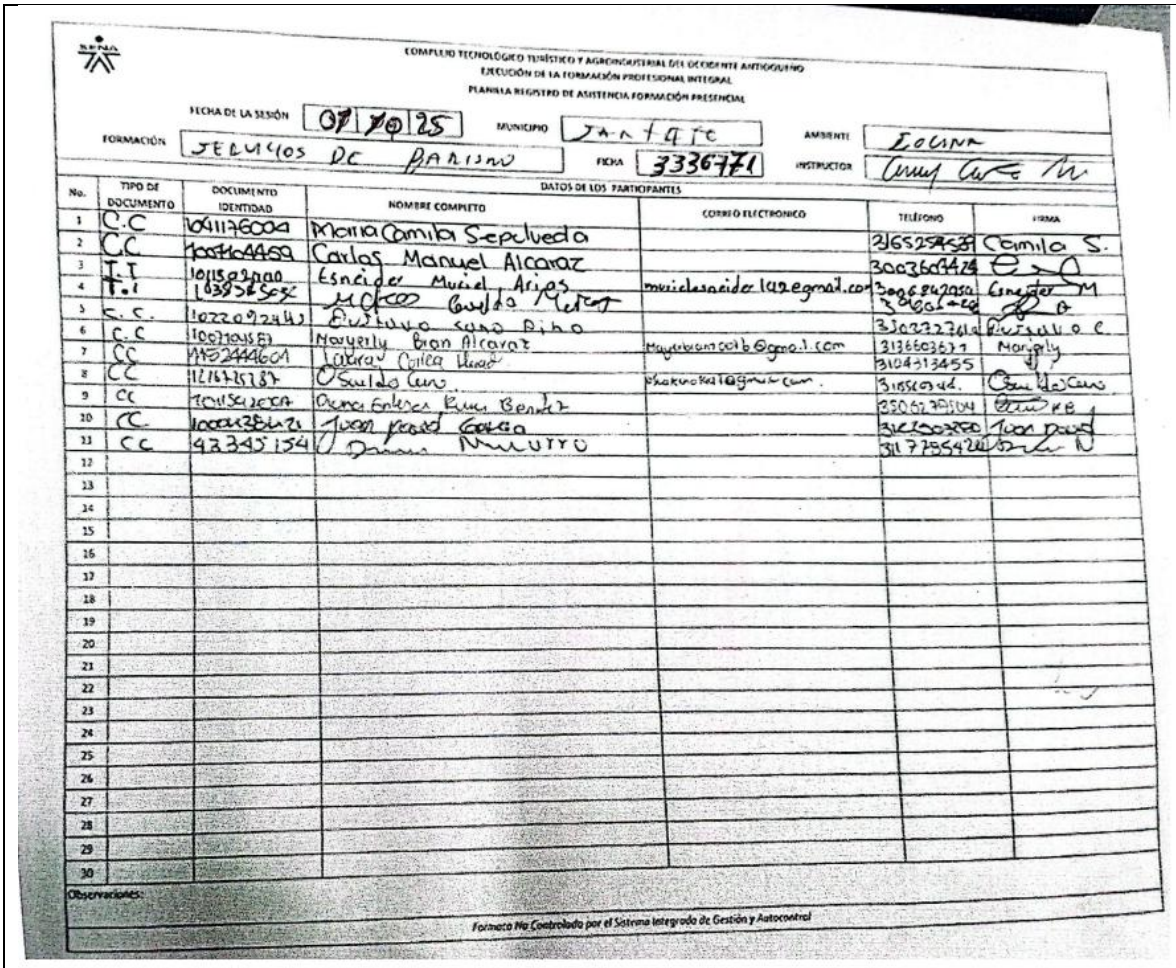


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 07/10/25 | MUNICIPIO: Jantaqe | AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Técnicos de Barismo | FICHA: 3336771 | INSTRUCTOR:

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041176004	Maria Camila Sepulveda		2165259538	Camila S.
2	CC	1007044459	Carlos Manuel Alcaraz		3003604424	
3	T.I	1011502000	Esneider Muriel Arias	murielesneider142@gmail.com	3006842052	
4	T.I	1039565656	[illegible]		[illegible]	
5	C.C.	1022092443	[illegible]		3102327614	
6	C.C	1007305871	Maryerly Bran Alcaraz	Mayerlycarcob@gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152444604	Laura Calle Uribe		3104213455	
8	CC	1216725787	Oswaldo Cano	Oskarvoke1@gmail.com	3155603442	
9	CC	1041526004	Diana Estefania Ruiz Benitez		3506270504	
10	CC	1000128021	Juan Pablo Garcia		3127503700	
11	CC	1234951154	[illegible]		3177354926	
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **técnica en Servicio de Barismo, ficha 3336771**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

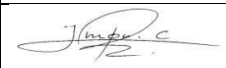
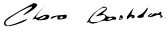
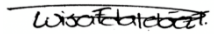
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3329667 de la formación elaboración de productos de repostería Cañasgordas – septiembre del año 2025**

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

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

ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3329667 del programa de formación elaboración de productos de repostería, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Cañasgordas, 11 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 8 am	**HORA FIN:** 9 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: parqueadero Belén autos	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3329667, del programa de formación elaboración de productos de repostería con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3329667 elaboración de productos de repostería

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3329667. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	2000
33	272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	100
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
210	233628	CEBOLLIN .	GRAMOS	200
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	2000
334	235577	EMBUTIDO CHORIZO DE TERNERA .	GRAMOS	500
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	500
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2

462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	1
467	231664	JENGIBRE .	GRAMOS	50
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	200
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1500
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	5000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	1000
672	303526	PASTA HOJALDRADA .	GRAMOS	500
685	232552	PESCADO CORVINA FILETE .	GRAMOS	500
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	600
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	600
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	600
697	254246	PIMIENTA EN POLVO .	GRAMOS	100
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	500
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	500
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	200
761	231675	RAICES CHINAS .	GRAMOS	750
766	233656	REPOLLO .	GRAMOS	1000
770	268580	SAL MARINA .	GRAMOS	500
772	276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	500
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	200
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	200
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
832	232547	TOMATE CHERRY .	GRAMOS	200
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	5000
840	232397	TORTILLAS BLANDAS PAQUETE X 8 UND .	UNIDAD	3
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	1000
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	1

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


ACEITE GIRASOL
Manuelita
Alta Pureza
fermipan
DIANA


Mayonesa
BRASSET
FILETES DE PECHUGA DE POLLO MARINADOS


Refisal
Marina
SANITISU
PROFESSIONAL
ECO
150
Mayonesa
Zenú









El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN 11 09 25 MUNICIPIO Santa Fe de Antioquia AMBIENTE Centro Vida

FORMACIÓN Elaboración de Productos de repostería FICHA 3329667. INSTRUCTOR Juan Cristobal Pavón

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	93788 415		Ive Dayana Arabia Higuita	Ivey...ychana@gmail.com	3145566331	Ive Dayana A.
2	C.C	43782662	Mª ROSANA Higuita Graciano	canocristian258@g.mail	3143525363	ROSANA Higuita
3	CC	24415255	Nidia Esty Arboleda M	arboledanidia18@gmail	3117641465	Nidia Arboleda
4	CC.	70433468	Nicolas Bañetes Alcaraz		3114171248	Nicolas B.A
5	CC	21610608	Ivy Dary Loaiza Correa.	ivydarylcaizacorrea@gmail	3093703499	Ivy Dary Loaiza C
6	CC	43618030	María Merice Zapata Gaviria	mariamericezapata @gmail.com	3233657831	Merice
7	CC	1007403761	Sorky Andrea Tabares Cuervo	sorky252@gmail.com	3226141811	Sorky
8	C.C.	1032940848	isabel sofia tabares correa	sofia.tabares91@gmail.com	3145501461	Sofia Tabares
9	CC	1036802724	Dani Patricia Higuita Bar	henlyn@gmail.com	3205	Dana Higuita
10	T.I	1011943670	yoselin Higuita Zapata	yoselin.higuitazapata@gmail	3008246299	Yoselin Higuita
11	C.C	1035700697	Juan David Bran Higuita	juandbran@gmail.com	3228506	
12	C.C	43782	Coral sin sufe.			Coralsin
13	T.I	1037010588	Esmeralda Higuita	usuga c@gmail.com	3208940955	
14	CC	1035305891	Melissa Tabares		3046032588	Melissa.
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de repostería, ficha 3329667, para el desarrollo de sus actividades formativas

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	11 de septiembre al 18 de octubre	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

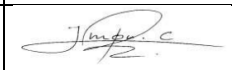
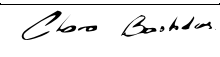
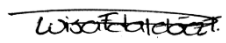
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3329940 de la formación cocina internacional Cañasgordas – septiembre del año 2025**

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

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

ACTA No. 14			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3329940 del programa de formación cocina internacional, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Cañasgordas, 22 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 8 am	**HORA FIN:** 9 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: parqueadero Belén autos	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3329940, del programa de formación cocina internacional con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3329940 cocina internacional

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina internacional, correspondiente a la ficha 3329940. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	2000
33	272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	100
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
68	232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	1000
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	100
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	2000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	750
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
263	303520	CONTENEDOR BIODEGRADABLE PARA COMIDA 3 COMPARTIMIENTOS CON TAPA PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	2000
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	5000
667	283133	PASTA CORTA .	GRAMOS	1000
673	303527	PASTA LARGA .	GRAMOS	1500

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







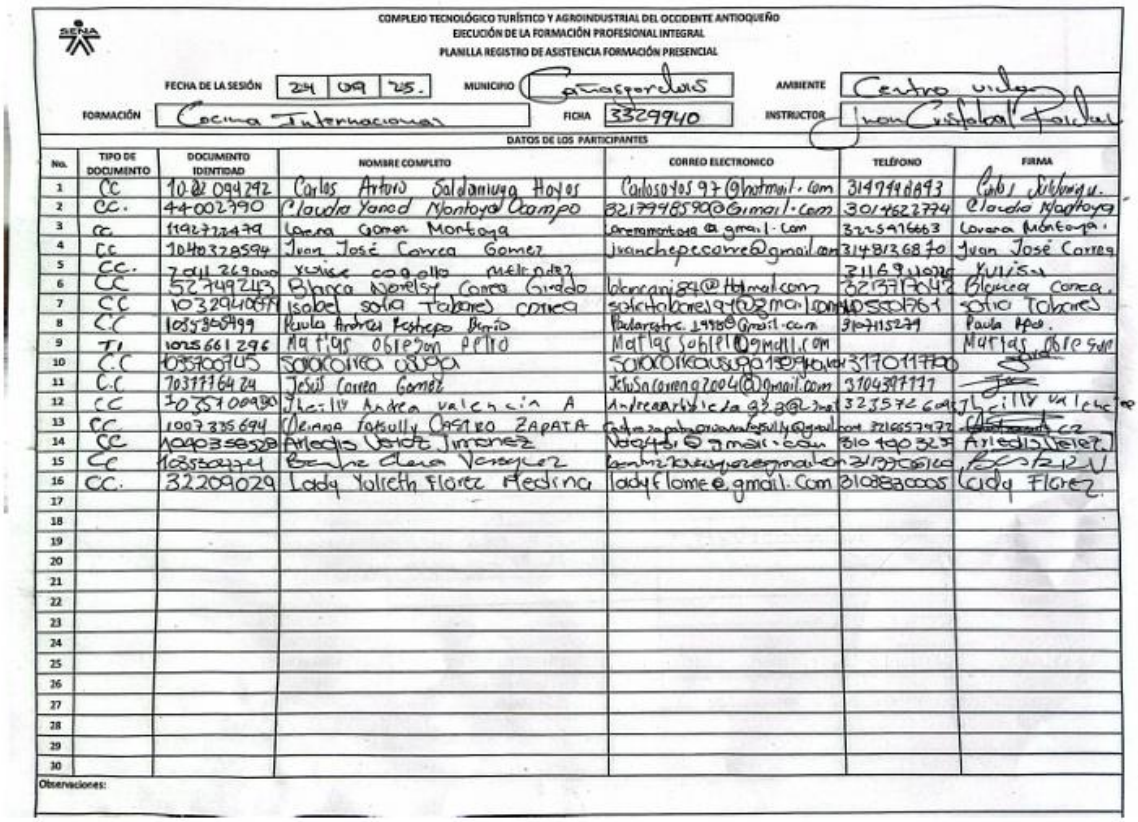


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 24 09 25. MUNICIPIO: Santafe de Ant. AMBIENTE: Centro vida
FORMACIÓN: Cocina Internacional FICHA: 3329940 INSTRUCTOR: Juan Cristobal Posada

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1022094292	Carlos Antonio Saldamiaga Hoyos	Carlosotos97@hotmail.com	3149948493	Carlos Saldamiaga.
2	CC.	44002790	Claudia Yaned Montoya Ocampo	82179485900@gmail.com	3014622774	Claudia Montoya
3	CC	1192722479	Lorena Gomez Montoya	Lorenamontoya@gmail.com	3225916663	Lorena Montoya.
4	CC	1040328594	Juan José Correa Gomez	Juanchepecorre@gmail.com	3148136870	Juan José Correa
5	CC.	7041269000	Yulisa cogollo melendez		3116911026	Yulisa
6	CC	52749243	Blanca Noreby Correa Giraldo	Lolocorani84@Hotmail.com	3213776042	Blanca Correa.
7	CC	1032940944	Isabel sofia Tobares correa	sofiatobares1910@gmail.com	3004005001761	Sofia Tobares
8	CC	1035365999	Paula Andrea Restrepo Bejido	Padarestre.1998@gmail.com	3107115239	Paula Rpo.
9	TI	1025661296	Matias Obispo Pinto	Matias.sohipi@gmail.com		Matias Obispo
10	C.C	1035000145	SOROKINA OSIPOVA	SOROKINAOSIPOVA1990@HOTMAIL.COM	3170117990	
11	C.C	70377164 24	Jesús Correa Gomez	Jesuscorrea7004@gmail.com	3104397777	
12	CC	1035100980	Jhicelly Andrea valencia A	Andreaarbelaez93@hotmail.com	3235726097	Jhicelly Valencia
13	CC	1007335694	Oriana Yasbully CASTRO ZAPATA	Orianayasbully@gmail.com	3216557972	
14	CC	1040358528	Arledis Verbel Jimenez	Verbel@gmail.com	3104903237	Arledis Verbel
15	CC	1035804764	Berlhe Elena Vasquez	berlhevasquez@gmail.com	3137061614	
16	CC.	32209029	Lady Yulieth Florez Medina	ladyflorme@gmail.com	3108886005	Lady Florez
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina internacional, ficha 3329940, para el desarrollo de sus actividades formativas

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	22 de septiembre al 20 de octubre	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

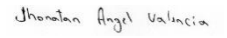
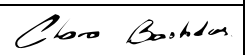
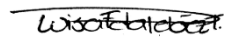
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3333696 de la formación Asados de carne en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 18			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3333696 del programa de formación asados de carne, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 9 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena Principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la **ficha 3333696**, del programa de formación asados de carne con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3333696 del programa de formación Asados de carne.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa ASADOS DE CARNE, correspondiente a la ficha 3333696. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
277416	CARBÓN .	GRAMOS	8000
232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	7000
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
233709	CARNE DE CERDO GRASA DORSAL DE CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

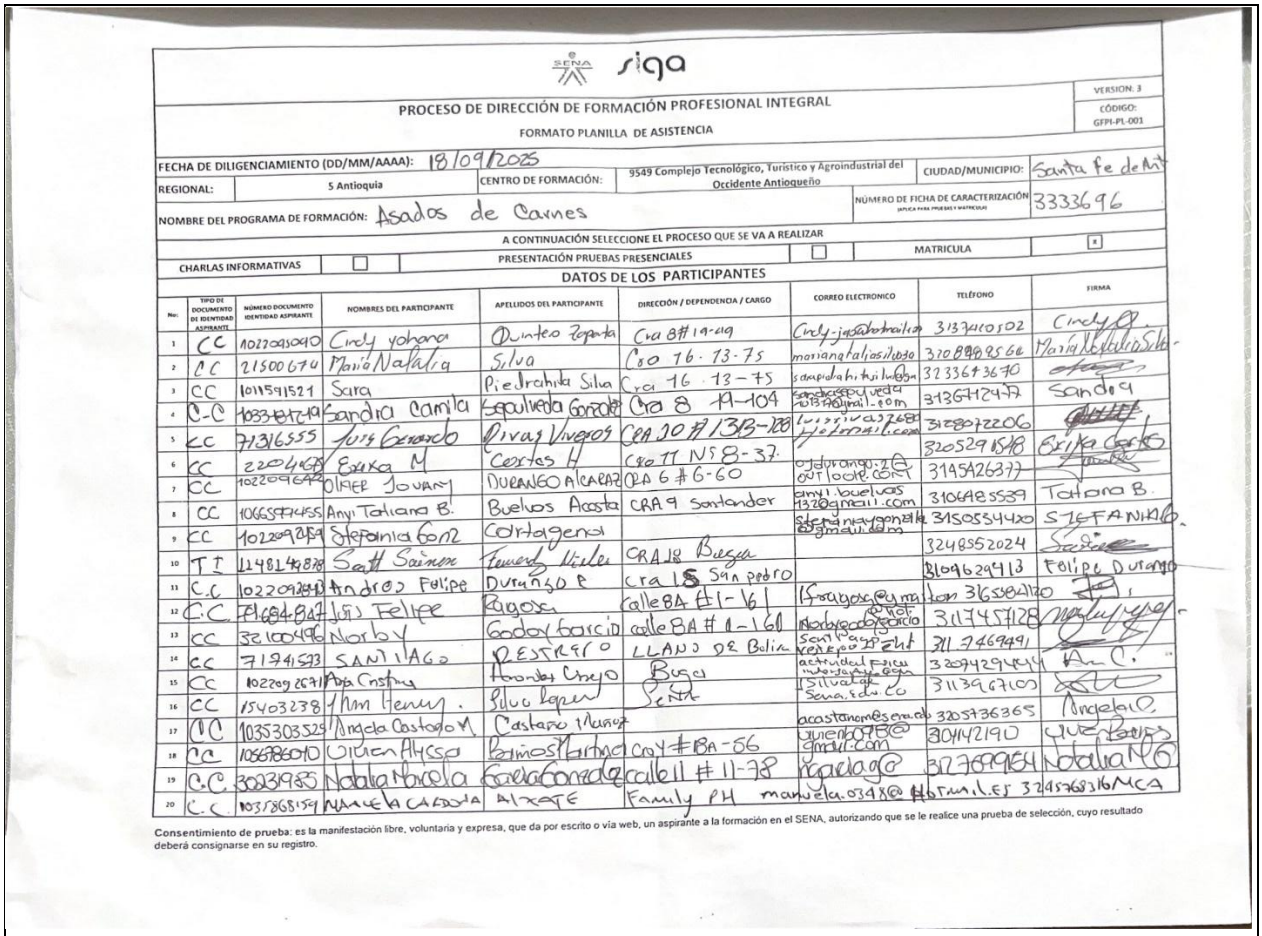
231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
231755	CARNE DE RES CORTE PUNTA ANCA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	5000
236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	2000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	2000
236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	10
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	4000
233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	1000
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	1000
230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	3000
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	500
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	2000
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	500

