



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá, D.C., 30 de noviembre de 2025

Señora

FLOR ANGELA BASTIDAS DIAZ

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7551357

Coordinadora de formación profesional

Coordinación Misional

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7551357, del 2025

Angela María Montealegre Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.310.270 de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, del área de relaciones corporativas en la coordinación de formación de Industrias Alimentarias, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL TRECIENTOS OCHO PESOS M/CTE (\$ 43.782.038). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de SETECIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$ 717.738); b) Diez (10) pagos iguales por los meses de marzo a diciembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$4.306.430) cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de diciembre de 2025.



OBJETO:

Contratar la prestación de servicios profesionales para los procesos que adelante la oficina de relaciones corporativas del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos para la vigencia 2025.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar las inducciones de Contrato de Aprendizaje a los Aprendices de formación titulada presencial, virtual y a distancia y en la jornada diurna y nocturna del Centro de Formación	Pendiente por programación para próximas inducciones	Listados de asistencia, fotos
2	Apoyar estrategias y campañas que potencialicen el cumplimiento de las cuotas reguladas de las empresas y que contribuyan a la promoción de nuevos Contratos de Aprendizaje.	Atiendo a las empresas facilitando información de los diversos programas para contribuir con la promoción y la gestión de nuevos contratos, apoya en la realización del evento inclusión y productividad CAPTA	Pantallazo de correo
3	Generar estrategias que permitan la realización de acuerdos de voluntades con las	Actualizo cuadro de acuerdo de voluntades según contratos de acuerdos de	Pantallazo de correo



	empresas y gestionar la respectiva documentación. 4 GTH-F-075 V09	voluntades efectuados, facilito contacto de aprendices a las empresas para posible acuerdo de voluntades.	
4	Gestionar los requerimientos de las empresas en aplicativo SGVA de acuerdo con la solicitud de los perfiles a través del reporte.	Gestiono los requerimientos que las empresas tienen del aplicativo SGVA, algunos casos son: solicitud de carta de fechas, registro de contratos, entre otros	Pantallazo de correo
5	Proyectar y brindar respuesta oportuna a las diferentes solicitudes allegadas al correo institucional por parte de las empresas.	Doy respuesta oportuna a las solicitudes, tanto de empresarios como de aprendices.	Pantallazo de correo
6	Generar estrategias de publicidad, mercadeo y/o divulgación de los perfiles de las diferentes especialidades de aquellos programas que se consideran de difícil colocación para el logro de la consecución de su contrato.	Envíe como estrategia a empresas información de programas, para fomentar la colocación de aprendices en contratos de aprendizaje	Pantallazo de correos



7	Brindar atención y orientación a los aprendices y/o empresarios a través de las distintas herramientas con las que cuenta el Centro, sobre el funcionamiento del Sistema Gestión Virtual de Aprendices - SGVA para facilitar la solicitud y selección de los aprendices en forma oportuna y adecuada.	Oriento a empresarios y aprendices en el uso del aplicativo SGVA, se envió masivamente a 529 aprendices sobre cadena de formación, se divulga a empresas sobre como visualizar los aprendices en el SGVA a 855 empresas, 478 aprendices se les informa sobre actualizar datos en el SGVA, se capacita a la ficha 3311441 de Técnico en Cocina, así como en los medios de comunicación del centro de hotelería la actualización de la ley 2466	Pantallazo de correo Pantallazo de correo
8	Velar por la aplicación de la normatividad del Contrato de Aprendizaje tanto a los aprendices como a los empresarios e instructores de seguimiento de etapa productiva.	Implemento y asesoro a empresarios y aprendices en cuanto a la normatividad relacionada con el contrato de aprendizaje.	Pantallazo de correo
9	Aplicar los procesos y procedimientos establecidos por la Entidad, para la gestión	Doy cumplimiento a los procesos y procedimientos de la entidad	formatos de procesos



	documental relacionada con el objeto contractual		
--	--	--	--

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	-----	-----	-----	-----
2.	-----	-----	-----	-----

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, certificado de afiliación a salud, pensión y ARL, el No. 9493948495 de la planilla, expedido por el operador aportes en línea del periodo octubre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).



Evidencias en (22) folios

Cordialmente,

Firma

Angela María Montealegre Rojas

Contratista

C.C. No. 36.310.270

Recibí a satisfacción:

Firma

FLOR ANGELA BASTIDAS DIAZ

Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.7551357, del 2025

Coordinadora de formación profesional

CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS
EVIDENCIAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7551357
MES NOVIEMBRE DE 2025

1. Realizar las inducciones de Contrato de Aprendizaje a los Aprendices de formación titulada presencial, virtual y a distancia y en la jornada diurna y nocturna del Centro de Formación.

Pendiente por programación para próximas inducciones

2. Apoyar estrategias y campañas que potencialicen el cumplimiento de las cuotas reguladas de las empresas y que contribuyan a la promoción de nuevos Contratos de Aprendizaje.

Construyamos juntos inclusión y productividad – Desayuno con empresarios iniciativa CAPTA 2025

Resumir

Laura García Cortes ha enviado una respuesta automática.



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: amora@frisby.com.co

CC: Laura García Cortes



Responder

Responder a todos

Reenviar



Mar 4/11/2025 12:06 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 12:06 PM

DIRECTORIO SENA REGIONA...
17 KB

Buenas tardes estimada Andrea,

Según nuestra conversación telefónica me permito compartir la invitación al desayuno que se realizará el día 11 de noviembre del 2025, así mismo comparto el directorio de la Regional Distrito capital.



