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. 7991132699, 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 noviembre de 2025, con base en la siguiente información financiera:

Pago No	Valor anterior	Valor por pagar	RPC	Saldo por ejecutar
05	$169.393.101,27	$64.735.388,92	125225	$104.657.712,35

Se expide en Santa Fe de Antioquia, el 11 de noviembre 2025

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

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 05
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 11 de noviembre 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 1472**	182.990,46	17.942,34	200.932,80	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 1482**	279.642,53	28.748,01	308.390,54	
3									**GARA 1492**	836.105,83	97.412,10	933.517,93	
4									**GARA 1494**	1.109.906,84	117.648,80	1.227.555,64	
5									**GARA 1496**	447.798,03	30.813,32	478.611,35	
									TOTAL	**2.856.443,69**	**292.564,57**	**3.149.008,26**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 05
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 11 de noviembre 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
6	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 1475**	475.843,91	46.162,67	522.006,58	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.
7									**GARA 1480**	1.068.608,02	117.389,05	1.185.997,07	
									TOTAL	**1.544.451,93**	**163.551,72**	**1.708.003,65**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 05
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 11 de noviembre 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
8	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 1471**	1.182.611,60	160.013,00	1.342.624,60	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.
9									**GARA 1473**	1.193.025,07	66.227,83	1.259.252,90	
10									**GARA 1474**	1.926.054,53	86.375,48	2.012.430,01	
11									**GARA 1476**	955.974,28	97.690,62	1.053.664,90	
12									**GARA 1477**	926.939,78	98.953,66	1.025.893,44	
13									**GARA 1478**	3.406.621,91	405.938,77	3.812.560,68	
14									**GARA 1479**	394.441,72	58.982,75	453.424,47	
15									**GARA 1481**	855.079,66	40.631,49	895.711,15	
16									**GARA 1483**	1.383.751,86	57.591,30	1.441.343,16	
17									**GARA 1484**	1.381.335,25	46.686,05	1.428.021,30	
18									**GARA 1485**	2.335.086,92	270.992,55	2.606.079,47	
19									**GARA 1486**	5.630.335,41	581.918,52	6.212.253,93	
20									**GARA 1487**	1.167.927,37	36.398,73	1.204.326,10	
21									**GARA 1488**	422.498,67	79.071,81	501.570,48	
22									**GARA 1489**	1.305.751,01	195.027,83	1.500.778,84	
23									**GARA 1490**	1.044.840,49	155.010,03	1.199.850,52	
24									**GARA 1491**	1.105.791,64	87.147,74	1.192.939,38	
25									**GARA 1493**	425.284,21	63.928,19	489.212,40	
26									**GARA 1495**	727.512,59	88.351,88	815.864,47	
27									**GARA 1497**	4.834.219,38	838.893,73	5.673.113,11	
28									**GARA 1498**	483.247,96	54.208,51	537.456,47	
29									**GARA 1499**	2.071.146,94	76.192,80	2.147.339,74	
30									**GARA 1500**	1.067.495,68	132.761,93	1.200.257,61	
31									**GARA 1501**	3.474.457,80	411.911,26	3.886.369,06	
32									**GARA 1503**	3.430.077,29	359.478,85	3.789.556,14	
33									**GARA 1504**	1.656.712,80	233.533,49	1.890.246,29	
34									**GARA 1505**	6.174.445,34	1.045.276,72	7.219.722,06	
35									**GARA 1506**	1.024.195,27	27.226,37	1.051.421,64	

36									**GARA 1507**	650.306,40	73.860,98	724.167,38
37									**GARA 1508**	1.282.935,25	27.990,05	1.310.925,30
									TOTAL	**53.920.104,08**	**5.958.272,93**	**59.878.377,01**

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

Elaboro: Jessica Quintero, Facturación

TOTAL	**58.320.999,70**	**6.414.389,22**	**64.735.388,92**

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°	5
FECHA:	10/11/2025	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 928

RECIBIDO A SATISFACCION:

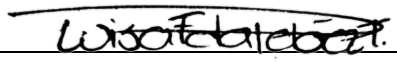
A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

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 1471	6/11/2025	1.182.611,60	1.342.624,60
GARA 1473	6/11/2025	1.193.025,07	1.259.252,90
GARA 1474	6/11/2025	1.926.054,53	2.012.430,01
GARA 1476	6/11/2025	955.974,28	1.053.664,90
GARA 1477	6/11/2025	926.939,78	1.025.893,44
GARA 1478	6/11/2025	3.406.621,91	3.812.560,68
GARA 1479	7/11/2025	394.441,72	453.424,47
GARA 1481	7/11/2025	855.079,66	895.711,15
GARA 1483	7/11/2025	1.383.751,86	1.441.343,16
GARA 1484	7/11/2025	1.381.335,25	1.428.021,30
GARA 1485	7/11/2025	2.335.086,92	2.606.079,47
GARA 1486	7/11/2025	5.630.335,41	6.212.253,93
GARA 1487	7/11/2025	1.167.927,37	1.204.326,10
GARA 1488	7/11/2025	422.498,67	501.570,48
GARA 1489	7/11/2025	1.305.751,01	1.500.778,84

GARA 1490	7/11/2025	1.044.840,49	1.199.850,52	
GARA 1491	7/11/2025	1.105.791,64	1.192.939,38	
GARA 1493	7/11/2025	425.284,21	489.212,40	
GARA 1495	7/11/2025	727.512,59	815.864,47	
GARA 1497	7/11/2025	4.834.219,38	5.673.113,11	
GARA 1498	7/11/2025	483.247,96	537.456,47	
GARA 1499	7/11/2025	2.071.146,94	2.147.339,74	
GARA 1500	7/11/2025	1.067.495,68	1.200.257,61	
GARA 1501	7/11/2025	3.474.457,80	3.886.369,06	
GARA 1503	7/11/2025	3.430.077,29	3.789.556,14	
GARA 1504	7/11/2025	1.656.712,80	1.890.246,29	
GARA 1505	7/11/2025	6.174.445,34	7.219.722,06	
GARA 1506	7/11/2025	1.024.195,27	1.051.421,64	
GARA 1507	7/11/2025	650.306,40	724.167,38	
GARA 1508	7/11/2025	1.282.935,25	1.310.925,30	

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

	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° 5

FECHA:	10/11/2025	**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** 94

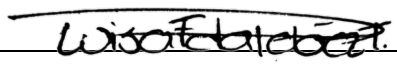
RECIBIDO A SATISFACCION:

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 1472	6/11/2025	182.990,46	200.932,80
GARA 1482	7/11/2025	279.642,53	308.390,54
GARA 1492	7/11/2025	836.105,83	933.517,93
GARA 1494	7/11/2025	1.109.906,84	1.227.555,64
GARA 1496	7/11/2025	447.798,03	478.611,35

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

	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° 5

FECHA:	10/11/2025	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

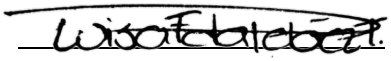
CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 54

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 1475	6/11/2025	475.843,91	522.006,58
GARA 1480	7/11/2025	1.068.608,02	1.185.997,07

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

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE SUPERVISIÓN – CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS
CONTRATO NRO.CO1.PCCNTR. 7906795 de 2025

4. 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.
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	$308.090.529,00 (trescientos ocho millones noventa mil quinientos veintinueve pesos con cero centavos)
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.	05
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/11/2025 al 30/11/2025

1.1. 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

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)	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

exigida en los estudios previos en los términos establecidos.		
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	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica

desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.		
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 perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la Ley Colombiana.	Pago de todos los impuestos y tasas derivados del cumplimiento del contrato.	Continuidad del contrato sin motivo de 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 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.	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.
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	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se requieren procesos por divulgación de información confidencial.

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.		
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 contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual EL CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista desarrolla el contrato de manera idónea.	No se declaran incumplimientos
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.	No se declaran incumplimientos.

	Póliza de cumplimiento con los amparos y cobertura vigentes.	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 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.	No se requirió para el periodo objeto de pago.	No aplica.
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	Facturas recibidas, revisadas y aprobadas en la plataforma Secop II y SIIF Nación.	Factura electrónica recibida en el aplicativo SIIF NACIÓN

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		
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 causa del contratista, durante la ejecución del contrato.	No se requirió para el mes objeto de pago.	No aplica
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	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.

mantenimiento en español y/o inglés (si aplicare).		
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 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	Cumplimiento de la obligación a satisfacción.	No se declaran incumplimientos.

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 1471, GARA 1472, GARA 1473, GARA 1474, GARA 1475, GARA 1476, GARA 1477, GARA 1478, GARA 1479, GARA 1480, GARA 1481, GARA 1482, GARA 1483, GARA 1484, GARA 1485, GARA 1486, GARA 1487, GARA 1488, GARA 1489, GARA 1490, GARA 1491, GARA 1492, GARA 1493, GARA 1494, GARA 1495, GARA 1496, GARA 1497, GARA 1498, GARA 1499, GARA 1500, GARA 1501, GARA 1503, GARA 1504, GARA 1505, GARA 1506, GARA 1507, GARA 1508
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	No se declaran incumplimientos. Entregas en los diferentes municipios del occidente antioqueño.

	occidente sin cargo adicional por transporte ni logística.	
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 entregados nuevamente en un término no mayor a 5 días	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica
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	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.

hasta que se realice la entrega total a satisfacción al supervisor en el lugar indicado	Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	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.

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
6/11/2025	GARA 1471	1.342.624,60			

6/11/2025	GARA 1472	200.932,80	268.432.816,65	104.657.712,35	71,95%
6/11/2025	GARA 1473	1.259.252,90			
6/11/2025	GARA 1474	2.012.430,01			
6/11/2025	GARA 1475	522.006,58			
6/11/2025	GARA 1476	1.053.664,90			
6/11/2025	GARA 1477	1.025.893,44			
6/11/2025	GARA 1478	3.812.560,68			
7/11/2025	GARA 1479	453.424,47			
7/11/2025	GARA 1480	1.185.997,07			
7/11/2025	GARA 1481	895.711,15			
7/11/2025	GARA 1482	308.390,54			
7/11/2025	GARA 1483	1.441.343,16			
7/11/2025	GARA 1484	1.428.021,30			
7/11/2025	GARA 1485	2.606.079,47			
7/11/2025	GARA 1486	6.212.253,93			
7/11/2025	GARA 1487	1.204.326,10			
7/11/2025	GARA 1488	501.570,48			
7/11/2025	GARA 1489	1.500.778,84			
7/11/2025	GARA 1490	1.199.850,52			
7/11/2025	GARA 1491	1.192.939,38			
7/11/2025	GARA 1492	933.517,93			
7/11/2025	GARA 1493	489.212,40			
7/11/2025	GARA 1494	1.227.555,64			
7/11/2025	GARA 1495	815.864,47			
7/11/2025	GARA 1496	478.611,35			
7/11/2025	GARA 1497	5.673.113,11			
7/11/2025	GARA 1498	537.456,47			
7/11/2025	GARA 1499	2.147.339,74			
7/11/2025	GARA 1500	1.200.257,61			
7/11/2025	GARA 1501	3.886.369,06			
7/11/2025	GARA 1503	3.789.556,14			
7/11/2025	GARA 1504	1.890.246,29			
7/11/2025	GARA 1505	7.219.722,06			
7/11/2025	GARA 1506	1.051.421,64			
7/11/2025	GARA 1507	724.167,38			
7/11/2025	GARA 1508	1.310.925,30			

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** **Salud: Noviembre** **Pensión: Octubre**	**Planilla nro.** 7991132699 **del** 2025/11/07

5. MULTAS Y SANCIONES

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

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

7. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente

8. OBSERVACIONES

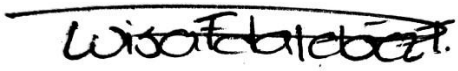
En virtud de la Resolución 202 del 10 de febrero de 2014 y en calidad de supervisor del Contrato de No. CO1.PCCNTR.7906795 del 29 de mayo de 2025 a nombre de GARA COLOMBIA S.A.S., doy aval para realizar el pago de la Factura anteriormente relacionada del mes de noviembre del 2025 por concepto de "*5_9549_280 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 cuatro millones setecientos treinta y cinco mil trescientos ochenta y ocho pesos con noventa y dos centavos ($64.735.388,92) incluido IVA.

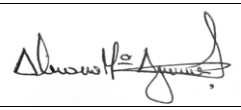
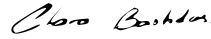
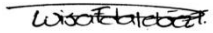
Que, una vez efectuado el presente pago, se cuenta con saldo pendiente por ejecutar de ($104.657.712,35) Teniendo así una ejecución financiera del 71,95%

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

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 11 de noviembre de 2025.

LUISA FERNANDA PELAEZ TAMAYO Supervisor(a) del contrato 	**GUSTAVO ADOLFO CASTAÑO ESTRADA** Subdirector encargado 

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3352159 de la formación Elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el Municipio de Sopetrán 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 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes **a la ficha 3352159** del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, en el municipio de Sopetrán, del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Sopetrán, octubre 6 de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sopetrán, cocina de caseta comunal, 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 **3352159,** 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 vocera Yeny Milena Londoño Villa, 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 3352159 del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Adriana María Aguirre López se desplaza al municipio/vereda sopetrán 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 conservas de frutas y hortalizas,** correspondiente a la ficha 3352159. 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
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	3
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
460	230806	JABON ANTIBACTERIAL MANOS . sin olor, ni color	GRAMOS	500
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	4500
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	2500
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	3000
660	231313	PAPAYA FRUTA .	GRAMOS	750
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	750
676	232541	PECTINA .	GRAMOS	250
678	233607	PERA .	GRAMOS	3000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1500
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	5000
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	1000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	250
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3500

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:











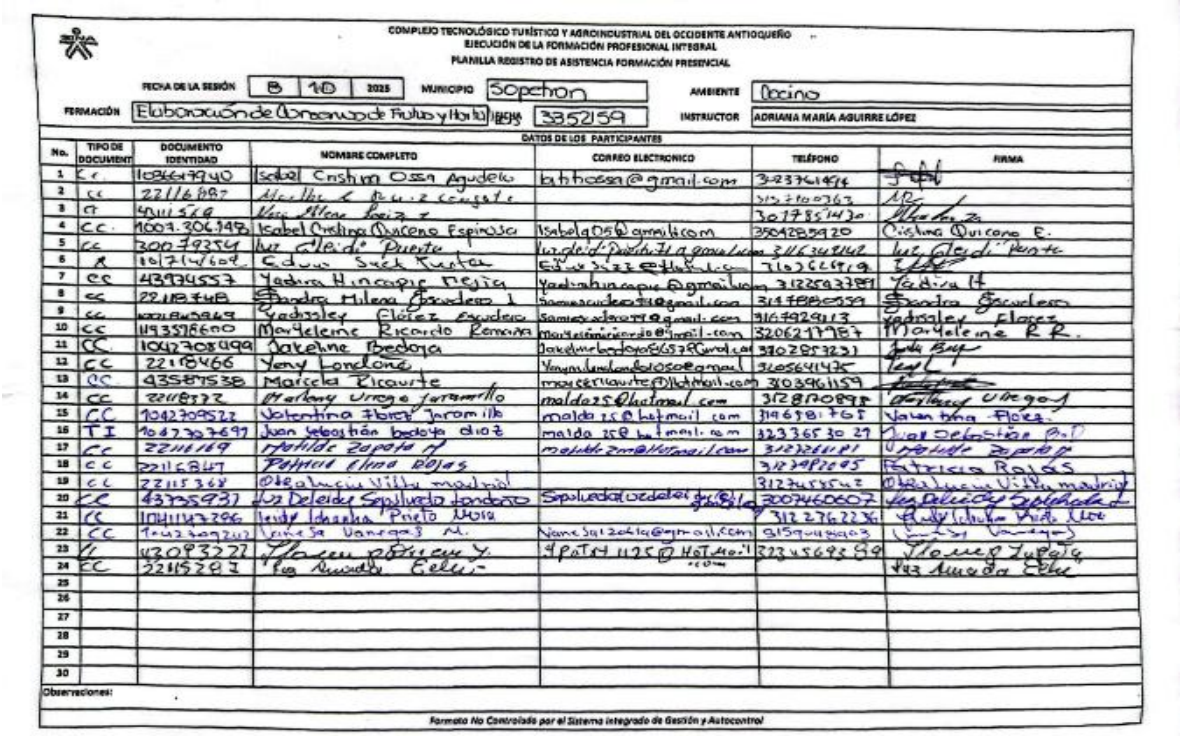


El grupo de formación se compromete a:

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: 8 / 10 / 2025 — MUNICIPIO: Sopetrán — AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas — 3352159 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARÍA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cc	1086699940	Isabel Cristina Osorio Agudelo	isthcosa@gmail.com	3233761414	
2	cc	22116887			3127100363	
3	cc	43115269			3017851430	
4	CC	1003.306.748	Isabel Cristina Quicano Espinosa	Isabelq058@gmail.com	3504259920	Cristina Quicano E.
5	cc	30079354			3116348142	
6	cc	1071476084			7605669719	
7	cc	43934557	Yadira Hincapie Mejia	Yadirahincapie@gmail.com	3128933891	Yadira H
8	cc	22118748			3147880559	
9	cc	1128406949	Yadinley Flórez Escudero	Yamileescudero18@gmail.com	3167929113	Yadinley Flórez
10	cc	1193516600	Mayeleime Ricardo Romaña	Mayeleimericardo@hotmail.com	3206217987	Mayeleime R.R.
11	CC	1042308499	Jakeline Bedoya	Jakelinebedoya6537@gmail.com	3102857231	
12	CC	22118466	Yeny Londoño	Yenylondonosoe@gmail	3105641475	
13	CC	43581538	Marcela Ricaurte	marcelaricaurte@hotmail.com	3103961159	
14	cc	22118977	Mabny Urrego Jaramillo	maldo258@hotmail.com	3128700898	Mabny Urrego
15	CC	1042709522	Valentina Flórez Jaramillo	maldo258@hotmail.com	3196981461	Valentina Flórez
16	TI	1067337697	Juan Sebastián Bedoya Díaz	maldo258@hotmail.com	3233653029	Juan Sebastian Bed
17	cc	22111169	Matilde Zapata M	matilde2m@hotmail.com	3123261181	Matilde Zapata
18	cc	22116847	Patricia Rojas		3127492695	Patricia Rojas
19	cc	22115368	Magdalena Villa madrid		3127455542	Magdalena Villa madrid
20	CC	43735937	Luz Deleidy Sepúlveda Londoño	Sepulvedaluzdeleidy@gmail.com	3007460607	Luz Deleidy Sepúlveda
21	CC	1014114396	Heidy Johanna Prieto Mora		3122762216	Heidy Johanna Prieto Mora
22	CC	1042709212	Yeimy Sa Vanegas M.	Yeimysa12@gmail.com	3159443403	(illegible)
23	CC	43093227	Yoreley Zuleta Y.	Yzuleta1125@Hotmail.com	3234569399	Yoreley Zuleta
24	CC	22115291	Eva Rosalba Celis			Eva Rosalba Celis
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 **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, ficha 3352159, 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	Del 1 de octubre al 5 de noviembre de 2025	Adriana María Aguirre López	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

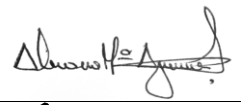
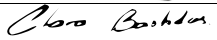
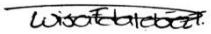
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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 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 6 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3352159 de la formación Elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el Municipio de Sopetrán 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. 8			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes **a la ficha 3352159** del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, en el municipio de Sopetrán, del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Sopetrán, octubre 6 de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sopetrán, cocina de caseta comunal, 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 **3352159,** 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 vocera Yeny Milena Londoño Villa, 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 3352159 del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Adriana María Aguirre López se desplaza al municipio/vereda sopetrán 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 conservas de frutas y hortalizas,** correspondiente a la ficha 3352159. 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
73	244081	ATÚN EN AGUA .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
112	249919	BOLSA PARA BASURA TAMAÑO 70 X 100 MATERIAL PLASTICO, PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
121	236133	BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (27x28 cm), PAQUETE X 50 UNIDADES .	UNIDAD	1
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3500
217	283118	CHAMPIÑON FRASCO CONSERVA .	GRAMOS	500
319	245719	DELANTAL PLASTICO DE POLIETILENO PAQUETE x50 .	UNIDAD	1
354	245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	3
660	231313	PAPAYA FRUTA .	GRAMOS	750

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:







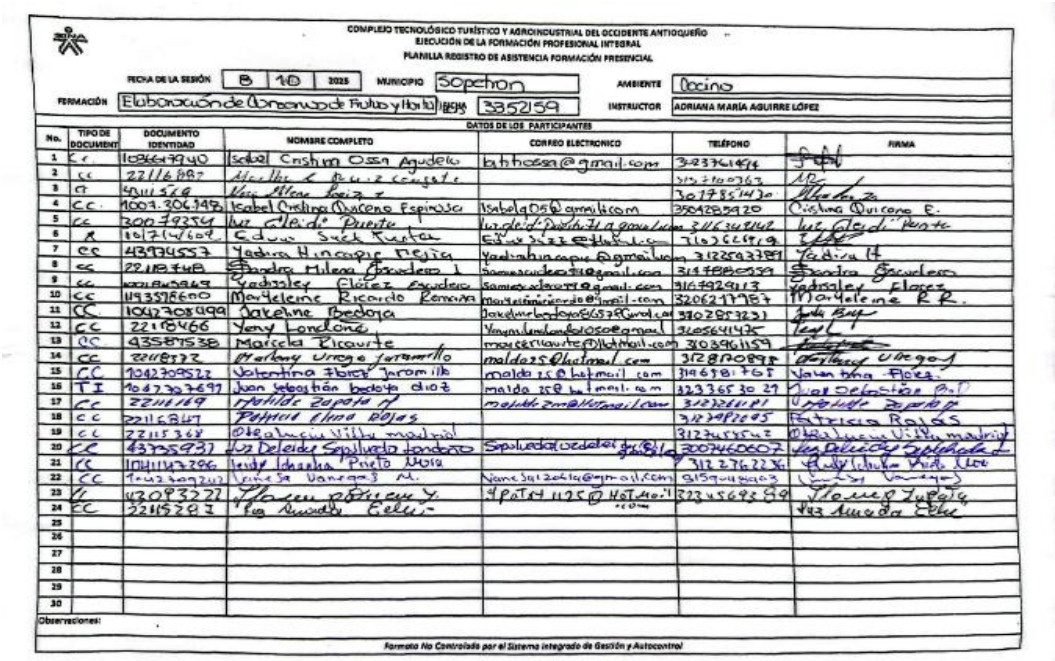


El grupo de formación se compromete a:

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: 8 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Sopetrán — AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas — FICHA: 3352159 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARÍA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1036679940	Isabel Cristina Ossa Agudelo	bthossa@gmail.com	3233614996	
2	CC	22116887			315 7100763	
3	CC	42111578			3017854430	
4	CC	1007.306.348	Isabel Cristina Quiceno Espinosa	Isabelq056@gmail.com	3504239920	
5	CC	3007792354			3116348148	
6	CC	1071147604			3107669719	
7	CC	43974557	Yadira Hincapie Mejia	Yadirahincapie@gmail.com	3122693789	
8	CC	22180748	Sandra Milena Gaviria L		3147886559	
9	CC	1036	Yadinley Flórez Escudero		3167929113	
10	CC	1193578600	Mayeleime Ricardo Romaña		3206217787	
11	CC	1042708999	Jakeline Bedoya		3102853231	
12	CC	22186466	Yeny Londoño		3105641475	
13	CC	43587538	Marcela Ricaurte		3103961159	
14	CC	22187322	Yarley Uruge Jaramillo		3128700898	
15	CC	1042709522	Valentina Flórez Jaramillo		3146581761	
16	TI	1042707697	Juan Sebastián Bedoya Díaz		3233653029	
17	CC	22111169			3122241191	
18	CC	22116847			3127492695	
19	CC	22115368			3123455512	
20	CC	43755937	Luz Deleidy Sepúlveda Londoño		3007460607	
21	CC	1014114796			312 276 22 36	
22	CC	1042709202			3159445603	
23	CC	43093227			3234569899	
24	CC	22115293				
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 **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, ficha 3352159, 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	Del 1 de octubre al 5 de noviembre de 2025	Adriana María Aguirre López	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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 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

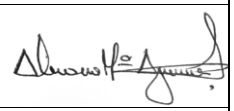
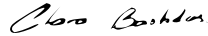
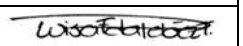
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380560 de la formación Elaboración de conservas de frutas y hortalizas 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. 09			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes **a la ficha 3380560** del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, en el municipio de Armenia, del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Armenia, 13 Noviembre de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Armenia, cocina 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 3380560**,** 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 del vocero 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 3380560 del programa de formación **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.**

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 conservas de frutas y hortalizas,** correspondiente a la ficha 3380560. 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	250
13	235544	ACIDO ASCORBICO .	GRAMOS	250
15	254026	ACIDO CITRICO .	GRAMOS	250
73	244081	ATÚN EN AGUA .	GRAMOS	1200
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	3500
112	249919	BOLSA PARA BASURA TAMAÑO 70 X 100 MATERIAL PLASTICO, PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
119	236133	BOLSAS CON CIERRE HERMETICO (17x 15 cm), PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3000
217	283118	CHAMPIÑON FRASCO CONSERVA .	GRAMOS	500
354	245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	3
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	2
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	3000
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	2000
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	2000
660	231313	PAPAYA FRUTA .	GRAMOS	1000
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
676	232541	PECTINA .	GRAMOS	250
678	233607	PERA .	GRAMOS	2500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1500
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	5000
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	500
867	233661	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:









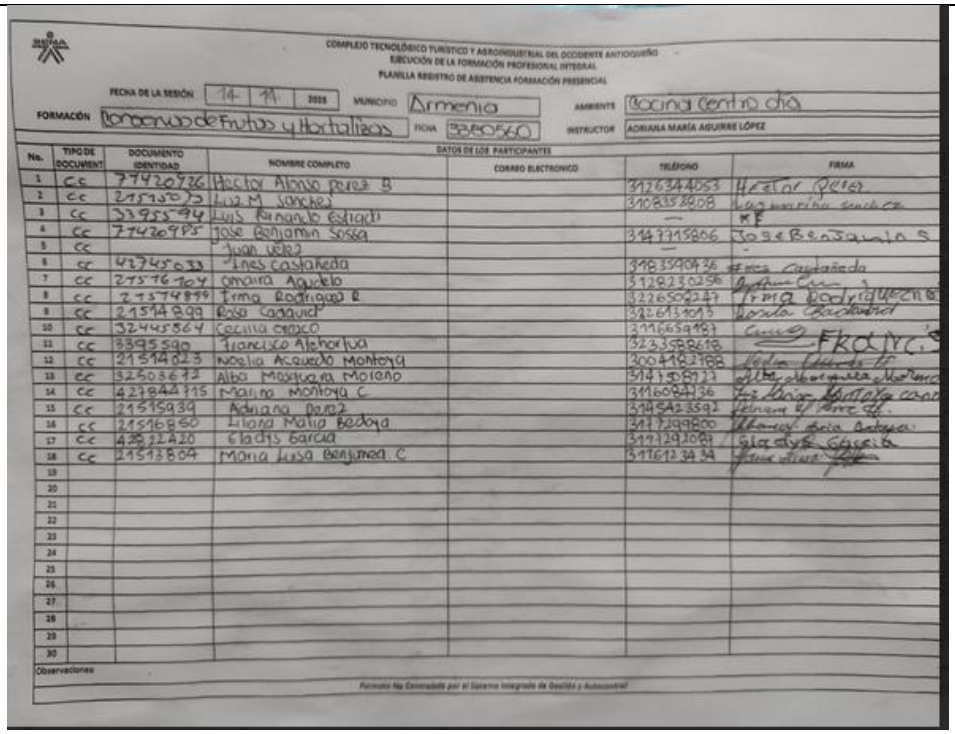


El grupo de formación se compromete a:

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.