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









SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/09/2025

REGIONAL: 5 Antioquia

CENTRO DE FORMACIÓN: 9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

CIUDAD/MUNICIPIO: Santa Fe de Ant

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Asados de Carnes

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3333696

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1022085040	Cindy yohana	Quintero Zapata	Cra 8#19-119	Cindy-jazabatrallia	3137405102	Cindy
2	CC	21500674	Maria Natalia	Silva	Coo 76 · 73-75	mariangtaliasilva30	3208985566	María Natalia Silva
3	CC	1011541521	Sara	Piedrahita Silva	Cra 76 · 73-75	sarapiedrahitasilva@	3233643670	
4	C.C	1033[illegible]	Sandra Camila	Sepulveda Gonzalez	Cra 8 #1-104	sandrasepulveda2019@gmail.com	3136472477	Sandra
5	CC	71316555	Luis Eduardo	Rivas Viveros	CRA 20 #13B-28	luisrivas2768@hotmail.com	3128072206	
6	CC	22044[illegible]	Erika M	Cortes H	Cra 11 N5 8-37		3205291848	Erika Cortes
7	CC	1022096[illegible]	[illegible] Jovany	Durango Alcaraz	CRA 6 #6-60	ojdurango.7@outlook.com	3194926377	
8	CC	1066[illegible]	Anyi Tatiana B.	Bueltos Acosta	CRA 9 Santander	anyi.buelvas1320@gmail.com	3106485539	Tatiana B.
9	CC	1022092[illegible]	Stefania Gom2	Cartagena		stefaniavgomez@gmail.com	3150534420	STEFANIA G.
10	TI	1148[illegible]	Sant Soimon	Tenorio Uribe	CRA 18 Buega		3248552024	
11	C.C	1022092[illegible]	Andres Felipe	Durango P	cra 15 San pedro		3109629413	Felipe Durango
12	C.C	71684[illegible]	[illegible] Felipe	Rugos	calle 8A #1-16	[illegible]	3165984140	
13	CC	32.100496	Norby	Godoy Garcia	calle 8A # 1-160	Norbygodoygarcia@hotmail.com	3117457128	
14	CC	71941533	SANTIAGO	RESTREPO	LLANO DE Bolivia	Santiagorestrepo2512@hotmail.com	311 7469491	
15	CC	1022092671	[illegible] Cristina	Rendon Crayo	Bugal	actividadfisicainterna@gmail.com	3209429464	
16	CC	15403238	Jhon Henry.	Silva Lopez	Santa	jsilva1@sena.edu.co	3113967103	
17	CC	1035303529	Angela Castaño M.	Castaño Munoz		acastanom@sena.edu.co	3205436365	Angela C.
18	CC	1036886010	Olivia Alyssa	Ramos Martinez	CRA #8A-56	olyenc0918@gmail.com	3014142190	
19	C.C.	3023945	Natalia Marcela	Cardona Cardona	calle 11 # 11-78	Ycardona@	3127699454	Natalia M.
20	C.C	1037868159	MANUELA CALLEJA	ALZATE	Family PH	manuela.0348@Hotmail.es	3245768316	MCA

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

El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación ASADOS DE CARNE, ficha 3333696, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	9 de septiembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

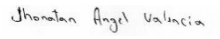
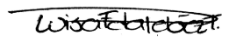
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3141568 de la formación cocina argentina en el Municipio de San jerónimo del año 2025**

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

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

ACTA No. 19			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3341568 del programa de formación cocina argentina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San jeronimo, 18 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 2:30 pm	**HORA FIN:** 3:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San jeronimo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la **ficha 3341568**, del programa de formación cocina Argentina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

ficha 3341568, del programa de formación cocina Argentina

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina argentina, correspondiente a la ficha 3341568. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	200
233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
277416	CARBÓN .	GRAMOS	8000
232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
233709	CARNE DE CERDO GRASA DORSAL DE CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	500
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	1000
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	500
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
252985	MADEJA DE TRIPA CALIBRE 28 .	UNIDAD	1
297839	PAN PERRO .	GRAMOS	800
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	300
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	2000
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	500
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	1000

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

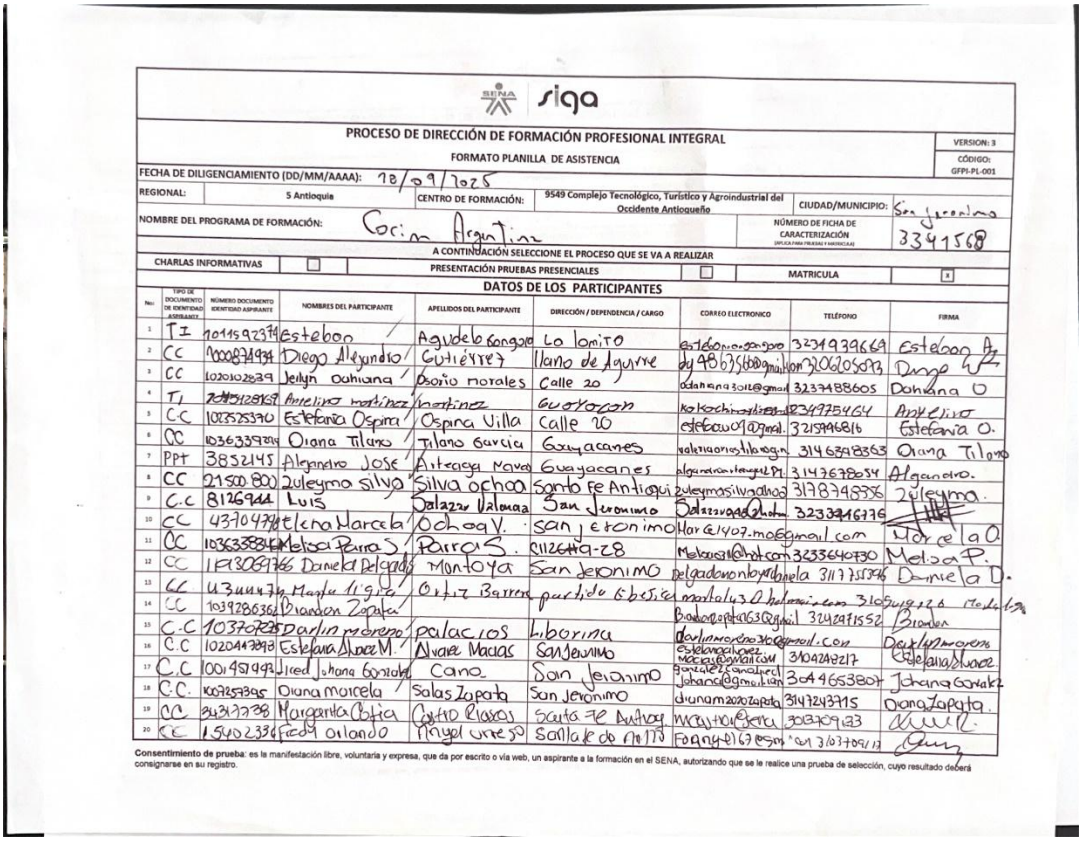


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18/09/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Argentina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3341568

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1011592374	Esteban	Agudelo Gonzalez	La lomito	estebanagudelo2009@gmail.com	3231939669	Esteban A.
2	CC	1008374494	Diego Alejandro	Gutiérrez	Llano de Aguirre	diegoalejandrogutierrez2006@gmail.com	3206205893	Diego G.
3	CC	1020102839	Jeilyn Dahiana	Osorio morales	Calle 20	dahiana3011@gmail.com	3233188605	Dahiana O
4	TI	1045128169	Amelina martinez	martinez	Guayacan	kokochinamartinez1234@gmail.com	3249754641	Amelina M
5	CC	1025253370	Estefanía Ospina	Ospina Villa	Calle 20	estefaow07@gmail.com	3215946816	Estefanía O.
6	CC	1036339784	Diana Tilano	Tilano Garcia	Guayacanes	valeriaoriastilano@gmail.com	3146348363	Diana Tilano
7	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Mava	Guayacanes	alejandroarteaga42@gmail.com	3147678054	Alejandro.
8	CC	21500800	Zuleyma silva	Silva ochoa	Santa fe Antioquia	zuleymasilvaochoa@gmail.com	3178749336	Zuleyma.
9	C.C	8126944	Luis	Salazar Valencia	San Jeronimo	Salazarvalencia@hotmail.com	3233916776	
10	CC	43704778	Elena Marcela	Ochoa V.	san jeronimo	Marce1407.mo@gmail.com		Marcela O.
11	CC	1036338814	Melissa Parra S.	Parra S.	3112649-28	Melissa1@hotmail.com	3233640730	Melissa P.
12	CC	1013069766	Daniela Delgado	Montoya	San Jeronimo	delgadomontoyadaniela@gmail.com	3117757746	Daniela D.
13	CC	1037486786	Maria Ligia	Ortiz Barrera	partido Obrero	mortaliz30@hotmail.com	3105919226	Maria L.
14	CC	1039286366	Brandon Zapata			Brandonzapata1663@gmail.com	3148971552	Brandon
15	C.C	1037078285	Darlin moreno	palacios	Liborina	darlinmoreno2020@gmail.com		Darlin Moreno
16	C.C	1020417898	Estefana Suarez M.	Alvarez Macias	San Jeronimo	estefanasuarez.macias@gmail.com	3104278217	Estefana Suarez
17	C.C	1001457494	Jared Johana Gonzalez	Cano	San Jeronimo	johanagonzalezcano@gmail.com	3044653801	Johana Gonzalez
18	CC	1037857345	Diana marcela	Salas Zapata	San Jeronimo	dianamzapata@gmail.com	3147243715	Diana Zapata.
19	CC	1037777738	Margarita Sofia	Castro Rivas	Santa fe Antioquia	margaritacastro@gmail.com	3013709123	
20	CC	1.540.2334	Fredy orlando	Mayol urrego	Sanllave de Aburra	fomayo1967@gmail.com	3107709113	

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina argentina, ficha 3341568, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3327549 de la formación DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ en el Municipio de DABEIBA del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jorge Luis Carrizosa Acosta	1110530624		x		Instructor CampeSENA	jlcarrizosa@sena.edu.co	3102315484	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 04			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación para la ficha 3327549 “Desarrollo de habilidades sensoriales en café” en el Municipio de Dabeiba del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, 30 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 2:00 Pm	**HORA FIN:** 4:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del proveedor. Lugar de entrega: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del instructor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3327549, del programa de formación “Desarrollo de habilidades sensoriales de café, municipio de Dabeiba” con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar a los aprendices a través de su vocero o líder de unidad productiva; MARIA ZULAY ESCUDERO MARIN los materiales de formación verificando la entrega en cuanto a cantidades y características técnicas; y diligenciar la lista de asistencia como soporte de su entrega al grupo de formación ficha 3327549 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ DEL MUNICIPIO DE DABEIBA"**. Entrega el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA y recibe el grupo de formación encabezado por su líder MARIA ZULAY ESCUDERO MARIN.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA se desplaza a él municipio de DABEIBA vereda Llanogrande Chimiado, para recibir por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los materiales de formación que solicitó en el formato GIL-F-014, para la realización y desarrollo de sus actividades de formación al programa 93610250 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ"** con ficha 3327549, se reciben y se procede a verificar las características y cantidades, se deja constancia en esta acta que se reciben los siguientes productos:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	1250
424	303547	GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	1
507	238834	LICOR CREMA DE AMARULA BOTELLA X 750 CC .	CC	1500
612	303544	MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO, CAPACIDAD 85-120 GRAMOS CON CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE .	UNIDAD	2

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



El grupo de formación se compromete a:

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

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

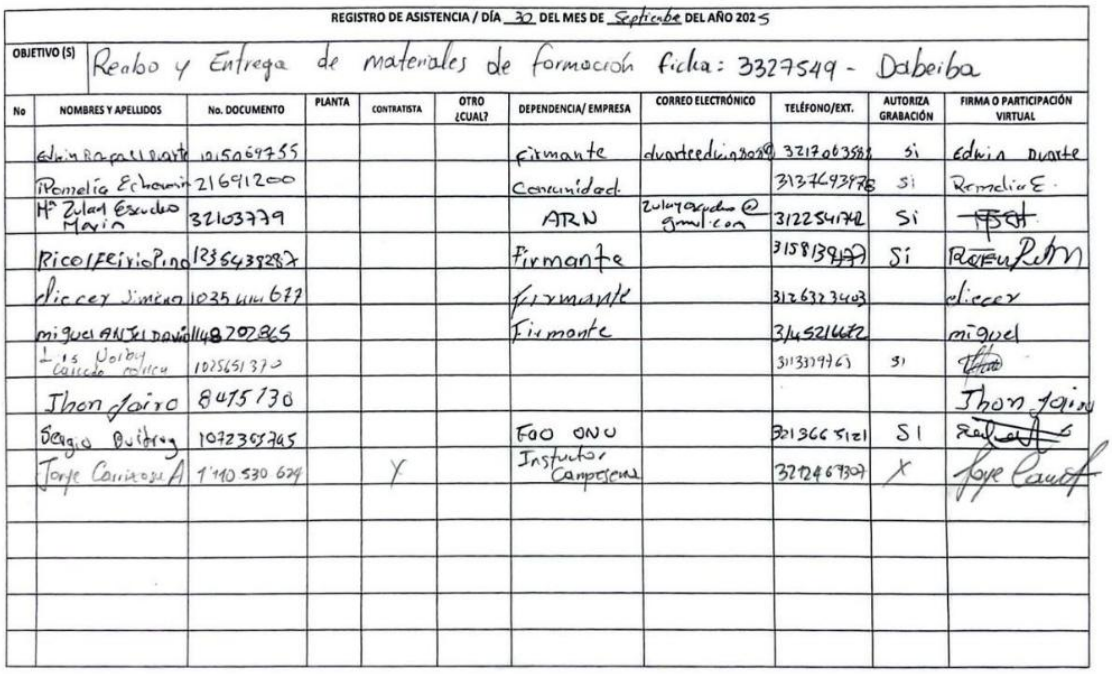
3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación “DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ, FICHA 3327549 EN EL MUNICIPIO DE DABEIBA”, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Reabo y Entrega de materiales de formación ficha: 3327549 - Dabeiba

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Edwin Rafael Duarte	1015069755				Firmante	duarteedwin2024@	3217063582	Si	Edwin Duarte
	Pomelia Echavarria	21691200				Comunidad		3137493978	Si	Romelia E.
	Hª Zulay Escudero Mario	32103779				ATRN	zulayescudero@gmail.com	3122541742	Si	[illegible]
	Ricol Feirio Pino	1235439287				Firmante		3158139[illegible]	Si	[illegible]
	Alicer Jimeno	1035[illegible]677				Firmante		3126323403		alicer
	miguel ANGEL DAVILA	8702865				Firmante		3145216[illegible]		miguel
	Luis Carlos Uribe Cadavid	1025651370						3113397463	Si	[illegible]
	Jhon Jairo	8475730								Jhon Jairo
	Sergio Buitrago	1072365745				FAO ONU		3013665121	SI	[illegible]
	Jorge Carrizosa A	1'110 530 674		Y		Instructor Campesino		3202469309	X	Jorge Carrizosa

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

GOR-F-085 V02

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	30 de septiembre al 9 de octubre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los			

materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

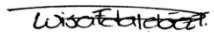
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3327598 de la formación DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ en el Municipio de DABEIBA del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jorge Luis Carrizosa Acosta	1110530624		x		Instructor CampeSENA	jlcarrizosa@sena.edu.co	3102315484	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 005			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación para la ficha 3327598 “Desarrollo de habilidades sensoriales en café” en el Municipio de Dabeiba del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, 30 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 12:00 m
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del proveedor. Lugar de entrega: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del instructor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3327598, del programa de formación “Desarrollo de habilidades sensoriales de café, municipio de Dabeiba” con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

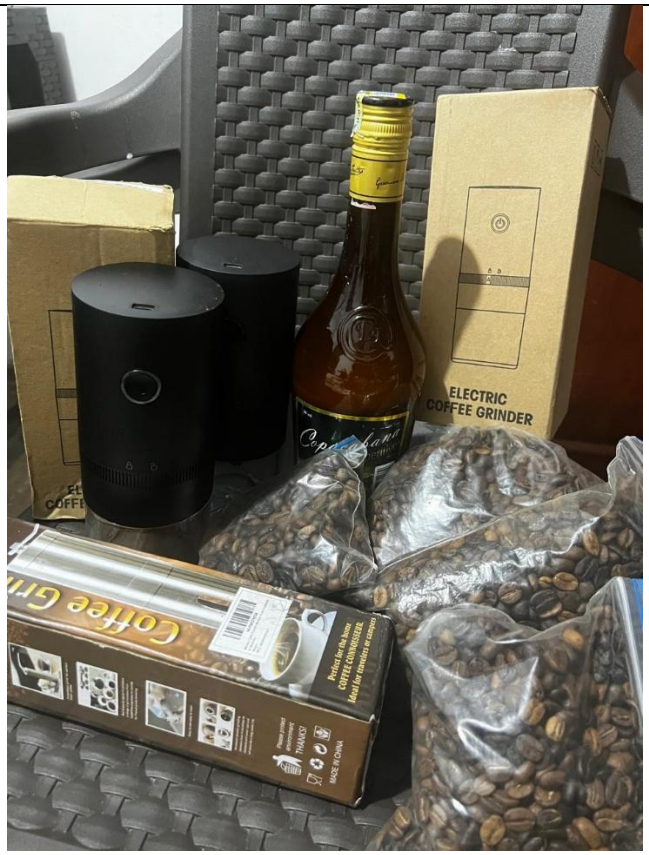
3. Entregar a los aprendices a través de su vocero o líder de unidad productiva; MARIA RUBIELA PUERTA HIGUITA, los materiales de formación verificando la entrega en cuanto a cantidades y características técnicas; y diligenciar la lista de asistencia como soporte de su entrega al grupo de formación ficha 3327598 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ DEL MUNICIPIO DE DABEIBA"**. Entrega el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA y recibe el grupo de formación encabezado por su líder MARIA RUBIELA PUERTA HIGUITA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA se desplaza a él municipio de DABEIBA vereda Llanogrande Chimiado, para recibir por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los materiales de formación que solicitó en el formato GIL-F-014, para la realización y desarrollo de sus actividades de formación al programa 93610250 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ"** con ficha 3327598, se reciben y se procede a verificar las características y cantidades, se deja constancia en esta acta que se reciben los siguientes productos:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	2000
507	238834	LICOR CREMA DE AMARULA BOTELLA X 750 CC .	CC	750
612	303544	MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO, CAPACIDAD 85-120 GRAMOS CON CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE .	UNIDAD	2
613	286538	MOLINO DE CAFÉ MANUAL DE ACERO INOXIDABLE . se puede solicitar también el molino manual elaborado en vidrio.	UNIDAD	1

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

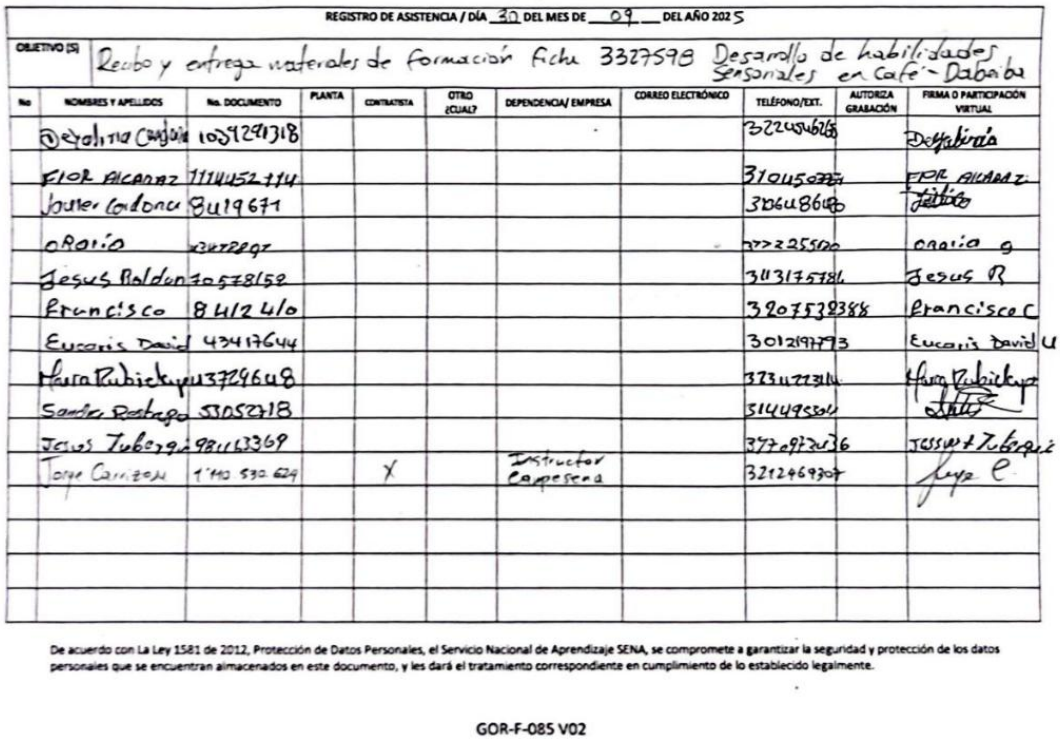


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Recibo y entrega materiales de formación ficha 3327598 Desarrollo de habilidades sensoriales en Café - Dabeiba