Invitación Desayuno Empresarial

El SENA - Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos te invita a conocer la estrategia "Cadena de Aprendizaje Productivo y de Accesibilidad - CAPTA", orientada a promover

Construyamos juntos inclusión y productividad – Desayuno con empresarios iniciativa CAPTA 2025

Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: fluque@grupo-exito.com

CC: Laura García Cortes



Responder

Responder a todos

Reenviar



Mar 4/11/2025 12:53 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 12:53 PM

Buenas tardes Sr. Freddy

Según nuestra conversación telefónica me permito compartir la invitación al desayuno del próximo martes 11 de noviembre.



Seguimiento desayuno CAPTA [En persona] 🔒 Pública 📄 Resumir

🕒 Este evento ocurrió el **Hace 5 días** (Mié 5/11/2025, de 11:00 AM a 12:00 PM) Seguimiento ▾

📅 Evento presencial Reunión de Microsoft Teams

👤 Zulma Beatriz Carrillo Lemus le ha invitado **Aceptados: 3, 1 sin respuesta**

💬 Chatear

Ha aceptado el 4/11/2025 1:55 PM

📄 Ha aceptado la invitación

 Angela Maria Montealegre Rojas 😊 Responder 📧 Responder a todos ↩ Reenviar 📎 📧 📧 ...

Para:  Zulma Beatriz Carrillo Lemus Mar 4/11/2025 1:55 PM

🔒 Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 1:55 PM

CAPTA - SEGUIMIENTO ATENDIDO ✕ 🔒 Pública 📄 Resumir

 Betsy Daniela Dueñas Cardona Mié 5/11/2025 8:07 AM

📄 Buen día. Me permito informarles que el señor Ricardo Becerra no podrá acompañarnos en el evento. De esta manera, se gestionará la vinculación de otro e...

 Angela Maria Montealegre Rojas 😊 Responder 📧 Responder a todos ↩ Reenviar 📎 📧 📧 ...

Para:  Jenny Marisel Barreto Prieto Mar 4/11/2025 2:06 PM

CC:  Flor Angela Bastidas Diaz;  Betsy Daniela Dueñas Cardona;  Zulma Beatriz Carrillo Lemus

🔒 Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 2:06 PM

Buenas tardes

Con mucho gusto compartimos el listado de empresarios que confirmaron su asistencia, en este momento estamos contactándonos nuevamente con cada uno de ellos, con motivo de recordarles el desayuno y también conocer el nombre de los acompañantes, los cuales estaremos compartiendo en la tarde de mañana.

Empresa	Nombre RRHH
Compensar	Erika Dayana Naranjo
Comapan	Carolina Sanchez
Hoteles Estelar	William Rodriguez
Takami	Diana Pacheco
Hornitos	Julian Corredor
KFC	Andrea Prieto
Crepes and Waffles	Alejandra Rincon
Arcos Dorados	Liliana Rincon
Frisby	Andrea Mora
Seratta	Jose Joaquin Rey
Pan pa`ya	Liliana Pedrosa
Cencosud	Esneida Gonzalez
Andres Carne de res	Allison Cáceres Garzon
Maxivalidos	Ricardo Becerra
Grupo Éxito	Mateo Salazar

Cordial saludo,

Construyamos juntos inclusión y productividad – Desayuno con empresarios iniciativa CAPTA 2025 🔒 Pública 📄 Resumir

 Angela Maria Montealegre Rojas 😊 Responder 📧 Responder a todos ↩ Reenviar 📎 📧 📧 ...

Para:  Lcastro@rich.com;  Bperezsanchez@rich.com Mié 5/11/2025 3:18 PM

🔒 Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 3:18 PM

Buenas tardes estimado empresario

Agradecemos su confirmación de participación en el desayuno que se llevará a cabo el próximo 11 de noviembre en las instalaciones del SENA. Nos complacería mucho contar con su presencia.

Agradecemos, además, si pueden facilitarnos un número de contacto para ampliar la información o si lo prefieren, pueden comunicarse directamente al 314 461 7003.



Construyamos juntos inclusión y productividad – Desayuno con empresarios iniciativa CAPTA 2025

Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: marcela.morales@adepan.com.co



Responder



Responder a todos



Reenviar



Mié 5/11/2025 3:22 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 3:22 PM

Buenas tardes estimado empresario

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos se permite extender la siguiente invitación y agradece de antemano su amable respuesta y confirmación.



Construyamos juntos inclusión y productividad – Desayuno con empresarios iniciativa CAPTA 2025

Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Analista Contratacion <analistacontratacion@hipermaycoctel.com>



Responder



Responder a todos



Reenviar



Mié 5/11/2025 5:43 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 5:43 PM

Buenas tardes

Según nuestra conversación telefónica, me permito compartir la siguiente invitación para el 11 noviembre a un desayuno empresarial, esperamos puedan acompañarnos, estaremos atentas a su confirmación.



3. Generar estrategias que permitan la realización de acuerdos de voluntades con las empresas y gestionar la respectiva documentación. 4 GTH-F-075 V09

SOLICITUD APRENDICES CON DISCAPACIDAD-FRISBY

PENDIENTE RTA X

Resumir

relaciocorporatcnhta

Para: amora@frisby.com.co

CC: Angela Maria Montealegre Rojas

Responder

Responder a todos

Reenviar

Jue 6/11/2025 4:17 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 4:17 PM

Estimada Alexandra, buenas tardes.

De acuerdo con la conversación sostenida el 4 de noviembre de 2025 con mi compañera Ángela Montealegre, me permito remitir la información de tres aprendices con el fin de que se pueda adelantar el proceso de formalización del Contrato de Aprendizaje bajo la modalidad de Acuerdo de Voluntades.