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

FECHA DE LA SESIÓN: 14 | 11 | 2025 — MUNICIPIO: Armenia — AMBIENTE: Cocina centro cha
FORMACIÓN: Conservas de Frutas y Hortalizas — FICHA: 3380560 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARÍA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENT	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	77420726	Hector Alirio Perez B		3176344053	Hector Perez
2	CC	2175075	Luz M Sanchez		3108358608	Luz Marina Sanchez
3	CC	73955794	Luis Fernando Estrada		—	—
4	CC	77426985	Jose Benjamin Sossa		3147715806	Jose Benjamin S.
5	CC		Juan Velez		—	-
6	CC	41745033	Ines Castañeda		3183390736	Ines Castañeda
7	CC	27576704	omaira Agudelo		3128230256	Omaira Agudelo
8	CC	27574894	Irma Rodriguez R		3226502247	Irma Rodriguez R
9	CC	21514899	Rosa Cadavid		3226131015	Rosa Cadavid
10	CC	32445864	Cecilia orozco		3176659197	Cecilia Orozco
11	CC	3395590	Francisco Alzhorjua		3233588618	FRANCISCO
12	CC	21514823	Noelia Acevedo Montoya		3004182788	Noelia Acevedo M.
13	CC	32505672	Alba Mosquera Moreno		3147588773	Alba Mosquera Moreno
14	CC	42784215	Marina Montoya C		3116084136	Marina Montoya C
15	CC	21515939	Adriana Perez		3145823592	Adriana Perez M.
16	CC	24516850	Liliana Maria Bedoya		3117299800	Liliana Maria Bedoya
17	CC	42512420	Gladys Garcia		3117291081	Gladys Garcia
18	CC	21513804	Maria Luisa Benjumea C		3176123454	Maria Luisa Benjumea
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato Re Estructurado 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 3380560, 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	Del 13 de noviembre al 5 de diciembre de 2025	Adriana María Aguirre López	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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 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 3181214 de la formación Técnica en Chocolatería 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	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	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. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 del programa de formación Técnica en Chocolatería, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, 2 octubre de 2025	**HORA INICIO:** 11:00 am	**HORA FIN:** 12:00 m
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 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 Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, 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 Técnica en Chocolatería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz 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.

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CAN SOLICITA
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	4000
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	4000
251	285966	COLORANTE LIPOSOLUBLE .	GRAMOS	270
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	4000
297	303543	CUCHARA DE INMERSION DE DULCE .	UNIDAD	3
348	245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	20
418	283836	GLUCOSA .	GRAMOS	500
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	12500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	4000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
554	257061	MANGAS PLÁSTICAS DE 40 CM X 50 UNIDADES .	UNIDAD	1
557	233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	3000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	2000
664	273853	PAPEL PARAFINADO ROLLO X 100 M .	UNIDAD	1
669	303537	PASTA DE ESCENCIAS .	GRAMOS	160
804	295817	SPRINKLES DE FIGURAS DE COLORES, COMESTIBLES.	GRAMOS	90
	288056	WHIP TOPPING: COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA PASTELERIA Y COCINA CONCENTRADO .	GRAMOS	1000

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Chocolatería, 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:


PASTRY BAG
LUKER


HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
CASTILLA


Tecnomac
LUKER



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

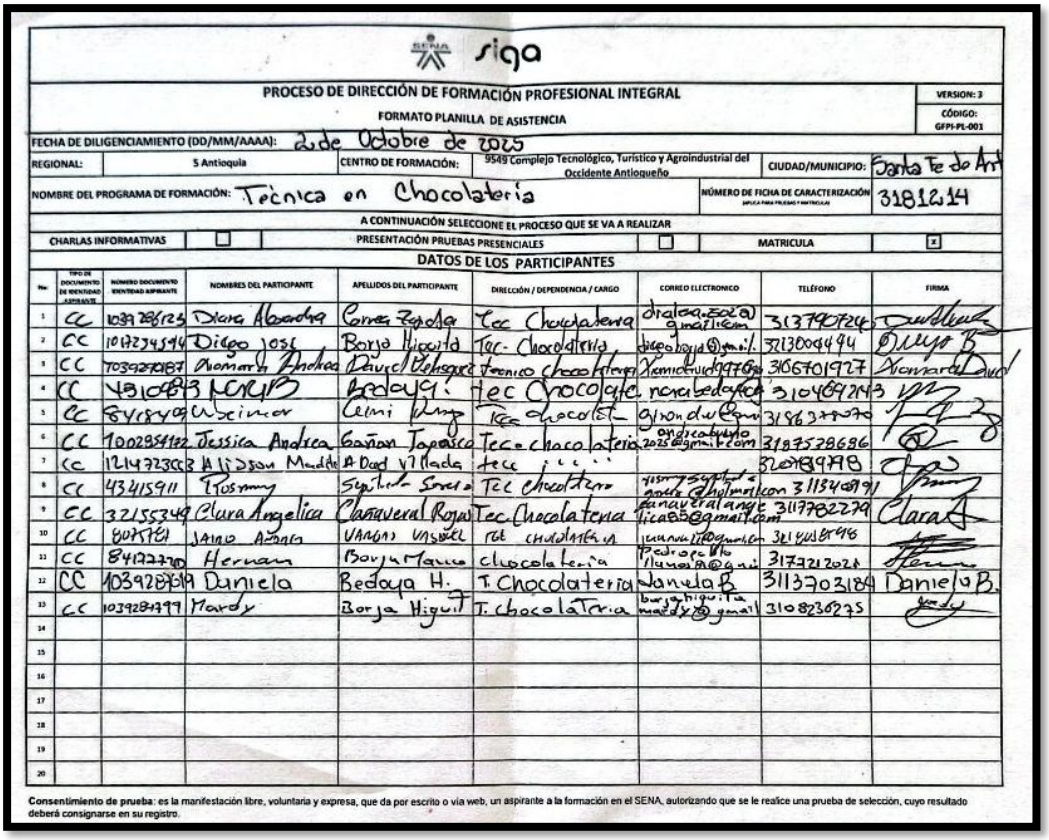
El grupo de formación se compromete a:

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

3. 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): 2 de Octubre de 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: Técnica en Chocolatería | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3181214

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	1039286123	Diana Alexandra	Correa Zapata	Tec Chocolatería	dralexa.zcz@gmail.com	3137907245	
2	CC	1017234594	Diego Jose	Borja Higuita	Tec. Chocolatería	diegoborja@gmail.	3213004494	
3	CC	1039270187	Yomara Andrea	Duque Velasquez	técnico chocolatería	Yamiduque9976@	3106701927	
4	CC	1039284799	Mardy	Bedoya H.	Tec Chocolate	mardybedoya	3104692443	
5	CC	1042854709	Yuseimer	Celmi Pino	Tec chocolatería	gironduque	3186277070	
6	CC	1002984102	Jessica Andrea	Cañon Tapasco	Tec. chocolatería	andreacatuyo 2025@gmail.com	3187528686	
7	CC	1214723003	Alisson Maddie	Arbeláez Villada	tec ...		3209189498	
8	CC	43415911	Rosmy	Sepúlveda Sanchez	Tec Chocolatero	rosmysepulveda gmail.com	3113409191	
9	CC	32155349	Clara Angelica	Chanaveral Rojas	Tec. Chocolatería	chanaveralangelica55@gmail.com	3117832279	
10	CC	1037571611	JAIRO ANDRES	VARGAS VASQUEZ	TEC CHOCOLATERIA	jairovargas@gmail.com	3216468946	
11	CC	84127270	Hernan	Borja Marin	chocolatería	hborjamarin@gmail	3177212028	
12	CC	1039284799	Daniela	Bedoya H.	T. Chocolatería	Daniela B	3113703184	
13	CC	1039284799	Mardy	Borja Higuita	T. chocolatería	borjahiguitamardy@gmail	3108236235	
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 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.	2 de octubre al 13 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			

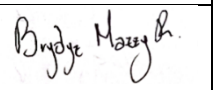
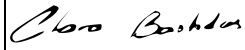
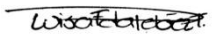
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	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 28 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 de la formación Técnica en Panificación 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	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	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. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, octubre 28 de 2025	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
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 3334720, del programa de formación Técnico en Panificación 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 Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, 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 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz 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.

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
41	232413	AJONJOLI .	GRAMOS	500
51	241250	ANILINA EN GEL .	UNIDAD	1
58	271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	1000
74	233983	AVENA EN HOJUELAS .	GRAMOS	1000
78	244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	1000
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	1500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	76000
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	1500
101	230589	BOLSA DE UN KILO GRAMO TRANSPARENTE PRESENTACION X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
130	233911	BREVAS EN ALMIBAR .	GRAMOS	1000
132	279259	BROCHA DE COCINA RESISTENTE A ALTA TEMPERATURA SILICONA .	UNIDAD	2
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	200
212	236756	CENTENO HARINA .	GRAMOS	2000
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
219	233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
232	257043	CIRUELA PASAS SIN SEMILLA .	GRAMOS	2000
235	272393	CLAVO DE OLOR .	GRAMOS	50
240	232295	COCO .	GRAMOS	1000
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	1000
266	257933	CONTENEDOR PLÁSTICO CON TAPA PARA ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 40L .	UNIDAD	1
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	1000
348	245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	100

367	254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferenes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	180
373	232983	ESPATULA DE COCINA SILICONA .	UNIDAD	3
382	261767	EXTRACTO DE MALTA AGAR .	GRAMOS	500
401	232371	FRUTA CRISTALIZADA .	GRAMOS	500
408	240124	GAS PROPANO x 100 Libras (solo gas) .	UNIDAD	1
423	289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	2
437	236705	HARINA DE ALMENDRAS .	GRAMOS	500
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	24000
444	303550	HARINA DE TRIGO PARA HOJALDRES .	GRAMOS	8000
445	297085	HARINA TRIGO INTEGRAL .	GRAMOS	1000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
496	257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	500
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	500
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	1500
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
565	254124	MANTEQUILLA DE MESA .	GRAMOS	3000
571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	5000
582	236761	MEJORADOR DE MASA .	GRAMOS	500
606	286826	MOLDES DE TORTA 1 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	2
621	235565	NARANJA TANGELO .	GRAMOS	3000
626	244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	1000
627	244179	NUEZ MOSCADA .	GRAMOS	50
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
669	303537	PASTA DE ESCENCIAS .	GRAMOS	240
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	800
762	232150	RECIPIENTE PLÁSTICO TIPO TAZÓN, CON BANDA ANTIDESLIZANTE . se puede solicitar de 1l, 3l ó 5l	UNIDAD	4
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	2000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
790	234012	SEMILLA DE AMAPOLA .	GRAMOS	500
816	303538	TE MACHA .	GRAMOS	100
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	2000

859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	3
862	232401	VITINA .	GRAMOS	3000
911	303865	ALBUMINA O CLARA DE HUEVO DESHIDRATADA	GRAMOS	500

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Panificación, correspondiente a la ficha 3334720. 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:











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

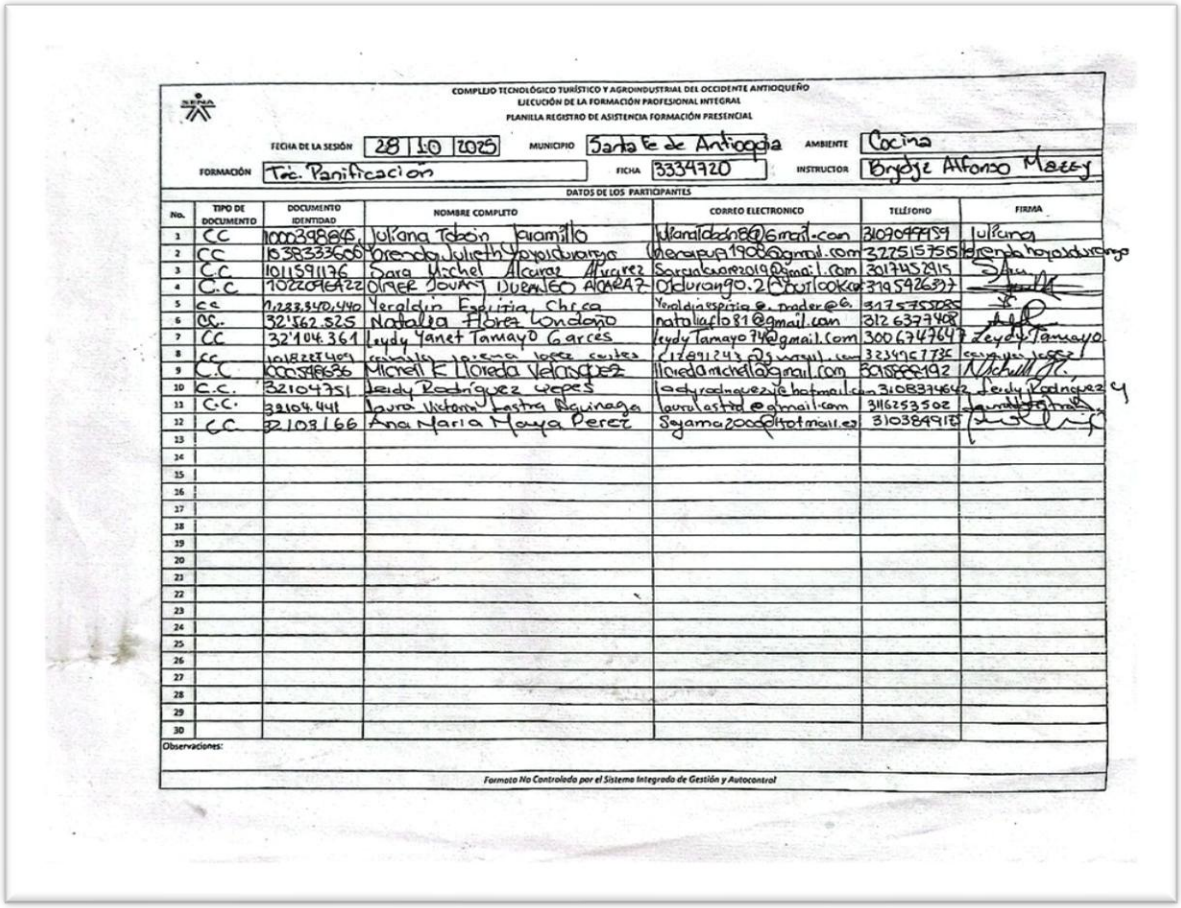
El grupo de formación se compromete a:

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

3. 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: 28 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Santa Fe de Antioquia — AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Tec. Panificación — FICHA: 3334720 — INSTRUCTOR: Brayge Alfonso Macey

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1000398865	Juliana Tobón Jaramillo	julianatobon88@gmail.com	3109099159	Juliana
2	CC	1038333600	Brenda Julieth Yepes Durango	brendayepes1908@gmail.com	3225157555	Brenda Yepes Durango
3	C.C.	1011591176	Sara Michel Alcaraz Alvarez	Sarialvarez2019@gmail.com	3017453515	Sara
4	C.C	1022096422	OMER JOVANY DURANGO AMAYA	Omerjurango.2@outlook.es	3195926377	
5	cc	1.223.340.440	Yeraldin Espinosa Chica	Yeraldinespinosa.e.mader@g.	3175755088	
6	CC.	32'562.325	Natalia Flórez Londoño	natalieflo81@gmail.com	312 6377408	
7	CC	32'104.361	Leydy Yanet Tamayo Garces	leydyTamayo74@gmail.com	3006747647	Leydy Tamayo
8	CC	1018228404	[illegible]	[illegible]	3234957735	
9	C.C	1037548536	Michell F. Loaiza Velásquez	loaizamichell@gmail.com	3015555192	Michell
10	C.C.	32104751	Leidy Rodríguez Lopez	leidyrodriguezyl@hotmail.com	3108334642	Leidy Rodriguez
11	C.C.	32104.441	Laura Victoria Castro Aguinaga	laurvictoria@gmail.com	3116253502	
12	CC	32103166	Ana María Maya Perez	Sayana2006@hotmail.es	3103849185	
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 Panificación, ficha 3334720, 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.	28 de octubre al 14 de noviembre 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
Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	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

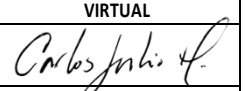
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351111 de la formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el Municipio de Santafe 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	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. 9			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3351111** de la formación **elaboración de conservas de frutas y hortalizas** en el Municipio de SANTAFE ANTIOQUIA del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	**Municipio Santafe Antioquia, octubre 22 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 **3351111**, 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.

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 **3351111** del programa de formación **elaboración de conservas de frutas y hortalizas.**

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 **elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, correspondiente a la ficha **3351111.** 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
283308	CONDIMENTO GARAM MASALA .	GRAMOS	100
298931	CUELLO DE CISNE TETERA .	UNIDAD	1
234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50	UNIDAD	2
303547	GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	1
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
283134	PIMIENTA EN GRANO .	GRAMOS	125
285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	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: 22 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Santafé de Antioquia — AMBIENTE: Cocina complejo SENA

FORMACIÓN: ELABORACION CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS — FICHA: 22 Octubre 2015 — INSTRUCTOR: CARLOS JULIO MARQUEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		21581598	Beatriz Elena Usuga David	beatrizusuga22@gmail.com	3122689217	Beatriz Elena Usuga
2		1020402072	Gerk Irene Arroyo P.		3136862160	Berk Arroyo P.
3		3.420.983	Euidelio Hidalgo David	Euarco 51 A110b06@gmail.com	3148874174	
4	T.I	1031686453	Cindy Alejandra Echavarria Martinez	echavarriaalejandra96@	3136016028	Alejandra Echavarria
5		Gloria	Gloria David		3146182947	Gloria
6		15401332	Hernando Castillo R	Hernando cr1540@gmail.com	3114822561	
7		1149320657	Rosario Antonio Cardona P.		3215712117	
8		1035282403	Sindi Yohana Sepulveda Garcia	johanasepulvah@hotmail.com	3127502305	Sindi
9		1038644636	Yeni Cristina Gil Ramirez	yeni1627@gmail.com	3012562140	Yeni Ramirez
10		1031284127	Adriana Patricia Salas Usuga		3123038073	Adriana Salas
11		1035282794	Diana Berley Salas Higuita		3147940897	Diana Salas
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 **elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, ficha **3351111**, 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 22	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

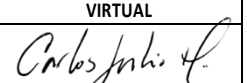
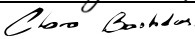
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351113 de la formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el Municipio de Santafe 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	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. 10			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recepción y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3351113** de la formación **elaboración de conservas de frutas y hortalizas** en el Municipio de SANTAFE DE ANTIOQUIA del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	**Municipio Santafe Antioquia, octubre 22 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 **3351113**, 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.