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yolanda Cardona	1053291318						3224546268		Yolanda
2	FLOR ALCARAZ	1111452774						3104502274		FLOR ALCARAZ
3	Javier Cardona	8419671						3106486400		Javier
4	ORALIA	42878907						3222255100		oralia g
5	Jesus Baldon	70578158						3113175781		Jesus B
6	Francisco	8412410						3207538388		Francisco C
7	Eucaris David	43417644						3012197793		Eucaris David U.
8	Maira Rubicky	1037296648						3231223114		Maira Rubicky
9	Sandra Restrepo	53052718						3144955611		
10	Jesus Tuberquia	98116369						3174923716		Jesus Tuberquia
11	Jorge Carrizosa	1.110.530.624		X		Instructor Competencia		3212469307		Jorge C

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

GOR-F-085 V02

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación “DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ, FICHA 3327598 EN EL MUNICIPIO DE DABEIBA”, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	30 de septiembre al 22 de octubre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

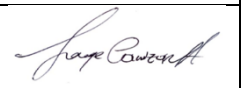
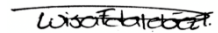
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3330532 de la formación DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ en el Municipio de DABEIBA del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jorge Luis Carrizosa Acosta	1110530624		x		Instructor CampeSENA	jlcarrizosa@sena.edu.co	3102315484	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 006			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación para la ficha 3330532 “Desarrollo de habilidades sensoriales en café” en el Municipio de Dabeiba del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, 30 de septiembre 2025	**HORA INICIO:** 12:00 m	**HORA FIN:** 2:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del proveedor. Lugar de entrega: Salón Junta de acción comunal vereda Llanogrande Chimiado, municipio de Dabeiba, por parte del instructor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3330532, del programa de formación “Desarrollo de habilidades sensoriales de café, municipio de Dabeiba” con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar a los aprendices a través de su vocero o líder de unidad productiva; VICTOR MANUEL MOSQUERA, los materiales de formación verificando la entrega en cuanto a cantidades y características técnicas; y diligenciar la lista de asistencia como soporte de su entrega al grupo de formación ficha 3330532 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ DEL MUNICIPIO DE DABEIBA"**. Entrega el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA y recibe el grupo de formación encabezado por su líder VICTOR MANUEL MOSQUERA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA se desplaza a él municipio de DABEIBA vereda Llanogrande Chimiado, para recibir por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los materiales de formación que solicitó en el formato GIL-F-014, para la realización y desarrollo de sus actividades de formación al programa 93610250 **"DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ"** con ficha 3330532, se reciben y se procede a verificar las características y cantidades, se deja constancia en esta acta que se reciben los siguientes productos:

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	1500
612	303544	MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO, CAPACIDAD 85-120 GRAMOS CON CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE .	UNIDAD	3

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



El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Recibo y entrega materiales de formación Ficha 3330532 : Desarrollo de habilidades sensoriales en café - Dabeiba vereda Ibagrancito Chimiado

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alisson Obed	1214723663				F NC		3207317	Si	
	Jeimmy Jimena	1088280757				Formación		3226		
	Victor manuel N	11[illegible]853				FI		3[illegible]		
	Rubiel Betancur	7[illegible]						3209		
	Giovanni Tamayo	8418237						3117		
	Pedro Bustrego	1.07236723				SAN EAO		3203	Si	
	JESUS E.	8075162				Campesino		3203825602		JESUS
	Aurelio Taborda	1020501636				Firmante		3226		Aurelio
	Arley O. Sepulveda	8416379				cafetero		3117255630		Arley
	Jorge luis osorio	98454453				cafetero		—		Joseli.Sosa
	Libardo Pulgarin	98598200				cafetero		3135929465		Libardo
	oscar dario Lopez	8.48395				cafetero		3218357648		OscaV
	Jorge Campuzano A	1'110530624		X		Campesino		3217469	X	Jorge L.

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

GOR-F-085 V02

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación “DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFÉ, FICHA 3330532 EN EL MUNICIPIO DE DABEIBA”, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	30 de septiembre al 8 de octubre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318259 de la formación asado de carne en el municipio de armenia 2025.									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan Jose Gracia Gonzalez	1036339044		X		Instructor	jujgarcia@sena.edu.co	3206184489	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318259 de la formación asado de carne en el municipio de armenia 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia 04 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Armenia- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3318259, del programa de formación asado de carne con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3318259 del programa de formación asado de carne.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3318259. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	100
285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	4
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
234344	BANANO .	UNIDAD	1000
232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000

233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
272363	CARNE DE RES TABLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
278482	MAZORCA .	GRAMOS	2000
235540	OREGANO .	GRAMOS	50
232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	1000
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000

255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	500
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
231676	ROMERO .	GRAMOS	50
276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	250
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	50
233660	YUCA .	GRAMOS	3000

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



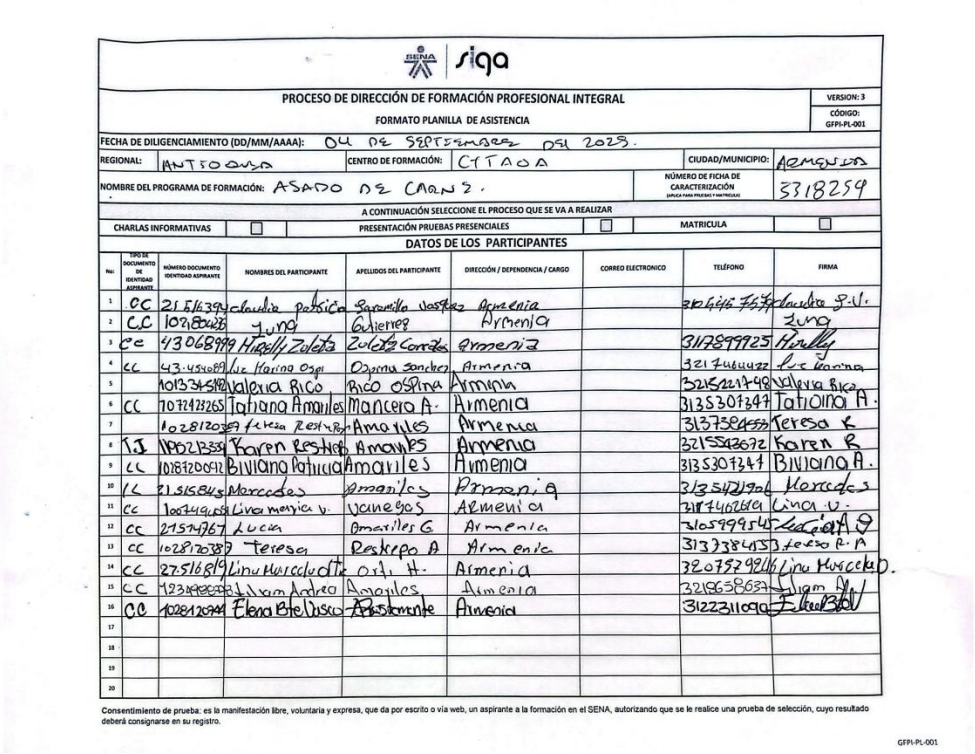


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 04 DE SEPTIEMBRE DEL 2023.

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITAOA | CIUDAD/MUNICIPIO: ARMENIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ASADO DE CARNES. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3318259

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	21516394	claudia patricia	Saravillo vasquez	Armenia		3106465757	claudia g.v.
2	CC	1028180435	yuna	Gutierrez	Armenia			yuna
3	CC	43068990	Hirelly Zoleta	Zuleta Cortes	Armenia		3178599725	Hirelly
4	CC	43.454089	Liz Marina Osp	Ospina Sanchez	Armenia		3217466422	Liz Marina
5		1013745192	Valeria Rico	Rico Ospina	Armenia		3215221748	Valeria Rico
6	CC	1077473265	Tatiana Amariles	Mancera A.	Armenia		3135307347	Tatiana A.
7		1028120389	Teresa Restrepo	Amariles	Armenia		3137584555	Teresa R.
8	TI	1002123391	Karen Restrepo	Amariles	Armenia		3215543672	Karen R.
9	CC	1028120592	Biviana Patricia	Amariles	Armenia		3135307347	Biviana A.
10	CC	21.515845	Mercedes	Amariles	Armenia		3135472906	Mercedes
11	CC	1004749068	Lina maria v.	Vanegas	Armenia		3187467861	Lina v.
12	CC	27574767	Lucia	Amariles G	Armenia		3105999545	Lucia A. G
13	CC	1028120387	Teresa	Restrepo A	Armenia		3137384153	teresa R. A
14	CC	27516819	Lina Mariceleth	Ortiz H.	Armenia		3207529216	Lina Mariceleth O.
15	CC	1234[illegible]	Liam Andres	Amariles	Armenia		3218658637	Liam A.
16	CC	1028120944	Elena Bte Busca	Ambamente	Armenia		3122311090	Elena Bte
17								
18								
19								
20								

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

GFPI-PL-001

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación asado de carne, ficha 3318259, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	Todos los materiales solicitados serán utilizados para los diferentes programas impartidos en el área de asado de carne. **2025**	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318273 de la formación asado de carne en el municipio de armenia 2025.									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Juan Jose Gracia Gonzalez	1036339044		X		Instructor	jujgarcia@sena.edu.co	3206184489	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 12			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318273 de la formación asado de carne en el municipio de armenia 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia 12 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	armenia- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3318273, del programa de formación asado de carne con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3318273 del programa de formación asado de carne.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3318273. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	100
285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	4
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
234344	BANANO .	UNIDAD	1000
232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000

233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
272363	CARNE DE RES TABLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
278482	MAZORCA .	GRAMOS	2000
235540	OREGANO .	GRAMOS	50
232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	1000
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000

255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	500
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
231676	ROMERO .	GRAMOS	50
276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	250
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	50
233660	YUCA .	GRAMOS	3000

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

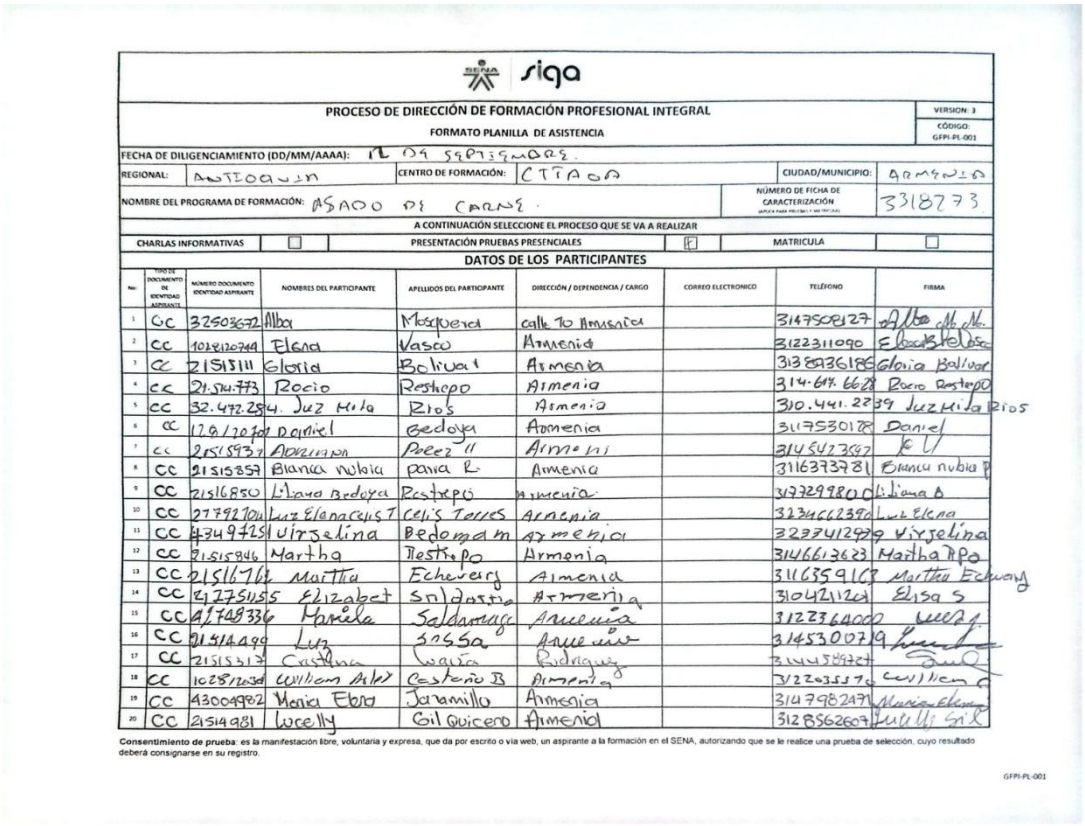


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 11 09 SEPTIEMBRE

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTTA OA | CIUDAD/MUNICIPIO: ARMENIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ASADO DE CARNE | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3318773

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☑ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	32503672	Alba	Mosquera	calle 7a Armenia		3147508127	Alba M. M.
2	CC	1028120744	Elena	Vasco	Armenia		3122311090	Elena Vasco
3	CC	21515111	Gloria	Bolivar	Armenia		3138736186	Gloria Bolivar
4	CC	21.514.773	Rocio	Restrepo	Armenia		314.617.6628	Rocio Restrepo
5	CC	32.472.254	Juz Mila	Rios	Armenia		310.441.2239	Juz Mila Rios
6	CC	1.09.170.701	Daniel	Bedoya	Armenia		3147530178	Daniel
7	CC	21515937	Adriana	Perez M	Armenia		3145473687	
8	CC	21515857	Blanca nubia	pava R.	Armenia		3116373781	Blanca nubia P
9	CC	21516850	Liliana	Restrepo	Armenia		3172998100	Liliana R
10	CC	27792700	Luz Elena	Celis Torres	Armenia		3234612390	Luz Elena
11	CC	47349725	Virzelina	Bedoya M	Armenia		3237412979	Virzelina
12	CC	21515946	Martha	Restrepo	Armenia		3146613623	Martha Rpo
13	CC	21516762	Martha	Echeverry	Armenia		3116359169	Martha Echeverry
14	CC	42775155	Elizabet	Saldarriaga	Armenia		3104211263	Elisa S
15	CC	41748336	Mariela	Saldarriaga	Armenia		3122364000	
16	CC	21514499	Luz	Arcila	Armenia		3145300779	
17	CC	21515317	Cristina	Ocampo	Rodriguez		3144588724	
18	CC	10281703	William Alex	Castaño B	Armenia		3122035979	William C
19	CC	43004982	Maria Elena	Jaramillo	Armenia		3147982491	Maria Elena
20	CC	21514981	Lucelly	Gil Quiceno	Armenia		3128562604	Lucelly Gil Q

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

GFPI-PL-001

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación asado de carne, ficha 3318273, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA / EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Juan Jose Gracia Gonzalez	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

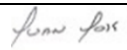
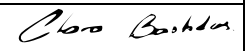
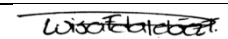
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 DEL MES DE septiembre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318275 de la formación asado de carne en el municipio de Dabeiba 2025.

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

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

ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3318275 de la formación asado de carne en el municipio de Dabeiba 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba 18 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Dabeiba- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3318275, del programa de formación asado de carne con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3318275 del programa de formación asado de carne.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Juan Jose Garcia Gonzalez se desplaza al municipio de Dabeiba con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación

contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de asados de carne, correspondiente a la ficha 3318275. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	100
62	285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	4
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
85	234344	BANANO .	UNIDAD	1000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
173	230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000

174	233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
185	231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
200	272363	CARNE DE RES TABLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
581	278482	MAZORCA .	GRAMOS	2000
629	235540	OREGANO .	GRAMOS	50
635	232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
679	233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	1000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad	GRAMOS	1000
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
768	231676	ROMERO .	GRAMOS	50
772	276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	250
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
837	254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	50
866	233660	YUCA .	GRAMOS	3000

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





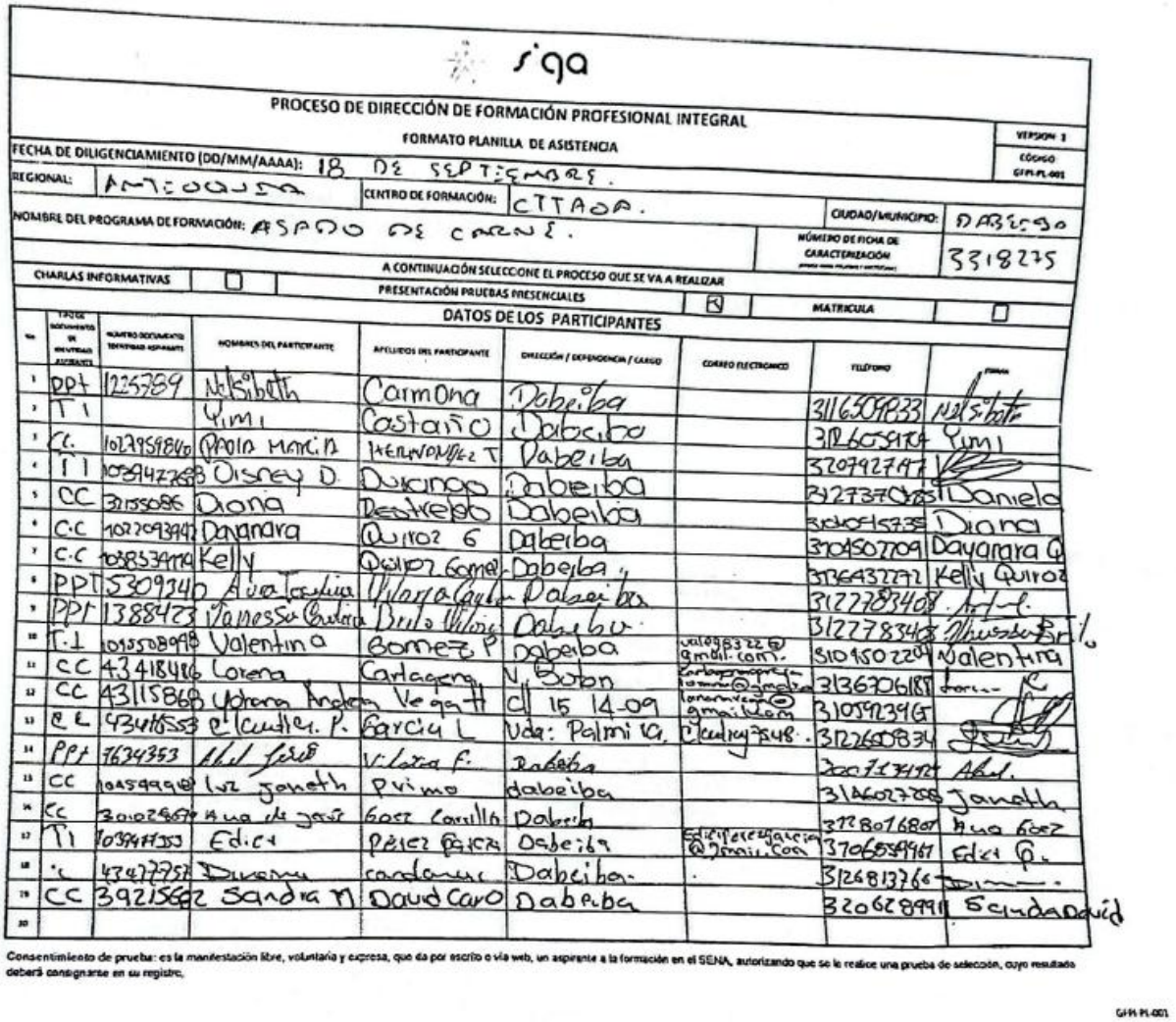
El grupo de formación se compromete a:

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

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos

productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 1 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18 DE SEPTIEMBRE.