SHARON JULIETH TELLEZ LOAIZA
TI: 1028840997
TEL: 3132460588 - 3224489480
CORREO: juansharom@gmail.com
PROGRAMA: TECNÓLOGO EN COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS

ARELIS SOFIA GARZON JARAMILLO
CC: 1012330888
TEL: 3022164023-3229156863
CORREO: sofi2005garzonjaramillo@gmail.com
PROGRAMA: TECNÓLOGO EN COORDINACION DE SERVICIOS HOTELEROS

LIZED ANDREA RODRIGUEZ RINCON
CC: 1034288448
TEL: 3003067361 - 3204246701
CORREO: rojairo01@gmail.com
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA.
DISCAPACIDAD: COGNITIVA, se adjunta certificado

Cordialmente,



CONTRATO DE APRENDIZAJE

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
relaciocorporatcnhta@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5960100
Carrera 30 # 15-53

4. Gestionar los requerimientos de las empresas en aplicativo SGVA de acuerdo con la solicitud de los perfiles a través del reporte.

Caso aprendiz LUIS ALEJANDRO VIZCAYA ZERDA - 1.021.395.457

Resumir

Este evento ocurrió el Hace 56 minutos (Lun 10/11/2025, de 10:00 AM a 10:30 AM)

Reunión de Microsoft Teams

relaciocorporatcnhta le ha invitado 2 sin respuesta

Chatear

Seguimiento v

relaciocorporatcnhta

Para: talentohumano@arrozpaisaeloriginal.co; Angela Maria Montealegre Rojas

Responder

Responder a todos

Reenviar

Lun 10/11/2025 8:56 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 8/11/2035 8:56 AM

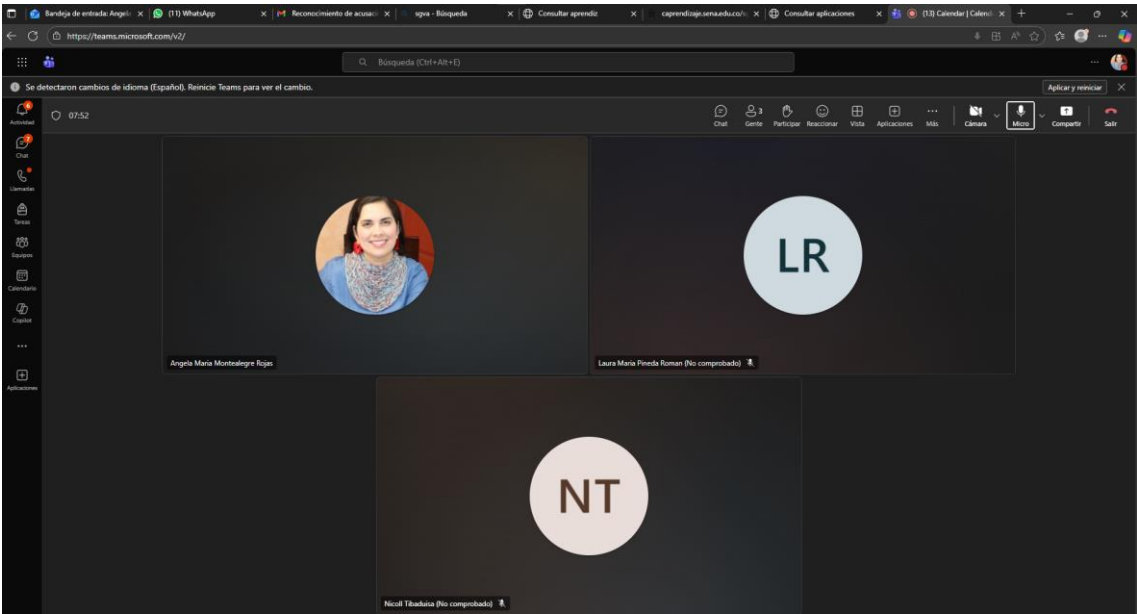
Estimada Laura, buen día.

La siguiente reunion se agenda de acuerdo a la conversación telefonica sostenida el día viernes 7 de noviembre del 2025.

Microsoft Teams [¿Necesita ayuda?](#)

[Unirse a la reunión ahora](#)

Id. de reunión: 282 122 454 048 6



----- Forwarded message -----
De: **Laura Pineda** <talentohumano@arrozpaisaeloriginal.co>
Date: mié, 5 nov 2025 a la(s) 3:37 p.m.
Subject: SOLICITUD DE FIRMA Y DEBIDO PROCESO
To: Sandra Milena Camargo Silva <scamargos@sena.edu.co>, <avizcaya2005@gmail.com>, <laugarcia@sena.edu.co>

Cordial saludo,
Buenas tardes, envié el acta realizada de manera interna solicitando la activación inmediata del debido proceso, en pro de la resolución de dudas e inicio del proceso para la terminación de contrato del aprendiz por faltas al reglamento interno de trabajo.
Cualquier duda o inquietud, con gusto será atendida.

Cordialmente



Solicitud actualización documento en sgva **ATENDIDO**  

 Angela Maria Montealegre Rojas
Para: Gestion Humana Prolisur SAS <gestionhumana@prolisur.com.co>  Responder  Responder a todos  Reenviar    Mié 5/11/2025 4:35 PM

 Pública

 Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 4:35 PM

Buenas tardes estimado empresario

Me permito reportar que ya fue actualizado el documento de identidad del aprendiz Juan David Ardila Saavedra cc. 1033101655, en el aplicativo SGVA.