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 **3351113** del programa de formación **elaboración de conservas de frutas y hortalizas.**

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 **elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, correspondiente a la ficha **3351113.** 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
286129	ACEITE DE COCO .	CC	360
232355	CHOCOLATE NEGRO AL 58% .	GRAMOS	1000
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	12
301605	LECHE ENTERA .	CC	12000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	100
286143	MILO .	GRAMOS	1000
273853	PAPEL PARAFINADO ROLLO X50M .	UNIDAD	1
231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	2300
231727	QUESO TILSIT .	GRAMOS	100
279047	TABLA DE COCINA TAMAÑO 45 X 30 X 2. MATERIAL POLIURETANO .	UNIDAD	1
285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
250780	VASOS DESECHABLES X 25 UN X 7 ONZ .	UNIDAD	4

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: 22 / 10 / 2025 | MUNICIPIO: Santafe de Antioquia | AMBIENTE: Cocina complejo SENA
FORMACIÓN: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS | FICHA: 3351113 | INSTRUCTOR: CARLOS JULIO MARQUEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1037264724	Laurys Marcela López Madariaga	laurysmarcela13lopezmadariaga@gmail.com	3104737909	Laurys López
2	CC	1112759987	Lina Marcela Messa Hernández	adrenalina910@gmail.com	3115121237	Lina Messa.
3		21580749				
4		1037282895	Luz Mila Rodrigue		3225379[illegible]	Luz Mila Rodrigue
5		1037282895	Luz Mery Echeverría Usuga		3234949662	Mery Echeverría
6		6480243	Julio Sepúlveda Arango		3126702471	(illegible)
7	CC	María Cons[illegible]	1027887[illegible]		3008151529	María Consuelo
8	CC	43559154	Luz Edilma Zapata		[illegible]	Luz Edilma Z.
9	CC	21581061	Luz Eugenia Usuga Hoyos		3137437223	Luz Eugenia U.
10						
11						
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 **elaboración de conservas de frutas y hortalizas**, ficha **3351113**, 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 22	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 30 DEL MES DE OCTUBRE 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. 07			
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, 30 octubre 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
AZUCAR PULVERIZADA.	GRAMOS	20000	20000
AZUCAR REFINADA.	GRAMOS	5000	5000
CACAO FERMENTADO Y SECO.	GRAMOS	42000	42000
CANELA EN POLVO.	GRAMOS	1000	1000
CHOCOLATE BLANCO AL 36%.	GRAMOS	6000	6000
CLAVO DE OLOR.	GRAMOS	500	500
COCOA EN POLVO.	GRAMOS	1000	1000
COLADOR EN ACERO INOXIDABLE.	UNIDAD	1	1
DESENGRASANTE POR LITRO. sin olor, ni color	UNIDAD	2	2
ENVASES PLASTICO DE 2 ONZAS CON TAPA.	UNIDAD	50	50
JENGIBRE EN POLVO.	GRAMOS	200	200
LECHE CONDENSADA.	GRAMOS	2000	2000
LECHE EN POLVO.	GRAMOS	6000	6000
LECHE EN POLVO DESLACTOSADA.	GRAMOS	4000	4000
LECHE ENTERA.	CC	6000	6000
LECITINA DE SOYA.	CC	1000	1000
MANTECA DE CACAO.	GRAMOS	12500	12500
MARGARINA INDUSTRIAL.	GRAMOS	5000	5000
PANELA EN POLVO.	GRAMOS	3000	3000
Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO.	UNIDAD	2	2
PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO.	UNIDAD	2	2
POLVO PARA CHOCOLATE DE COLORES.	GRAMOS	200	200
RELLENO DE AREQUIPE.	GRAMOS	2000	2000
SAL MARINA.	GRAMOS	1000	1000
SAL REFINADA.	GRAMOS	1000	1000

SPRINKLES DE FIGURAS DE COLORES, COMESTIBLES. BOLSA X 100 GR.	GRAMOS	100	100
TOALLAS DE MANOS DESECHABLES BLANCAX 151 21 X 2 CM.	UNIDAD	2	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

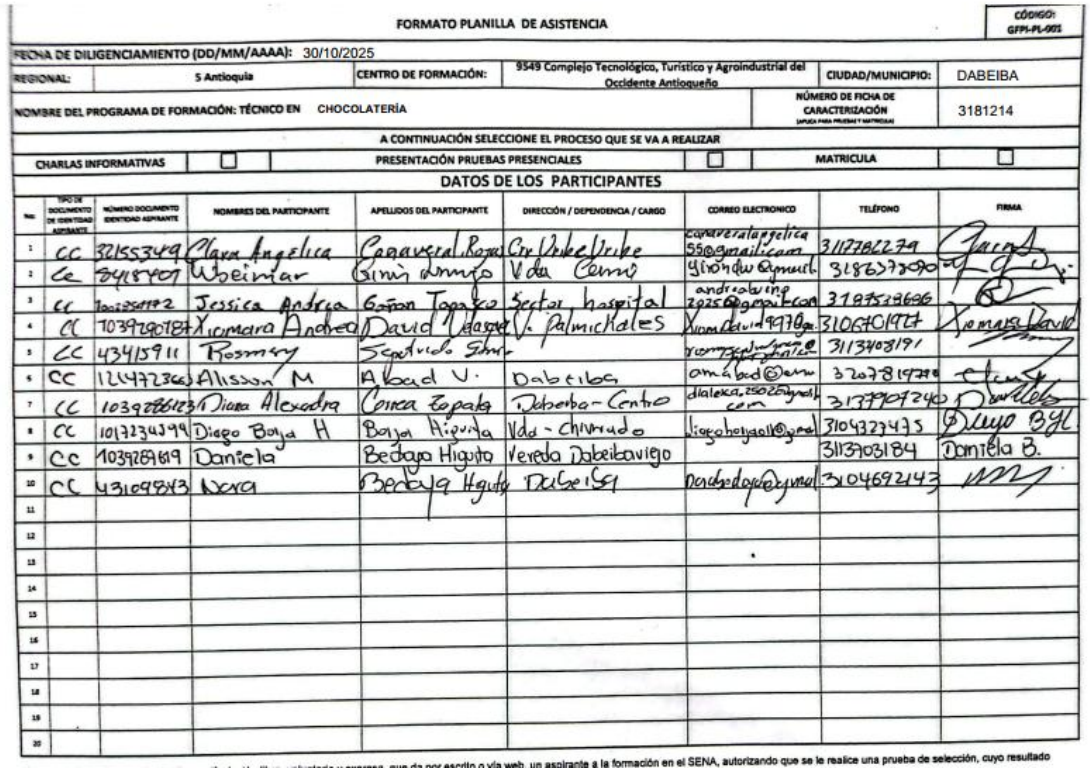


El grupo de formación se compromete a:

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.



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 30/10/2025

REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	CIUDAD/MUNICIPIO:	DABEIBA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: TÉCNICO EN	CHOCOLATERÍA			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3181214

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	32155349	Clara Angelica	Cano Jaral Rojas	Cra Uribe Uribe	55@gmail.com	3117862279	
2	CC	3418407	Wbeimar	Giraldo Arroyo	Vda Cerro	3186373090		
3	CC	1039254192	Jessica Andrea	Gaviria Tapasco	Sector hospital	andreaalving 2025@gmail.com	3184539696	
4	CC	1039790184	Xiomara Andrea	David Velasquez	V. Palmichales	3106401977		
5	CC	43415911	Rosmery	Sepulveda Sanz		3113403191		
6	CC	1214472365	Alisson M	Abad V.	Dabeiba	amabad@sena	3207819779	
7	CC	1039886123	Diana Alexandra	Cerca Zapata	Dabeiba-Centro	dialeka.2502@gmail.com	3137907240	
8	CC	1017234499	Diego Boya H	Boya Higuita	Vda - Chirrudo	diegoboyaall@gmail	3104327475	
9	CC	1039289619	Daniela	Bedoya Higuita	Vereda Dabeibavigo		3113703184	Daniela B.
10	CC	43109843	Nora	Boya Higuita	Dabeiba	Norabedoya@gmail	3104692143	
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

...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 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	01 al 20 de noviembre 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

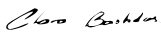
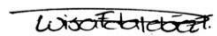
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 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 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. 24			
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 6 de octubre 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

AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	5000
BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	1000
BROTES COMESTIBLES .	GRAMOS	300
CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	3000
CILANTRO .	GRAMOS	1000
EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	20000
FRESA FRUTA .	GRAMOS	2000
HOJAS DE BIJAO .	UNIDAD	200
LECHE LARGAVIDA .	CC	20000
LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	1000
LICOR RON AMARILLO .	CC	5000
LIMON TAHITI .	GRAMOS	5000
MADEJA DE TRIPA CALIBRE 28 .	UNIDAD	4
MARACUYA .	GRAMOS	4000
MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	300
NARANJA TANGELO .	GRAMOS	5000
PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	10
PAN FRANCES .	GRAMOS	3000
PLATO BIODEGRADABLE MEDIANO PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	15
POLEO .	GRAMOS	1000
QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2000
SERVILLETAS DE LUJO PAQUETE X 50 UNIDADES .	UNIDAD	6
TAMARINDO .	GRAMOS	4000

VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	10

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.





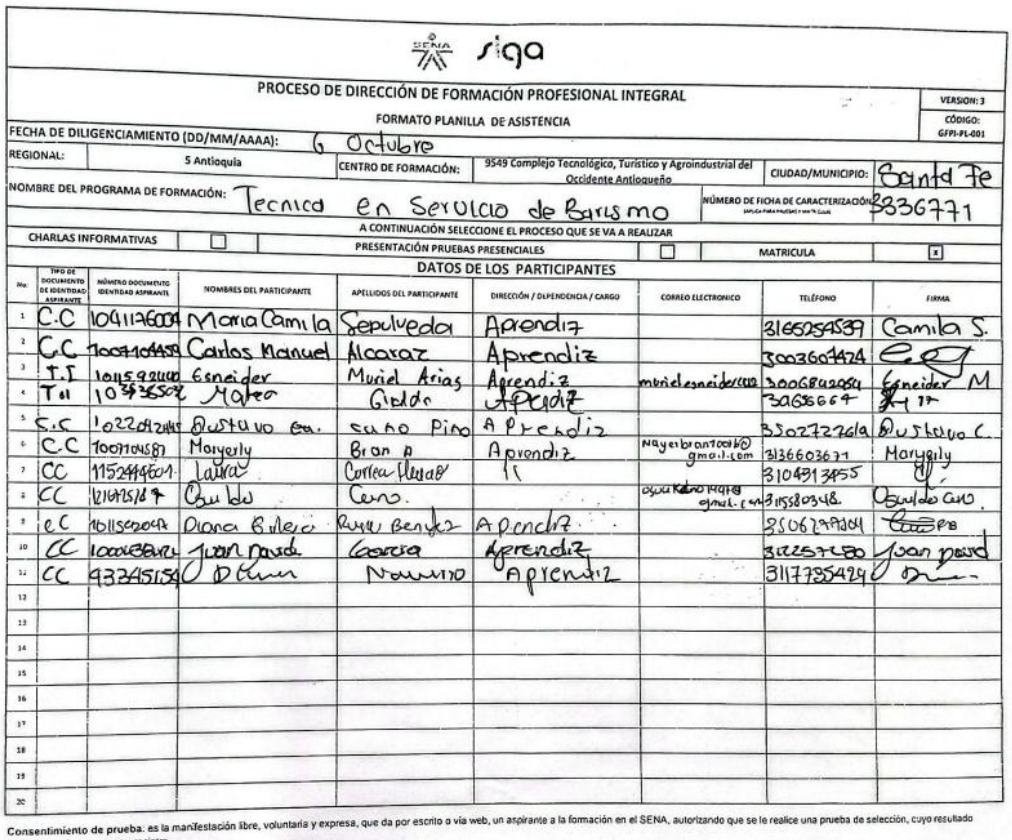


El grupo de formación se compromete a:

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): 6 Octubre

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnica en Servicio de Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3336771

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		3003601424	
3	T.I	1015992140	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielesneider@	3006842084	Esneider M
4	T.I	1036365??	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3046866??	
5	C.C	1022042???	Gustavo Ad.	Soto Pino	Aprendiz		3502727619	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran D	Aprendiz	Nayerbran7003@gmail.com	3136603677	Maryerly
7	CC	1152449601	Laura	Correa Alvarez	Ti		3104913455	
8	CC	1214751??	Osvaldo	Cano.		osvaldocano1407@gmail.com	3155803?48.	Osvaldo Cano
9	CC	1011562047	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506299304	
10	CC	1000?8???	Juan David	Correa	Aprendiz		3122574?80	Juan David
11	CC	9334515?	D Cano	Naranjo	Aprendiz		3117854?4?	
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 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 06 al 8 de octubre 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

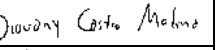
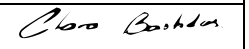
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 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 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. 25			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de 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.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia, 06 de octubre 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 Giovanny 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:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
AREQUIPE.	GRAMOS	500
AVENA EN HOJUELAS.	GRAMOS	11000
AZUCAR REFINADA.	GRAMOS	3000
BANANO.	UNIDAD	60
BANDEJA DE ICOPOR NO. 1, PAQUETE X 20 UNIDADES.	UNIDAD	5
CREMA CHANTILLY POLVO.	GRAMOS	300
CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA.	CC	2000
CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100.	UNIDAD	1
EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA.	UNIDAD	130
FRESA FRUTA.	GRAMOS	6000
HARINA DE TRIGO.	GRAMOS	3000
HUEVOS AAA.	UNIDAD	30
LECHE ENTERA.	CC	6000
MANTEQUILLA.	GRAMOS	500
MERMELADA.	GRAMOS	500
MORA FRUTA.	GRAMOS	3000
TENEDOR DESECHABLE GRANDE PAQUETE X 100 UNIDADES.	UNIDAD	1
UVA CHILENA.	GRAMOS	2000
YOGURT (SABORES VARIOS).	CC	25000

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.









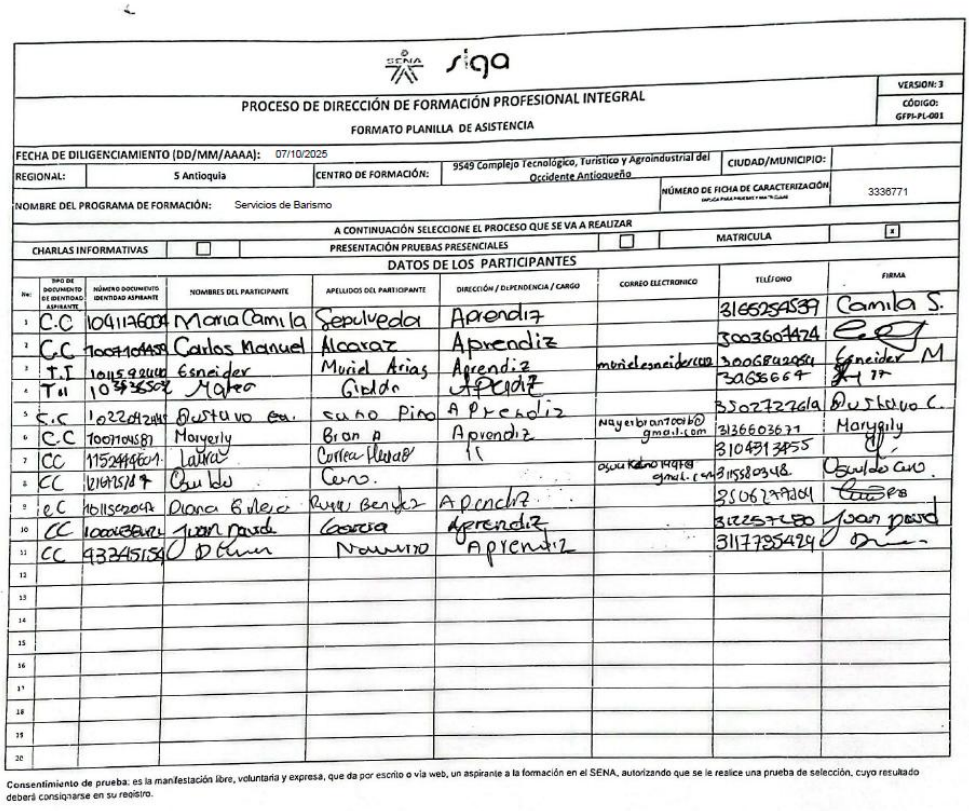


El grupo de formación se compromete a:

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): 07/10/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Servicios de Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3336771

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		3165254537	Camila S.
2	C.C	1007104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003604424	
3	T.I	1045922000	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	meriel esneider@	3006822054	Esneider M
4	T.I	1035935092	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3206866647	
5	C.C	1022042440	Gustavo Ca.	Cano Pino	Aprendiz		3502727269	Gustavo C.
6	C.C	1007045187	Maryoly	Bran A	Aprendiz	Nayerbran7001@ gmail.com	3136603677	Maryoly
7	CC	1152444601	Laura	Correa Ruiz	11		3104313455	
8	CC	1216751147	Oswaldo	Cano.		Oswaldo Cano Rodriguez gmail.com	3115580348	Oswaldo Cano.
9	CC	1011520547	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506279304	
10	CC	1000128421	Juan David	Correa	Aprendiz		3122577280	Juan David
11	CC	9324515[illegible]	[illegible]	Navarro	Aprendiz		3117795424	
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 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.

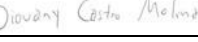
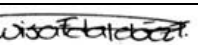
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	7 al 9 de octubre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia 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**
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 14 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3377555 de la formación complementaria cocina navideña La Honda Liborina,**

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. 26			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3377555 del programa de formación complementaria cocina navideña La Honda Liborina 14 de octubre 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Liborina 14 de octubre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el Restaurante escolar corregimiento de la honda Liborina.	**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 **3377555** del programa de formación **complementaria cocina navideña La Honda Liborina, 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 Marleny Amparo Henao 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 **3377555** del programa de formación **cocina navideña La Honda Liborina,**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Giovany Castro Molina se desplaza al municipio de Liborina corregimiento la Honda 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 navideña** , correspondiente a la ficha **3377555** 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

ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
APIO TALLO .	GRAMOS	2000
ARROZ COMUN .	GRAMOS	1000
AZUCAR MORENA .	GRAMOS	2000
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	10000
CIRUELA CLAUDIA SIN SEMILLA .	GRAMOS	2000
CREMA CHANTILLY POLVO .	GRAMOS	500
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	3000
FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
HIELO .	GRAMOS	15000
LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
LECHE EN POLVO .	GRAMOS	2000
LECHE LARGAVIDA .	CC	8000
LECHUGA BATAVIA .	UNIDAD	2
MAIZ TIERNO .	GRAMOS	2000
MANI TOSTADO .	GRAMOS	1000
MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
MANZANA ROJA .	GRAMOS	2000
NARANJA TANGELO .	GRAMOS	5000
PAPA COMÚN .	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	3000

PONQUE GALA BLOQUE X UNIDAD .	UNIDAD	3
QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2000
QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000
SALSA BBQ .	GRAMOS	2000
TOCINETA AHUMADA .	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.



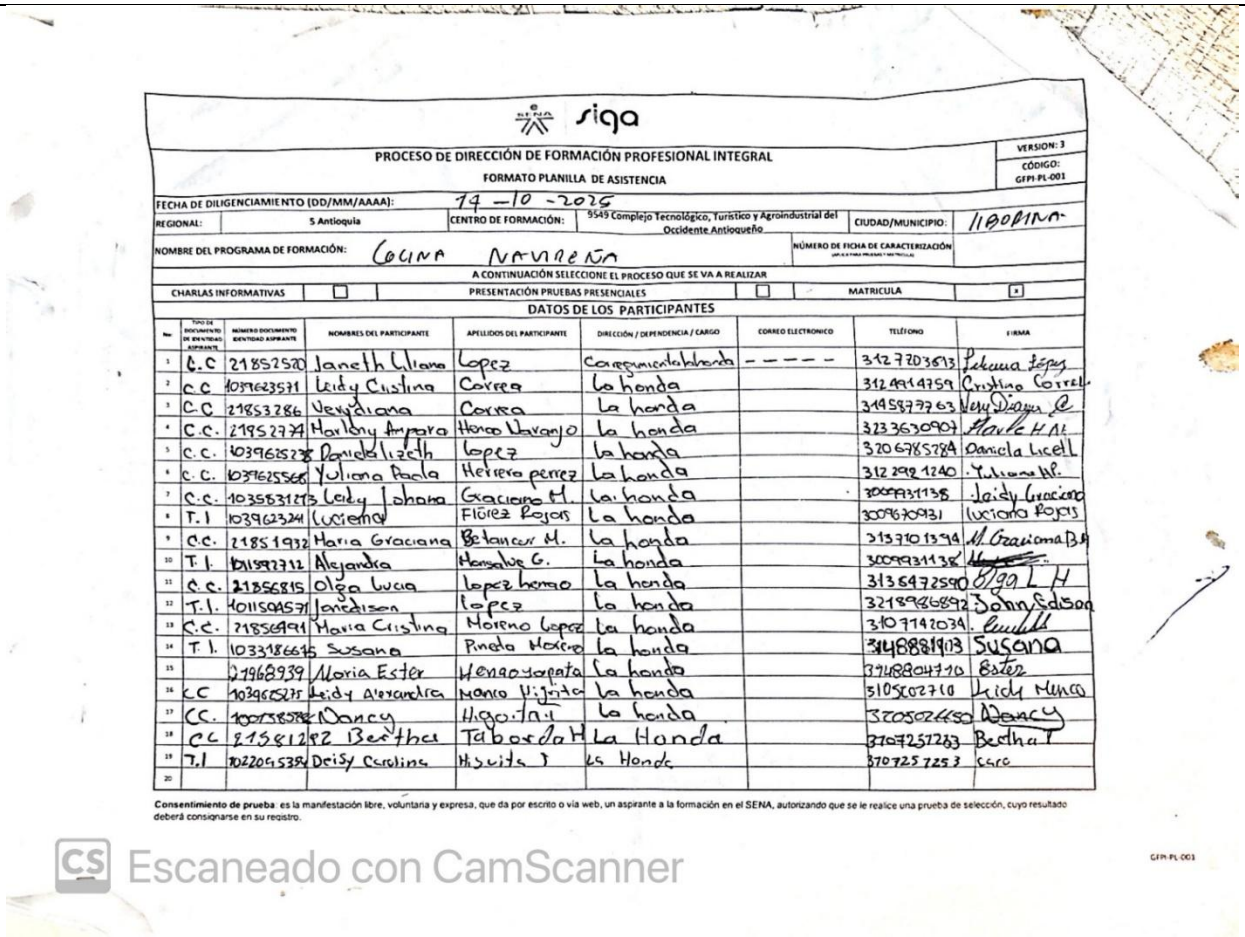


El grupo de formación se compromete a:

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): 14 -10 -2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA NAVIDEÑA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [ ] | MATRICULA [x]

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	21852520	Janeth Liliana	Lopez	Corregimiento la honda	- - - - -	3127703513	Janeth López
2	C.C	1037623591	Leidy Cristina	Correa	La honda		3124914759	Cristina Correa
3	C.C	21853286	Veryaiana	Correa	La honda		3145877763	Very Diana C
4	C.C.	21952774	Harleny Amparo	Henao Naranjo	La honda		3233630907	Harley H.N.
5	C.C.	1039685238	Daniela lizeth	Lopez	La honda		3206985784	Daniela LicetL
6	C.C.	1037625568	Yuliana Paola	Herrera perez	La honda		3122921240	Yuliana HP.
7	C.C.	1035831273	Leidy Johana	Graciano M.	La honda		3009931138	Leidy Graciano
8	T.I	1039623241	Luciana	Flórez Rojas	La honda		3009670931	Luciana Rojas
9	C.C.	21851932	Maria Graciana	Betancur M.	La honda		3137013794	M. Graciana B.
10	T.I.	1011997712	Alejandra	Hensalve G.	La honda		3009931138	
11	C.C.	21856815	Olga Lucia	Lopez Henao	La honda		3135472590	Olga L H
12	T.I.	1011SOAS71	Janedison	Lopez	La honda		3218986892	John Edison
13	C.C.	21856491	Maria Cristina	Moreno Lopez	La honda		3107742039	
14	T.I.	1033186615	Susana	Pineda Marin	La honda		3148881903	Susana
15		21968939	Maria Ester	Henao Zapata	La honda		3148904710	Ester
16	CC	1039652715	Leidy Alexandra	Manco Vijarro	La honda		3105027710	Leidy Manco
17	CC.	1007585882	Nancy	Higuita	La honda		3205024450	Nancy
18	CC	21581282	Bertha	Taborda H	La Honda		3107257283	Bertha T
19	T.I	1022045384	Deisy Carolina	Hoyos J	La Honda		3107257253	Caro
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.

Escaneado con CamScanner

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 **complementaria de cocina navideña** ficha **3377555**, 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 14 al 28 de octubre 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

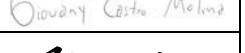
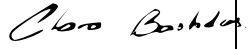
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 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 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. 27			
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 15 de Octubre 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

AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	3000
BROWNIE .	GRAMOS	500
CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	10000
CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
CREMA DE CACAO .	CC	2000
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
GRAMERA CAPACIDAD 10000 GR .	UNIDAD	3
HELADO .	GRAMOS	3000
HIELO .	GRAMOS	20000
JARRA: HERVIDOR ELÉCTRICO JARRA CUELLO DE GANSO BODUM MELIOR 8 LITROS .	UNIDAD	1
LECHE EN POLVO .	GRAMOS	4000
LECHE ENTERA .	CC	30000
LICOR AMARETO . el producto debe cumplir con la característica de tener de 20° a 30° de alcohol.	CC	2000
LICOR BRANDY . el producto debe cumplir con la característica de ser solicitado de 35° de alcohol.	CC	3000
LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	7000
LICOR FRANGELICO (ITALIANO) .	CC	2000
LICOR WHISKY .	CC	3000
LIMON TAHITI .	GRAMOS	10000
NARANJA COMUN .	GRAMOS	10000
SALSA CARAMELO .	GRAMOS	3000
SALSA DE CHOCOLATE .	GRAMOS	2000
TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	4

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.