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTTAOA. | CIUDAD/MUNICIPIO: DABEIBA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ASADO DE CARNE. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3318275

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☒ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	PPT	1225389	Nelsibeth	Carmona	Dabeiba		3116509833	Nelsibeth
2	TI		Yimi	Castaño	Dabeiba		3126059184	Yimi
3	CC	1027959840	Paola Marcela	Hernandez T	Dabeiba		3207927497	
4	TI	1039427683	Disney D.	Durango	Dabeiba		3127370785	Daniela
5	CC	31155086	Diana	Restrepo	Dabeiba		3104154735	Diana
6	C.C	1027093947	Dayanara	Quiroz G	Dabeiba		3104507709	Dayanara Q
7	C.C	1038534114	Kelly	Quiroz Gomez	Dabeiba		3136432772	Kelly Quiroz
8	PPT	5309340	Ana Evelia	Maria Cano	Dabeiba		3127783408	
9	PPT	1388473	Vanessa Bibiana	Duque Velez	Dabeiba		3127783408	
10	T.I	1039508998	Valentina	Gomez P	Dabeiba	valo983322@gmail.com	3104502294	Valentina
11	CC	43418486	Lorena	Cartagena	N Boston		3136706187	
12	CC	43115868	Yohana Angela	Vega H	Cl 15 14-09	lorenavega@gmail.com	3105923965	
13	C.C	43415553	Elcira P.	Garcia L	Vda: Palmira	Elcira7548	3126600834	
14	PPT	7634353	Abel Jesus	Vilora F.	Dabeiba		3207137494	Abel
15	CC	1045999	Luz Janeth	Primo	dabeiba		3146027886	Janeth
16	CC	3010276	Ana de Jesus	Gaez Carrillo	Dabeiba		3128076807	Ana Gaez
17	TI	1039447353	Edier	Perez Perez	Dabeiba	Edierperezgarcia@gmail.com	3106599467	Edier P.
18		43477957	Dorany	cardenas	Dabeiba		3126813765	
19	CC	39215692	Sandra M	David Caro	Dabeiba		3206289911	SandraDavid
20								

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

GFPI-PL-001

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación asado de carne, ficha 3318275, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

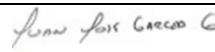
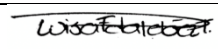
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE septiembre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3357800 de elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de heliconia 2025

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

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

ACTA No. 14			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3357800 de elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de heliconia 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Heliconia 25 de septiembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Heliconia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3357800, del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3357800 del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

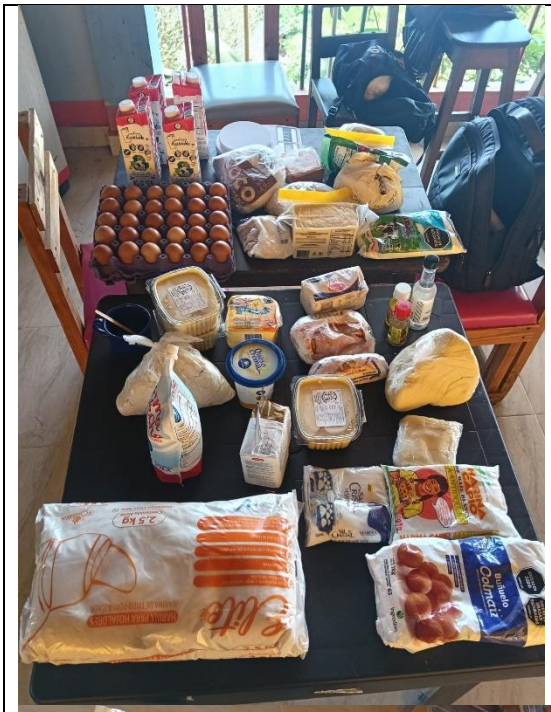
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, correspondiente a la ficha 3357800. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
3	286129	ACEITE DE COCO .	CC	100	
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000	
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000	
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	300	
282	296060	CREMA DE COCO .	CC	300	
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000	
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000	
367	254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferentes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	200	
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	50	
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1	
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000	
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000	
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	20000	
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60	
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000	
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	6000	
496	257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	1000	
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000	
718	231704	POLLO COLOMBINA . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000	

728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	50	
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	3000	
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	3000	
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	400	
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000	
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250	
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000	
862	232401	VITINA .	GRAMOS	3000	
935	304687	TAPETE DE PLANTILLA DE SILICONA	UNIDAD	1	

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





El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 25 DE SEPTIEMBRE 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITADA. | CIUDAD/MUNICIPIO: HELICONIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3357800

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☒ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	1037	56777	luz Dary	BedoyaB				luzDaryBB
2	CC	27797977	AdelaidaB	BedoyaE				AdelaidaB
3	CC	21791806	Nubia	Alvarez				
4	CC	21791753	LUZ MARLENY	GONZALEZ.				Marleny Gonzalez
5	CC	27797779	Maria Elcy	Estrada				Maria Elcy Es. B
6	CC	39422726	Marleny Gonzalez	Vargas				Marleny G. V.
7	CC.	21792349	Blanca taborda	taborda				Blancataborda
8	CC	21791928	Luz Amparo	Cano P.				
9	CC	21792685	Patricia	Celis B.				PatriciaCB
10	C.C.	42776.506	Dora Maria	Patiño Cano				
11	C.C	1037950315	Vanesa	Sánchez				Vanesa
12	CC	27797956	Lilian	Mavin				Liliana
13	CC	1037750641	Lorena	Montoya				Lorena M.
14	CC	21791166	Maria Elcy	Muñoz Escobar				Maria Elcy
15	CC	27792850	Luz Edilia Rudall.					Luz EdiliaR M
16	CC	21792717	Damaris	Estrada				DamarisE.
17	CC	71950962	Ufrel	Patiño				
18	C.C.	1036685334	Jaime	Cano				Jaime Cano
19	CC	28632221	Maria Eucaris	Estrada patiño				Eucaris.
20	C.C	1037751291	Monica Andrea	Quintero Estrada				Monica

luzdaryfiaco@gmail.com

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

CC 21791779 Miriam Elena chavarriaga velez Miriam

CC 1037750779 Paula M Paular Montoya Paula M.

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, ficha 3357800, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Juan Jose Gracia Gonzalez	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3330470 de la formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el Municipio de Dabeiba (vereda Llanogrande Chimiadó) del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			FPI	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3330470 del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, en el municipio de Dabeiba (vereda Llanogrande Chimiadó), del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba (vereda Llanogrande Chimiadó), Septiembre 9 de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 a.m.	**HORA FIN:** 10:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Salón comunal, vereda Llanogrande Chimiadó, municipio de Dabeiba	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3330470, del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la instructora Luisa Fernanda Peláez Tamayo, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3330470 del programa de formación elaboración de

conservas de frutas y hortalizas.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Luisa Fernanda Peláez Tamayo se desplaza al municipio/vereda Dabeiba (vereda Llanogrande Chimiadó), con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas, correspondiente a la ficha 3330470. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL.	CC	500
232202	AHUYAMA.	GRAMOS	2000
289914	AJO POR CABEZA.	GRAMOS	50
231244	AZUCAR REFINADA.	GRAMOS	5000
233908	BOCADILLO DE GUAYABA. se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	200
230589	BOLSA DE UN KILO GRAMO TRANSPARENTE PRESENTACION X 100 UNIDADES.	UNIDAD	1
236133	BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (18x 20 cm), PAQUETE X 20 UNIDADES.	UNIDAD	1
233970	CANELA EN ASTILLAS.	GRAMOS	100
233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO. se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacío. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA.	GRAMOS	4000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA.	GRAMOS	2000
264080	COLADOR PLÁSTICO Y DE NYLON DE 26 CM.	UNIDAD	1
245719	DELANTAL PLASTICO DE POLIETILENO PAQUETE x50.	UNIDAD	1
286816	DESENGRASANTE POR LITRO. sin olor, ni color	UNIDAD	1
233824	DESINFECTANTE ORGÁNICO.	CC	1000
245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES.	UNIDAD	3
245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES.	UNIDAD	2
256144	ESENCIA DE VAINILLA.	CC	90
236460	ESPONJA LAVALOZA PRESENTACION PAQUETE X 6 UN.	UNIDAD	1
234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50.	UNIDAD	1
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES.	UNIDAD	1
232300	GUAYABA.	GRAMOS	2000
284384	HARINA DE TRIGO.	GRAMOS	500
261784	HIPOCLORITO DE SODIO.	CC	1000
296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS.	UNIDAD	1
242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA. se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	2
231664	JENGIBRE.	GRAMOS	150
254042	LAUREL SECO.	GRAMOS	150
235517	MANGO TOMMY.	GRAMOS	4000
235518	MANZANA ROJA.	GRAMOS	1500
235552	MORA FRUTA.	GRAMOS	3000

288252	PALETA PLÁSTICA (ESPÁTULA). se puede solicitar rígida en policarbonato (para uso en panadería) o de mango rígido y punta en silicona (para uso en cocina), en diferentes dimensiones entre 10cm a 45cm. debe ser resistente al calor	UNIDAD	2
273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL DESECHABLE X 100 MTRS.	UNIDAD	1
231313	PAPAYA FRUTA.	GRAMOS	1500
271328	PEPINO COHOMBRO.	GRAMOS	1500
233607	PERA.	GRAMOS	2500
296500	PHMETRO DIGITAL DE BOLSILLO.	UNIDAD	1
230523	PIMENTON ROJO.	GRAMOS	500
255708	PIÑA ORO MIEL.	GRAMOS	4000
231671	PLÁTANO MADURO.	GRAMOS	2000
235568	QUESO DOBLE CREMA.	GRAMOS	250
232150	RECIPIENTE PLÁSTICO TIPO TAZÓN, CON BANDA ANTIDESLIZANTE. se puede solicitar de 1l, 3l o 5l	UNIDAD	2
285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C.	UNIDAD	1
230525	TOMATE COMUN.	GRAMOS	3000
257058	VINAGRE BLANCO.	CC	500
233660	YUCA.	GRAMOS	3000
232622	ZUMO DE LIMON.	CC	200

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





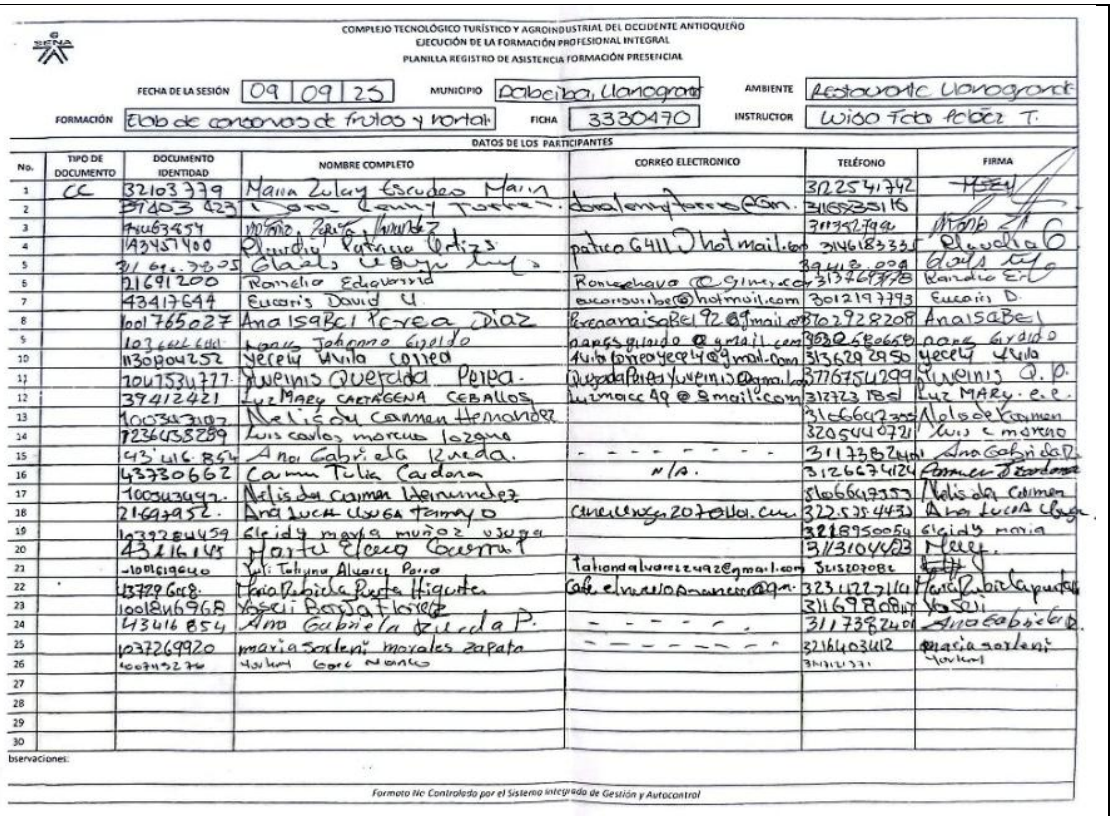


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 09 09 25 | MUNICIPIO: Caicedonia, Llanogrande | AMBIENTE: Restaurante Llanogrande
FORMACIÓN: Elab de conservas de frutas y hortali | FICHA: 3330470 | INSTRUCTOR: Wilson Fabián Ardila T.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	32103779	Maria Zulay Escudero Marin		3012541742	
2		39403 923	Dora Lamy Torres.	doralamytorres@san.	3165335116	
3		4966395	[illegible]		3113927999	
4		1193457400	Ricardo Patricio Ortiz	patricio6411@hotmail.com	3146183335	
5		31 60 [illegible]	Gladis Eugenia Ruiz		3 94 12 [illegible]	
6		21691200	Romelia Eduviges	Romeshava@gmail.com	3137697878	
7		43417694	Eucaris David U	eucarisuribe@hotmail.com	3012197793	
8		1001765027	Ana Isabel Perea Diaz	Peraanaisabel92@gmail.com	3102928208	
9		1037666666	Laura Johanna Giraldo	[illegible]	3 [illegible]	
10		1130204252	Yeceli Ulloa Correa	[illegible]	3136292950	
11		7041531777	Yuleimis Quesada Perea.		3176754299	
12		39412421	Luz Mary CARTAGENA CEBALLOS	luzmarcc99@gmail.com	312723 [illegible]	
13		1001383107	Melisda Carmen Hernandez		3166623 [illegible]	
14		1236655289	Luis carlos marcus lozano		3205440721	
15		43 [illegible]	Ana Gabriela Rueda.	- - - - - - - -	3117382 [illegible]	
16		43730662	Carmen Tulia Cardona	N/A.	3126634124	
17		1001343497.	Melisda Carmen Hernandez		5166649553	
18		21697952.	Ana Lucia Uruga Tamayo	caneuruga2070@hotmail.com	3225384473	
19		1037284459	Elcidy maya muñoz usuga		3218950054	
20		43216145	Maria Elena Cuartas		3113104423	
21		-1001619640	Yuli Tatiana Alvarez Parra	Tationalvarez492@gmail.com	3135207082	
22		43779668	Maria Patricia Puerta Higuita	Cafe.elmanantial@hotmail.com	3231227141	
23		1001846968	Yeceli Bayona Ossa		3116988 [illegible]	
24		43416854	Ana Gabriela Rueda P.	- - - - - - -	3117382401	
25		1037269920	maria sorleny morales zapata		3216403412	
26		1007432 [illegible]	[illegible]		3 [illegible]	
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, ficha 3330470, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	09 al 30 de septiembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

a Peláez Tamayo				asistencia GOR-F085 V02

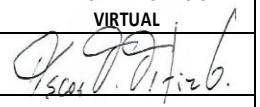
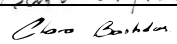
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 4 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

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

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

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

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Cañasgordas, Septiembre 4 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Cañasgordas, I.E.R Buenos Aires, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	40
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1600
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	2000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	8000

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

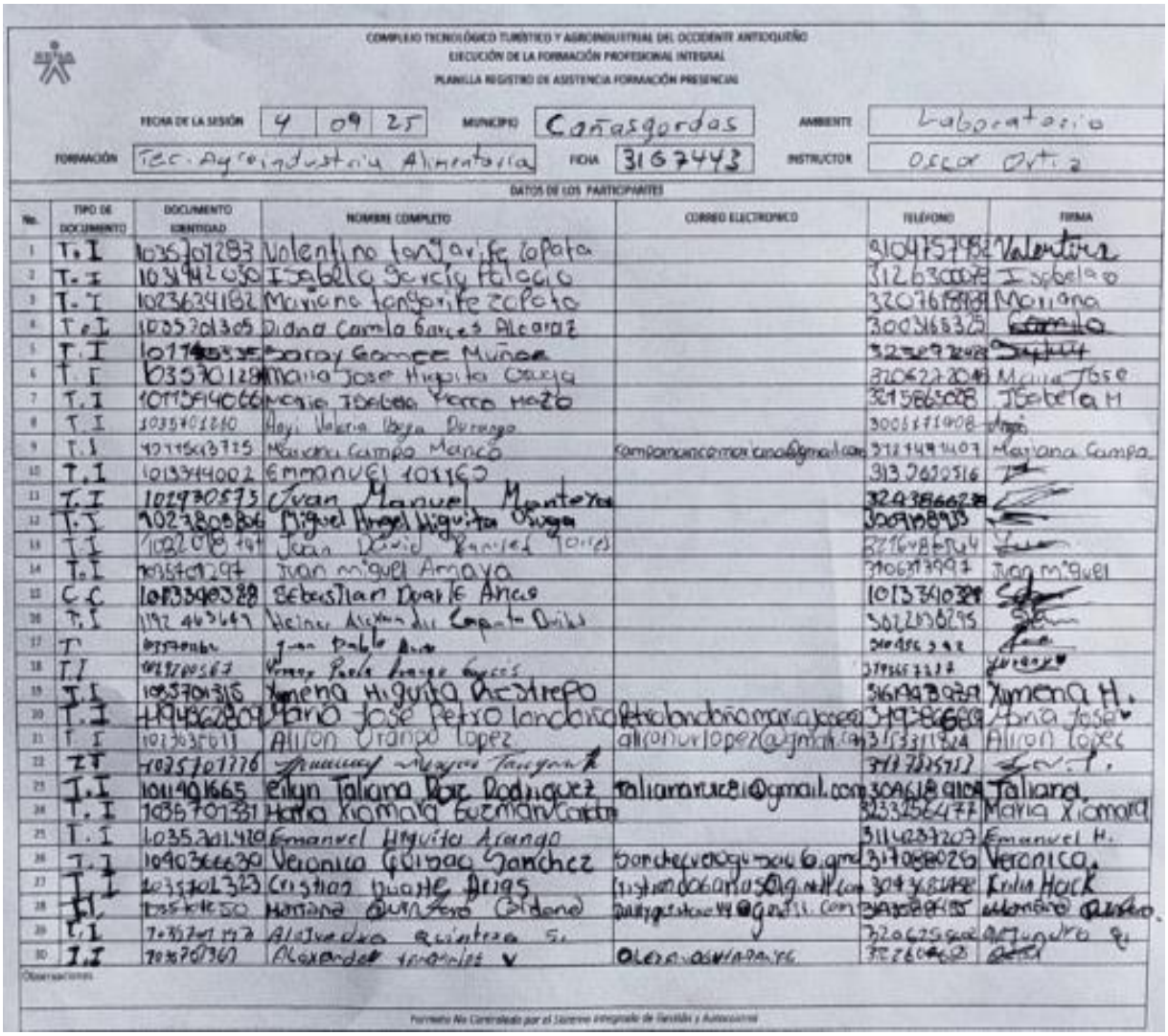


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 4 09 25 | MUNICIPIO: Cañasgordas | AMBIENTE: Laboratorio
FORMACIÓN: Tec. Agroindustria Alimentaria | FICHA: 3167443 | INSTRUCTOR: Oscar Ort. 2