Id	Nit	Tipo de documento	Documento	Nombre del aprendiz	Tipo aprendiz	Discapacidad	Entidad capacitadora	Especialidad	Fecha inicio etapa lectiva	Fecha inicio etapa productiva	Fase	Tiempo contrato	Fecha inicio	Fecha fin	Días faltantes	EPS	ARL	Estado del contrato	Regional
3593160	901862055	C.C.	1033101655	JUAN DAVID ARDILA SAAVEDRA	Aprendiz SENA	No	SENA	TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	10/02/2025	07/11/2026	LECTIVA - PRODUCTIVA	23	30/05/2025	06/05/2027	547	E.P.S. SANITAS S.A.	AXA COLPATRIA	VIGENTE	REGIONAL DISTRITO CAPITAL

Cordial saludo,

 Responder  Reenviar

G Gestión Humana - Key 33 Hotels
Mil gracias Ya procedo con el registro de los contratos Vie 7/11/2025 9:34 AM

 Angela Maria Montealegre Rojas Responder Responder a todos Reenviar ...
Para: Gestión Humana - Key 33 Hotels <gestionhumana@key33hotels.com>; @relaciocorporatcnhta
CC: clabehuce@gmail.com; Laura Garcia Cortes; lalisiera123@gmail.com Vie 7/11/2025 8:42 AM

i Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 5/11/2035 8:42 AM

 Carta_fechas_53082307_2025... 142 KB  Carta_fechas_1033693991_20... 142 KB

2 archivos adjuntos (283 KB)  Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje  Descargar todo

Buenos días estimado empresario

Las cartas de fechas fueron compartidas en el correo del 4 de noviembre, según solicitud realizada el mismo día, adjuntamos nuevamente las cartas de las siguientes aprendices:

1. Laura Yessenia Sierra Urrea CC 1033693991
2. Claudia Berenice Huertas Centeno CC 53082307

Si su requerimiento corresponde a otros aprendices, agradecemos relacionar los nombres y cédulas, para efectuar el trámite.

Cordial saludo,

...

5. Proyectar y brindar respuesta oportuna a las diferentes solicitudes allegadas al correo institucional por parte de las empresas.

 Angela Maria Montealegre Rojas Responder Responder a todos Reenviar ...
Para: Panzotti Panadería <ppanzotti@gmail.com> Mar 4/11/2025 3:28 PM

i Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 3:28 PM

Estimado (a) Empresario (a), buenas tardes.

Desde el Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos, le compartimos el contacto de los siguientes aprendices en etapa **lectiva del programa de TECNICO EN COCINA**. Lo anterior con el fin de que se puedan contactar con ellos, contacten con ellos e inicien el proceso de selección.

LEIDY CATALINA ROZO MARTINEZ
TI: 1027526627
TEL: 3206416125-3103247184
CORREO: leidyrozo0936@gmail.com

JOHN ROBERT MARTINEZ BUITRAGO
CC: 80777844
TEL: 3025505749 - 3228114124
CORREO: johnromabu@gmail.com

YOLANDA LUCERO LOPEZ ORTIZ
CC: 1053324393
TEL: 3232447782 - 3138360184
CORREO: leidyrozo0936@gmail.com

GABRIEL ALESSANDRO DAZA ROOSE
TI: 1014312584
TEL: 3219973450
CORREO: gabrielroosedaza@gmail.com

Cordial saludo,

...



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Larissa Santos <larissa.santos@marineros.com.co>

CC: Laura García Cortes

Responder

Responder a todos

Reenviar

Mié 5/11/2025 4:41 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 4:41 PM

Buenas tardes estimado empresario

Actualmente no contamos con disponibilidad de aprendices de cocina o restaurante y bar en etapa productiva, podemos apoyarlo con su búsqueda de aprendices que inician etapa productiva en junio del 2026.

Estaremos atentos a su confirmación.

Cordial saludo,

...

Responder

Responder a todos

Reenviar



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Lina Merchan <mmlinamarca@gmail.com>

Responder

Responder a todos

Reenviar

Lun 10/11/2025 11:55 AM

Buenos día Lina

Atendemos su inquietud desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos. Para vincular aprendices, existen dos alternativas:

1. Empresas reguladas: son aquellas que cuentan con entre 15 y 20 trabajadores en su nómina y que, conforme al Decreto 1334 de 2018, deben vincular al menos un aprendiz.

2. Empresas voluntarias: son aquellas con menos de 15 trabajadores en su nómina y que, de manera voluntaria, desean contar con un aprendiz.

En cualquiera de los dos casos, el trámite debe realizarse ante la Dirección Regional Distrito Capital, ubicada en la Carrera 13 No. 65 – 10, en la Oficina de Relaciones Corporativas, ya que este procedimiento no se realiza en los Centros de Formación desde donde atendemos su solicitud.

Una vez su empresa sea avalada para contar con aprendices y desee iniciar el proceso de búsqueda en los sectores de alimentos, hotelería o turismo, con mucho gusto le brindaremos nuestro apoyo.

Cordial saludo,

...

Responder

Reenviar



Lina Merchan <mmlinamarca@gmail.com>

Para: Angela Maria Montealegre Rojas

Responder

Responder a todos

Reenviar

Dom 9/11/2025 9:24 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Mié 7/11/2035 9:24 PM

Este remitente mmlinamarca@gmail.com es de fuera de su organización.

Bloquear remitente

No suele recibir correo electrónico de mmlinamarca@gmail.com. [Por qué es esto importante](#)

Angela Maria Buenas Noches,
Mucho gusto, mi nombre es Lina Marcela Merchan.

Tengo un salón de onces en Bogotá, y me gustaría hacer parte de la red de empleadores que emplean aprendices del SENA. ¿Podrías por favor indicarme los requisitos y procedimiento para vincularse ? En caso la relación con empresas no la manejes tú, podrías por favor indicarme a quién debo dirigirme. Muchas gracias,

Lina M Merchan

PROCESO SELECCION APRENDIZ

ATENDIDO X

B.T Cocina X

Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Panzotti Panadería <ppanzotti@gmail.com>



Responder

Responder a todos

Reenviar



Lun 10/11/2025 12:14 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 5/11/2035 9:52 AM

Estimado (a) Empresario (a), buenas tardes.