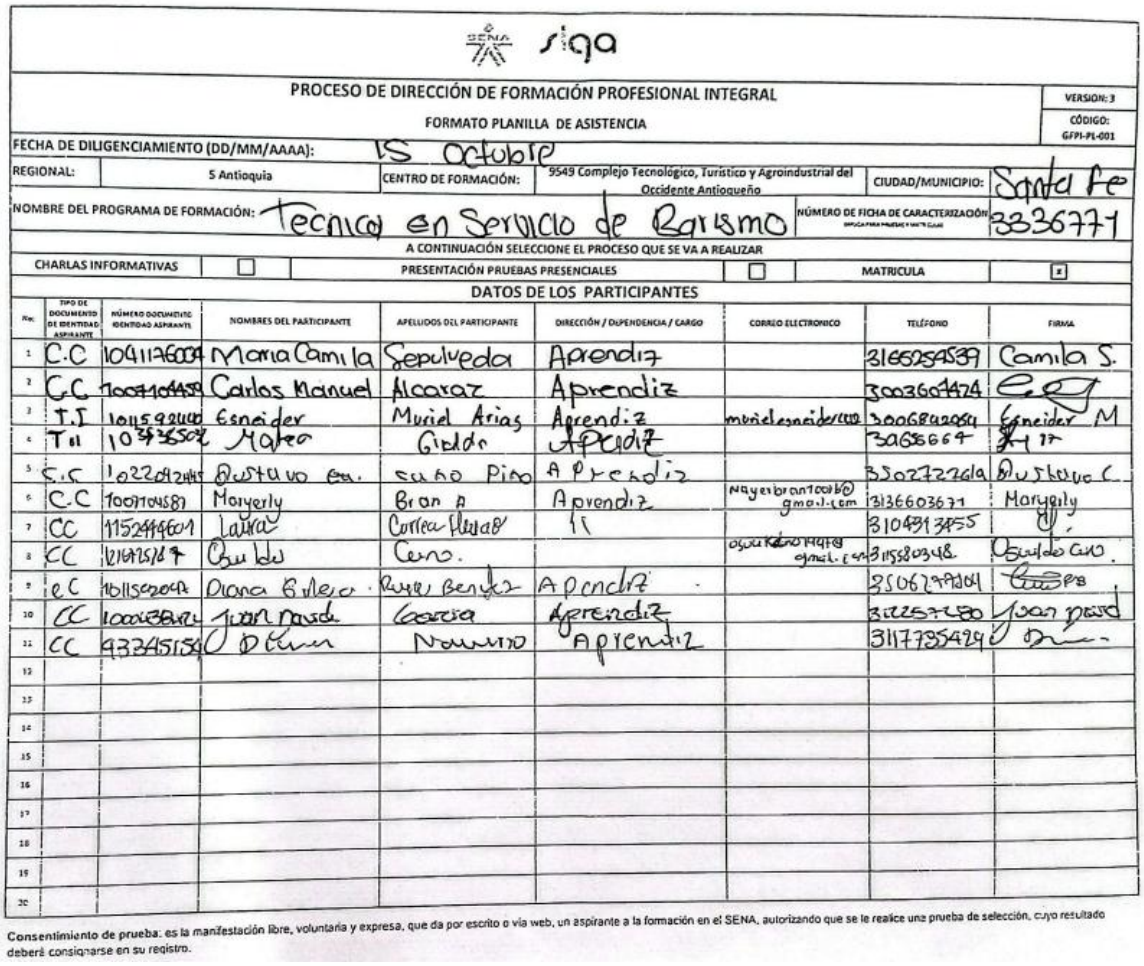
El grupo de formación se compromete a:

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-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 octubre

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico en Servicio de Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3336771

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		3166254537	Camila S.
2	C.C	1004104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003607474	
3	T.I	1011592440	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielesneider@	3006842084	Esneider M
4	T.I	1039350292	Matea	Giraldo	Aprendiz		3046866947	
5	C.C	1022092445	Gustavo Ad.	Cano Pino	Aprendiz		3502727269	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran A	Aprendiz	Nayerbran1008@gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152444601	Laura	Correa Alvarez	11		3104913455	
8	CC	1216925187	Osvaldo	Cano.		osvaldocano1407@gmail.com	3115803548	Osvaldo Cano.
9	CC	1011502047	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506299301	
10	CC	1000138424	Juan David	Correa	Aprendiz		3122574280	Juan David
11	CC	1037451580	Dilan	Navarro	Aprendiz		3117755424	
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 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 15 al 22 de Octubre 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

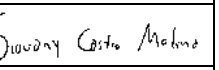
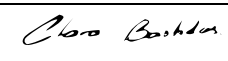
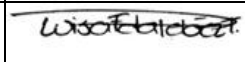
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 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 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. 28			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de 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.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia, 24 de octubre 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 Giovanny 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:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
AGUA X PACA DE 50.	UNIDAD	3
ARVEJA DESGRANADA.	GRAMOS	1000
ATÚN EN ACEITE.	GRAMOS	4250
CEBOLLA CABEZONA BLANCA.	GRAMOS	1000
GASEOSA X 250 ML. se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	80
LECHUGA BATAVIA.	UNIDAD	3
MANDARINA.	GRAMOS	15000
PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO.	UNIDAD	1
SALSA MAYONESA.	GRAMOS	1000
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN.	UNIDAD	1
TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND.	UNIDAD	7
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 siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27/10/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Servicios de Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3336771

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	1041126004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3165254539	Camila S.
2	C.C	1007104487	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003604474	
3	T.I	1015922	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	muriedesneiderccc	3006822954	Esneider M
4	T.I	1035	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3165664	
5	C.C	1022042	Gustavo Est.	Suaza Pino	Aprendiz		3502727619	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran A	Aprendiz	Mayerbran2003@gmail.com	3136603677	Maryerly
7	CC	1152449601	Laura	Correa Alvarez	11		3104913455	
8	CC	1104	Osvaldo	Cano.			3115803548.	Osvaldo Cano.
9	CC	1011502047	Diana Valeria	Ruiz Benjos	Aprendiz		3506279101	
10	CC	1000	Juan David	Garcia	Aprendiz		3122577580	Juan David
11	CC	1037451	D Cano	Navarro	Aprendiz		3117795424	
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 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			
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.	27 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**
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

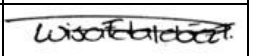
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 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 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. 29			
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 21 de Octubre 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

AGUA POR 20 LITROS EN BOTELLON . unidad de 20 lt completa	UNIDAD	3
AGUA SABORIZADA .	CC	5000
BROWNIE .	GRAMOS	500
CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	10000
CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
COINTREAU (BOTELLA X 750 CC) .	UNIDAD	1
CREMA DE CACAO .	CC	3000
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
CUCHARAS DE CATACIÓN: CUCHARA PARA CATACIÓN, EN ACERO INOXIDABLE CON CERTIFICACIÓN EN LAS NORMAS SCAA. .	UNIDAD	12
CUELLO DE CISNE TETERA .	UNIDAD	2
FILTRO CHEMEX: FILTROS DE CAFÉ NATURAL CHEMEX, CUADRADOS, 100 UNIDADES, EL DISEÑO DE FILTRO DE FIBRA ESPECIAL MÁS GRUESO, MANTIENE ELEMENTOS AMARGOS, ACEITES Y TIERRA EN SU LUGAR (Y FUERA DE SU TAZA), LARGO: 6.3 PULGADAS .	UNIDAD	1
FILTRO V60: FILTRO DRIPPER V60 DE CELULOSA, ORIGINALES, TAMAÑO 2 (100 UNIDADES) .	UNIDAD	3
GAS PROPANO x 100 Libras (incluye pipeta) .	UNIDAD	2
GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	3

LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	3000
TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	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.







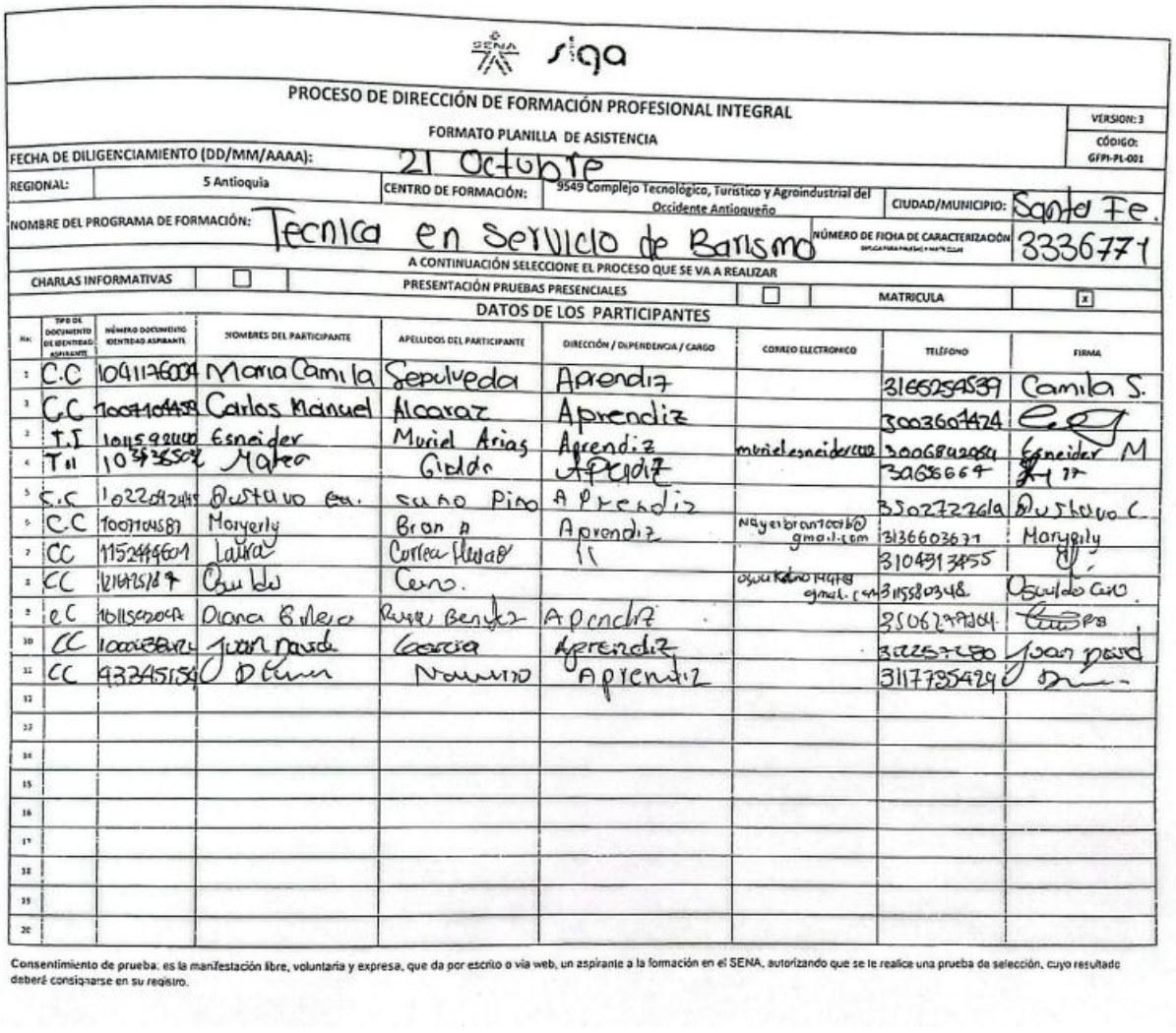


El grupo de formación se compromete a:

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.



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): 21 Octubre

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnica en Servicio de Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3336771

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		3003601474	
3	T.I	1015492440	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	murielesneider@gmail.com	3006842464	Esneider M
4	T.I	1039365028	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3058664	
5	C.C	1022042445	Gustavo En.	Suaza Pino	Aprendiz		3502727619	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran D	Aprendiz	Maryerlybran1003@gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152446601	Laura	Correa Alvarez	Ti		3104913455	
8	CC	1214751894	Cris Wu	Cano.		Osualdocano14@gmail.com	3115803468	Osualdo Cano
9	CC	1011520049	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506279364	
10	CC	1000138474	Juan David	Garcia	Aprendiz		3225750	Juan David
11	CC	1037451584	D Cruz	Navarro	Aprendiz		3117755424	
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 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 21 al 30 de Octubre 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

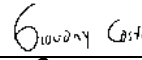
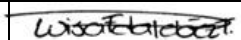
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 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 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. 30			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de 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.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia, 28 de octubre 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:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
CONTENEDOR BIODEGRADEBLE PARA SANDUCHE SENCILLO CON TAPA SIN 18 COMPARTIMIENTO PAQUETE POR 20 UNIDADES.	UNIDAD	3
EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS.	GRAMOS	3000
JUGO CAJA POR 24 UNIDADES.	UNIDAD	3
LECHUGA CRESPA.	GRAMOS	3000
PAN TAJADO.	GRAMOS	3000
QUESO MOZZARELLA.	GRAMOS	3000
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN.	UNIDAD	1
TOMATE CHERRY.	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.

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3 — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 28/10/2025

REGIONAL:	5 Antioquia	CENTRO DE FORMACIÓN:	9549 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	CIUDAD/MUNICIPIO:	
				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN	3336771

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Servicio de Barismo

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	1041126004	Maria Camila	Sepulveda	Aprendiz		3166254537	Camila S.
2	C.C	1007104458	Carlos Manuel	Alcaraz	Aprendiz		3003607424	
3	T.I	1015982	Esneider	Muriel Arias	Aprendiz	meirlesneider@	3006842084	Esneider M
4	T.I	1039	Mateo	Giraldo	Aprendiz		3206664	
5	C.C	1022042	Gustavo	Cano Pino	Aprendiz		3502727619	Gustavo C.
6	C.C	1007104587	Maryerly	Bran A	Aprendiz	Nayerbran7@ gmail.com	3136603671	Maryerly
7	CC	1152446	Laura	Correa Alvarez	11		3104313455	
8	CC	1107	Osvaldo	Cano.			3115803548.	Osvaldo Cano.
9	CC	1011502	Diana Valeria	Ruiz Benitez	Aprendiz		3506279204	
10	CC	1000	Juan David	Garcia	Aprendiz		3122577580	Juan David
11	CC	9324515	O	Nomuno	Aprendiz		3117755424	
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 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 28 al 29 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
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

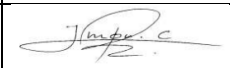
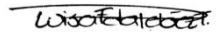
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3349423 de la formación elaboración de productos de repostería frontino – octubre 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. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3349423 del programa de formación elaboración de productos de repostería , en el municipio de frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 10 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 2 pm	**HORA FIN:** 4 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: centro vida	**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 3349423, 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 3349423 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 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 elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3349423 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
21	233593	AGRAZ FRUTA .	GRAMOS	300
58	271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	50
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	500
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	200
274	286526	COPA VENECIANA 5 ONZAS .	UNIDAD	30
285	232644	CREMA DE LECHE DEL 39 AL 48% DE GRASA .	CC	2000
354	245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	4
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	3
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	4000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2

478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
509	235588	LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	1000
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	500
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	1000
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1200
750	235568	QUESO DOBLE CREMA .	GRAMOS	1300
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	2
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1
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.

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

FECHA DE LA SESIÓN: 10 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Frontino — AMBIENTE: Centro Hotel.
FORMACIÓN: Elaboración de Productos Reposteria — FICHA: 3349423 — INSTRUCTOR: Juan Cristobal Polanco

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1038335740	Francy Andrea Oron Ramirez	francybran123@gmail.com	3143221256	Francy Andrea O R
2	CC	32277816	Doris Amparo Guisao Tabares		3233854552	Doris Guisao
3	CC	32278453	Nazly Jimena Lezcano Villa	jimenalezcano83@hotmail.com	3148688383	Jimena Lezcano
4	CC	21742560	Luz Nilo Nidis Ramirez	luznidiaramirez1952@gmail.com	3013818571	
5	CC	39280716	Vilma Mirena Arias	vilmamirenaramirez1462@gmail	3133383018	
6	CC	32277192	Claudia Cardona Gloria	Claus178@hotmail.com	3147148319	
7	CC					
8	CC	21743417	Dorotea Guisao Suarez		3157420175	
9	CC	32193408	Luz Maria Alcaraz Alvarez	mariaalcaraz40@gmail.com	3008440574	
10	CC	1000110514	Yisela Rodriguez Pedreros	yiselarodriguezpedreros18@gmail	3136561367	Yisela Rodriguez
11	CC	1038338090	Yorly Andrea Rodriguez Pedreros	yorleandrea@hotmail.com	3113210297	Andrea Rodriguez
12	CC	1010916996	Estefany Estrada	Tifony1595@hotmail.com	3114010888	Estefany Estrada
13	CC	1100118720	Jorge Mario Olivarez Guerrero	jorgemarioolivarez99@gmail.com	3002591945	
14	CC	1093165953	Daniela Pedreros David	Pedrosdaniela@gmail.com	3218477125	
15	CC	21742897	Rosmira Rodriguez		3103726495	
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 elaboración de productos de repostería, ficha 3349423, 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.	07de octubre al 4 de noviembre	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

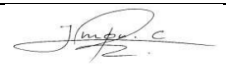
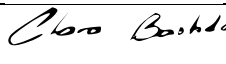
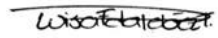
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3329940 de la formación elaboración de productos de repostería frontino – octubre 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. 17			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3329940 del programa de formación elaboración de productos de repostería , en el municipio de frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 07 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 2 pm	**HORA FIN:** 4 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: centro vida	**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 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 3329940 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 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 elaboración de productos de repostería, 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
21	233593	AGRAZ FRUTA .	GRAMOS	300
58	271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	100
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	200
274	286526	COPA VENECIANA 5 ONZAS .	UNIDAD	30
285	232644	CREMA DE LECHE DEL 39 AL 48% DE GRASA .	CC	2500
354	245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	4
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	3
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	4000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	2

478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	2000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	500
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	1000
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1200
750	235568	QUESO DOBLE CREMA .	GRAMOS	1300
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	2
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
859	234485	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 100 METROS .	UNIDAD	1
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


Crema de
LECHE


ACEITE
GIRASOL
Manuelita
Aita
Pureza
Tradición Natural


Manuelita
Aita
Pureza




SANITISU


Castillos
tradicional

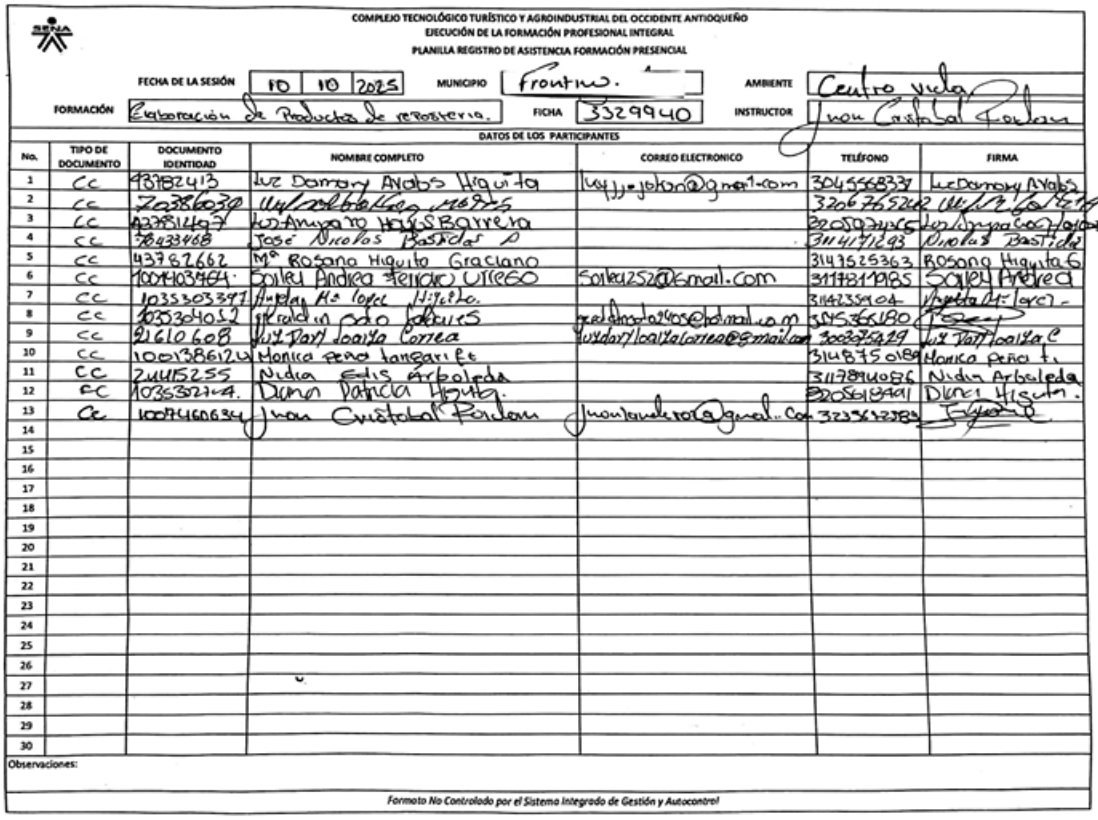


El grupo de formación se compromete a:

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: 10 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Frontino. — AMBIENTE: Centro Vida
FORMACIÓN: Elaboración de Productos de repostería. — FICHA: 3329940 — INSTRUCTOR: Juan Cristobal Pardo

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	93182413	Luz Dorany Arabs Higuita	luzyyjoharo@gmail.com	3045568337	Luz Dorany Arabs
2	CC	70386039	[illegible]		3206765242	[illegible]
3	CC	42381497	Luz Amparo Higuita Barrera		3205934465	[illegible]
4	CC	70433468	José Nicolas Bastidas D		3114712193	Nicolas Bastidas
5	CC	43782662	Mª Rosana Higuita Graciano		3143525363	Rosana Higuita G
6	CC	1004103464	Soriley Andrea Herrera Urrego	Soriley252@Gmail.com	3117811985	Soriley Herrera
7	CC	1035303397	Angelly Mª Lopez Higuita		3114235904	Angelly Mª Lopez
8	CC	1035304052	Yuranis Sofia Fabricio	yuranisfabricio2405@hotmail.com	3145366180	[illegible]
9	CC	21610608	Luz Dary Loaiza Correa	luzdaryloaizacorrea@gmail.com	3003975429	Luz Dary Loaiza C
10	CC	1001386124	Monica Pena Tangarife		3148750189	Monica Peña T.
11	CC	24415255	Nidia Edis Arboleda		3117840586	Nidia Arboleda
12	CC	1035302764	Diana Patricia Higuita		3205819491	Diana Higuita.
13	CC	1007460634	Juan Cristobal Pardo	juanlaverdeta@gmail.com	3233612383	[illegible]
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 elaboración de productos de repostería, 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.	07de octubre al 4 de noviembre	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

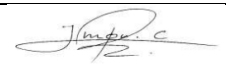
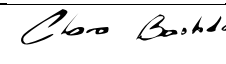
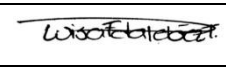
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3383893 de la formación elaboración de productos de repostería Cañasgordas – noviembre 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. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3383893 del programa de formación elaboración de productos de repostería, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Cañasgordas, 10 de noviembre 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 3383893, 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 3383893 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 3383893. 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	2500
21	233593	AGRAZ FRUTA .	GRAMOS	300
58	271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	200
63	235533	AREQUIPE .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	500
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
155	285961	CAPACILLOS N° 2 PAQ X 100 .	UNIDAD	2
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	200
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	500
274	286526	COPA VENECIANA 5 ONZAS .	UNIDAD	30
285	232644	CREMA DE LECHE DEL 39 AL 48% DE GRASA .	CC	2000
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	7000
354	245450	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 120 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	4
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	3

405	295827	GALLETAS DE SODA PAQUETE X4 TACOS .	UNIDAD	2
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	5000
446	244141	HELADO .	GRAMOS	1000
449	231678	HIERBABUENA FRESCA .	GRAMOS	100
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	75
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
470	235546	JUGO CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	17
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	1800
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
570	232308	MARGARINA .	GRAMOS	1000
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	1000
626	244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	500
627	244179	NUEZ MOSCADA .	GRAMOS	50
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	10000
742	231715	QUESO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
745	234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1800
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	6400
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	2000
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	2
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	6000
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
866	233660	YUCA .	GRAMOS	6000
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




Pan Blanco
Tajado
NAMA INES
con sabor de hogar






TE FALTE HIT


Cocoa
Trolecho


CUMBRES


FRAGIL
Envase para Contacto con Alimentos y Bebidas
EA-1124 x 24 UNDS.