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1035701283	Valentina Tangarife Zapata		9104757982	Valentina
2	T.I	1031942050	Isabela Servia Holguin		3126300078	Isabela
3	T.I	1023634182	Mariana Tangarife Zapata		3207618931	Mariana
4	T.I	1035701305	Diana Camila Garces Alcaraz		3003166325	Camila
5	T.I	1017[illegible]	Jhoray Gomez Muñoz		3235978208	[illegible]
6	T.I	1035701284	Maria Jose Higuita Correa		3206272048	Maria Jose
7	T.I	1017[illegible]	Maria Isabela Perez Mejia		3215865008	Isabela M
8	T.I	1035701810	Hayi Valeria Ibeja Durango		3005171908	[illegible]
9	T.I	1017956137[illegible]	Mariana Campo Marin	[illegible]@gmail.com	3137447407	Mariana Campo
10	T.I	1013944002	Emmanuel [illegible]		313 7020516	[illegible]
11	T.I	1019305[illegible]	Juan Manuel Montoya		3243866278	[illegible]
12	T.I	1023808866	Miguel Angel Higuita Osuga		3009108933	[illegible]
13	T.I	1036[illegible]	Juan David [illegible]		[illegible]	[illegible]
14	T.I	1035701297	Juan miguel Amaya		3106213997	Juan miguel
15	C.C	1017340388	Sebastian Duque Arcos		1013340388	[illegible]
16	T.I	1192 463649	Helver Alexander Zapata Duque		3012978295	[illegible]
17	T	[illegible]	Juan Pablo Arce		3104562398	[illegible]
18	T.I	1035701567	Yeimy Paola Arango Reyes		3178657338	[illegible]
19	T.I	1035701316	Ximena Higuita Restrepo		3164783939	Ximena H.
20	T.I	1[illegible]	Maria Jose Perez Londoño	Perezlondoñamariajose@[illegible]	3197866609	Maria Jose
21	T.I	1017363[illegible]	Allison Urango Lopez	allisonurlopez@gmail.com	3153311924	Allison Lopez
22	T.I	1025701776	Yuliana Mayen Tangarife		3117035712	[illegible]
23	T.I	1014901665	Eilyn Tatiana Paz Rodriguez	tatianarucel@gmail.com	3046189109	Tatiana
24	T.I	1035701331	Maria Ximara Guzman Cortes		3233564778	Maria Ximara
25	T.I	1035301419	Emanuel Higuita Arango		3114237207	Emanuel H.
26	T.I	1090366630	Veronica Gomez Sanchez	Sanchezveronica2016@gmail.com	3176880260	Veronica.
27	T.I	1035702323	Cristian Duque Arias	[illegible]	3043[illegible]	Cristian Duque
28	T.I	1035[illegible]	Mariana Quintero Cardona	[illegible]	[illegible]	[illegible]
29	T.I	1035701[illegible]	Alejandra Quintero S.		3206255[illegible]	[illegible]
30	T.I	1035760360	Alexander [illegible] V	Olexa.[illegible]	3126[illegible]	[illegible]

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3167443, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

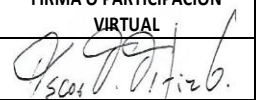
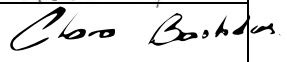
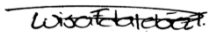
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 17 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

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

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

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

ACTA No. 12			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Santa Fe, septiembre 17 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Santa Fe, I.E. San Luis Gonzaga, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz se desplaza al municipio/vereda Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial

del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITA
73	244081	ATÚN EN AGUA .	GRAMOS	170
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	250
160	285961	CAPACILLOS N° 7 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE	UNIDAD	1
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	500
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
553	241846	MANGAS PLÁSTICAS DE 30 CM X 50 UNIDADES	UNIDAD	1
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	226
811	303516	TAPABOCAS DE ACRÍLICO CAJA (10	UNIDAD	4
863	288056	WHIP TOPPING: COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA PASTELERIA Y COCINA CONCENTRADO .	GRAMOS	1000
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	1000

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

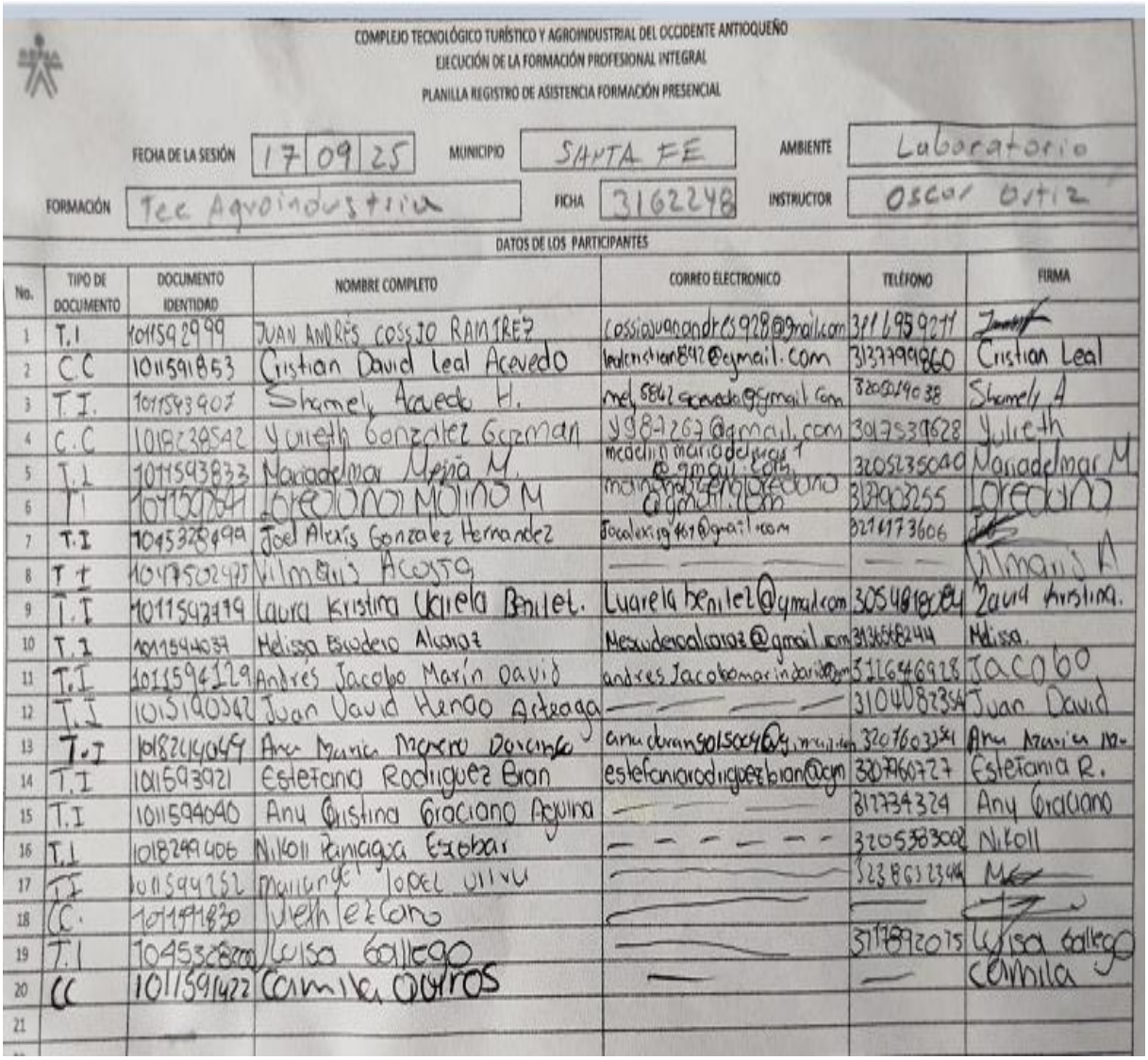


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 17 09 25 | MUNICIPIO: SANTA FE | AMBIENTE: Laboratorio
FORMACIÓN: Tec Agroindustria | FICHA: 3162248 | INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011592999	JUAN ANDRÉS COSSIO RAMÍREZ	cossiojuanandres928@gmail.com	3116959211	
2	C.C	1011591853	Cristian David Leal Acevedo	lealcristian842@gmail.com	3137799860	Cristian Leal
3	T.I.	1011543907	Shamely Acevedo H.	[illegible]	3205240838	Shamely A
4	C.C	1018238542	Yulieth Gonzalez Guzman	[illegible]	3017537628	Yulieth
5	T.I	1011593833	Mariadelmar Mejía M.	[illegible]	3205235040	Mariadelmar M
6	T.I	1011520764	LOREDANO MOLINO M	[illegible]	3128903255	Loredano
7	T.I	1045328499	Joel Alexis Gonzalez Hernandez	Joelalexis467@gmail.com	3214173606	
8	T.I	1047502497	Vilmary Acosta	—	—	Vilmary M
9	T.I	1011543799	Laura Kristina Ucuela Benitez.	Luarelabenitez@gmail.com	3054818264	Laura Kristina.
10	T.I	1011544037	Melissa Bedoya Alvarez	Melissabedoyaalvarez@gmail.com	3136568244	Melissa.
11	T.I	1011594179	Andres Jacobo Marín David	andresjacobomarindavid@gmail.com	3116468928	Jacobo
12	T.I	1015190362	Juan David Henao Arteaga	—	3104873354	Juan David
13	T.I	1018246049	Ana Maria Moreno Zuluaga	anamoreno50150cy@gmail.com	3207603241	Ana Maria M.
14	T.I	1011593921	Estefania Rodriguez Bran	estefaniarodriguezbran@gmail.com	3207760727	Estefania R.
15	T.I	1011594040	Ana Cristina Graciano Aguilar	—	3117734329	Ana Graciano
16	T.I	1018299406	Nikoll Zuñiga Esteban	—	3205383008	Nikoll
17	T.I	1011544252	Mariangel Lopez Ulloa	—	3238612346	M
18	CC.	1011911830	Yulieth Lezcano	—	—	
19	T.I	1045328499	Luisa Gallego	—	3117892075	Luisa Gallego
20	CC	1011591422	Camila Ospina	—	—	Camila
21						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3162248, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

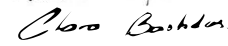
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

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

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

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

ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Cañasgordas, Octubre 2 del 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Cañasgordas, I.E.R Buenos Aires, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
251	285966	COLORANTE LIPOSOLUBLE .	GRAMOS	36
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	1000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
594	303539	MIXER . Batidora de inmersion de 400 w 110vlt	UNIDAD	1
610	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	1
611	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (REDONDO) .	UNIDAD	1
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	250

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

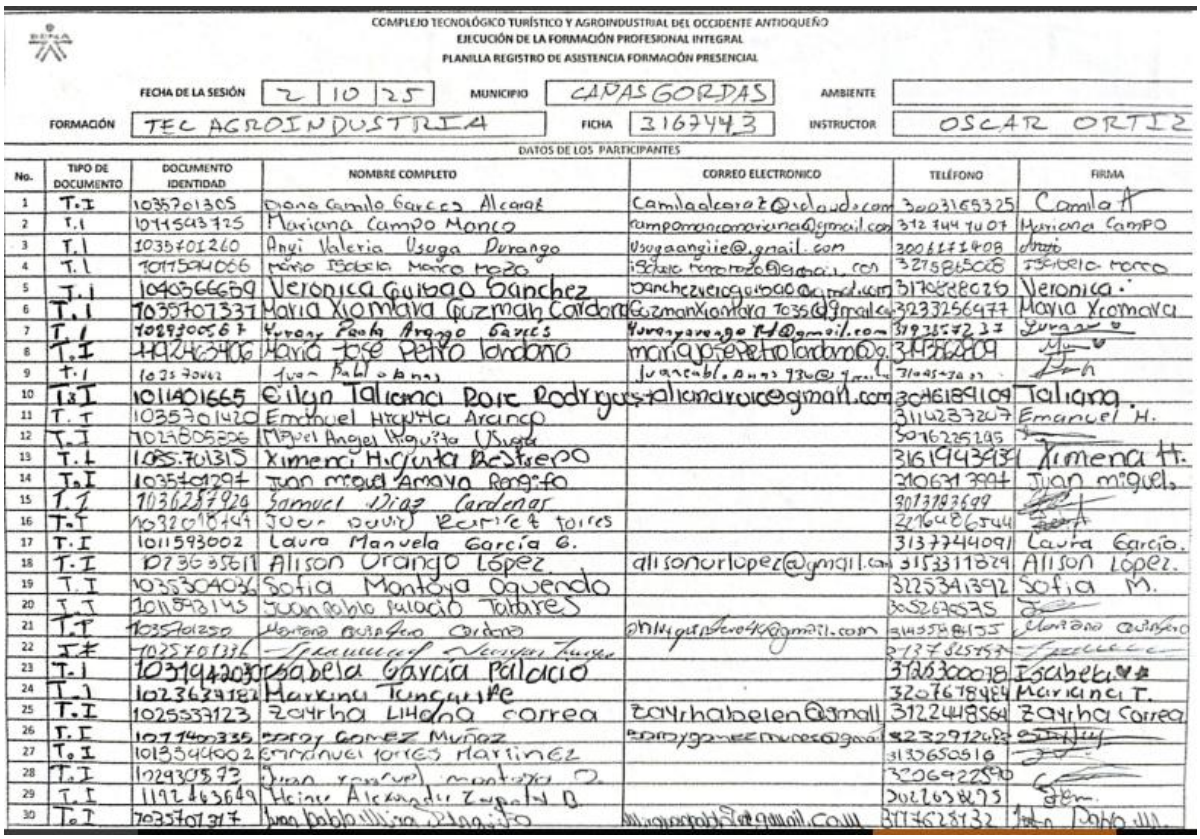


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 2 | 10 | 25 — MUNICIPIO: CAÑASGORDAS — AMBIENTE:
FORMACIÓN: TEC AGROINDUSTRIA — FICHA: 3167443 — INSTRUCTOR: OSCAR ORTIZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1035701305	Diana Camila Garces Alcaraz	Camilaalcaraz@icloud.com	3003169325	Camila A
2	T.I	1044543725	Mariana Campo Manco	campomancomariana@gmail.com	312 744 70 07	Mariana Campo
3	T.I	1035701260	Angi Valeria Usuga Durango	Usugaangiie@gmail.com	3004773408	
4	T.I	1044544066	Mario Isabela Marco Mazo	isabelamarcomazo@gmail.com	3215845068	Isabela Marco
5	T.I	1040366659	Veronica Guisao Sanchez	sanchezveroguisao@gmail.com	3176282035	Veronica.
6	T.I	1035707337	Maria Yomaira Guzman Cardona	Guzmanyomara1035@gmail.com	3233256477	Maria Yomaira
7	T.I	1028300567	Yuranys Paola Arango Garces	Yuranysarango.pa@gmail.com	3173572237	Yuranys
8	T.I	1042463406	María José Pelfo londoño	mariajosepelfolondoño@gmail.com	3147826809	
9	T.I	1035701462	Juan Pablo Bañol Arango	juanpablo.banol1234@gmail.com	3104572237	
10	T.I	1011401665	Eilyn Tatiana Pore Rodrigues	tatianaroice@gmail.com	3046189109	Tatiana.
11	T.I	1035701420	Emanuel Higuita Arango		3114237207	Emanuel H.
12	T.I	1029605826	Miguel Angel Higuita Usuga		3016225195	
13	T.I	1035701315	Ximena Higuita Restrepo		3161943137	Ximena H.
14	T.I	1035701297	Juan miguel Amaya Rengifo		3106313994	Juan miguel.
15	T.I	1036287929	Samuel Diaz Cardenas		3013193699	
16	T.I	1039210149	Jose David Ramirez torres		2216486544	
17	T.I	1011593002	Laura Manuela García G.		3137744091	Laura García.
18	T.I	1036958111	Alison Orango López	alisonorlopez@gmail.com	3153311829	Alison López.
19	T.I	1035304036	Sofia Montoya Oquendo		3225341392	Sofia M.
20	T.I	1011543145	Juan Pablo Palacio Tabares		3052670575	
21	T.I	1035701230	Mariana Builes Cano	anilyguitere4@gmail.com	3145548155	Mariana Builes
22	T.I	1025701336	Samuel Vergara Zuluaga		3137825757	
23	T.I	1039442033	Isabela García Palacio		3126300078	Isabela
24	T.I	1023629182	Mariana Tunqui Pe		3207678464	Mariana T.
25	T.I	1025537123	Zayrha Liliana correa	zayrhabelen@gmail	3122448564	Zayrha Correa
26	T.I	1077460335	Yeison Gomez Muñoz		3233912685	
27	T.I	1013544002	Emanuel torres Martinez		3136505160	
28	T.I	1029305793	Juan Manuel montoya O.		3206922590	
29	T.I	1192163649	Heiner Alexander Zapata D.		3022603895	
30	T.I	1035701317	Juan Pablo Villa Higuita		3174628732	Juan Pablo

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3167443, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

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

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación coctelería tropical 3326585 en el Municipio de Caicedo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3326585 del programa de formación Cocteleria tropical, en el municipio de Caicedo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Caicedo 3/ 09/ 2025	**HORA INICIO:** 9am	**HORA FIN: 1pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Vereda soledad, caseta comunal**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3326585,** del programa de formación **Coctelería tropical** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora DIANA MARIA CARTAGENA, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3326585** del programa de formación Cocteleria tropical

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa coctelería tropical, correspondiente a la ficha **3326585**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
27	236415	AGUA SABORIZADA .	CC	1000
36	242188	AJI PICANTE .	GRAMOS	100
62	285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	5
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	100
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	50
155	285961	CAPACILLOS N° 2 PAQ X 100 .	UNIDAD	4
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	1000
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
174	233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

179	285160	CARNE DE CERDO CORTE OSOBUCO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
183	284660	CARNE DE RES PARA SUDAR (POSTA) . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	10
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
253	244108	COMINO .	GRAMOS	50
282	296060	CREMA DE COCO .	CC	500
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	500
315	235513	CURUBA FRUTA .	GRAMOS	500
340	246924	EMBUTIDO MORCILLA .	GRAMOS	500
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
398	233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	2000
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	10
426	243189	GRANADINA BOTELLA X 750 CC .	CC	750
434	232280	HABA .	GRAMOS	1000
446	244141	HELADO .	GRAMOS	1000
448	235585	HIELO .	GRAMOS	6000
449	231678	HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	100
453	289177	HOJAS DE BIJAO .	UNIDAD	6

457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	10
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	1
471	238549	JUGO CRANBERRY .	CC	1000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
498	235580	LICOR AGUARDIENTE . el producto debe cumplir con la característica de tener 29° de alcohol, ser tapa roja	CC	750
502	272350	LICOR CACHAZA BRASILERO .	CC	750
508	238855	LICOR CREMA DE MENTA . se puede solicitar de color verde o transparente.	CC	500
519	257850	LICOR PISCO PERUANO .	CC	750
522	231636	LICOR RON BLANCO .	CC	750
523	236407	LICOR TEQUILA .	CC	750
524	238876	LICOR TRIPLESEC .	CC	750
527	243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	750
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	750
535	232482	LICOR VODKA .	CC	750
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
548	232382	MAIZ TIERNO EN LATA .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	1000
581	278482	MAZORCA .	GRAMOS	1000
587	233646	MENTA .	GRAMOS	100
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
620	234350	NARANJA COMUN .	GRAMOS	500
649	236764	PANELA .	GRAMOS	500
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	1000
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	3000
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	500
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
809	230788	TAMARINDO .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
835	232322	TOMATE DE ARBOL .	GRAMOS	500
846	281982	UVA CHILENA .	GRAMOS	1000