Desde el Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos, le compartimos el contacto de los siguientes aprendices en etapa **lectiva del programa de los programas TECNICO EN COCINA Y TECNICO EN PASTERIA**. Lo anterior con el fin de que se puedan contactar con ellos para dar inicio a su proceso de selección.

NOMBRE: Paula Camila Oñate Melo
CC: 1000382279
TEL: 3133325510
CORREO: paula.onate16@gmail.com
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA.

Nombre: Isabella Rodriguez Noguera
TI:1023380159
TEL:3004275169
CORREO: isarodriguez0615@gmail.com
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA.

NOMBRE: Nelson David Cajamarca Reyes
CC: 80765797
TEL: 3045278554
CORREO: ndavidcajamarca@hotmail.com
PROGRAMA: TÉCNICO EN COCINA.

JENIFER TATIANA MACIAS CASTILLO
CC: 1030556479
TEL: 3138481588
CORREO: jtato89@hotmail.com
PROGRAMA: TECNICO EN PASTERIA

ANNY PAULINA CASTILLO SAENZ
TI: 1141319086
TEL: 3123783186
CORREO: paulinacastillo0204@gmail.com
PROGRAMA: TECNICO EN PASTERIA

RETROALIMENTACION SENA APRENDICES HOTELERIA Y TURISMO

ATENDIDO X

B.T Cocina X

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Seleccion Hornitos <seleccion@hornitos.co>



Responder

Responder a todos

Reenviar



Lun 10/11/2025 2:58 PM

Estimado (a) Empresario (a), buenas tardes.

Desde el Centro Nacional de Hotelaría, Turismo y Alimentos, le compartimos el contacto de los siguientes aprendices en etapa **lectiva del programa de los programas TECNICO EN COCINA**. Lo anterior con el fin de que puedan invitar a los aprendices a su proceso de selección.

RUTH CORREDOR
CC: 68289919
TEL: 3146160362 - 3136981402
CORREO: ruthaydecorredor@gmail.com

MARÍA FERNANDA VALLECILLA LOPEZ
TI: 1025144171
TEL: 3247668304
CORREO: mariafernandavallecillolopez@gmail.com

OSCAR JUAN GONZALES SAAVEDRA
CC: 1145224695
TEL: 3239607343
CORREO: oscarjuangonzalez52@gmail.com

IAN DAVID SEPULVEDA SANCHEZ
CC: TI 1031818817
TEL:3001144550
CORREO: darblood22222@gmail.com

DYLAN SANTIAGO PARRADO QUICENO
CC: 1025528038
TEL: 3232172814
CORREO: dylanparrado580@gmail.com

SARA CATALINA ZAMBRANO ALVAREZ
CC:1025461935
TEL: 3137937993
Correo: saritaczambrano1812@gmail.com

CONFIRMAR HORARIOS DE APRENDICES

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: yasmin torres <laruralrh2022@gmail.com>



Responder

Responder a todos

Reenviar



Lun 10/11/2025 3:10 PM

Buenas tardes estimado empresario

Atendiendo su inquietud, le informamos que a los aprendices mayores de edad que se encuentren en etapa productiva les aplica lo establecido en la **Ley 2101 de 2021**, la cual fija los lineamientos sobre la jornada laboral en Colombia.

Actualmente, la jornada laboral máxima es de 44 horas semanales.

Cordial saludo,

...

Responder

Reenviar



yasmin torres <laruralrh2022@gmail.com>

Para: Angela Maria Montealegre Rojas



Responder

Responder a todos

Reenviar



Jue 6/11/2025 3:13 PM



Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 3:13 PM



Este remitente laruralrh2022@gmail.com es de fuera de su organización.

Bloquear remitente

No suele recibir correo electrónico de laruralrh2022@gmail.com. [Por qué es esto importante](#)

Buenas tardes ;

Solicito por favor me confirme como se debe manejar los horarios con los aprendices en etapa productiva .

Quedo atenta a sus comentarios

...

SOLICITUD HOJAS DE VIDA DE APRENDIZ SENA

ATENDIDO

B.T Cocina

Pública

Resumir



3:30 PM SALON PRIMAVERAL

14 min



Angela Maria Montealegre Rojas

Enviando...

Para: Administrativos nnfood <talentohumano@nnfood.co>



Carta_fechas_1000603329_20...

141 KB

Buenas tardes estimado empresario

Adjunto compartimos la carta de fechas del aprendiz JOHAN STIVEN LEON GUEVARA con CC: 1000603329, la cual se encontraba en el buzón del SGVA desde el 7 de noviembre.

Cordial saludo,



Administrativos nnfood <talentohumano@nnfood.co>

Para: Angela Maria Montealegre Rojas



Responder

Responder a todos

Reenviar



Jue 6/11/2025 1:09 PM



Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 1:09 PM



Este remitente talentohumano@nnfood.co es de fuera de su organización.

Bloquear remitente

Mostrar contenido bloqueado

Cordial saludo, la presente es para solicitar por favor la carta del aprendiz JOHAN STIVEN LEON GUEVARA con CC: 1000603329, debido a que indica que está en proceso de selección con otra empresa pero él dice que ya no, que estuvo por un tiempo y no terminó sus prácticas en esa empresa, quedamos atentos gracias.

Solicitud de segundo Contrato de Aprendizaje ATENDIDO Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Daniela Garcia <danigp2201@gmail.com>

CC: @ relaciocorporatcnhta; @ Karen Liliana Guerrero Hernandez

Buenas tardes

Estimado aprendiz atendiendo a su pregunta indicamos que para contar con un segundo contrato de aprendizaje se debe contar con Cadena de Formación que es la posibilidad de tener un segundo contrato cuando se continua la formación en un nivel superior, en la misma área de ocupación, oficio o línea tecnología.