Queso
MOZZARELLA





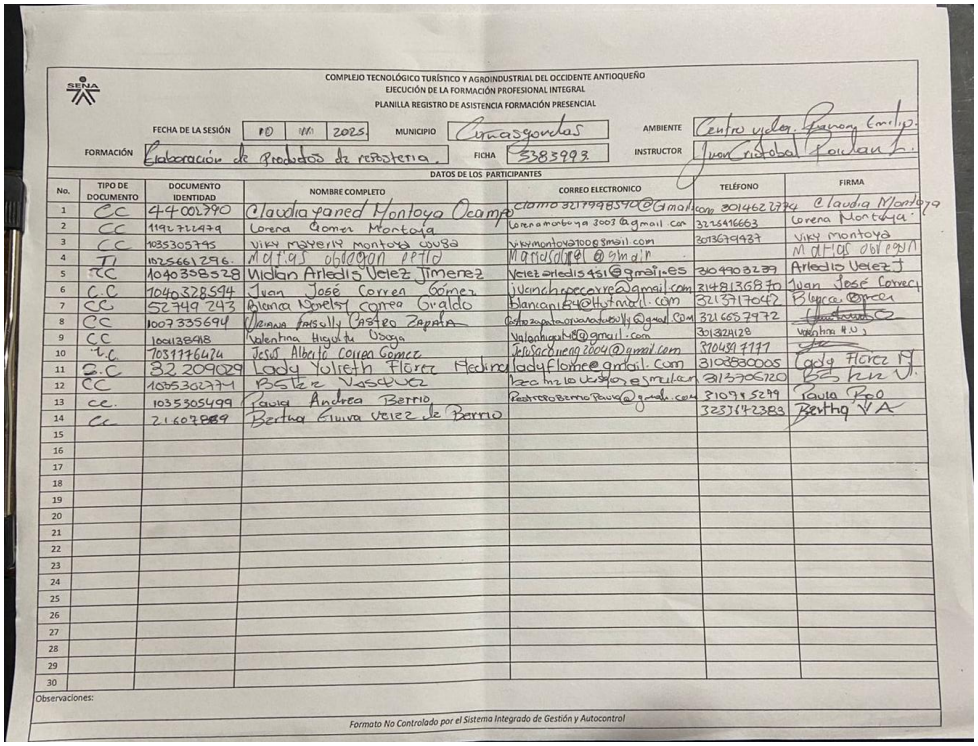


El grupo de formación se compromete a:

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: 10 / VII / 2025 — MUNICIPIO: Cimasgordas — AMBIENTE: Centro vicio. Panaderia Emilyp.
FORMACIÓN: Elaboración de Productos de repostería. — FICHA: 3385993 — INSTRUCTOR: Juan Cristobal Fandiño

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	44002790	Claudia yaned Montoya Ocampo	claumo3217998590@Gmail.com	3014622774	Claudia Montoya
2	CC	1192722479	Lorena Gomez Montoya	Lorenamontoya2003@gmail.com	3226496663	Lorena Montoya
3	CC	1035305795	Viky Melerin montoya ossa	vikymontoya20008@mail.com	3013679937	Viky montoya
4	TI	1025661296	Matias obregon perez	Matiasobregon@gmail.com		Matias obregon
5	CC	1040358328	Vidan Arledis Velez Jimenez	Velezarledis451@gmail.es	3049038239	Arledis Velez J
6	C.C	1040328594	Juan José Correa Gómez	Juanchopecorre@gmail.com	3148136870	Juan José Correa
7	CC	52749 243	Blanca Lopez correa Giraldo	Blancapi64@Hotmail.com	3213717042	Blanca Correa
8	CC	1007335694	Valentina Yesselly Castro Zapata	Castrozapatavalentinayesselly@gmail.com	3216657972	
9	CC	1004138948	Valentina Higuita Usuga	Valentinahiguita10@gmail.com	3013241128	Valentina H.U.
10	T.C	1031776474	Jesus Alberto Correa Gomez	Jesuscorrea2004@gmail.com	3104817777	
11	C.C	32 2094029	Lady Yolieth Florez Medina	ladyflorme@gmail.com	3108580005	Lady Florez M.
12	CC	1035302774	Beatriz Naranjo	beatriznaranjo@gmail.com	3135705120	Beatriz N.
13	CC	1035305499	Paula Andrea Berrio	Paulaberrio@gmail.com	3109145299	Paula Berrio
14	CC	21607889	Bertha Elvira Velez de Berrio		3233142383	Bertha V A
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Fórmato 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 3383893, 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 noviembre al 14 de noviembre	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

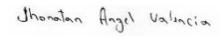
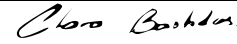
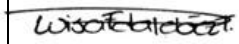
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de Santa fe 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	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	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 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de Santa fe, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia, 28 de octubre 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 cocina por parte del proveedor. Se entregan en San jerónimo	**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 **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** 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 Estefanía Álvarez 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 **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia 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. Los materiales se entregaron en el municipio de san jerónimo.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. 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
AGUA X PACA DE 50.	UNIDAD	16
CARNE DE CERDO 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 vacío. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	11500
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 vacío. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	11500
CEBOLLA CABEZONA BLANCA.	GRAMOS	2000
GASEOSA X 250 ML. se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	150
LECHUGA CRESPA.	GRAMOS	10000
PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES.	UNIDAD	10
PANELA.	GRAMOS	1000
PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO.	UNIDAD	2
QUESO MOZZARELLA.	GRAMOS	3000
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN.	UNIDAD	3
TOCINETA TRADICIONAL.	GRAMOS	3000
TOMATE COMUN.	GRAMOS	5000
VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS.	UNIDAD	14

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.







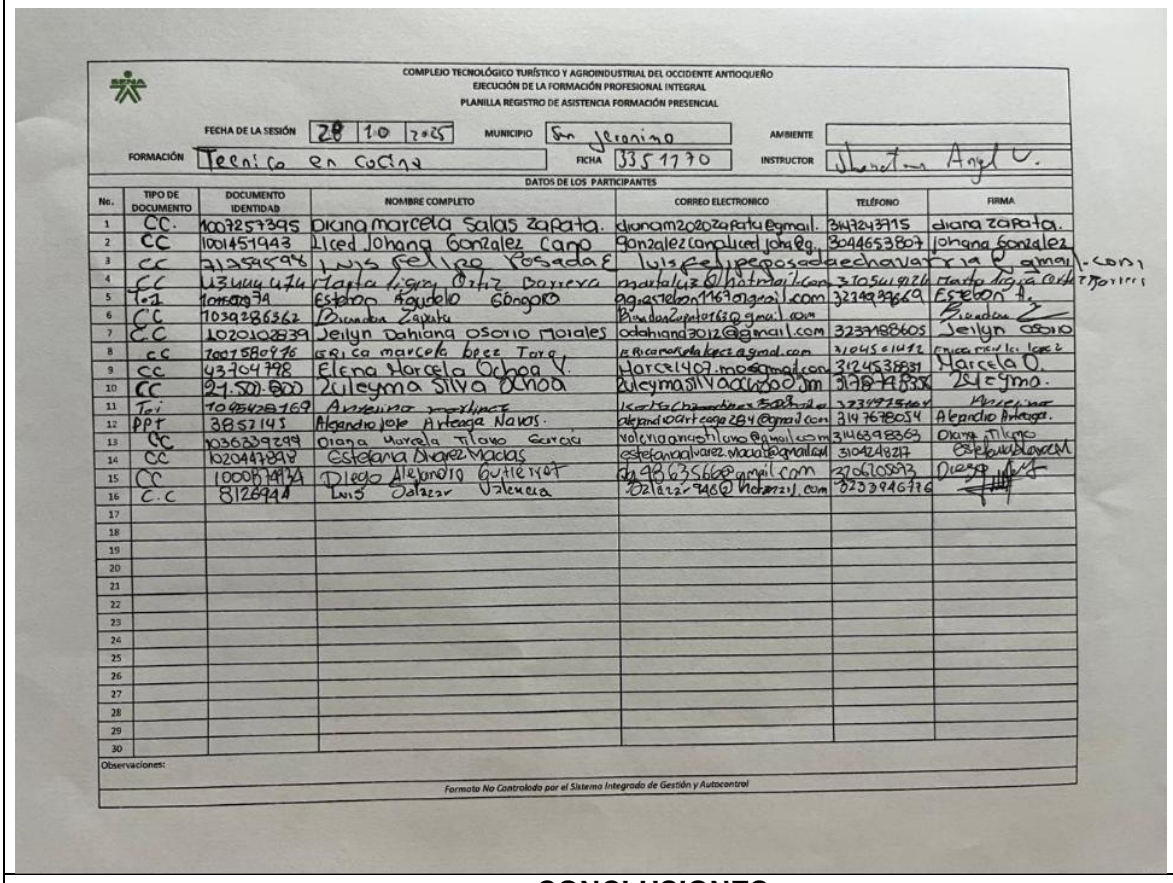


El grupo de formación se compromete a:

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: 28 / 10 / 2025 — MUNICIPIO: San Jeronimo — AMBIENTE:
FORMACIÓN: Tecnico en Cocina — FICHA: 3351170 — INSTRUCTOR: Jhon Angel U.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1007257395	Diana marcela Salas zapata.	dianam2020zapata@gmail.	3147243715	diana zapata.
2	CC	1001451943	Liced Johana Gonzalez Cano	gonzalezcanoliced johag..	3044653807	Johana Gonzalez
3	CC	71259598	Luis Felipe Posada E	luisfelipeposadaechavarria@gmail.com		
4	CC	43144474	Marta Lucia Ortiz Correa	martaluz3@hotmail.com	3105419216	marta lucia ortiz correa
5	T.I	1088289794	Esteban Agudelo Gonzalez	ag.esteban1169@gmail.com	3224938669	Esteban A.
6	CC	1039386362	Brandon Zapata	Brandon2zapata1630 gmail.com		Brandon Z.
7	CC	1020102839	Jeilyn Dahiana osorio Morales	odahiana2012@gmail.com	3233188605	Jeilyn osorio
8	CC	1007580976	Erica marcela lopez Toro	ericamarcelalopez@gmail.com	3104561492	Erica Marcela Lopez T.
9	CC	43704798	Elena Marcela Ochoa V.	Marcel1407.mo@gmail.com	3124538831	Marcela O.
10	CC	21.501.800	Zuleyma Silva Ochoa	zuleymasilvaochoa@hotmail.com	3178478338	Zuleyma.
11	T.I	1094428769	Anderson Martinez		3234975649	Anderson
12	PPT	3857145	Alejandro Jose Arteaga Navas.	alejandroarteaga284@gmail.com	3147678054	Alejandro Arteaga.
13	CC	1036339299	Diana Marcela Tilano Garcia	valeriagarciatilano@gmail.com	3146988363	Diana Tilano
14	CC	1020497898	Estefania Alvarez Macias	estefaniaalvarez.macias@gmail.com	3104248217	Estefania Alvarez
15	CC	1000849858	Diego Alejandro Gutierrez	dg98635668@gmail.com	3206105893	Diego
16	C.C	8126944	Luis Salazar Valencia	3218227968@hotmail.com	3233946716	
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 Cocina**, ficha **3351170**, 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

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades	29 de octubre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhonatan Ángel 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

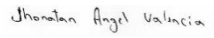
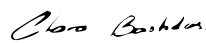
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación tecnico en cocina en el Municipio de San jeronimo 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. 21			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación técnico en cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo 28 de Octubre 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 3351170**, del programa de formación tecnico en cocina 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 3351170** del programa de formación tecnico en cocina

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Angel Valencia se desplaza al municipio de San Jeronimo 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 Cocina, correspondiente a la ficha 3351170. 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
285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	4
244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	5000
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
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
279163	CUCHARA BIODEGRADABLE PAQUETE POR 20 PEQUEÑO .	UNIDAD	2
230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000
232983	ESPATULA DE COCINA SILICONA .	UNIDAD	1
257596	ESTABILIZANTE PARA HELADO .	GRAMOS	1000
233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	2000
289356	GRAMERA CAPACIDAD 10000 GR .	UNIDAD	1
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30
282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	6000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500

285158	PAN COMUN .	GRAMOS	1000	
255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	2000	
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	2000	
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000	
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	3000	
230790	UVA COMUN .	GRAMOS	1000	
236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	2000	
233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000	
252216	NITROGENO LIQUIDO	LITRO	40	
304678	CRYO BOWL	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







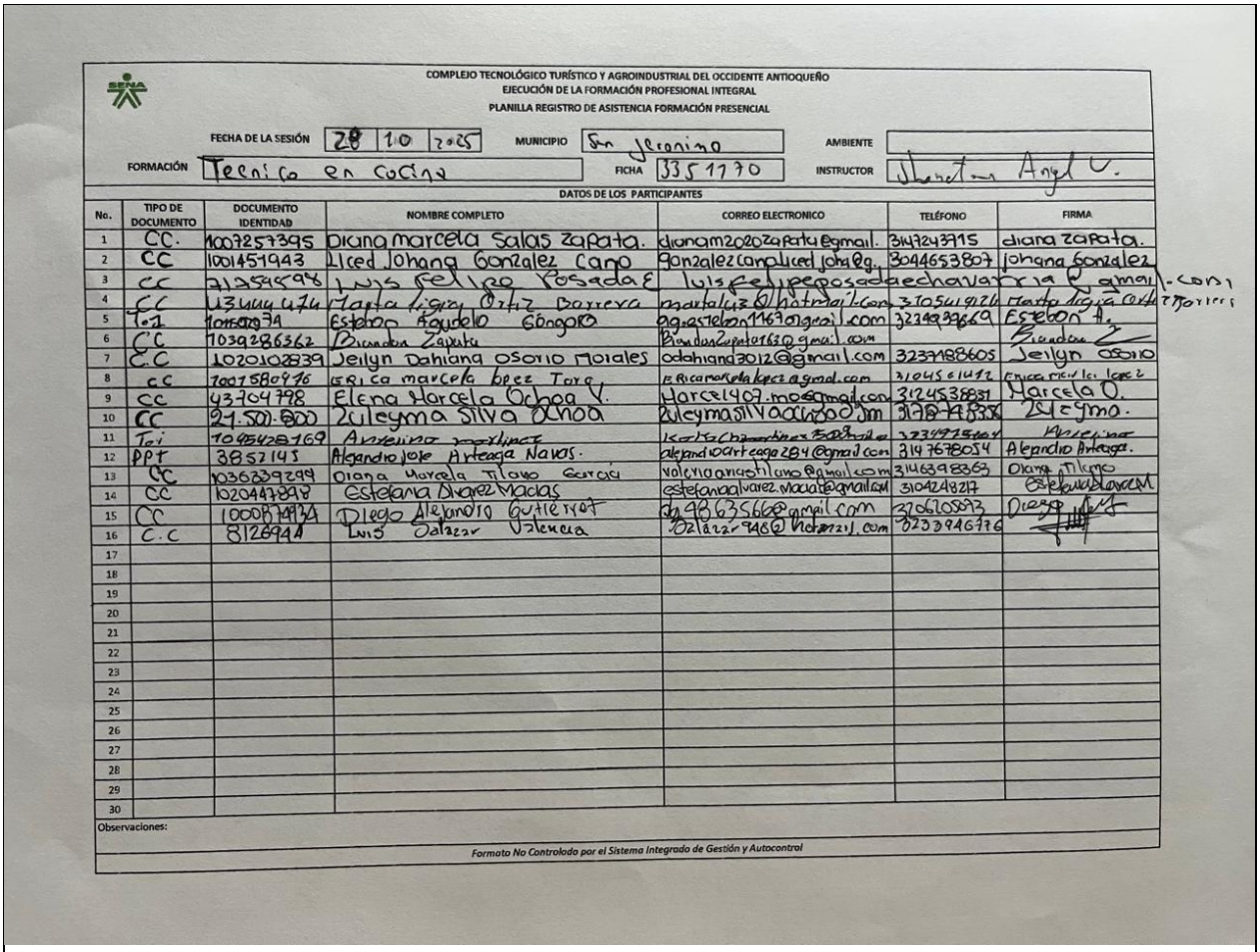


El grupo de formación se compromete a:

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: 28 / 10 / 2025 | MUNICIPIO: San Jeronimo | AMBIENTE:
FORMACIÓN: Tecnica en Cocina | FICHA: 3351770 | INSTRUCTOR: Angel C.

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1007257395	Diana marcela salas zapata.	dianam202024@hotmail.	3147243915	diana zapata.
2	CC	1001451943	Liced Johana Gonzalez Cano	gonzalezcanoliced johana@g.	3044653807	johana gonzalez
3	CC	71355598	Luis felipe posada E	luisfelipeposada	echavarria@gmail.com	
4	CC	1134444474	Marta Ligia Ortiz Barrera	martaligia0@hotmail.com	3105419216	Marta ligia ortiz barrera
5	T.I	1088039739	Esteban Agudelo Góngora	ag.esteban1163@gmail.com	3234996669	Esteban A.
6	CC	1039286362	Brandon Zapata	Brandon2zapata1163@gmail.com		Brandon Z
7	C.C	1020102839	Jeilyn Dahiana osorio morales	odahiana3012@gmail.com	3233188605	Jeilyn osorio
8	CC	1007580976	ERica marcela lopez Tora	ERicamarcelalopez@gmail.com	3104561472	Erica marcela lopez t.
9	CC	43704798	Elena Marcela Ochoa V.	Marcel407.mo@gmail.com	3124538831	Marcela O.
10	CC	21.500.800	Zuleyma silva ochoa	zuleymasilvaochoa00.jm	3178[illegible]	Zuleyma.
11	T.I	1045428169	Anderson [illegible]	[illegible]	3233[illegible]	Anderson
12	PPT	3852145	Alejandro Jose Arteaga Navas.	alejandroarteaga284@gmail.com	3147678054	Alejandro Arteaga.
13	CC	1036339299	Diana Marcela Tilano Garcia	valeriaariastilano@gmail.com	3146398363	Diana Tilano
14	CC	1020447898	Estefania Alvarez Macias	estefaniaalvarez.macias@gmail.com	3104248217	Estefania Alvarez M.
15	CC	1000[illegible]	Diego Alejandro Gutierrez	dg98635668@gmail.com	3206108873	Diego
16	C.C	8128944	Luis Salazar Valencia	salazar946@hotmail.com	8233946776	
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 Cocina, ficha 3351170, 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.

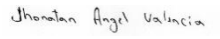
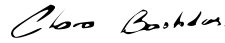
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	28 de octubre 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 4 DEL MES DE noviembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha** 3378894 **de la formación cocina internacional en el Municipio de Santa fe 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. 22			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3378894 de la formación cocina Internacional en el municipio de santa fe de Antioquia			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 4 de noviembre 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 3378894**, 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.

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 3378894** del programa de formación cocina internacional.

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 cocina internacional, correspondiente a la ficha 3378894. 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
232201	AGUACATE .	GRAMOS	2000
272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	1000
244145	AJI JALAPEÑO .	GRAMOS	500
289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	100
233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
272374	ARROZ ARBOREO .	GRAMOS	1000
244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	1500
233619	ARVEJA DESGRANADA .	GRAMOS	500
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	500
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	2000

231749	CARNE DE RES CORTE SOLOMO REDONDO . 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
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	2000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000
233343	HABICHUELA .	GRAMOS	500
231664	JENGIBRE .	GRAMOS	200
243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	750
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	2000
283457	PAPRIKA .	GRAMOS	500
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
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	4000
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	1000
281981	SALSA SOYA .	CC	1000
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	3000
232397	TORTILLAS BLANDAS PAQUETE X 8 UND .	UNIDAD	3
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







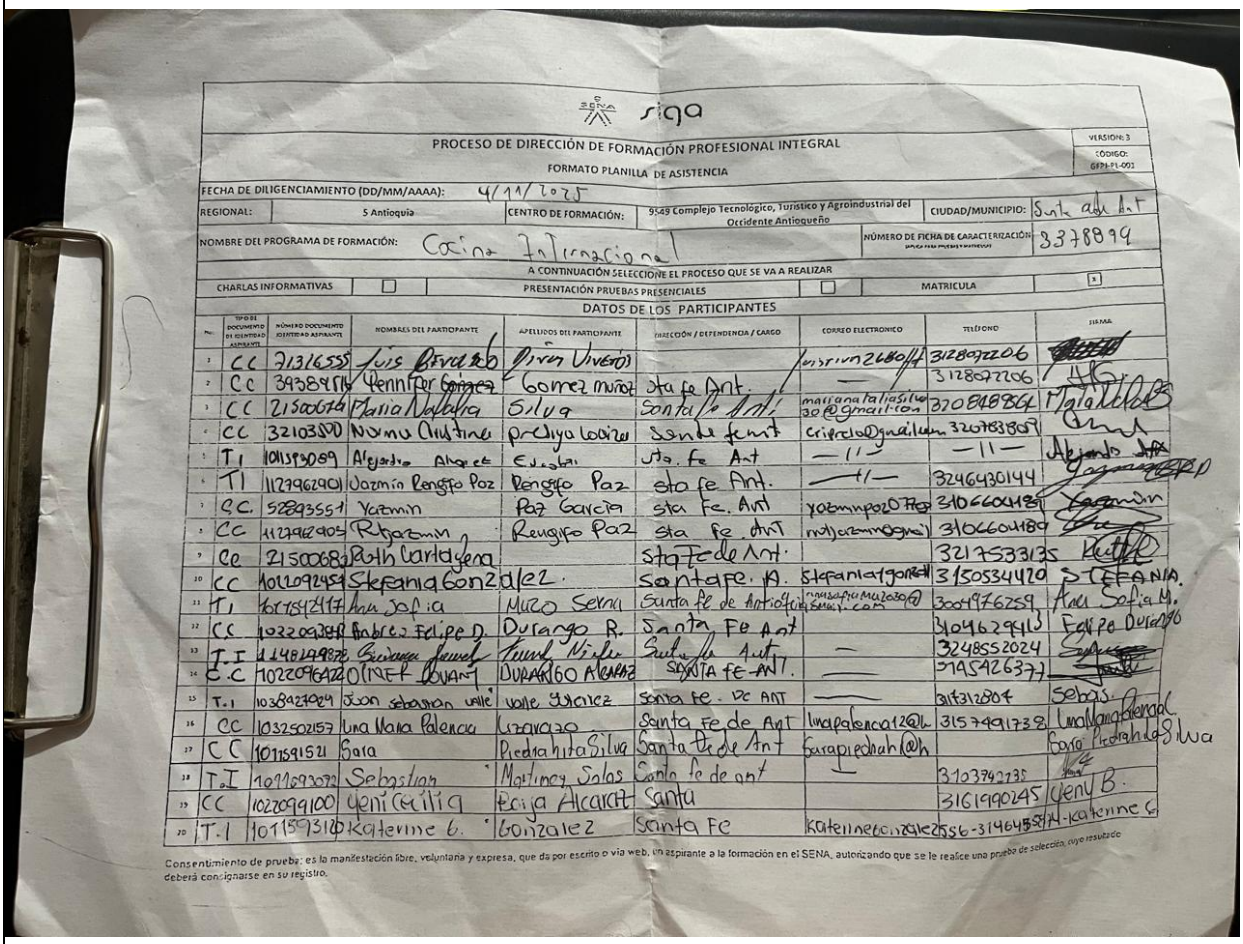


El grupo de formación se compromete a:

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.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 4/11/2025

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: Cocina Internacional | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3378894

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	71316555	Luis Fernando	Rivera Vivero		luisrivera2680@	3128072206	
2	CC	39384814	Yennifer Gomez	Gomez muñoz	Sta fe Ant.	—	3128072206	
3	CC	21500676	Maria Natalia	Silva	Santa fe Ant	mariananatalia silva 30@gmail.com	3208488364	
4	CC	32103300	Norma Cristina	prediyo loaiza	Santa fe ant	cristinal@gmail.com	3207833859	
5	TI	1011393059	Alejandro Alvarez	Echeverri	Sta. fe Ant	—11—	—11—	
6	TI	1127962901	Jazmin Rengifo Paz	Rengifo Paz	sta fe Ant.	—11—	3246430144	
7	CC	52893551	Yazmin	Paz García	sta Fe. Ant	yazminpaz07@	3106604189	
8	CC	1127962905	Rijazmin	Rengifo Paz	sta fe Ant	mijazmin@gmail	3106604189	
9	CC	21500682	Ruth Cartagena		Sta Fe de Ant.		3217533135	
10	CC	1012092459	Stefania Gonzalez		santafe. A.	stefania1gonz	3150534470	
11	TI	1067592417	Ana Sofia	Muro Serna	Santa fe de Antioquia	anasofiamuro2007@	3004976259	
12	CC	1022063848	Andres Felipe D.	Durango R.	Santa Fe Ant		3046294413	
13	TI	1148149878	Sebastian Jaramillo	Tuberquia Niño	Santa fe Ant	—	3248552024	
14	C.C	1022096422	OMEF DURANGO	DURANGO ALCARAZ	SANTA FE ANT.	—	3145426377	
15	T.I	1038274029	Juan sebastian	valle yepez	Santa fe. de ANT	—	3173128044	
16	CC	1032502157	Luna Maria Palencia	Lizarazo	Santa Fe de Ant	lunapalencia12@	3157491738	
17	CC	1071591521	Sara	Piedrahita Silva	Santa Fe de Ant	Sarapiedrah@h		
18	T.I	1071693078	Sebastian	Martinez Solis	Santa fe de ant	—	3103742735	
19	CC	1022099100	yeni cecilia	Rojas Alcaraz	Santa		3161990245	
20	T.I	1071593130	Katerine G.	Gonzalez	Santa Fe	katerinego...2556-3146458		

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 internacional, ficha 3378894, 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.