851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	1
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1
866	233660	YUCA .	GRAMOS	1000
870	232622	ZUMO DE LIMON .	CC	1000
872	281983	ZUMOS DE NARANJA .	CC	1000

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

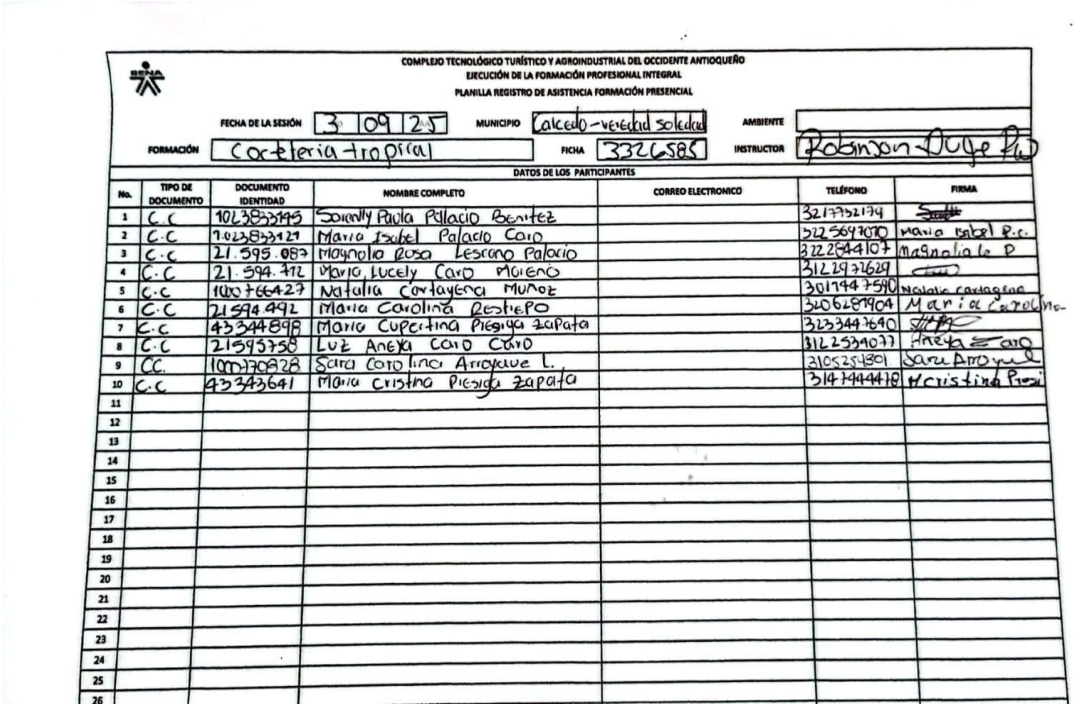


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 3 | 09 | 25 — MUNICIPIO: Caicedo - vereda soledad — AMBIENTE:
FORMACIÓN: Coctelería tropical — FICHA: 3326585 — INSTRUCTOR: Robinson Duque Ríos

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1023833795	Sorenly Paola Pallacio Benitez		3217752174	
2	C.C	1023833127	Maria Isabel Palacio Cano		3225647070	Maria Isabel P.C.
3	C.C	21.595.087	Magnolia Rosa Lescano Palacio		3222584107	Magnolia le P
4	C.C	21.594.772	Mario Lucely Cano Moreno		3122927629	
5	C.C	1000766427	Natalia Cartagena Munoz		3017947590	Natalia cartagena
6	C.C	21594492	Maria Carolina Restrepo		3206289404	Maria Carolina Re-
7	C.C	43344898	Maria Cupertina Piedrahita Zapata		3233447690	
8	C.C	21593758	Luz Aneyi Cano Cano		3122539077	Aneyi Cano
9	CC	1000760828	Sara Catalina Arboleda L.		3105254301	Sara Arboleda
10	C.C	43343641	Maria Cristina Piedrahita Zapata		3147444478	M Cristina Piedr
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación coctelera tropical, ficha **3326585**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	3 septiembre hasta el 1 de octubre	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE septiembre DEL AÑO 2025	
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación cocina básica 3326620 en el Municipio de Olaya del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 4			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3326620 del programa de formación cocina básica en el municipio de Olaya, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Olaya 11/ 09/ 2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN: 4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Restaurante azama , casa de la Johana marcela García Álvarez**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3326620,** del programa de formación **Cocina básica** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora Johana marcela García Alcaraz, verificando que la entrega cumpla

con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3326620** del programa de formación Cocina básica

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina básica, correspondiente a la ficha **3326620**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
85	234344	BANANO .	UNIDAD	5
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	100
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
175	231733	CARNE DE RES CORTE PULPA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500

183	284660	CARNE DE RES PARA SUDAR (POSTA) . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	200
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	100
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	1500
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1000
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	500
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	500
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
398	233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	500
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	3000
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	250

436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	500
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	3000
446	244141	HELADO .	GRAMOS	500
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	60
474	232301	KIWI .	GRAMOS	500
475	251666	KUMIS .	CC	500
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	500
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	2000
548	232382	MAIZ TIERNO EN LATA .	GRAMOS	500
558	233602	MANGO DE AZUCAR .	GRAMOS	1000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1500
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	1000
592	286143	MILO .	GRAMOS	250
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	250
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	1000
649	236764	PANELA .	GRAMOS	500
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	1000
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	1000
660	231313	PAPAYA FRUTA .	GRAMOS	1000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
678	233607	PERA .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
697	254246	PIMIENTA EN POLVO .	GRAMOS	100
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	500
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	1000
719	231702	POLLO CORTE ALAS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
724	236284	POLLO CORTE PECHUGA DESHUESADA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1500
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100
743	231716	QUESO AZUL .	GRAMOS	100
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500

755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	500
769	254126	SAL DE AJO .	GRAMOS	100
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
774	267234	SALSA BBQ .	GRAMOS	500
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	500
787	267235	SALSA TERIYAKI .	CC	250
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	1000
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	1
843	232323	UCHUVA .	GRAMOS	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000
915	304668	LAMINAS DE ORO	UNIDAD	1

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

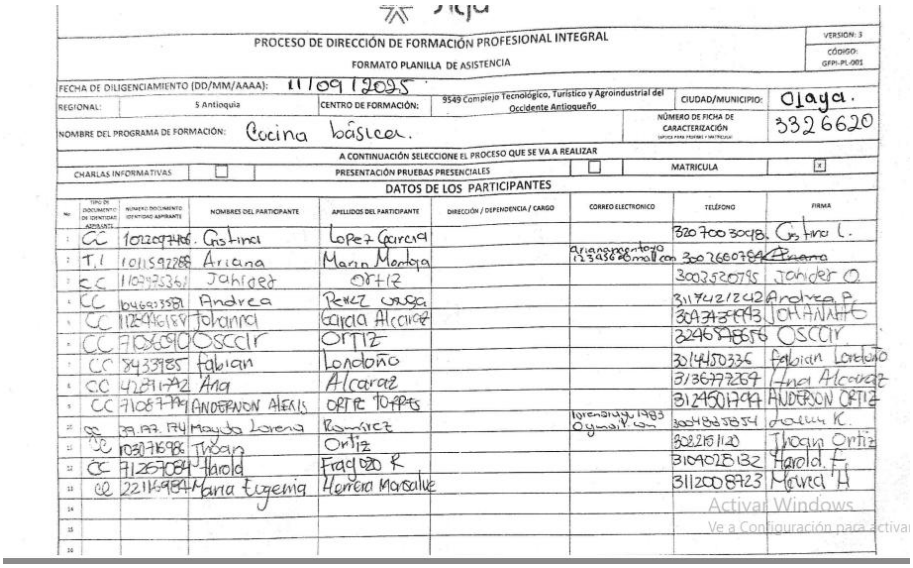


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA
VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 11/09/2025
REGIONAL: 5 Antioquia | CENTRO DE FORMACIÓN: 9548 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño | CIUDAD/MUNICIPIO: Olaya.
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina básica. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3326620
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD APRENDIZ	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1022077486	Cristina	Lopez Correa			3207003018	Cristina L.
2	T.I	1011592888	Ariana	Mora Montoya		Arianamontoya123456@gmail.com	3002660784	Ariana
3	CC	1102925361	Jahirer	ORTIZ			3002520795	Jahirer O.
4	CC	1046933581	Andrea	Perez Vargas			3114212142	Andrea P.
5	CC	1124961859	Johanna	Garcia Alcaraz			3043738943	JOHANNA G.
6	CC	1036901	OSCAR	ORTIZ			3246	OSCAR
7	CC	8433985	fabian	Londoño			3144580336	fabian Londoño
8	CC	42811792	Ana	Alcaraz			3136772269	Ana Alcaraz
9	CC	71087794	ANDERSON ALEXIS	ORTIZ TORRES			3124501797	ANDERSON ORTIZ
10	CC	39.197.774	Maydo Lorena	Ramirez		Lorenaramirez1983@gmail.com	3004883854	Lorena R.
11	CC	1020776986	Tivan	Ortiz			3022181120	Tivan Ortiz
12	CC	71257089	Harold	Fragozo R.			3109025132	Harold F.
13	CC	22116984	Maria Eugenia	Herrera Marsolve			3112008723	Maria H.
14								
15								
16								

Activar Windows
Ve a Configuración para activar

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina básica, ficha **3326620**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	11 septiembre hasta el de 3 octubre.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Robinson Duque Restrepo	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines	Almacén	SI		Se anexa listado de

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

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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación COCTELERIA TROPICAL 3324311 en el Municipio de Caicedo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3324311 del programa de formación Cocteleria tropical, en el municipio de Caicedo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Caicedo 2/ 09/ 2025	**HORA INICIO:** 3:30 pm	**HORA FIN: 6 y 30pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Vereda asesi , casa de la señora Diana Maria.**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3324311,** del programa de formación **COCTELERIA TROPICAL** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora Diana María Cartagena, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3324311**del programa de formación Cocteleria tropical

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa coctelería tropical, correspondiente a la ficha **3324311**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
27	236415	AGUA SABORIZADA .	CC	1000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	10
235	272393	CLAVO DE OLOR .	GRAMOS	50
282	296060	CREMA DE COCO .	CC	500
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	2000
412	232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	10
426	243189	GRANADINA BOTELLA X 750 CC .	CC	750
446	244141	HELADO .	GRAMOS	1000
448	235585	HIELO .	GRAMOS	6000
449	231678	HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	100
471	238549	JUGO CRANBERRY .	CC	1000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	500
498	235580	LICOR AGUARDIENTE . el producto debe cumplir con la característica de tener 29° de alcohol, ser tapa roja	CC	750
502	272350	LICOR CACHAZA BRASILERO .	CC	750
508	238855	LICOR CREMA DE MENTA . se puede solicitar de color verde o transparente.	CC	500
519	257850	LICOR PISCO PERUANO .	CC	750
522	231636	LICOR RON BLANCO .	CC	750
523	236407	LICOR TEQUILA .	CC	750

524	238876	LICOR TRIPLESEC .	CC	750
527	243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	750
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	750
535	232482	LICOR VODKA .	CC	750
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	1000
587	233646	MENTA .	GRAMOS	100
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
620	234350	NARANJA COMUN .	GRAMOS	500
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	3000
809	230788	TAMARINDO .	GRAMOS	500
846	281982	UVA CHILENA .	GRAMOS	1000
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	2
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1
870	232622	ZUMO DE LIMON .	CC	1000
872	281983	ZUMOS DE NARANJA .	CC	1000

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

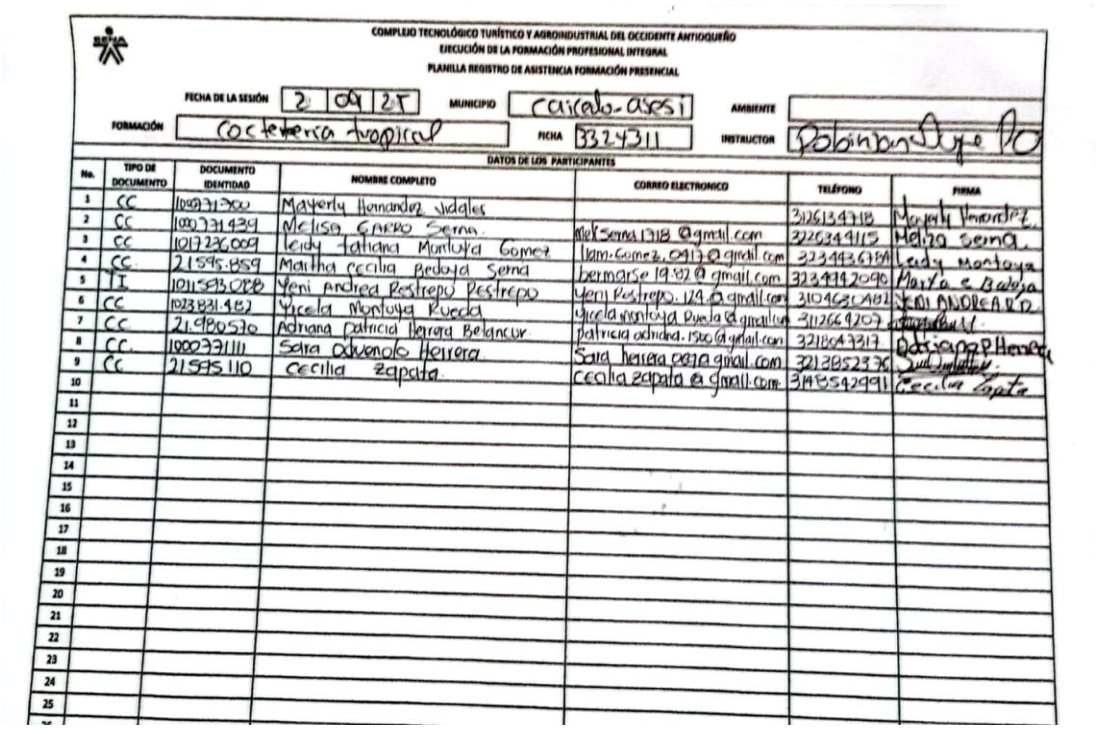


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 2 09 25 | MUNICIPIO: Caicedo-Dabeiba | AMBIENTE:
FORMACIÓN: Coctelería tropical | FICHA: 3324311 | INSTRUCTOR:

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1000971900	Mayerly Hernandez Jiddles		3126134718	
2	CC	1000771439	Melisa Garro Serna.	Melkserna1318@gmail.com	3226349115	
3	CC	1017236009	leidy tatiana Montoya Gomez	liam.Gomez.0917@gmail.com	3234936788	
4	CC	21595859	Martha cecilia Bedoya Serna	bermarse1902@gmail.com	3234992090	
5	TI	1011593088	Yeni andrea Restrepo Restrepo	yeni Restrepo.124@gmail.com	3104630402	
6	CC	1023831482	Yicela Montoya Rueda	yicelamontoya Rueda@gmail.com	3112669207	
7	CC	21980570	Adriana patricia Herrera Betancur	patricia adriana.1506@gmail.com	3218647317	
8	CC	1000771111	Sara Advenolo Herrera	Sara herrera cesta gmail.com	3213852376	
9	CC	21595110	cecilia zapata	cecilia zapata@gmail.com	3185942991	
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación coctelera tropical, ficha **3322386**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	2 septiembre hasta el 30 de septiembre	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Robinson Duque Restrepo	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

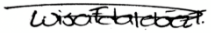
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 de Septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 13			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 11 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 7:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920347, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920347 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio de Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920347. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
86	245436	BANDEJA DE ICOPOR NO. 1, PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	2
87	245437	BANDEJA DE ICOPOR NO. 7, PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	2
112	249919	BOLSA PARA BASURA TAMAÑO 70 X 100 MATERIAL PLASTICO, PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
127	278924	BOWL METÁLICO 2 LT .	UNIDAD	1
178	231695	CARNE DE CERDO CORTE LOMO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
181	233709	CARNE DE CERDO GRASA DORSAL DE CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
195	233703	CARNE DE RES FALDA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1500
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	1500

254	254040	CONDIMENTO BUTIFARRA .	GRAMOS	1000
305	286527	CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE . pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	1
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	1
349	280763	ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA .	UNIDAD	1
362	237188	ENVASES PLASTICOS PARA GEL ANTIBACTERIAL DE 500 CC .	UNIDAD	1
391	245450	FRASCO DE CRISTAL CON TAPA METALICA (125 GR) CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	5000
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	2000
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	1000
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	3
652	273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL DESECHABLE X 100 MTRS .	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
812	233040	TAPABOCAS DESECHABLES PAQUETE (100 UNIDADES) .	UNIDAD	1
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
861	230561	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 50 METROS .	UNIDAD	1

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



El grupo de formación se compromete a:

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

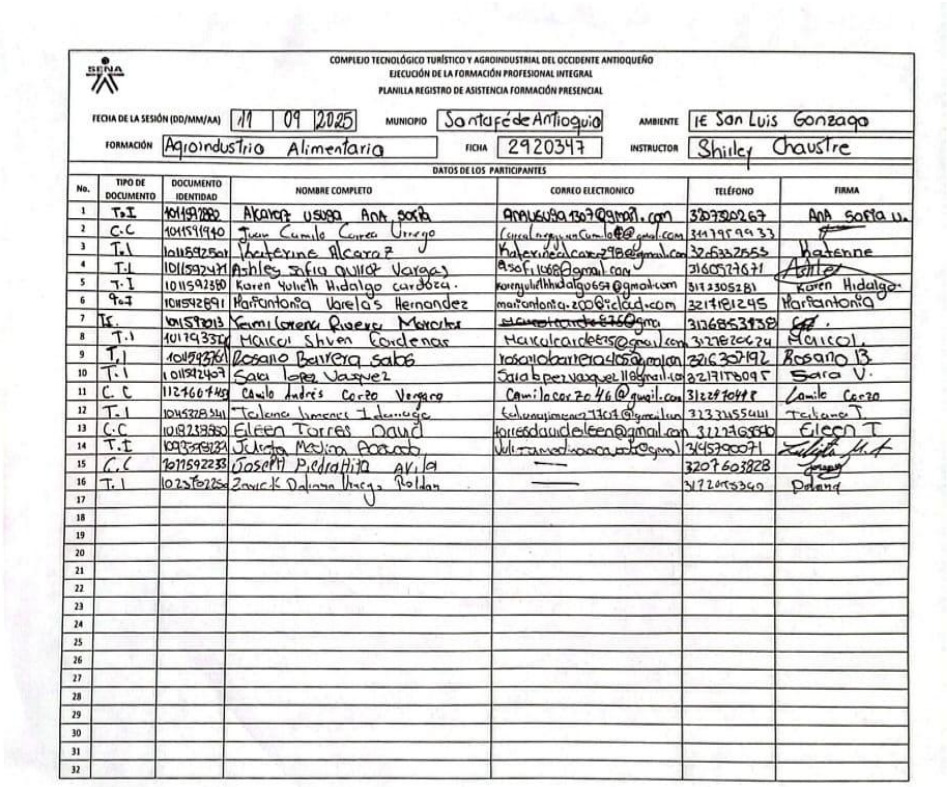




2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de

aprendizaje.