Siempre y cuando el primer contrato haya terminado satisfactoriamente es decir para los que terminaron con justa causa o renuncia entre otros casos disciplinario, no les aplica cadena de formación.

Dicha solicitud por tratarse de nivel universitario debe solicitarla a nuestra Dirección Regional Distrito Capital, donde pueden apoyarte con su solicitud, a quien copiamos en este correo.

Cordial saludo,

...

Responder

Responder a todos

Reenviar



Daniela Garcia <danigp2201@gmail.com>

Para: @ relaciocorporatcnhta

CC: @ Angela Maria Montealegre Rojas



Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 12:08 PM



Este remitente danigp2201@gmail.com es de fuera de su organización.

Bloquear remitente

No suele recibir correo electrónico de danigp2201@gmail.com. [Por qué es esto importante](#)

Buenas tardes

Me dirijo por este medio para pedir información sobre los requisitos para tener el segundo contrato de aprendizaje. Soy egresada del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA de Bogotá, graduada en el año 2021 del tecnólogo en Gestión de Destinos Turísticos. Actualmente me encuentro cursando la carrera profesional de Administración Turística y Hotelera en la Fundación Universitaria los Libertadores y estoy por finalizar el 9° semestre. Para el siguiente semestre debo realizar mis prácticas profesionales en la universidad y es necesario estar habilitada para un segundo contrato de aprendizaje. Por este motivo escribo para solicitar mi segundo contrato y saber

Contratos próximos a terminar ATENDIDO B.T Cocina Pública Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

Para: Diana Maria Garcia <ayr.contador1@outlook.com>

Estimado (a) Empresario (a), buenas tardes.

Desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos, le compartimos el contacto de los siguientes aprendices en etapa **lectiva del programa de TECNICO EN COCINA**. Lo anterior con el fin de que puedan invitar a los aprendices a su proceso de selección.

RUBIELA NIÑO ZAMORA

CC: 52523498

Tel: 3214419248 - 3008951085

Correo: zamorarubiela03@gmail.com

HARRY GIOVANY ROJAS TORO

CC: 1023964972

TEL: 3144781447 - 3107924001

CORREO: bermudezrosa104@gmail.com

DAVID SANTIAGO CASTILLO PORRAS

TI 1014213170

TEL: 3008296446

CORREO: castilloporrasdavidcastillio@gmail.com

Cordial saludo,

...

Responder

Reenviar



Diana Maria Garcia <ayr.contador1@outlook.com>

Para: @ Angela Maria Montealegre Rojas



Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 10:34 AM



Este remitente ayr.contador1@outlook.com es de fuera de su organización.

Remitente de mensaje

6. Generar estrategias de publicidad, mercadeo y/o divulgación de los perfiles de las diferentes especialidades de aquellos programas que se consideran de difícil colocación para el logro de la consecución de su contrato.

Aprendices disponibles del Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros 📄 Pública 📄 Resumir

Angela María Monteslegre Rojas
Cco: fcastillo@achcolombia.com.co; talentohumano@admiposada.com; viviana.gil@clinicadelcountry.com; asis.gestionhumana@gmhoteles.com; notificaciones@avianca.com; y 92 más Mar 11/11/2025 12:01 PM

Estimado (a) empresario (a), buen día.

Desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos nos complace informarle que contamos con **aprendices disponibles en etapa lectiva para contrato** de aprendizaje en el programa de Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros.

Para obtener más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros a través de los siguientes correos: laugarcia@sena.edu.co; relaciocorporatcnhta@sena.edu.co

Este programa se encuentra disponible para apoyar sus procesos de selección, según sus requerimientos internos.

Agradecemos nos informen si requieren que le compartamos el contacto de algunos aprendices, que puedan postularse a su proceso de selección.

Compartimos el perfil del programa.

■ Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros

Forma líderes en hospitalidad con visión estratégica. Aprende a dirigir equipos, optimizar procesos y garantizar experiencias de excelencia en el sector hotelero.

Competencias destacadas:

- Calcular costos de operación con métodos técnicos y financieros.
- Planear el desarrollo del talento humano según modelos de gestión modernos.
- Supervisar la prestación de servicios bajo estándares de calidad y sostenibilidad.
- Orientar investigación formativa con base en referentes técnicos.
- Implementar y supervisar procesos productivos con criterios técnicos.
- Aplicar normativas y parámetros de calidad en los servicios hoteleros.
- Elaborar planes de compras, presupuestos y programación de recursos.
- Coordinar servicios de alojamiento según protocolos establecidos.
- Procesar el recaudo de caja conforme a normas y manuales técnicos.
- Utilizar herramientas informáticas para la gestión operativa y administrativa.

Ocupaciones del egresado:

- Ama de llaves
- Jefe de camareros
- Jefe de habitaciones
- Supervisor de empleados

Aprendices disponibles del Tecnólogo en Guianza Turística 📄 Resumir

Angela María Monteslegre Rojas
Cco: marcelaheno@acstudiosenelexterior.com; notificaciones@avianca.com; recursoshumanos@aviatur.com; Camilo <camilo86com@gmail.com>; abarbosa@allanza.com.co; y 45 más Mar 11/11/2025 12:03 PM

Estimado (a) empresario (a), buen día.

Desde el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos nos complace informarle que contamos con **aprendices disponibles en etapa lectiva para contrato** de aprendizaje en el programa de Tecnólogo en Guianza Turística.