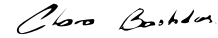
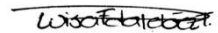
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	4 de noviembre 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 22 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3361328 de la formación TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL 1 en el Municipio de EBÉJICO 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. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación para la ficha 3361328 "Tostión de café nivel 1" en el Municipio de Ebéjico del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Ebéjico, 22 de octubre 2025	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Salón biblioteca municipal. Lugar de entrega: Salón biblioteca municipal, municipio de Ebéjico, 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 3361328, del programa de formación "Tostión de café nivel 1, municipio de Ebéjico" 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; YOLANDA GALLEGO VARGAS, 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 3361328 **"TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL 1 DEL**

MUNICIPIO DE EBÉJICO". Entrega el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA y recibe el grupo de formación encabezado por su líder YOLANDA GALLEGO VARGAS.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad el instructor JORGE LUIS CARRIZOSA ACOSTA se desplaza a él municipio de EBÉJICO, 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 73311588 **"TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL 1"** con ficha 3361328, se reciben y se procede a verificar las características y cantidades, se deja constancia en esta acta que se reciben los siguientes productos:

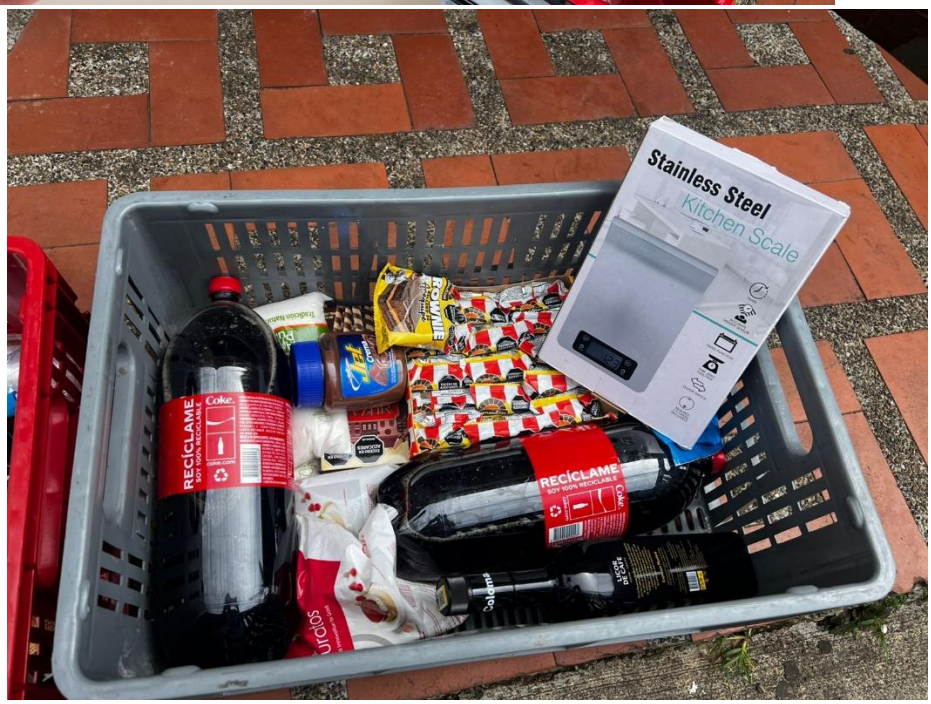
ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1500
89	270098	BARQUILLO , PAQUETE .	UNIDAD	2
135	257790	BROWNIE .	GRAMOS	1000
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	4000
218	233914	CHIP DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
219	233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
277	242195	CREMA CHANTILLY POLVO .	GRAMOS	1000
280	232486	CREMA DE CAFÉ .	CC	500
281	298646	CREMA DE CHOCOLATE .	GRAMOS	500
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	6000
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	250
424	303547	GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	1
446	244141	HELADO .	GRAMOS	2000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	4000
507	238834	LICOR CREMA DE AMARULA BOTELLA X 750 CC .	CC	750
775	281981	SALSA CARAMELO .	GRAMOS	1000
776	270096	SALSA DE CHOCOLATE .	GRAMOS	1000

850	238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	5
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	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.

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

OBJETIVO (S): Acta entrega y recibo de materiales de formación 3361328 - Ebéjico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
CC	Jefherson Yepes	1017227161					Jefherson1epes38@Gmail.com	3113961396	Si	Jefherson Y
CC	Nicolas A Yepes B	71717783					Nicolas yepes25 @gmail.com	3194453158	Si	Nicolas A Yepes B.
CC	Ma Gladys Echeverri	43443270					mariagladys2014@gmail.com	3122880581	Si	
CC	Alexandro Trujillo	8356508					alextrujillo2824@gmail.com	3243937771	Si	
	Yolanda Gallego	21709376						3184955636		Yolanda G
	Jairo Bolívar	3506680					— —	3146788023		
CC	Ana Maria Aragon	43848052					anaizmaria83 @gmail.com	3176630716	Si	Ana Aragon
CC	Dana Catalina A	1089486999					danafada@gmail.com	3125364172	Si	Catalina A.
C	Claudia Alzate	43616176					diamadara@gmail.com	3212877763	Si	Claudia Alzate
	Claudia Gallego	43898070					claudiamadrid16@gmail.com	3206054350	Si	Claudia Gallego
	Oscar Montoya	8029398					oscard.montoya@gmail.com	3113103678	Si	
CC	Andres Quiroga	71388027					quiroz@hotmail.com	3154467458	Si	Andres Quiroga
CC	Jose Fernando Cortes	15.262.804					jujar-69@hotmail.com	3122889499	Si	
	Santiago Echeverri	1037304525					Santiagoecheverri1250 @gmail.com	3122163490	Si	Santiago G.
CC	Ana Maria Hoyos	1039886408					anamariahoyamunoz @gmail.com		Si	Ana Maria Hoyos

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 “TOSTIÓN DE CAFÉ NIVEL 1, FICHA 3361328 EN EL MUNICIPIO DE EBÉJICO”, 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 OCTUBRE al 15 de NOVIEMBRE 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

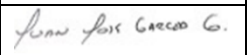
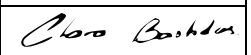
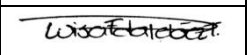
Jorge luis Carrizosa Acosta	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE octubre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3356424 de la formación elaboración de productos de galletería en el municipio de Caicedo 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. 15			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3356424 de la formación productos de galletería en el municipio de Caicedo 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Caicedo 07 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	caicedo- 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 3356424, del programa de formación elaboración de productos de galletería 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 3356424 del programa de formación elaboración de productos de galletería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Juan Jose Garcia Gonzalez se desplaza al municipio de 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 de formación elaboración de productos de galletería, correspondiente a la ficha 3356424. 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
3	286129	ACEITE DE COCO .	CC	100
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
47	244077	ALMENDRA FILETEADA .	GRAMOS	250
52	285703	ANILINA VEGETAL LIQUIDA FRASCO x 25 ml .	UNIDAD	1
74	233983	AVENA EN HOJUELAS .	GRAMOS	500
78	244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	1000
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
93	235545	BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	200
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	200
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	50
221	232355	CHOCOLATE BLANCO AL 36% .	GRAMOS	1000
223	232355	CHOCOLATE NEGRO AL 46% .	GRAMOS	1000
224	232355	CHOCOLATE NEGRO AL 58% .	GRAMOS	1000
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	300
242	233972	COCOA ALCALINA .	GRAMOS	54
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
285	232644	CREMA DE LECHE DEL 39 AL 48% DE GRASA .	CC	1000
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
418	283836	GLUCOSA .	GRAMOS	100
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	20000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	6000
496	257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	1000

553	241846	MANGAS PLÁSTICAS DE 30 CM X 50 UNIDADES .	UNIDAD	1
560	257053	MANI TOSTADO .	GRAMOS	200
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000
590	232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	250
707	246939	PISTACHOS .	GRAMOS	250
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
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1500
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
848	295833	UVA ISABELA .	GRAMOS	200
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
862	232401	VITINA .	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





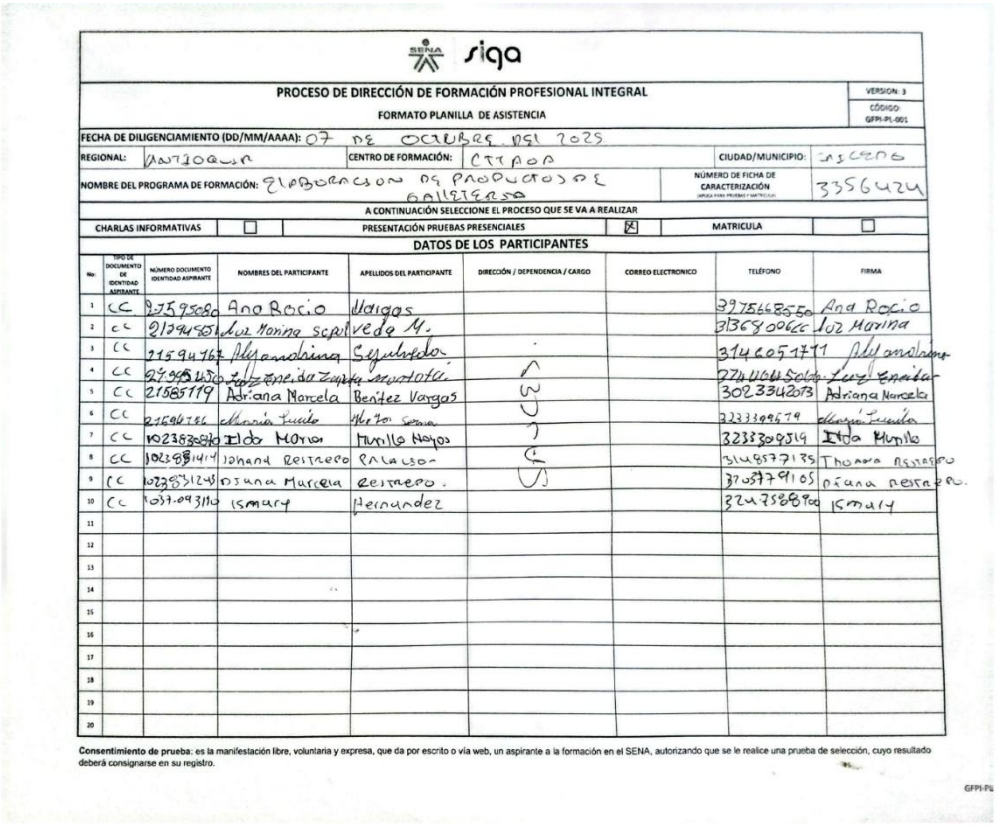
El grupo de formación se compromete a:

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: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 07 DE OCTUBRE DEL 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITPAZ | CIUDAD/MUNICIPIO: MEDELLÍN

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICADOS | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3356424

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	1035958...	Ana Rocio	Vargas			3175668550	Ana Rocio
2	CC	21794851	Luz Marina	Sepulveda M.			3136800626	Luz Marina
3	CC	1115947677	Alejandrina	Sepulveda			3146051771	Alejandrina
4	CC	27906...	[illegible]	[illegible]			3214661504	[illegible]
5	CC	21585119	Adriana Marcela	Benitez Vargas			3023342073	Adriana Marcela
6	CC	21586786	[illegible]	[illegible]			3233395679	[illegible]
7	CC	1023830810	Ida Maria	Murillo Mayo			3233308519	Ida Murillo
8	CC	1023881414	Johana	Restrepo Palacio			3146577135	Thoana Restrepo
9	CC	1023831245	Diana	Restrepo.			3103779105	Diana Restrepo.
10	CC	1037.093110	Ismary	Hernandez			3247588900	Ismary
11								
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.

GFPI-PL

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 elaboración de productos de galletería, ficha 3356424, 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 elaboración de productos de galletería	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

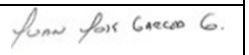
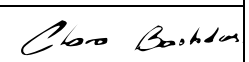
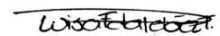
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE octubre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3355623 de la formación asado de carne en el municipio de Liborina 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. 16			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3355623 de la formación asado de carnes en el municipio de liborina 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Liborina 14 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Liborina - 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 3355623, 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 3355623 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 Liborina 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 asado de carne, correspondiente a la ficha 3355623. 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
163	277416	CARBÓN .	GRAMOS	10000
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
331	235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	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 establecidos en la resolución 242 de 2007	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



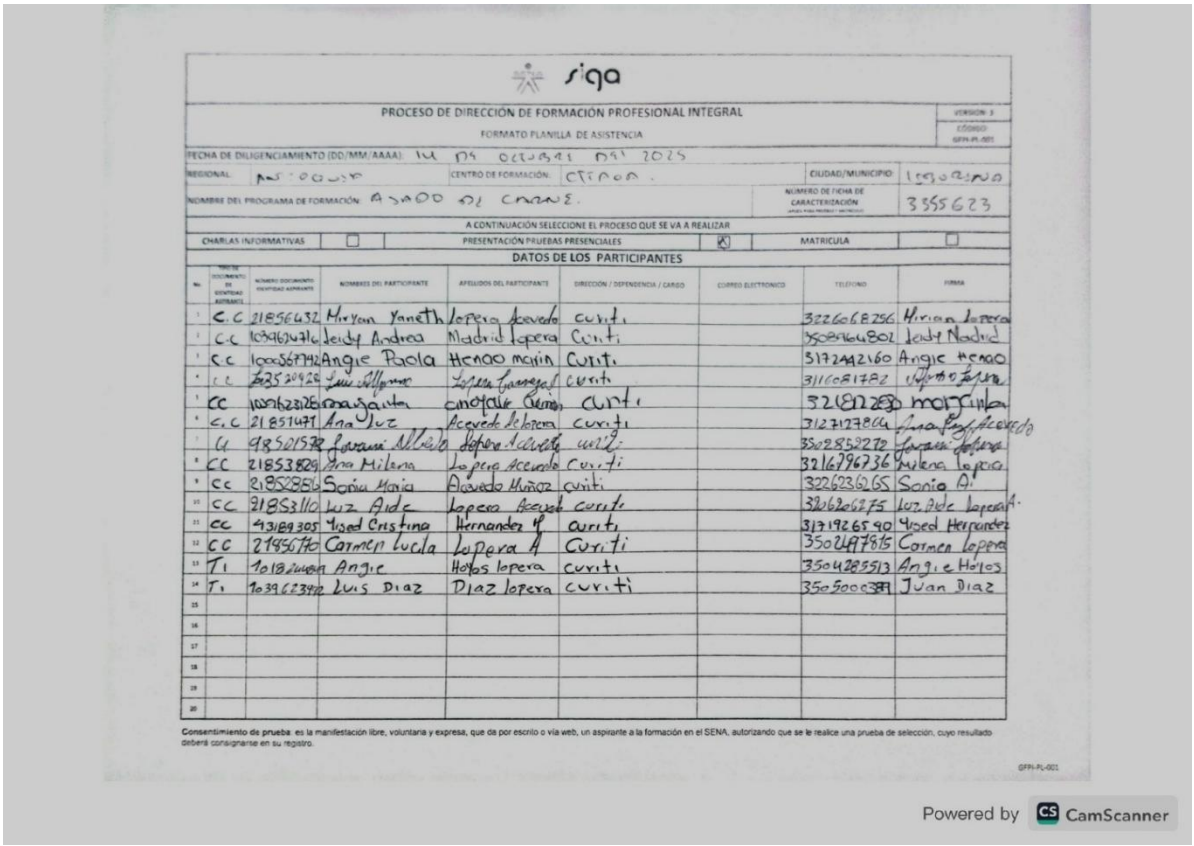


El grupo de formación se compromete a:

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

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 14 DE OCTUBRE DE 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITPA | CIUDAD/MUNICIPIO: [illegible]

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ASADO DE CARNE. | NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3355623

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS [ ] | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES [X] | MATRICULA [ ]

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASISTENTE	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASISTENTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	C.C	21856432	Miryam Yaneth	Lopera Acevedo	curiti		3226068256	Miryam Lopera
2	C.C	1036962476	Leidy Andrea	Madrid Lopera	Curiti		3508764802	Leidy Madrid
3	C.C	1006567742	Angie Paola	Henao marin	Curiti		3172442160	Angie Henao
4	C.C	1035209229	Luis Alfonso	Lopera Zuluaga	curiti		3116081782	[illegible]
5	CC	1037623126	[illegible]	[illegible]	curiti		3218728280	[illegible]
6	C.C	21851471	Ana Luz	Acevedo Lopera	curiti		3127127864	[illegible]
7	CC	98501572	[illegible]	[illegible]	[illegible]		3502859270	[illegible]
8	CC	21853829	Ana Milena	Lopera Acevedo	Curiti		3216796736	Milena lopera
9	CC	21852856	Sonia Maria	Acevedo Muñoz	curiti		3226236265	Sonia A.
10	CC	21853110	Luz Aide	Lopera Acevedo	curiti		3206206275	Luz Aide Lopera A.
11	CC	43189305	Yised Cristina	Hernandez M	curiti		3171926540	Yised Hernandez
12	CC	21956710	Carmen Lucia	Lopera A	Curiti		3504497815	Carmen Lopera
13	TI	1018[illegible]	Angie	Holos lopera	curiti		3504285513	Angie Holos
14	TI	1039623[illegible]	Luis Diaz	Diaz lopera	curiti		3505000[illegible]	Juan Diaz
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.

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 3355623, 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 asado de carne	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

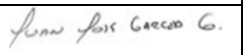
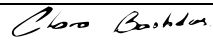
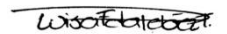
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE octubre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3357794 de la elaboración de productos de panificación a base de queso.

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. 16			
CIUDAD Y FECHA:	Sabanalarga 21 de octubre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sabanalarga- 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 3357794, 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 3357794 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 Sabanalarga 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 3357794. 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
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 diferenes 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



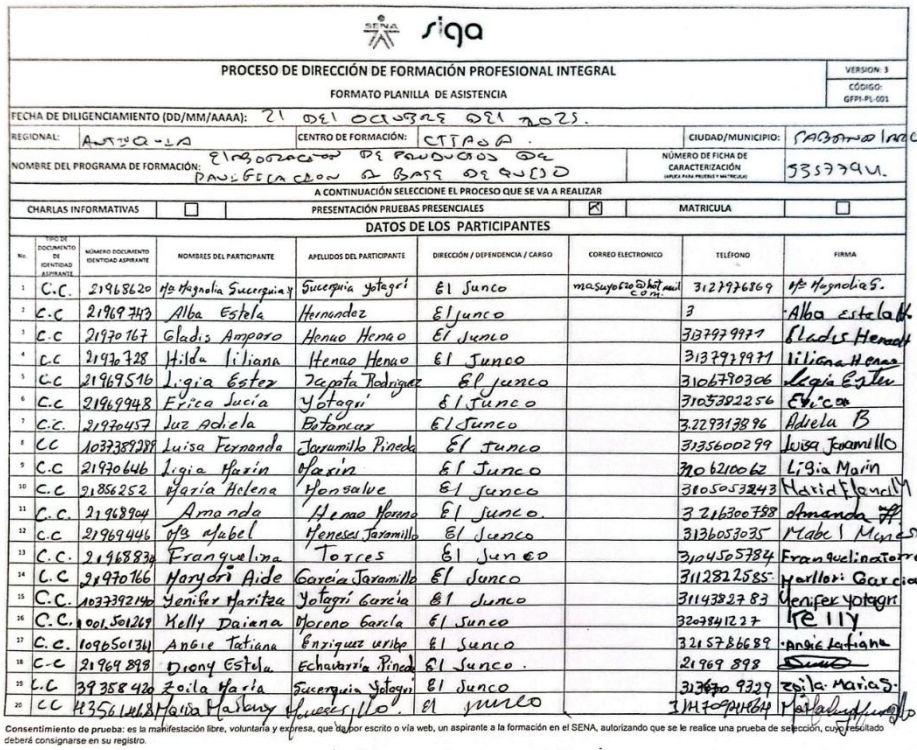


El grupo de formación se compromete a:

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.



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): 21 DEL OCTUBRE DEL 2025.

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITPAA | CIUDAD/MUNICIPIO: SABANETA/ANCO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN A BASE DE QUESO | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3357794.

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.	21968620	Mª Magnolia Sucerquia y	Sucerquia yotagri	El Junco	masuyotagri@hotmail.com	3127976869	Mª Magnolia S.
2	C.C	21969743	Alba Estela	Hernandez	El junco		3	Alba estela H.
3	C.C	21970767	Gladis Amparo	Henao Henao	El Junco		3137979971	Gladis Henao
4	C.C	21976728	Hilda Liliana	Henao Henao	El Junco		3137979971	Liliana Henao
5	C.C	21969516	Ligia Ester	Zapata Rodriguez	El junco		3106790306	Ligia Ester
6	C.C	21969948	Erica Lucia	Yotagri	El Junco		3103822256	Erica
7	C.C.	21970457	Luz Adiela	Botanear	El Junco		3229313896	Adiela B
8	CC	1037389388	Luisa Fernanda	Jaramillo Pineda	El Junco		3135600299	Luisa Jaramillo
9	C.C	21970646	Ligia Marin	Marin	El Junco		3106210062	Ligia Marin
10	C.C	21856252	María Helena	Hengalve	El Junco		3105053243	María Helena M
11	C.C.	21968904	Amanda	Henao Yotagri	El junco.		3216300758	Amanda
12	C.C	21969446	Mª Mabel	Heneses Jaramillo	El Junco		3136053035	Mabel Meneses
13	C.C.	21968836	Franquelina	Torres	El Junco		3104507824	Franquelina Torres
14	C.C	21970766	Marydi Aide	García Jaramillo	El Junco		3112822585	Marlori García
15	C.C.	1037392146	Yenifer Maritza	Yotagri García	El Junco		3114382783	Yenifer yotagri
16	C.C.	1001501269	Kelly Daiana	Moreno García	El Junco		3203841227	Kelly
17	C.C.	1096501341	Angie Tatiana	Enriquez uribe	El Junco		3215786689	Angie tatiana
18	C.C	21969898	Diony Estela	Echaverría Pineda	El Junco.		21969898	Junco
19	C.C	39358426	Zoila María	Sucerquia Yotagri	El Junco		3136709329	Zoila María S.
20	CC	1036614868	Maira Maileny	Hueresillo	El junco		3147094849	Maira Hueresillo

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que labor 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 elaboración de productos de panificación a base de queso, ficha 3357794, 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 programa elaboración de productos de panificación a base de queso.	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 05 DEL MES DE noviembre DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380332 de la cocina colombiana									
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. 18			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380332 de la formación COCINA COLOMBIANA en el municipio de EBEJICO 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Ebejico 05 de noviembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Ebejico- 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 3380332, del programa de formación cocina colombiana 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 3380332 del programa de formación cocina colombiana.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Juan Jose Garcia Gonzalez se desplaza al municipio de ebejico 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 cocina colombiana, correspondiente a la ficha 3380332. 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
331	235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	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 establecidos en la resolución 242 de 2007	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







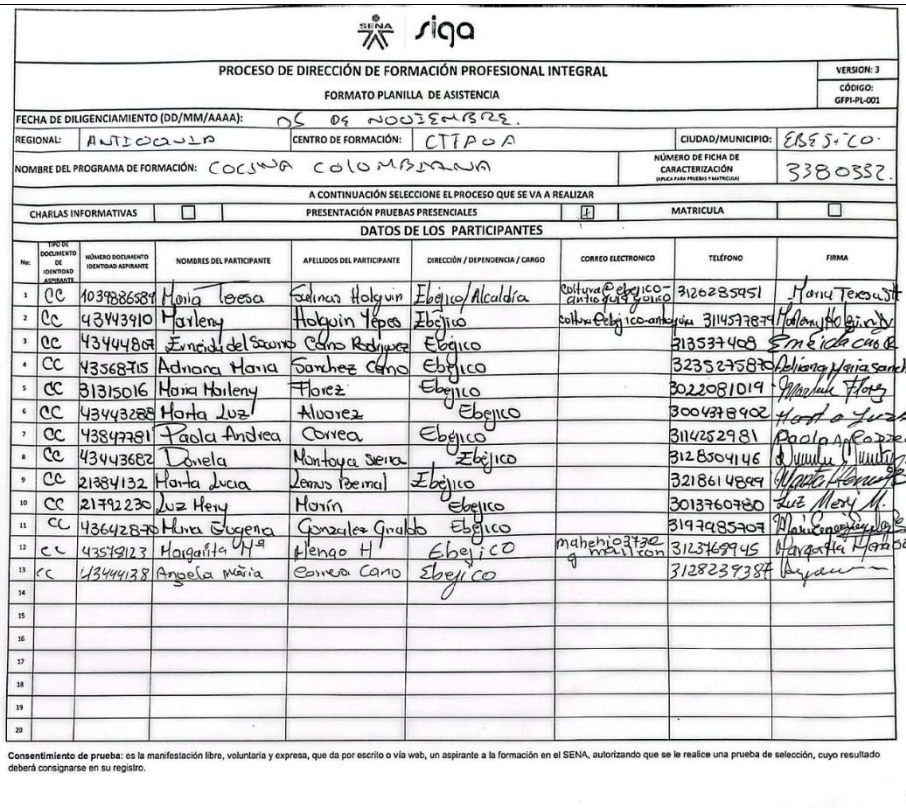


El grupo de formación se compromete a:

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.