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 11 / 09 / 2025 | MUNICIPIO: Santafé de Antioquia | AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2920347 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011592882	Alcaraz Usuga Ana Sofía	anaalcaraz1307@gmail.com	3207502067	Ana Sofía U.
2	C.C	1011591940	Juan Camilo Correa Urrego	Correaurregojuancamilo@gmail.com	3117959933	
3	T.I	1011592501	Katerine Alcaraz	katerinealcaraz298@gmail.com	3205332553	katerine
4	T.I	1011592471	Ashley Julia quiroz Vargas	asofi1668@gmail.com	3160579671	Ashley
5	T.I	1011592580	Karen Yulieth Hidalgo cardoza.	karenyulithhidalgo654@gmail.com	3173305281	Karen Hidalgo.
6	T.I	1011592891	Mariantonia Varela's Hernandez	mariantonia.2008@ciclad.com	3214181245	Mariantonia
7	T.I.	1011578013	Yamileth Rivera Morales	[illegible]	3126853838	
8	T.I	1011793367	Maicol Shiven Londeños	Maicolcardeno5@gmail.com	3227826624	Maicol.
9	T.I	1011793767	Rosario Barrera sabo	rosariobarrera1068@gmail.com	3216357192	Rosario B.
10	T.I	1011592409	Sara Lopez Vasquez	Sara.lopezvasquez.11@gmail.com	3217118095	Sara V.
11	C. C	1129607467	Camilo Andrés Cerpa Vergara	Camilocerpa46@gmail.com	3122970448	Camilo Cerpa
12	T. I	1045278341	Tatiana Jimenez Idarraga	tatianajimenez7707@gmail.com	3233155411	Tatiana J.
13	C.C	1019239580	Eileen Torres David	torresdavideileen@gmail.com	3122368840	Eileen T
14	T.I	1093598134	Julieth Mejia Acosta	Julietmejiaacosta@gmail.com	3145790071	Julieth M.A
15	C.C	1071592233	Joseph Piedrahita Avila	—	3207603828	
16	T. I	1025782256	Zarick Dahana Urrego Roldan	—	3122455360	Dahana
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920347, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

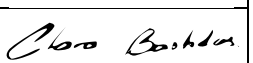
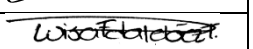
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 de Septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 14			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 12 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 7:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920338, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920338 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio de Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920338. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
86	245436	BANDEJA DE ICOPOR NO. 1, PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	2
87	245437	BANDEJA DE ICOPOR NO. 7, PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	2
112	249919	BOLSA PARA BASURA TAMAÑO 70 X 100 MATERIAL PLASTICO, PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
127	278924	BOWL METÁLICO 2 LT .	UNIDAD	1
178	231695	CARNE DE CERDO CORTE LOMO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
181	233709	CARNE DE CERDO GRASA DORSAL DE CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
195	233703	CARNE DE RES FALDA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1500
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	1500

283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
305	286527	CUCHILLO EN ACERO INOXIDABLE . pueden solicitarse desde 6 hasta 10 pulgadas con mango en material higiénico	UNIDAD	1
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	2
328	303517	EMBUDO TUBO PARA EMBUTIDO CARNE .	UNIDAD	1
349	280763	ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA .	UNIDAD	1
362	237188	ENVASES PLASTICOS PARA GEL ANTIBACTERIAL DE 500 CC .	UNIDAD	1
391	245450	FRASCO DE CRISTAL CON TAPA METALICA (125 GR) CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	5000
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	2000
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	1000
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	4
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	3000
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	1000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	2000
652	273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL DESECHABLE X 100 MTRS .	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
809	230788	TAMARINDO .	GRAMOS	2000
812	233040	TAPABOCAS DESECHABLES PAQUETE (100 UNIDADES) .	UNIDAD	1
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
843	232323	UCHUVA .	GRAMOS	2000
861	230561	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 50 METROS .	UNIDAD	1
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	1

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



El grupo de formación se compromete a:

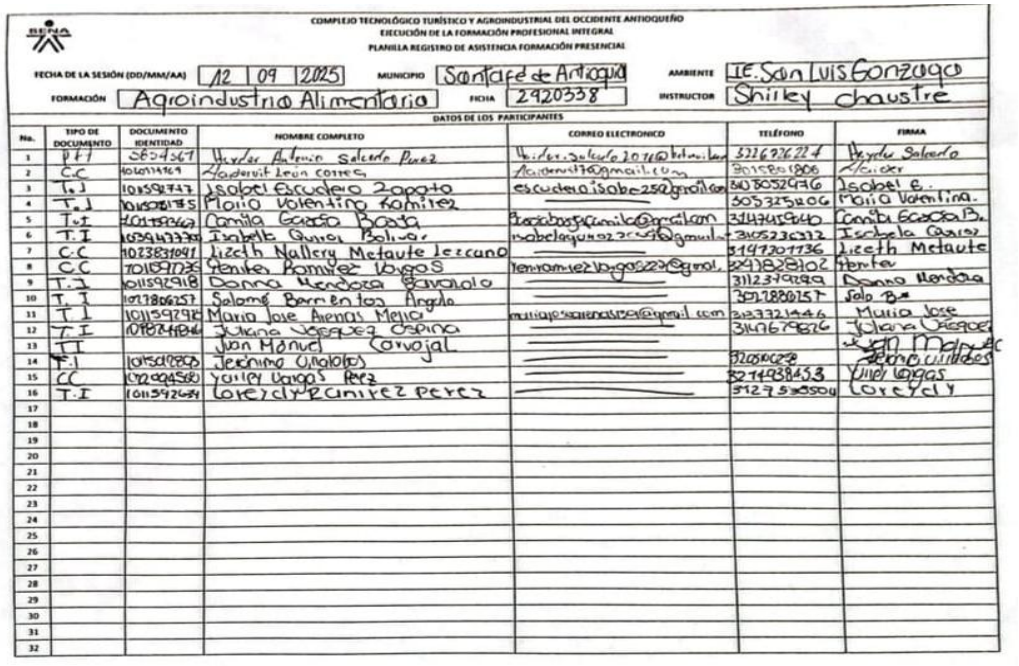
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.





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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 12 / 09 / 2025 — MUNICIPIO: Santafé de Antioquia — AMBIENTE: IE. San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920338 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	PPT	5804567	Yeyder Antonio Salcedo Perez	Yeiyer.salcedo2016@hotmail.com	3216976224	Yeyder Salcedo
2	C.C	1026174769	Yaderwit Leon correa	Yaderwitl@gmail.com	3015801806	Yaderwit
3	T.I	1035982747	Isabel Escudero Zapata	escuderoisabel252@gmail.com	3053252826	Isabel E.
4	T.I	1035981355	Maria Valentina Ramirez		3053252826	Maria Valentina.
5	T.I	1011599269	Camila Acosta Baena	Acostabaenacamila@gmail.com	3144419840	Camila Acosta B.
6	T.I	1039447330	Isabella Quiroz Bolivar	isabelaquiroz2007@gmail.com	3105236332	Isabela Quiroz
7	C.C	1023831041	Lizeth Mallery Metaute Jaramillo		3147301736	Lizeth Metaute
8	C.C	1011597235	Yenifer Ramirez Vargas	Yeniramirezvargas2230gmail.	3218281302	Yenifer
9	T.I	1011592918	Donna Mendoza Bayona		3112347089	Donna Mendoza
10	T.I	1027880257	Salome Berrio Tobon Argilo		3027880257	Salo B.
11	T.I	1011597981	Maria Jose Arenas Mejia	mariajosearenasmejia@gmail.com	3133721446	Maria Jose
12	T.I	1078748041	Juliana Vasquez Espinal		3146798826	Juliana Vasquez
13	TI		Juan Manuel Carvajal			Juan Manuel C.
14	T.I	1015819850	Jeronimo Ospina Cardona		3206062	Jeronimo Ospina C.
15	CC	1020045580	Yuliet Vargas Perez		3214938453	Yuliet Vargas
16	T.I	1011592684	Loreydy Ramirez Perez		3127503504	Loreydy
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920338, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	12 de septiembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN

				VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

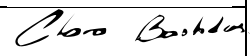
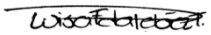
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 de septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 15			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 10 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2911227, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2911227 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2911227. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
112	249919	BOLSA PARA BASURA TAMAÑO 70 X 100 MATERIAL PLASTICO, PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	2
321	233824	DESINFECTANTE ORGÁNICO .	CC	1000
322	287930	DETERGENTE DESINCRUSTANTE .	CC	1000
349	280763	ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA .	UNIDAD	1
391	245450	FRASCO DE CRISTAL CON TAPA METALICA (125 GR) CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	5000
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	2000
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	1000
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	1
463	286446	JABON NEUTRO .	UNIDAD	1
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	5000
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	5000
652	273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL DESECHABLE X 100 MTRS .	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1

807	279047	TABLA DE COCINA TAMAÑO 45 X 30 X 2. MATERIAL POLIURETANO .	UNIDAD	1
811	303516	TAPABOCAS DE ACRÍLICO CAJA (10 UNIDADES) .	UNIDAD	3
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	1
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	2
861	230561	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 50 METROS .	UNIDAD	1

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





El grupo de formación se compromete a:

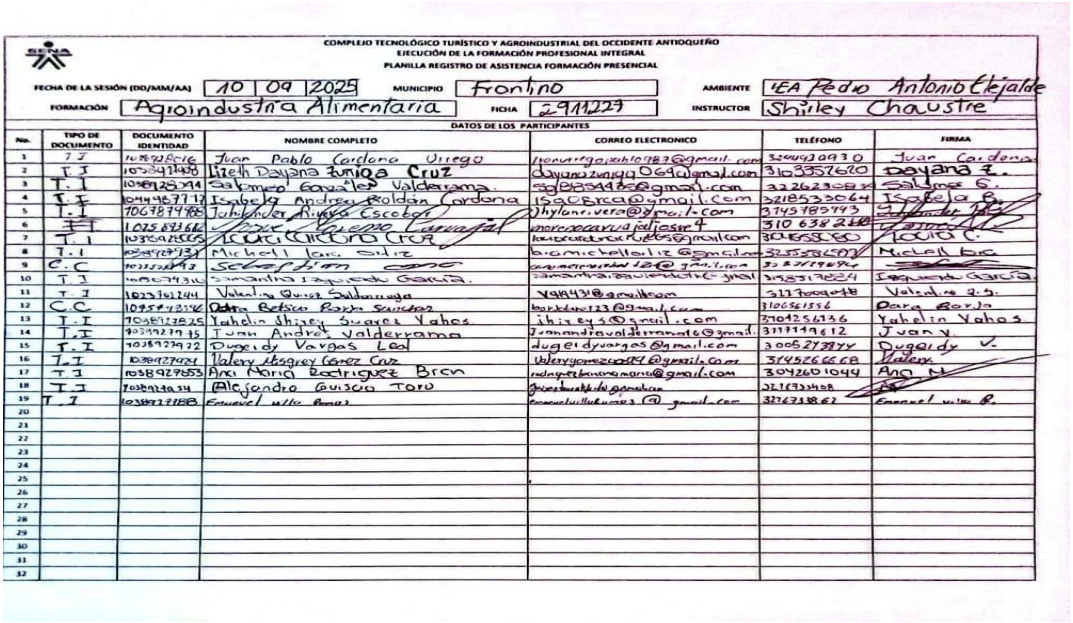
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.





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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 10 / 09 / 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Elejalde
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911229 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1088972616	Juan Pablo Cardona Urrego		3044929930	Juan Cardona
2	T.I	1037471430	Lizeth Dayana Zuniga Cruz		3103357620	Dayana Z.
3	T.I	1088285714	Salomon Gonzalez Valderrama		3226235844	Salomon G.
4	T.I	1044987717	Isabela Andrea Roldan Cardona		3218533044	Isabela R.
5	T.I	1067847485	Juhlyvier Rivera Escobar		3145785793	
6	T.I	1025892666			310 638 2288	
7	T.I	1038042855			3016688760	
8	T.I	1037729731	Michell Jare Ortiz		3255786507	Michell Jare
9	C.C	1035			3	
10	T.I	1088			3145	
11	T.I	1023762144	Valentina Quiroz Saldarriaga		3127	Valentina Q.
12	C.C	1095			3106561556	Dora Borja
13	T.I	1036	Yahelin Shirley Suarez Yahas		3104256136	Yahelin Yahas
14	T.I	1037	Juan Andres Valderrama		3111149612	Juan V.
15	T.I	1038	Dugeidy Vargas Leal		3006	Dugeidy V.
16	T.I	1038	Valery Yisgrey Gomez Cruz		3145266668	Valery
17	T.I	1038	Ana Maria Rodriguez Bren		3042601044	Ana M.
18	T.I	1038	Alejandro Quiroz Toro		3216933458	
19	T.I	1037	Emanuel Uribe Ruiz		3216738462	Emanuel Uribe R.
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2911227, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	10 de septiembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

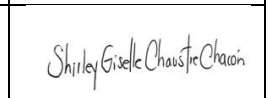
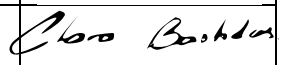
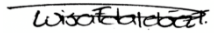
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 de septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 16			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 16 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3154654, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3154654 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3154654. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD
80	231244	AZUCAR REFINADA	GRAMOS	5000
86	245436	BANDEJA DE ICOPOR #1 PAQUETE DE 20 UNIDADES	UNIDAD	2,5
236	254028	CLORURO DE CALCIO	GRAMOS	500
247	282691	COLADOR EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	1
291	284386	CUAJO EN PASTILLA	UNIDAD	3
310	254106	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT SOBRE DE 5 GRAMOS	UNIDAD	1
312	237166	CULTIVO LACTICO PARA MOZARELLA SOBRE DE 5 GRAMOS	UNIDAD	1
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO SIN OLOR	UNIDAD	1
349	280763	ENCENDEDOR CHISPERO TIPO PISTOLA	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA	CC	5000
418	283836	GLUCOSA	GRAMOS	1000
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GRAMOS	UNIDAD	1
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO	CC	1000
461	296067	JABÓN LÍQUIDO LAVALOZA	UNIDAD	1
615	235552	MORA	GRAMOS	8000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS	UNIDAD	2
773	236328	SAL REFINADA	GRAMOS	2000
823	273553	TERMOLACTODENSIMETRO	UNIDAD	1
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZON ESCALA DE -50C A 300C	UNIDAD	1
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE POR 50 DE 9 ONZAS	UNIDAD	1
861	230561	VINIPEL ENVOLTURA DE ALIMENTOS ROLLO X 50 MTS	UNIDAD	1
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60X 40 X 18.5	UNIDAD	1

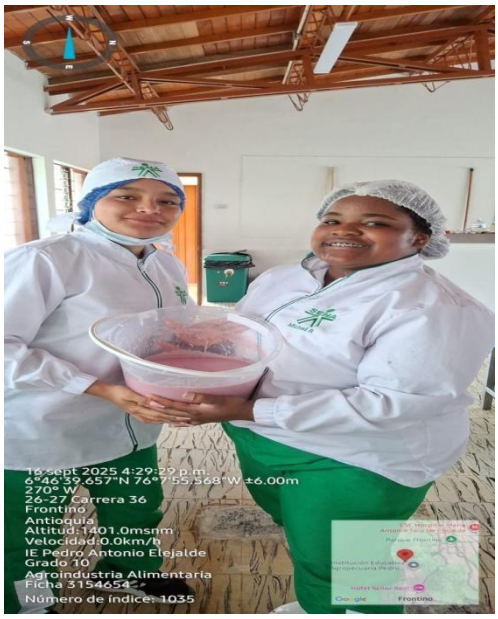
Se realiza registro fotográfico de los materiales de formación recibidos, como soporte visual de la entrega y verificación de las condiciones y características de los productos.





El grupo de formación se compromete a:

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

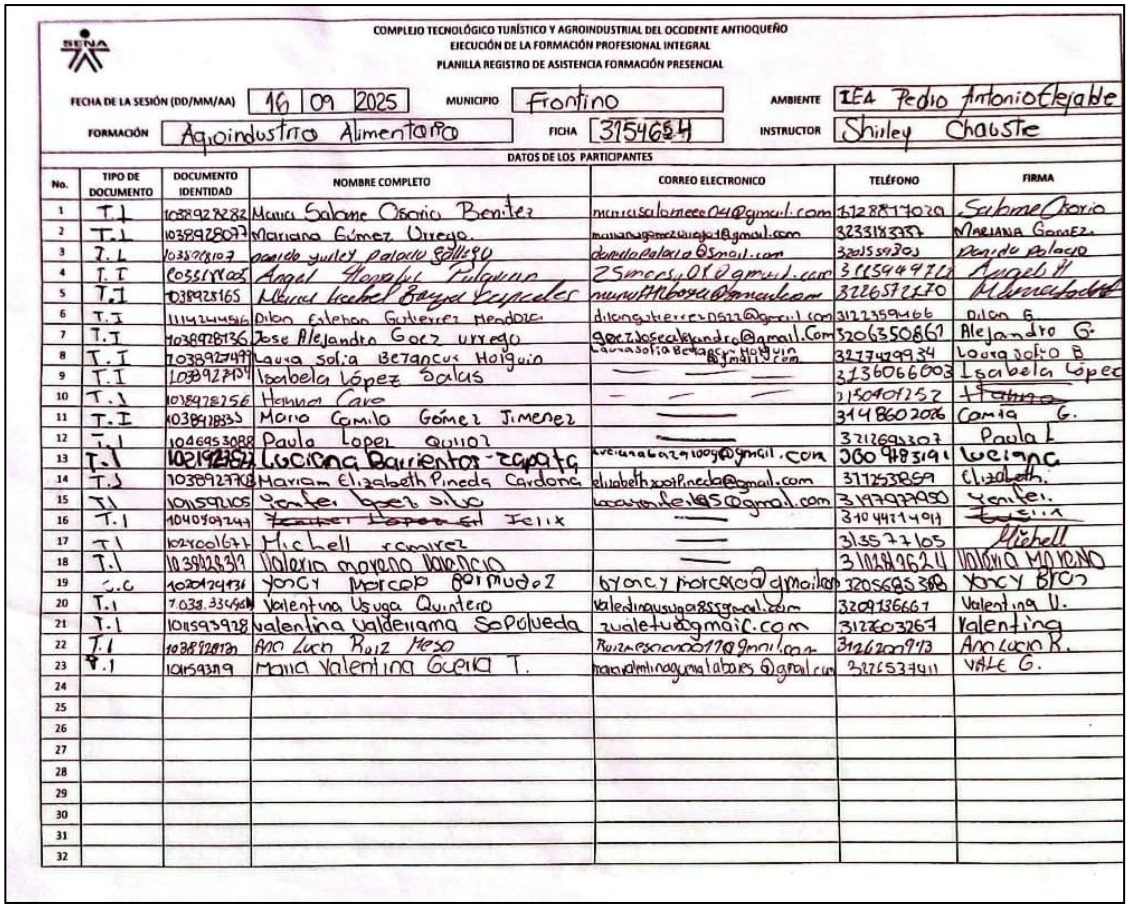






2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 16 09 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Tejada
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 3154654 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1038928282	Maria Salome Osorio Benitez	mariasalomeee04@gmail.com	3128817029	Salome Osorio
2	T.I	1038928077	Mariana Gómez Urrego	marianagomezurrego1@gmail.com	3233183357	Mariana Gomez
3	T.I	1038298107	danielo yuliey palacio gallego	danielopalacio@gmail.com	3205559305	Danielo palacio
4	I. I	C0551[illegible]05	Angel Alexander Pulgarin	2Smoss.01@gmail.com	3155944711	Angel M
5	T.I	1038928165	Maria Isabel Bazan Saldarriaga	mariaisabelbazan@hotmail.com	3226572270	M Isabel
6	T.I	1114244546	Dilan Esteban Gutierrez Mendoza	dilangutierrez0522@gmail.com	3122359466	Dilan G
7	T.I	1038928136	Jose Alejandro Gaez urrego	gaezjosealejandro@gmail.com	3206350867	Alejandro G
8	T.I	1038927499	Laura sofia Betancur Holguin	Laurasofia Betancur Holguin @gmail.com	3217429934	Laura sofia B
9	T.I	1038927404	Isabela López Salas	[illegible]	3136066003	Isabela López
10	T.I	1038928256	Hanna Cano	[illegible]	3150401257	Hanna
11	T.I	1038928335	Mario Camilo Gómez Jimenez	[illegible]	3148602026	Camila G.
12	T.I	1046953088	Paula Lopez Quiroz	[illegible]	3212693203	Paula L
13	T.I	1021928[illegible]	Luciana Barrientos Zapata	[illegible]	3609483191	Luciana
14	T.I	1038927768	Mariam Elizabeth Pineda Cardona	elizabethxxxPineda@gmail.com	3172538859	Elizabeth
15	T.I	1011590105	Yenifer López Silva	[illegible]	3197977980	Yenifer
16	T.I	1040909249	~~Yenifer López Gil~~ Felix	[illegible]	3104474941	Yenifer
17	T.I	1024001621	Michell ramirez	[illegible]	3135727105	Michell
18	T.I	1038928339	Valeria moreno valencia	[illegible]	3102496214	Valeria Moreno
19	T.C	1020124931	Yoncy Marcela Bermudez	[illegible]	3205685388	Yoncy Bros
20	T.I	1.038.336[illegible]	Valentina Usuga Quintero	valedinausuga2855@gmail.com	3209136667	Valentina U.
21	T.I	1011593928	valentina Valderrama Sepúlveda	zualetua@gmail.com	3127603267	Valentina
22	T.I	1038928173	Ana Lucia Ruiz Meso	Ruizmesoana0170@gmail.com	3126209973	Ana Lucia R.
23	T.I	1011593819	Maria Valentina Gaviria T.	mariadmingumalabares@gmail.com	3216537411	Vale G.
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 3154654, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	16 de septiembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