Para obtener más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros a través de los siguientes correos: laugarcia@sena.edu.co; relaciocorporatcnhta@sena.edu.co

Este programa se encuentra disponible para apoyar sus procesos de selección, según sus requerimientos internos.

Agradecemos nos informen si requieren que le compartamos el contacto de algunos aprendices, que puedan postularse a su proceso de selección.

Compartimos el perfil del programa.

■ Tecnólogo en Guianza Turística

Convierte tu pasión por la cultura y la naturaleza en una carrera de experiencias memorables. Prepárate para guiar, interpretar y comunicar el patrimonio turístico con excelencia.

Competencias destacadas:

- Orientar investigación formativa con referentes técnicos.
- Coordinar actividades turísticas según estrategias de gestión y procesos administrativos.
- Atender incidentes conforme a protocolos y normativas vigentes.
- Escribir textos con base en géneros y lenguaje literario.
- Conducir grupos según tipos de recorrido turístico y normativa.
- Transmitir información cultural con técnicas narrativas y de interpretación patrimonial.
- Utilizar herramientas informáticas en la gestión del turismo.

Ocupaciones del egresado:

- Guía de viajes de turismo
- Cochero
- Guía de viaje
- Guía de parques naturales

7. Brindar atención y orientación a los aprendices y/o empresarios a través de las distintas herramientas con las que cuenta el Centro, sobre el funcionamiento del Sistema Gestión

Virtual de Aprendices - SGVA para facilitar la solicitud y selección de los aprendices en forma oportuna y adecuada.

¿Sabías que es la cadena de formación? Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

CC: Laura García Cortes

Cco: Sheloneghernandez@gmail.com; povedatatis565@gmail.com; ktiquearias@gmail.com; kevinavilaquiroz2025@gmail.com; y 422 más



Responder

Responder a todos

Reenviar



Jue 6/11/2025 7:43 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 7:43 AM

Buenos días, estimados aprendices

¿Sabías que...? Es la Cadena de formación



Es la posibilidad de tener un segundo contrato cuando se continua la formación en un nivel superior, en la misma área de ocupación, oficio o línea tecnológica.

Siempre y cuando el primer contrato haya terminado satisfactoriamente es decir para los que terminaron con justa causa o renuncia entre otros casos disciplinario, no les aplica cadena de formación.

Ejemplo:



Como solicitar la cadena de formación:

1. Debe enviar un correo electrónico a su coordinador académico solicitando la aprobación, ya que él es el único autorizado para avalar una cadena de formación. En el mismo correo, debe copiar a la líder del contrato de aprendizaje.
2. Si la respuesta es positiva, el área de Contrato de Aprendizaje procederá a habilitar el SGVA para la gestión de su segundo contrato.

Fuente: normograma Concepto 53893 de 2021

¿Sabías que.... en el SGVA puedes ver los aprendices disponibles? Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

CC: Laura García Cortes

Cco: rhh@gruponzaca.com.co; rh@mhservicios.co; recursoshumanos@cecilia.com.co; gestion.humana@aainter.com.co; asistenterrhh@grupogordo.net; y 395 más

Jue 6/11/2025 3:01 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 3:01 PM

Sabías que en el SGVA puede...
452 KB

Buenas tardes, estimados empresarios

¿Sabías que... en el SGVA puedes ver los aprendices disponibles?



Te contamos como:

Paso 1
Dar clic en "Solicitar aprendices"

Paso 2
Dar clic en "Crear nueva solicitud"

Paso 3
Diligenciar todos los campos para crear la solicitud

Paso 4
Así aparece la solicitud creada, ingresando por "Solicitar aprendices"

Paso 5
Dar clic en "Buscar aprendices"

Paso 6
Dando clic en "ver aprendices" podrá mirar el listado de aprendices de la especialidad de la solicitud creada

Paso 7
De este modo se visualiza el listado, el cual no permite ser descargado, por cada hoja se relacionan 10 aprendices, para este caso existen 9 hojas

Paso 8
Dando clic en "Detalle" puede visualizar los datos del aprendiz para contactarlo

¿Sabías que.... en el SGVA puedes ver los aprendices disponibles? Pública

Resumir



Angela Maria Montealegre Rojas

CC: Laura García Cortes

Cco: hanashisushibar@gmail.com; Lamaya@harrysason.com; direccion.juridica@hlips.com.co; profesionalseleccion@healthfood.com.co; y 460 más

Jue 6/11/2025 3:05 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 3:05 PM

Sabías que en el SGVA puede...
793 KB

Buenas tardes estimado empresario

¿Sabías que... en el SGVA puedes ver los aprendices disponibles?



Te contamos como:

Paso 1
Dar clic en "Solicitar aprendices"

Paso 2
Dar clic en "Crear nueva solicitud"

Paso 3
Diligenciar todos los campos para crear la solicitud

Paso 4
Así aparece la solicitud creada, ingresando por "Solicitar aprendices"

Paso 5
Dar clic en "Buscar aprendices"

Paso 6
Dando clic en "ver aprendices" podrá mirar el listado de aprendices de la especialidad de la solicitud creada

Paso 7
De este modo se visualiza el listado, el cual no permite ser descargado, por cada hoja se relacionan 10 aprendices, para este caso existen 9 hojas

Paso 8
Dando clic en "Detalle" puede visualizar los datos del aprendiz para contactarlo



Angela Maria Montealegre Rojas

CC: Laura García Cortes

Cco: gabsssr73@gmail.com; aguilarartovarkaren29@gmail.com; alejo1arias7@gmail.com; samuelbuitrago823@gmail.com; karen.ss16k@gmail.com; y 107 más

Responder Responder a todos Reenviar

Jue 6/11/2025 7:45 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 7:45 AM

Buenos días, estimados aprendices

¿Sabías que...? Es la Cadena de formación



Es la posibilidad de tener un segundo contrato cuando se continua la formación en un nivel superior, en la misma área de ocupación, oficio o línea tecnológica.

Siempre y cuando el primer contrato haya terminado satisfactoriamente es decir para los que terminaron con justa causa o renuncia entre otros casos disciplinario, no les aplica cadena de formación.

Ejemplo:

Técnico en Pastelería



Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos

Primera formación
donde el aprendiz ya desarrollo su primer
contrato de aprendizaje

Segunda formación
De nivel superior, en la misma área de
ocupación, oficio o línea tecnológica



Como solicitar la cadena de formación:

1. Debe enviar un correo electrónico a su coordinador académico solicitando la aprobación, ya que él es el único autorizado para avalar una cadena de formación. En el mismo correo, debe copiar a la líder del contrato de aprendizaje.
2. Si la respuesta es positiva, el área de Contrato de Aprendizaje procederá a habilitar el SGVA para la gestión de su segundo contrato.

Fuente: normograma Concepto 53893 de 2021



Angela Maria Montealegre Rojas

CC: Laura García Cortes

Cco: rjoyamonsalve@gmail.com; rodriguezcamillo0909@gmail.com; mariafernandarojas1309@gmail.com; sarasofiahernandezmaurello@gmail.com; y 239 más

Responder Responder a todos Reenviar

Lun 10/11/2025 9:24 AM

Buenos días estimados aprendices

Estimados aprendices La oficina de contrato de aprendizaje recuerda



La importancia y lo urgente que es actualizar sus datos en el aplicativo SGVA

1. Su número de contacto
2. su dirección de vivienda donde indique la localidad
3. Correo electrónico



Ciudad: BOGOTÁ D. C.

Dirección: ---

Teléfono: 123456789

Correo electrónico: ---

- ✓ Aquellos que no actualicen sus datos serán "Inhabilitado por actualización"



Estado: Inhabilitado Por Actualizacion

- ✓ Usted puede actualizar ingresando a "perfil" y luego dando clic en "actualizar información"



- ✓ Si prefiere puede pasar a la oficina de contrato de aprendizaje a actualizar sus datos

Cordial saludo,



Angela Maria Montealegre Rojas



Responder

Responder a todos

Reenviar



CC:  Laura García Cortes

Cco: rjoyamonsalve@gmail.com; rodriguezcamillo0909@gmail.com; mariafernandarojas1309@gmail.com; sarasofiahernandezmaurello@gmail.com; y 239 más

Lun 10/11/2025 9:56 AM

Buenos días estimados aprendices

Estimados aprendices

La oficina de contrato de aprendizaje recuerda



La importancia y lo urgente que es actualizar sus datos en el aplicativo SGVA

1. Su número de contacto

2. su dirección de vivienda donde indique la localidad

3. Correo electrónico



Ciudad: BOGOTÁ D. C.

Dirección: —

Teléfono: 123456789

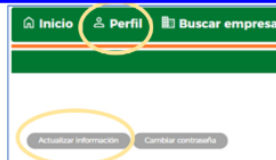
Correo electrónico: —

✓ Aquellos que no actualicen sus datos serán "Inhabilitado por actualización"



Estado: Inhabilitado Por Actualizacion

✓ Usted puede actualizar ingresando a "perfil" y luego dando clic en "actualizar información"



✓ Si prefiere puede pasar a la oficina de contrato de aprendizaje a actualizar sus datos

Cordial saludo,



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE NOV. DEL AÑO 2025

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE NOV. DEL AÑO 2022										
OBJETIVO (S) Capacitación de manejo de aplicativo S6VA y recomendación en la búsqueda de Contrato de Aprendizaje										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Katerin saboga	1091970043					tamborvKJTSaboga@gmail.com	3214321279		Katerin Saboga (sabrera)
	Dalia Gutierrez	101318249					daliagutierrez99@gmail.com	3052841746		Dalia G.
	Wesly Rodriguez	1003559405					Weslyrodriguez77@gmail.com	3200113819		Wesly R.
	Santiago Ruiz	1129004001					rsantiago310@gmail.com	3224456622		Santiago Ruiz
	Katherine Acevedo	1019043982					Katherine11017@gmail.com	3134643538		Katherine g
	Sara Zambono	1025461935					SaritaCZambono1812@gmail.com	3137937993		Sara Zamb
	Valentina Morales	1000244594					Thiago12moraless68@gmail.com	3009887969		Valentina M.
	David Lopez P	1025534148					DavidLopez2025534148@gmail.com	3150668193		David L.
	Jose Zurita C.	1034577034					Jose Zurita241j@gmail.com	3152730646		Jose Zurita
	Ian David S.	1031818817					derblond2222@gmail.com	3001445550		Ian David S.
	Javier Agudelo	14274556					JAVIERAgudelo42@gmail.com	3219867613		JAVIERAgudelo
	Emil Moya	12602.252					emilimoya@gmail.com	3202973570		Emil Moya
	Leidy Pérez	1007425897					leidyperez714@hotmail.com	312404574		Leidy Pérez
	Nubia Almona	5201.64					nubia.almona@gmail.com	3183916919		Nubia Almona
	Julian Martinez	1028865426					Jama29051023@gmail.com	3002607518		Julian Martinez

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





8. Velar por la aplicación de la normatividad del Contrato de Aprendizaje tanto a los aprendices como a los empresarios e instructores de seguimiento de etapa productiva.

Implemento y asesoro a empresarios y aprendices en cuanto a la normatividad relacionada con el contrato de aprendizaje.

9. Aplicar los procesos y procedimientos establecidos por la Entidad, para la gestión documental relacionada con el objeto contractual.

Doy cumplimiento a los procesos y procedimientos de la entidad