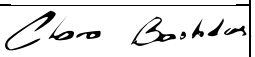
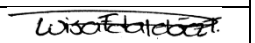
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 de septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 17			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 18 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 7:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920347, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920347 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

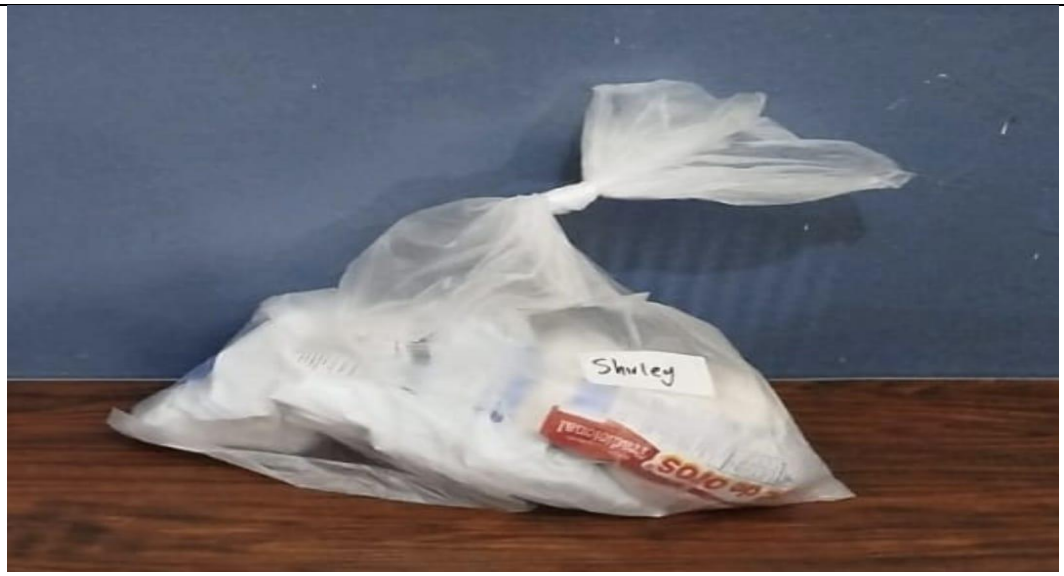
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio de Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920347. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
181	233709	CARNE DE CERDO GRASA DORSAL DE CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	500
188	233703	CARNE DE RES CORTE FALDA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1300
190	230760	CARNE DE RES CORTE PECHO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1300
259	256138	CONDIMENTO HAMBURGUESA .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	500
679	233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	100

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



El grupo de formación se compromete a:

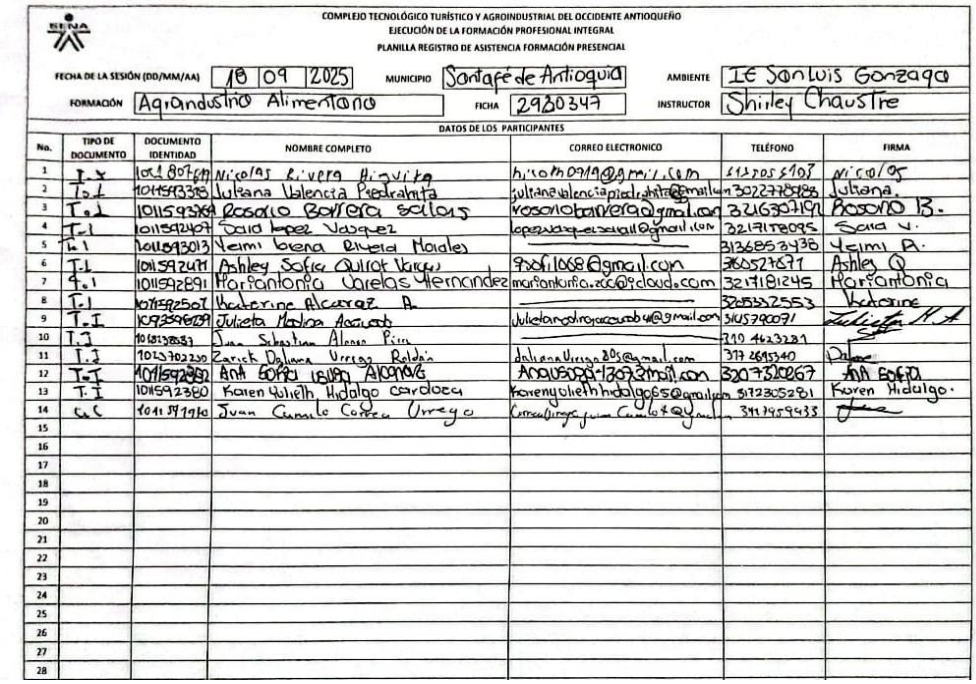
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.





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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 18 09 2025 | MUNICIPIO: Santafé de Antioquia | AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2980347 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1041807671	Nicolas Rivera Higuita	hi.co.m09119@gmail.com	3122055707	Nicolas
2	T.I	1041593339	Juliana Valencia Piedrahita	julianavalenciapiedrahita@gmail.com	3022778988	Juliana.
3	T.I	1011593584	Rosario Barrera Solarte	rosariobarrera@gmail.com	3216307191	Rosario B.
4	T.I	1011592407	David Lopez Vasquez	lopezvasquezdavid@gmail.com	3217178095	Sena V.
5	T.I	1011593013	Yeimi Viena Rivera Morales		3136853438	Yeimi R.
6	T.I	1011592471	Ashley Sofia Quiroz Vargas	9x0i1068@gmail.com	3105276971	Ashley Q.
7	T.I	1011592891	Marfantonia Varelas Hernandez	marfantonia.zcc@icloud.com	3219181245	Marfantonia
8	T.I	1076592507	Katerine Alcaraz A.		3205332553	Katerine
9	T.I	1093596039	Julieta Molina Acevedo	Julietamolinoacevedo4@gmail.com	3105790071	Julieta M. A.
10	T.I	1061728537	Juan Sebastian Alzate Pino		3104623281	
11	T.I	1023702230	Zarick Dajana Urrego Roldan	dajanaurrego205@gmail.com	3176953140	Dajana
12	T.I	1011592360	ANA GOFER ISABEL ARANGO	ANAISABEL1303@hotmail.com	3207320267	ANA GOFER
13	T.I	1015923760	Karen Yulieth Hidalgo cardoza	karenyulieth.hidalgo85@gmail.com	3172305281	Karen Hidalgo.
14	C.C	1011597916	Juan Camilo Correa Urrego	Correaurrego.juan.camilo@gmail.com	3117459435	
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920347, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	18 de Septiembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**

Shirley Giselle Chaustre Chacón	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

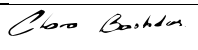
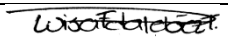
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 de Septiembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 18			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 26 de septiembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 7:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920338, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920338 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Shirley Giselle Chaustre Chacón se desplaza al municipio de Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920338. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
79	296670	AZUCAR PULVERIZADA	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA	GRAMOS	2000
135	257790	BROWNIE	GRAMOS	500
158	285961	CAPACILLOS No. 4 PAQUETE X 100 UNIDADES	UNIDAD	1
159	285961	CAPACILLOS No.5 PAQUETE X 100 UNIDADES	UNIDAD	1
213	233912	CEREZAS EN ALMIBAR	GRAMOS	1000
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO	GRAMOS	1000
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO	GRAMOS	1000
243	230807	COCOA EN POLVO	GRAMOS	1000
299	234796	CUCHARAS DESECHABLES GRANDES PAQUETE X 100	UNIDAD	2
300	235456	CUCHARAS DESECHABLES PEQUEÑAS PAQUETE X 100	UNIDAD	2
393	233599	FRESA	GRAMOS	3000
412	232414	GASEOSAS POR 250 ML	UNIDAD	144
414	287509	GELATINA SIN SABOR	GRAMOS	500
419	267586	GOMA XANTHAN	GRAMOS	1000
442	303549	HARINA DE TRIGO	GRAMOS	2000
443	303550	HARINA DE TRIGO MULTIPROPOSITO	GRAMOS	2000
457	236365	HUEVOS	UNIDAD	15
478	277426	LECHE CONDENSADA	GRAMOS	1000
537	233210	LIMON COMUN	GRAMOS	3000
559	235517	MANGO TOMMY	GRAMOS	5000
563	235561	MANTEQUILLA	GRAMOS	500
567	235518	MANZANA ROJA	GRAMOS	2000
569	235520	MARACUYA	GRAMOS	5000
748	230535	QUESO CREMA	GRAMOS	500
796	236457	SERVILLETAS DE LUJO PAQUETE POR 50 UNIDADES	UNIDAD	1
847	230790	UVA COMUN	GRAMOS	1000
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS	UNIDAD	2
852	250780	VASO DESECHABLE PAQUETE X 25 UNIDADES 7 ONZAS	UNIDAD	5

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



El grupo de formación se compromete a:

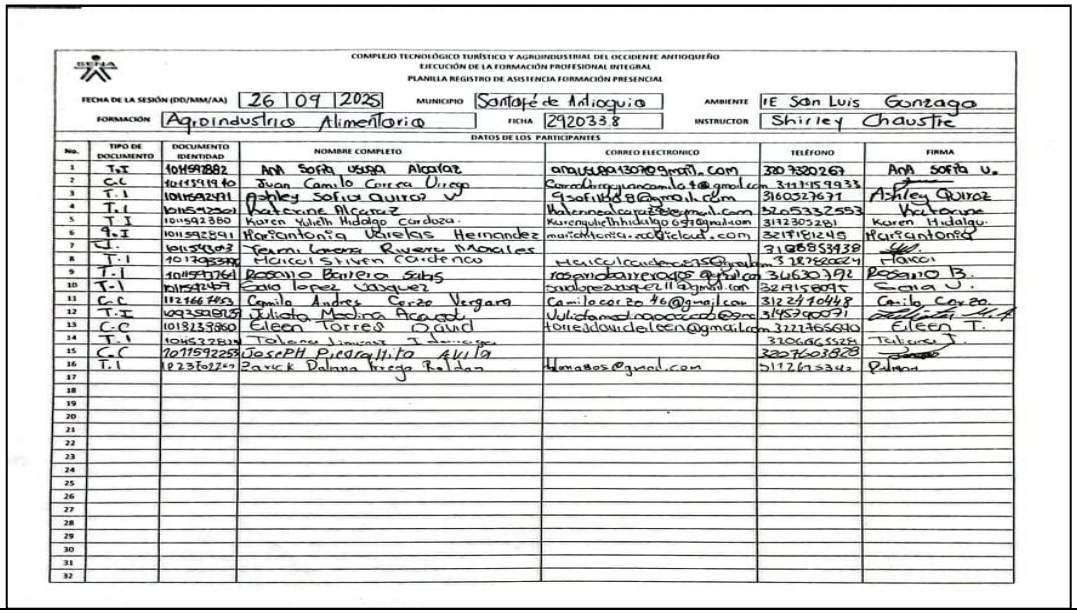
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.





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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 26 | 09 | 2025 — MUNICIPIO: Santafé de Antioquia — AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920338 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1014597882	Ana Sofia Usuga Alcaraz	anaUsuga1307@gmail.com	3207320267	Ana Sofia U.
2	C.C	1011591940	Juan Camilo Correa Ulloa	Correaulloajuancamilo1@gmail.com	3111159933	
3	T.I	1014592491	Ashley Sofia Quiroz W	9sofiKQ@gmail.com	3160327671	Ashley Quiroz
4	T.I	1011592301	Katerine Alcaraz	Katerinealcaraz@gmail.com	3205332553	Katerine
5	T.I	1014592880	Karen Yuliett Hidalgo Cardozo	Karenyulietthidalgo09@gmail.com	3122305201	Karen Hidalgo
6	T.I	1011592591	Harlantonia Varelas Hernandez	mariaMonica.ec@icloud.com	3218152149	Harlantonia
7	T.I	1011592603	Yeimi Lorena Ruvens Morales		3126853938	
8	T.I	1012395378	Heiver Steven Cordenas	Heiversteven2758@gmail.com	3187502224	Flaco
9	T.I	1014597761	Rosario Berrio Subs	rosarioberrioyepes@gmail.com	3146303191	Rosario B.
10	T.I	1011592459	Sara lopez Vasquez	saralopezvasquez119@gmail.com	3219158095	Sara J.
11	C.C	1122661463	Camilo Andres Cerze Vergara	Camilocerze46@gmail.com	3122410448	Camilo Cerze.
12	T.I	1023591859	Juliata Medina Acosta	Juliatamedinaacosta@gmail.com	3145790791	
13	C.C	1013235880	Eileen Torres David	torresdavideileen@gmail.com	3227365610	Eileen T.
14	T.I	1045327819	Tatiana Vanessa Jimenez		3206965528	Tatiana J.
15	C.C	1011592258	JosePH Piedrahita Avila		3207603828	
16	T.I	1023502249	Zayick Dalana Arego Roldan	Hmagos@gmail.com	3117263342	Dalana
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920338, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	26 de Septiembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

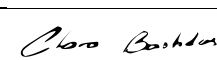
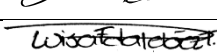
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Shirley Giselle Chaustre Chacón	27601006		x		ASEM	schaustre@sena.edu.co	3145172613	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 19			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 1 de Octubre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 pm	**HORA FIN:** 9:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2911227, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2911227 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2911227. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

	A	B	C	D	E
1	ITEM	CODIGO SENA	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
2	28	235554	AGUA SIN GAS X 250 ML	UNIDAD	30
3	80	231244	AZUCAR REFINADA	GRAMOS	500
4	336	230559	EMBUTIDO JAMON DE CERDO EN LONCHAS	GRAMOS	500
5	442	284384	HARINA DE TRIGO	GRAMOS	1000
6	456	231248	HUEVOS	UNIDAD	12
7	482	282983	LECHE EN POLVO	GRAMOS	500
8	483	301605	LECHE ENTERA	GRAMOS	1000
9	496	257052	LEVADURA FRESCA	GRAMOS	250
10	563	235561	MANTEQUILLA	GRAMOS	500
11	593	303513	MIX DE PETALOS COMESTIBLES	GRAMOS	50
12	753	235571	QUESO MOZARELLA	GRAMOS	500
13	773	236328	SAL REFINADA	GRAMOS	250
14	797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 250	UNIDAD	1
15	862	232401	VITINA	GRAMOS	500
16	915	304668	LAMINAS DE ORO	UNIDADES	2
17					
18					

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



El grupo de formación se compromete a:

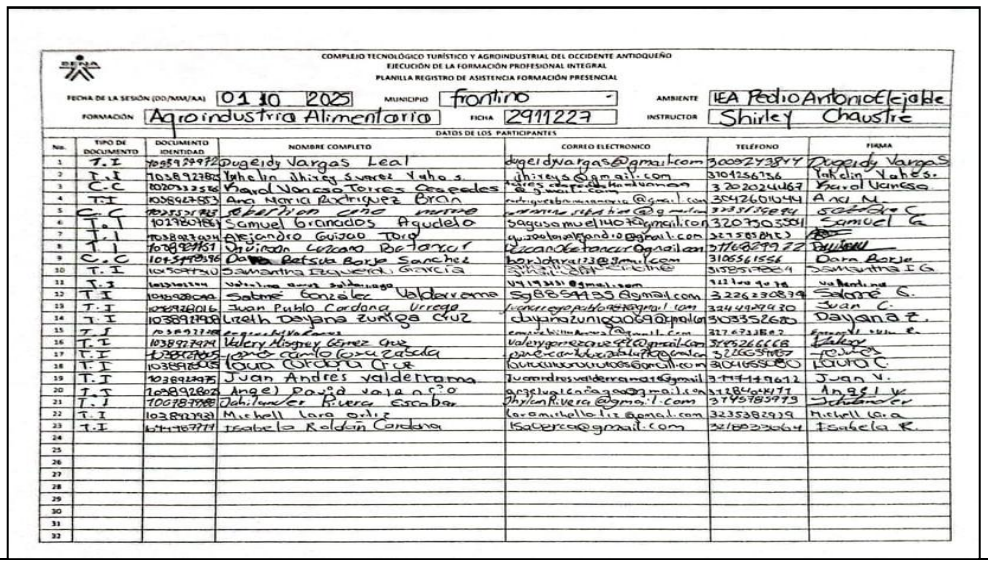
1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.





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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 01 10 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: LEA Pedro Antonio Cejudo
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911227 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1038929772	Dugeidy Vargas Leal	dugeidyvargas@gmail.com	3009273844	Dugeidy VargaS
2	T.I	1038972282	Yhelin Yhirey Suarez Yahe s.	yhirey@gmail.com	3104256756	Yhelin Yahe s.
3	C.C	1020931255	Yarol Yaneza Torres Posadas	[illegible]	3202024467	Yarol Yaneza
4	T.I	1038962553	Ana Maria Rodriguez Byron	[illegible]	3042604044	Ana M.
5	C.C	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	T.I	1017601169	Samuel Granados Agudelo	[illegible]	3207305581	Samuel G.
7	T.I	1038983404	Alejandro Guizao Toro	[illegible]	3173858412	[illegible]
8	T.I	1038929757	Jhiseon Lizano Betancur	[illegible]	3176829922	Jhiseon
9	C.C	1042944976	Dora Betsita Borja Sanchez	[illegible]	3108361554	Dora Borja
10	T.I	1037577140	Samantha Echeverri Garcia	[illegible]	3135579564	Samantha G.
11	T.I	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	T.I	1040928044	Salome Gonzalez Valderrama	[illegible]	3226230879	Salomé G.
13	T.I	1038928016	Juan Pablo Cardona Urrego	[illegible]	3244929920	Juan C.
14	T.I	1038917988	Lizeth Dayana Zuniga Cruz	[illegible]	3003352680	Dayana Z.
15	T.I	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	T.I	1038971494	Valery Yisgney Gomez Gil	[illegible]	3145226668	Valery
17	T.I	1038929805	Yoiner Cardona Zapata	[illegible]	3128653907	Yoiner
18	T.I	1038918005	Loud Cardona Cruz	[illegible]	3104655450	Loud C.
19	T.I	1038941925	Juan Andres valderrama	[illegible]	3117449612	Juan V.
20	T.I	1038928024	Angel Daniel Vasquez	[illegible]	3128644177	Angel V.
21	T.I	1067878998	Jahiluneth Rivera Escobar	[illegible]	3145789773	Jahiluneth
22	T.I	1038929928	Michell Lora ortiz	[illegible]	3235382939	Michell Lora
23	T.I	1044109774	Isabela Roldan Cardona	[illegible]	3216923664	Isabela R.
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2911227, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

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

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

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

ANEXOS

No aplica