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): 05 de noviembre.

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTPOA | CIUDAD/MUNICIPIO: Ebejico

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA COLOMBIANA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBA Y MATRICULA): 3380332.

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	1039886584	Maria Teresa	Salinas Holguin	Ebejico/Alcaldía	Cultura@ebejico-antioquia.gov.co	3126285951	Maria Teresa S.
2	CC	43943910	Harleny	Holguin Yepes	Ebejico	cultura@ebejico-antioquia.gov.co	3114577874	Harleny Holguin Y.
3	CC	43444804	Erneida del Socorro	Cano Rodriguez	Ebejico		3135374088	Erneida Cano R.
4	CC	43568715	Adriana Maria	Sanchez Cano	Ebejico		3235275870	Adriana Maria Sanchez C.
5	CC	31315016	Maria Harleny	Florez	Ebejico		3022081019	Harleny Florez
6	CC	43443288	Marta Luz	Alvarez	Ebejico		3004778902	Marta Luz A.
7	CC	43847281	Paola Andrea	Correa	Ebejico		3114252981	Paola Andrea Correa.
8	CC	43443682	Daniela	Montoya Serna	Ebejico		3128504146	Daniela Montoya S.
9	CC	21384132	Marta Lucia	Lemus Paemal	Ebejico		3218614859	Marta Lucia L.
10	CC	21792230	Luz Mery	Marin	Ebejico		3013760780	Luz Mery M.
11	CC	43642870	Nina Eugenia	Gonzalez Giraldo	Ebejico		3197985709	Nina Eugenia G.
12	CC	43578123	Margarita Mª	Hengo H	Ebejico	mahenio3732@gmail.com	3123769945	Margarita Mª H.
13	CC	43444138	Angela María	Correa Cano	Ebejico		3128239738	Angela M.
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.

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 cocina colombiana, ficha 3380332, 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 programa cocina colombiana.	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 23 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3369183 de la formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café en el Municipio de Santa fe de Antioquía 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	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.co	3025763185	N/A	Natalia H.
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 3369183 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, en el municipio de Santa fe de Antioquía, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Santa fe de Antioquía, 23 de octubre del 2025	**HORA INICIO:** 8:00am	**HORA FIN:** 8:30am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Ambiente Cocina, SENA – sede principal, Santa fe de Antioquía.	**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 3369183, del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café 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 3369183 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

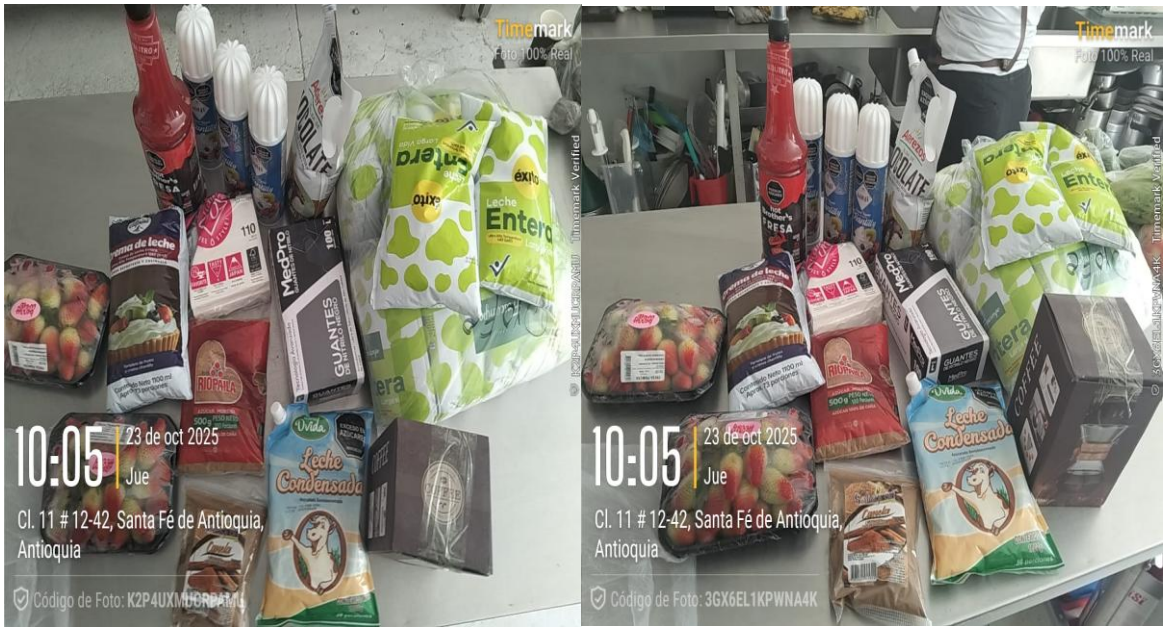
Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Natalia Hernández Alcaraz se desplaza al municipio/ Santa Fe de Antioquía con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, correspondiente a la ficha 3369183. 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:

244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	500
236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	2000
289395	CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	100
242195	CREMA CHANTILLY POLVO .	GRAMOS	1000
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
301118	FILTRO V60: FILTRO DRIPPER V60 DE CELULOSA, ORIGINALES, TAMAÑO 2 (100 UNIDADES) .	UNIDAD	1
233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
235585	HIELO .	GRAMOS	20000
277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1000
301605	LECHE ENTERA .	CC	20000
270096	SALSA DE CHOCOLATE .	GRAMOS	500
231619	SIROPE DE FRUTAS .	GRAMOS	900

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

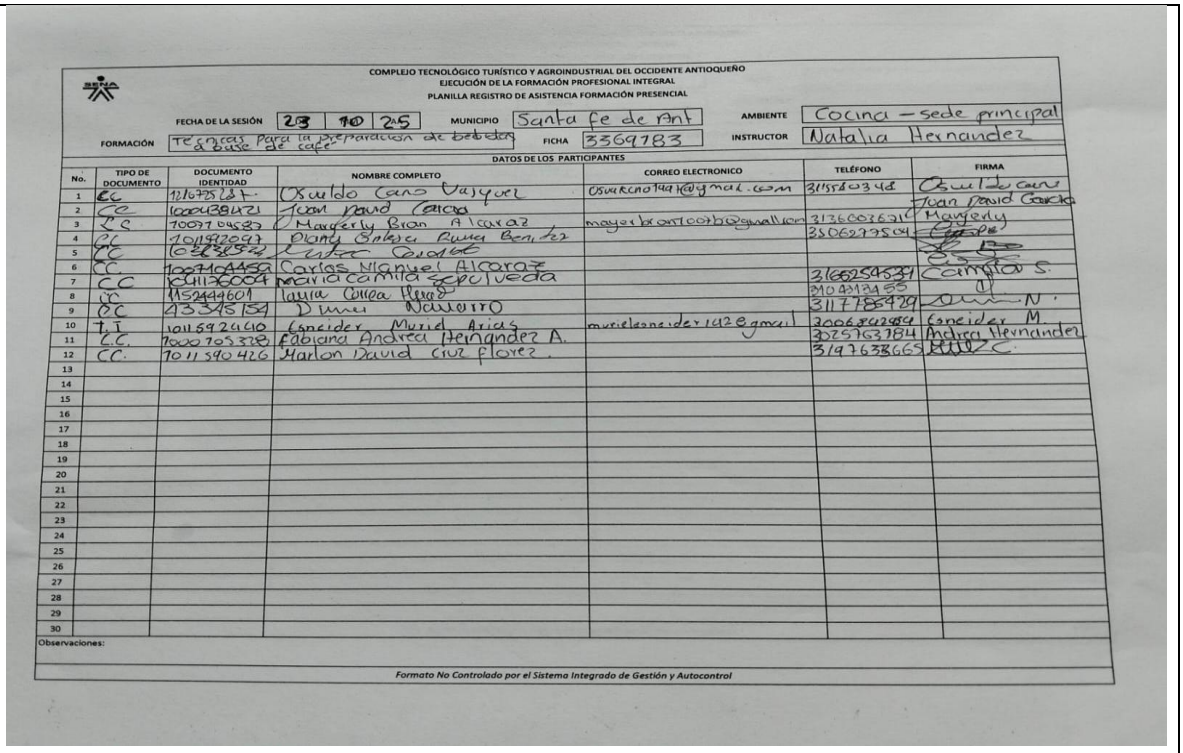


El grupo de formación se compromete a:

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: 23 / 10 / 25 — MUNICIPIO: Santa fe de Ant — AMBIENTE: Cocina – sede principal
FORMACIÓN: Técnicas para la preparación de bebidas a base de café — FICHA: 3369183 — INSTRUCTOR: Natalia Hernandez

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1176952317	Oswaldo Cano Vasquez	oswaldocano744@gmail.com	3155803448	
2	CC	1000438421	Juan David Cano			
3	TI	1007180483	Mayerly Brian Alcaraz	mayerbrian1007@gmail.com	3136037621	
4	CC	1017877261	Diana Sofia Ruiz Benitez		3506277504	
5	CC	1038385522	Carlos Osorio			
6	CC	1007104459	Carlos Miguel Alcaraz		3166254537	
7	CC	1041136004	Maria camila Sepulveda		MD 43134 55	
8	TI	1152449601	Laura Correa Flores		3117885479	
9	CC	43545154	Diana Naranjo			
10	TI	1011592460	Geneider Murid Arias	murielgeneider1028@gmail	3006702859	
11	C.C.	1000705378	Fabiana Andrea Hernandez A.		3025963784	
12	CC	1011590426	Harlon David Cruz Florez.		3197638665	
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 Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, ficha 3369183, 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	23 de octubre al 25 de octubre del 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
Natalia Hernández Alcaraz	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

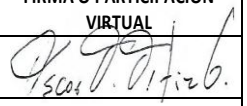
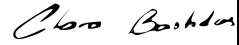
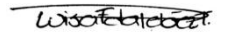
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE OCTUBRE 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. 14			
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, OCTUBRE 3 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:

ÓO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN				3162448 - T	
CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	3500		
233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	250		
233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500		
285966	COLORANTE LIPOSOLUBLE .	GRAMOS	36		
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60		
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	1000		
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500		
235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	1		
235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (REDONDO) .	UNIDAD	1		
270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	100		
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: 3 | 10 | 25 — MUNICIPIO: SANTA FE — AMBIENTE:
FORMACIÓN: TEC AGROINDUSTRIA — FICHA: 3162148 — INSTRUCTOR: OSCAR ORTIZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1023527672	Maria Fernanda Tirado C.	Mafeogpicaro26@gmail.com	3225131165	Maria Tirado.
2	TI	1011593833	Mariadelmar Mejia N.	mariadelmar@gmail.com	3205235040	Mariadelmar
3	TI	1011592641	Loredana Molina	lorebarbo@gmail.com	3137903255	Loredana
4		1018238542	Julieth Gonzalez Guzman	yg8426?@gmail.com	3017539668	Julieth G.
5	C.C	1011591853	Cristian David Leal Acevedo		3137799860	Cristian Leal.
6	C.C	1011592236	Jose Manuel Alcaraz Aguiar		3234940512	Jose Alcaraz.
7	TI	1025767194	Sofia Ayroz Lopez		3249325068	Sofia
8	T.I	1015190542	Juan David Henao A.		3104082354	Juan D.
9	T.I	1011594252	Mariangel lopez silva		3139633741	
10	TI	1011543779	Laura Kristina Daniela Benitez	Lilaniela.benitez@gmail.com	3054818084	Laura daniela.
11	TI	1011543921	Estefania Rodriguez	estefaniarodriguez@gmail	3027216072	Estefania
12	TI	1011594040	Any cristina Graciano		3127304418	Any
13	TI	1011544039	Melissa Escudero Alcaraz		3136562244	Meli
14	TI	1018249406	Nikoll Paniagua Escobar		3205383002	Nikoll
15	T.I.	1011543467	Shamely Acevedo L.		3205289038	Sham
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 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.	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 14 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 de la formación Agroindustria 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	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. 15			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Dabeiba, octubre 14 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Dabeiba, I.E Madre Laura Montoya, 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 **2920361,** 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 2920361 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz 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 Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920361.

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
21	233593	AGRAZ FRUTA .	GRAMOS	500
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	500
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	10
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	1500
310	254106	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT. SOBRE DE 5 GRAMOS .	UNIDAD	1
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	30
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1500
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	3000
557	233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	1000
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	3000
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	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





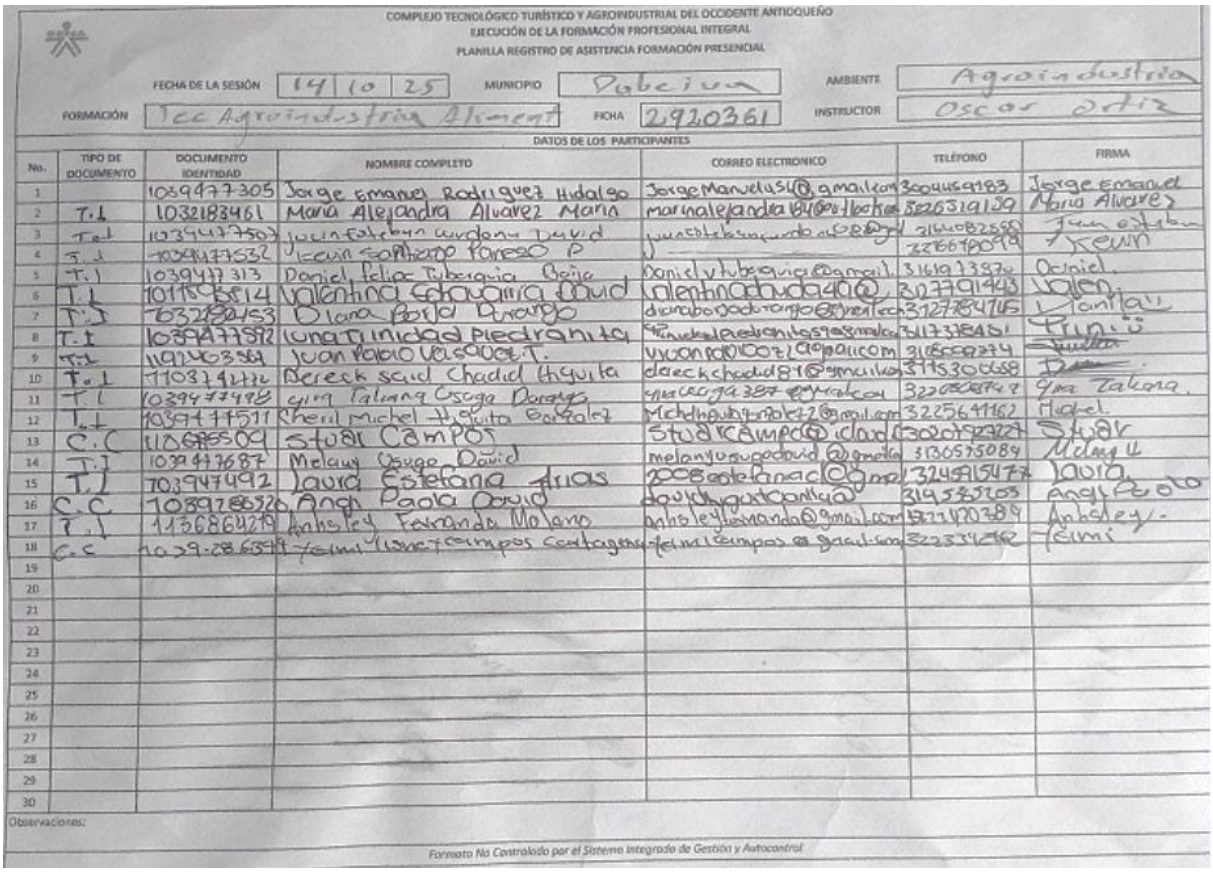


El grupo de formación se compromete a:

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: 14 | 10 | 25 — MUNICIPIO: Dabeiva — AMBIENTE: Agroindustria
FORMACIÓN: Tec Agroindustria Aliment — FICHA: 2920361 — INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1039477305	Jorge Emanuel Rodriguez Hidalgo	JorgeManuel...@gmail.com	3004459183	Jorge Emanuel
2	T.I	1032183461	María Alejandra Alvarez María	marinalejandra...@hotmail	3206319159	María Alvarez
3	T.I	1039477503	Juan Esteban Urdan... David	juanestebanurdan...@gmail	3136608959	Juan esteban
4	T.I	1039477532	Kevin Santiago Poveso P		3206190919	Kevin
5	T.I	1039477313	Daniel Felipe Tuberquia Beje	Daniel.tuberquia@gmail.	3161973970	Daniel
6	T.I	1011[illegible]14	Valentina Echavarria David	valentinaechavarria40@	3027791443	Valen
7	T.I	1032[illegible]53	Diana Maria Arango	dianamariaarango@hotmail.com	3127854765	Diana
8	T.I	1039477512	Luna Trinidad Piedrahita	[illegible]	3117318451	[illegible]
9	T.I	1192403569	Juan Pablo Velasquez T.	juanpablo...@gmail.com	3185594374	[illegible]
10	T.I	1103791772	Dereck Saul Chadid Higuita	dereckchadid8...@gmail.com	3115300688	[illegible]
11	T.I	1039477498	Yuly Paloma Osuga Durango	[illegible]	3226[illegible]8	Yuly Paloma
12	T.I	1039477511	Cheril Michel Higuita Bedoya	Michelhiguita...@gmail.com	3225641162	Michel
13	C.C	1152[illegible]09	Stuar Campos	Stuarcampos...@gmail.com	3202192727	Stuar
14	T.I	1039477687	Melany Osuga David	melanyosugadavid...@gmail.com	3130575084	Melany
15	T.I	1039477492	Laura Estefana Arias	2008estefanaarias...@gmail.com	3145915477	Laura
16	C.C	1089[illegible]320	Angi Paola David	davidyagutcamila@...	3195[illegible]03	Angi Paola
17	T.I	1136864219	Ambsley Fernanda Molano	ambsleyfernanda@gmail.com	3171420389	Ambsley
18	C.C	1039-28 6549	Yelmi Yisnet Campos Contagena	yelmicampos...@gmail.com	3233[illegible]62	Yelmi
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 Agroindustria, ficha 2920361, 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 9 de septiembre al 30 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.			

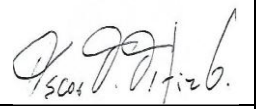
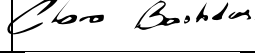
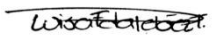
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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 aplca

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 de la formación Agroindustria 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	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. 16			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Dabeiba, octubre 24 de 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Dabeiba, I.E Madre Laura Montoya, 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 **2920361,** 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 2920361 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Oscar Ortiz 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 Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920361.

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:

I	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDI	CANTIDAD SOLICIT A
40	239914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	300
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	78
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	2500
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
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	500
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
344	283752	EMBUTIDO SALCHICHA COMUN .	GRAMOS	1000
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	50
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	60
433	232300	GUAYABA .	GRAMOS	1500
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	6
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	2000
537	233210	LIMON COMUN .	GRAMOS	250
540	252985	MADEJA DE TRIPA CALIBRE 26 .	UNIDAD	1
591	244176	MIGA DE PAN .	GRAMOS	100
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	1500
629	235540	OREGANO .	GRAMOS	50
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	50
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
697	254246	PIMIENTA EN POLVO .	GRAMOS	50
713	238599	PLATO PANDO DESECHABLE MEDIANO PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	1
724	236284	POLLO CORTE PECHUGA DESHUESADA .se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de	GRAMOS	2500
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	2000
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	1
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	300

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

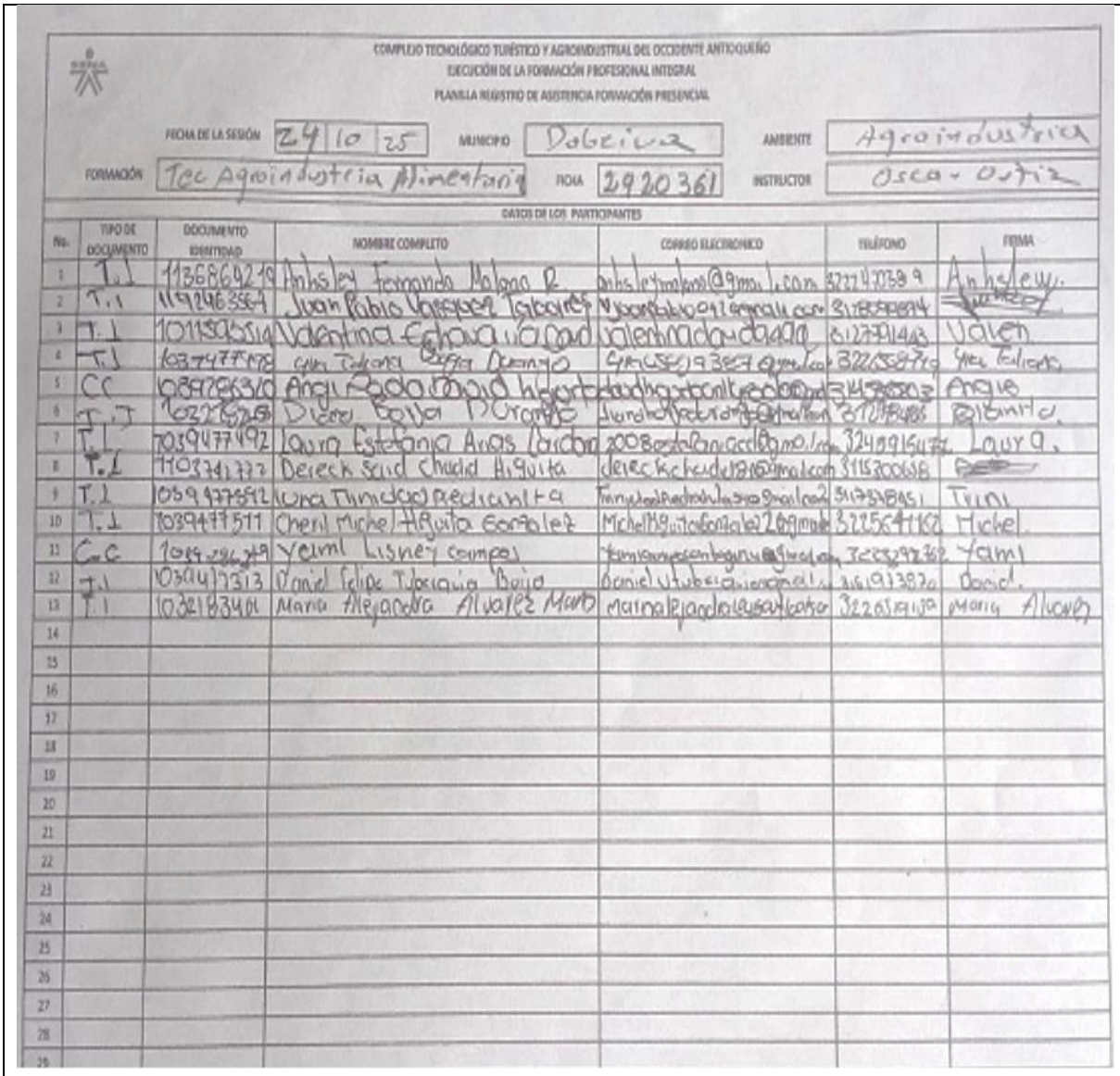


El grupo de formación se compromete a:

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 | 10 | 25 — MUNICIPIO: Dabeiba — AMBIENTE: Agroindustria
FORMACIÓN: Tec Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920361 — INSTRUCTOR: Osca Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1136869219	Anhsley Fernanda Malgon R	anhsleymalgon@gmail.com	3227470399	Anhsley.
2	T.I	1192463564	Juan Pablo Vasquez Tabares	Vasquezpablo0912@gmail.com	3128598814	
3	T.I	1011503514	Valentina Echavarria Cano	valentinacano0000@	3127791443	Valen
4	T.I	1037477492	Laura Tatiana Ospina Quintero	Lauraospina1362@gmail.com	3226587470	Laura Tatiana
5	CC	1039786310	Angie Sofia Cano Higuita	sofiahiguitacano@gmail.com	3148980283	Angie
6	T.I	1032626268	Diego Leon Porras	leonporras@gmail.com	3217784986	Diego L.
7	T.I	1039477492	Laura Estefania Arias Lopez	2008estefaniaarias@gmail.com	3249916478	Laura.
8	T.I	1103741777	Derek Saul Chadid Higuita	derekchadid2010@gmail.com	3115200698	
9	T.I	1039477512	Lina Tatiana Pedraza Ortiz	Tatianapedraza2009@gmail.com	3175348051	Tatiana
10	T.I	1039477511	Cheril Michel Higuita Gonzalez	Michelhiguitagonzalez2@gmail.com	3225641162	Michel
11	C.C	1039786319	Yeimi Lisney Campos	Yeimicampos@gmail.com	3225392362	Yeimi
12	T.I	1037477313	Daniel Felipe Tabares Bedoya	Danielfelipetabaresbedoya@gmail.com	3161913870	Daniel.
13	T.I	1032183401	Maria Alejandra Alvarez Marin	Mariaalejandraalvarezmarin@gmail.com	3226514130	Maria Alvarez
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						

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 2920361, 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

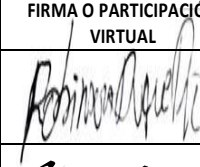
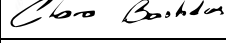
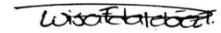
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3349836 en el Municipio de santa bárbara 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. 5			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3349836 del programa de formación Cocina básica, en el municipio de santa bárbara, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa bárbara 06/10/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN:** **4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**VEREDA CASA BLANCA, MUNICIPIO DE SANTA BARBARA**	**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 **3349836,** 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 **3349836** 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 de santa bárbara 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 **3349836**. 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	1000
33	272399	AJI AMARILLO (PASTA) . se puede solicitar en pasta o ají amarillo entero	GRAMOS	100
35	244145	AJI JALAPEÑO .	GRAMOS	200
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	250
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	500
63	235533	AREQUIPE .	GRAMOS	500
65	272374	ARROZ ARBOREO .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
68	232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	1500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2500
92	232208	BERENJENA .	GRAMOS	500
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	200
146	233680	CALAMAR BLANCO .	GRAMOS	500
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	50
160	285961	CAPACILLOS N° 7 PAQ X 100 .	UNIDAD	2
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	1500

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
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	1000
182	233708	CARNE DE CERDO 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
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
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	2
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	200
240	232295	COCO .	GRAMOS	1000
249	233632	COLIFLOR VERDURA .	GRAMOS	1000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	1000
314	244109	CURRY EN POLVO .	GRAMOS	100
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	200
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1000
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	500
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	500
398	233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	1000

406	233998	GARBANZO .	GRAMOS	500
413	233961	GELATINA CON SABOR .	GRAMOS	250
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
435	233343	HABICHUELA .	GRAMOS	500
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	2000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	30
467	231664	JENGIBRE .	GRAMOS	100
476	244188	LASAÑA PASTA .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	2000
488	233640	LECHUGA BATAVIA .	UNIDAD	2
495	234002	LENTEJAS GRANO .	GRAMOS	500
542	251500	MAIZ AMARILLO .	GRAMOS	2000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	500
572	232562	MARISCO PALMITOS DE CANGREJO .	GRAMOS	500
573	233677	MARISCOS ALMEJA .	GRAMOS	500
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	250
619	303523	NACHOS PAQUETE X 250 GR .	UNIDAD	2
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	100
677	271328	PEPINO COHOMBRO .	GRAMOS	1000
684	286114	PESCADO CORTE HUESO .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	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
721	231705	POLLO CORTE CONTRAMUSLO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
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
743	231716	QUESO AZUL .	GRAMOS	100
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250

761	231675	RAICES CHINAS .	GRAMOS	500
766	233656	REPOLLO .	GRAMOS	1000
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
786	281981	SALSA SOYA .	CC	1000
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	1
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
866	233660	YUCA .	GRAMOS	1000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	500
869	231680	ZUCHINI VERDE .	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

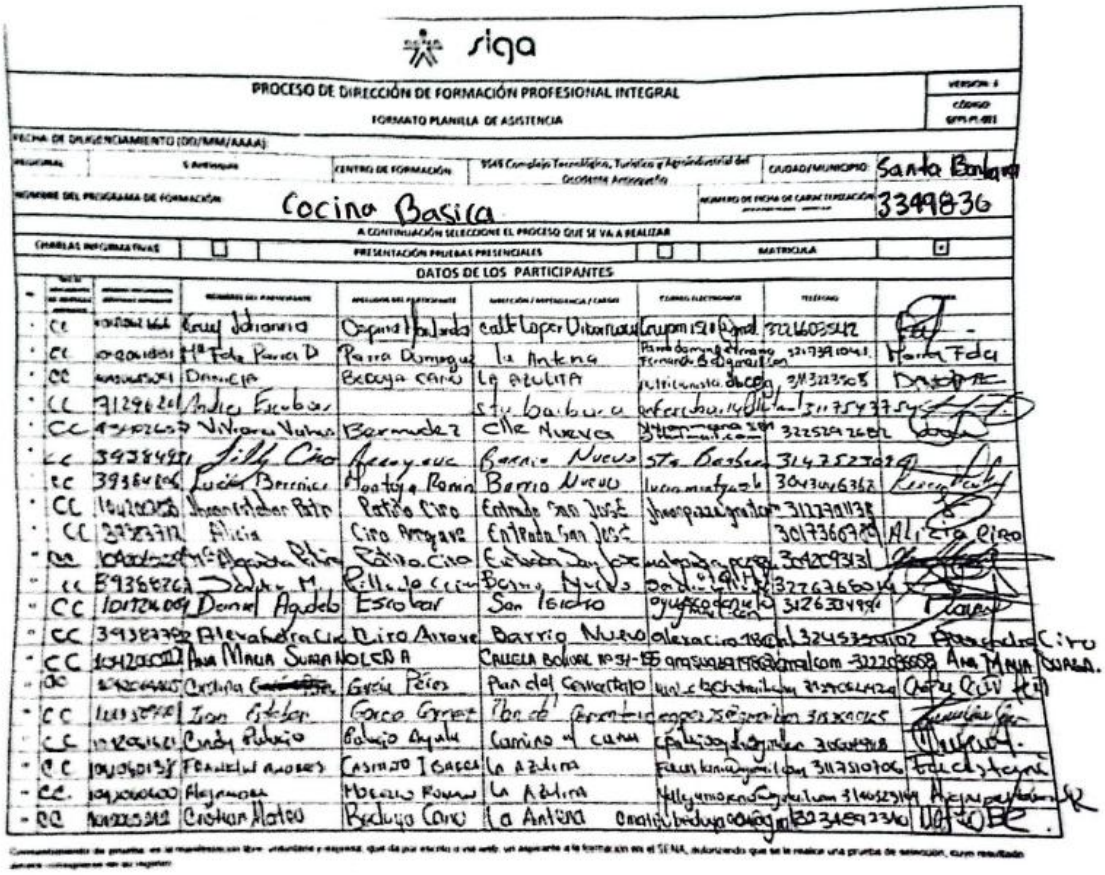


El grupo de formación se compromete a:

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

Cocina Basica

3349836

Santa Barbara

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

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 **3349836**, 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.	noviembre.	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 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 06 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3349737 en el Municipio de Santa Barbara 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. 6			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3349737 del programa de formación Cocina básica, en el municipio de santa bárbara, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa bárbara 06/10/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN:** **4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Caseta comunal de san isidro, municipio de santa bárbara. Mónica maría Suarez vallejo .**	**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 **3349737,** 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 **3349737**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 de santa bárbara 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 **3349737**. 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
32	232202	AHUYAMA .	GRAMOS	1000
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
41	232413	AJONJOLI .	GRAMOS	200
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	300
48	233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	1000
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
63	235533	AREQUIPE .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	3000
69	233619	ARVEJA DESGRANADA .	GRAMOS	1000
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
92	232208	BERENJENA .	GRAMOS	1000
96	232346	BOCADILLO COMBINADO . se puede solicitar con lonja blanca o rosada, con arequipe u otras variedades.	UNIDAD	1
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	1000
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	200
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	50
160	285961	CAPACILLOS N° 7 PAQ X 100 .	UNIDAD	2
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	2500

168	246935	CARNE CERDO (PIEL) . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en tiras, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
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	2500
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	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	3000
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	3000
182	233708	CARNE DE CERDO 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	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	2000
189	233702	CARNE DE RES CORTE LENGUA . 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
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	2000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	500
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000
221	232355	CHOCOLATE BLANCO AL 36% .	GRAMOS	500
222	230807	CHOCOLATE INSTANTANEO EN POLVO .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	500
235	272393	CLAVO DE OLOR .	GRAMOS	50
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	250
249	233632	COLIFLOR VERDURA .	GRAMOS	1000
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	1000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	1000
314	244109	CURRY EN POLVO .	GRAMOS	100
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	2000
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	1000
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	500
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
398	233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	1000

401	232371	FRUTA CRISTALIZADA .	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	2
406	233998	GARBANZO .	GRAMOS	1000
435	233343	HABICHUELA .	GRAMOS	1000
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	2000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	3000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	30
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
467	231664	JENGIBRE .	GRAMOS	200
476	244188	LASAÑA PASTA .	GRAMOS	1000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	3000
488	233640	LECHUGA BATAVIA .	UNIDAD	3
547	255847	MAIZ TIERNO .	GRAMOS	2000
560	257053	MANI TOSTADO .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	1000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	1000
591	244176	MIGA DE PAN .	GRAMOS	500
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	1000
649	236764	PANELA .	GRAMOS	1000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	1500
662	303504	PAPEL DE AZÚCAR .	UNIDAD	2
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	100
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
697	254246	PIMIENTA EN POLVO .	GRAMOS	100
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
719	231702	POLLO CORTE ALAS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	3000

722	231710	POLLO CORTE MUSLOS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	3000
743	231716	QUESO AZUL .	GRAMOS	100
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	500
786	281981	SALSA SOYA .	CC	500
787	267235	SALSA TERIYAKI .	CC	500
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	2
843	232323	UCHUVA .	GRAMOS	500
854	257058	VINAGRE BLANCO .	CC	500
862	232401	VITINA .	GRAMOS	1000
866	233660	YUCA .	GRAMOS	2000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	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



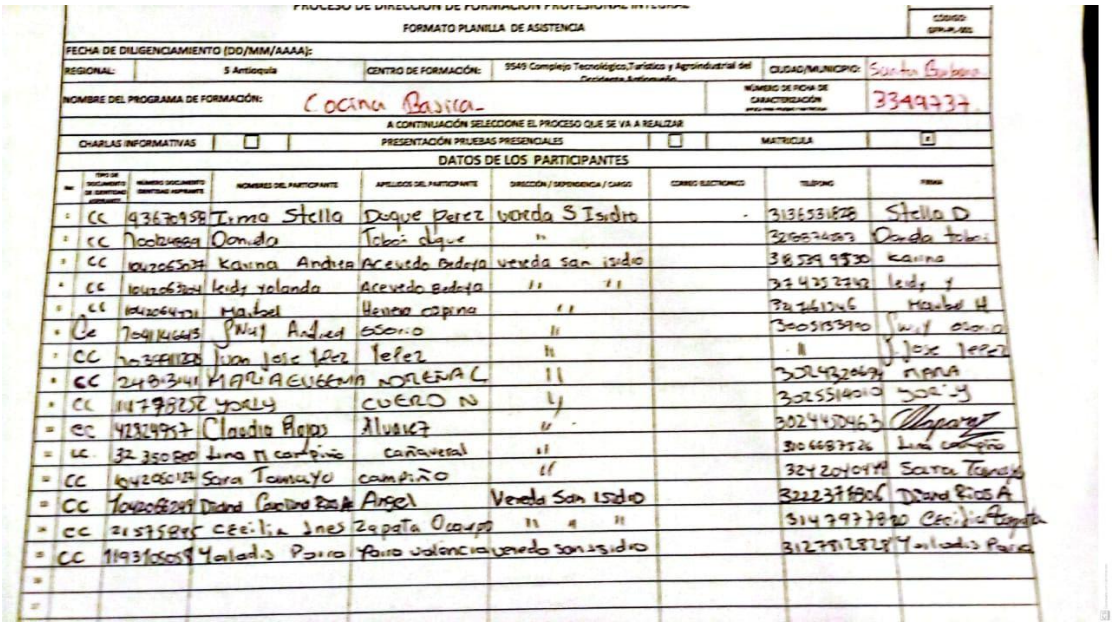


El grupo de formación se compromete a:

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.



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Basica | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3349737

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	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / EXPERIENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	CC	43673958	Irma Stella	Duque Perez	vereda S Isidro	-	3136531828	Stella D
2	CC	70076469	Oneida	Tobon duque	"		3206974503	Oneida Tobon
3	CC	1042065037	Karina Andrea	Acevedo Bedoya	vereda san isidro		3185999830	karina
4	CC	1042063824	leidy yolanda	Acevedo Bedoya	" "		3124352742	leidy y
5	CC	1042064771	Maibel	Herrera copina	"		3246161246	Maibel H
6	Ce	7041146613	JHON	ACEVEDO	"		3005153990	JHON ACEVEDO
7	CC	1037691128	Juan Jose	Perez	"		"	Jose Perez
8	CC	24813411	MARIA EUGENIA	NORIEGA C	"		3024320639	MARIA
9	CC	1147982582	YORLY	CUERO N	"		3025514010	YORLY
10	CC	42821957	Claudia Regos	Alvarez	"		3024420463	
11	CC	32 350 800	Lina M	campiño	cañaveral		310 6687526	Lina campiño
12	CC	1042060124	Sara	Tamayo	campiño		3242040491	Sara Tamayo
13	CC	1042068289	Diana	Cardona Rios	Angel	Vereda San Isidro	3222379806	Diana RIOS A
14	CC	21575895	Cecilia	Zapata Ocampo	" " "		3147977880	Cecilia Zapata
15	CC	1193105059	Yolanda	Parra	Parra valencia	vereda san isidro	3127912828	Yolanda Parra
16								
17								

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 **3349737**, 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.	7 octubre hasta el de 3 noviembre.	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

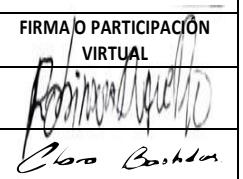
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3358092 en el Municipio de SAN CRISTOBAL 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. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3358092 del programa de formación PREPARACION DE SALSAS PARA LA COCINA CALIENTE, en el municipio de San Cristóbal, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Cristóbal 20 / 10/ 2025	**HORA INICIO:** 2pm	**HORA FIN: 6pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Centro desarrollo social , san Cristóbal**	**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**3358092,** del programa de formación **preparar salsas para la cocina caliente** 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 el señor Luis toro Carmona, 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 **3358092** del programa de formación preparar salsas para la cocina calientes.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Robinson Duque Restrepo se desplaza al municipio de san Cristóbal 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 preparar salsas para la cocina caliente, correspondiente a la ficha **3358092**. 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
12	289100	ACHIOTE EN POLVO .	GRAMOS	100
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
32	232202	AHUYAMA .	GRAMOS	1000
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	300
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	300
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	3000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	500
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	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	1500
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	1500

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	1500
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
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
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
182	233708	CARNE DE CERDO 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
192	233707	CARNE DE RES CORTE SOBREBARRIGA . 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
196	233704	CARNE DE RES HIGADO . se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500

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	500
240	232295	COCO .	GRAMOS	500
249	233632	COLIFLOR VERDURA .	GRAMOS	1000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
314	244109	CURRY EN POLVO .	GRAMOS	50
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1500
374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	500
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	250
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
394	240865	FRIJOL CABEZA NEGRA .	GRAMOS	500
398	233995	FRIJOL CARGAMANTO ROJO .	GRAMOS	1000
406	233998	GARBANZO .	GRAMOS	500
435	233343	HABICHUELA .	GRAMOS	1500
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	2000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	30
475	251666	KUMIS .	CC	500
488	233640	LECHUGA BATAVIA .	UNIDAD	2
495	234002	LENTEJAS GRANO .	GRAMOS	1000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	500
568	235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	500
571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	500
591	244176	MIGA DE PAN .	GRAMOS	1000
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500
627	244179	NUEZ MOSCADA .	GRAMOS	50
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	1000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000

655	233648	PAPA CRIOLLA .	GRAMOS	1000
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	100
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
677	271328	PEPINO COHOMBRO .	GRAMOS	1000
679	233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	1500
719	231702	POLLO CORTE ALAS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
721	231705	POLLO CORTE CONTRAMUSLO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
743	231716	QUESO AZUL .	GRAMOS	100
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	500
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1500
854	257058	VINAGRE BLANCO .	CC	500
862	232401	VITINA .	GRAMOS	500
866	233660	YUCA .	GRAMOS	1000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	2000
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	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




Timemark
Foto 100% Real
15:18
20/10/2025
Lun
Cl. 62 #129-9, Nazaret, San Cristóbal,
Medellín, Antioquia


Timemark
Foto 100% Real
15:17
20/10/2025
Lun
Cl. 62 #129-9, Nazaret, San Cristóbal,
Medellín, Antioquia

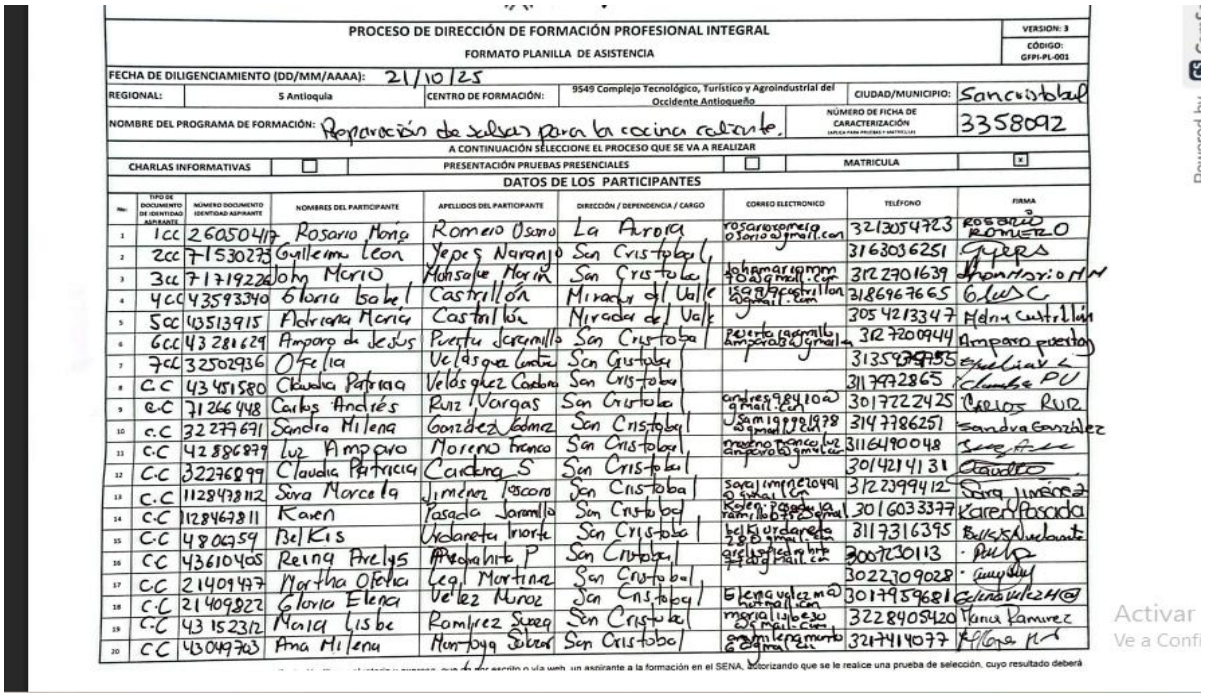

Timemark
Foto 100% Real
15:18
20/10/2025
Lun
Cl. 62 #129-9, Nazaret, San Cristóbal,
Medellín, Antioquia

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): 21/10/25

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparación de salsas para la cocina caliente. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3358092

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	Icc	26050417	Rosario Maria	Romero Osorio	La Aurora	rosarioromero osorio@gmail.com	3213054723	ROSARIO ROMERO
2	2cc	71530275	Guillermo Leon	Yepes Naranjo	San Cristobal		3163036251	GYPERS
3	3cc	71719226	John Mario	Monsalve Morin	San Cristobal	johnmariomm 1003@gmail.com	3122701639	JhonMario MM
4	4cc	43593340	Gloria Isabel	Castrillón	Miranda del Valle	isabelcastrillon @gmail.com	3186967665	GlesC
5	5cc	43513915	Adriana Maria	Castrillón	Miranda del Valle		3054213347	Adriana Castrillón
6	6cc	43281629	Amparo de Jesus	Puerta Jaramillo	San Cristobal	puertajaramillo amparo@gmail.com	3127209944	Amparo puerta
7	7cc	32502936	Ofelia	Velasquez Cuartas	San Cristobal		3135[illegible]55	
8	C.C	43451580	Claudia Patricia	Velásquez Cardona	San Cristobal		3117972865	Claudia PV
9	C.C	71266948	Carlos Andrés	Ruiz Vargas	San Cristobal	andres98410@ gmail.com	3017222425	Carlos Ruiz
10	C.C	32277691	Sandra Milena	Gonzalez Gomez	San Cristobal	Sandra1977@1978 @gmail.com	3147786251	Sandra Gonzalez
11	C.C	42886879	Luz Amparo	Moreno Franco	San Cristobal	morenofrancoluz amparo@gmail.com	3116490048	
12	C.C	32276899	Claudia Patricia	Cardona S	San Cristobal		3014214131	Claudia
13	C.C	1128438112	Sara Marcela	Jimenez Escobar	San Cristobal	saraj1mpg210491 @gmail.com	3122994125	Sara Jiménez
14	C.C	1128467811	Karen	Posada Jaramillo	San Cristobal	Karen.Posada.ja ramillo@gmail.com	3016033377	KarenPosada
15	C.C	48062459	Belkis	Urdaneta Iriarte	San Cristobal	belkisurdaneta 280@gmail.com	3117316395	BelkisUrdaneta
16	CC	43610405	Reina Arelys	Arteaga Hita P	San Cristobal	arelysarteaga hita@gmail.com	3007230113	Arelys
17	C.C	21409447	Martha Ofelia	Leg Martinez	San Cristobal		3022709028	
18	C.C	21409822	Gloria Elena	Velez Muñoz	San Cristobal	Elena velez m@ hotmail.com	3017959681	Gloria Velez
19	C.C	43152312	Maria Lisbe	Ramirez Sierra	San Cristobal	mariaelisabeth @gmail.com	3228405420	Maria Ramirez
20	CC	43049703	Ana Milena	Montoya Silva	San Cristobal	anamilenamontoya @gmail.com	3217414077	

Activar
Ve a Confi

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 preparar salsas para la cocina caliente, ficha **3358092**, 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.	20 octubre hasta el 7 de noviembre	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 Peláez Tamayo.	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

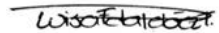
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 de Octubre 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. 21			
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, 21 de octubre 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
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	6000
107	235653	BOLSA FLEXUP PARA SELLAR HERMÉTICAMENTE, CON TAPA, DE 250 GR .	UNIDAD	20
162	232293	CARAMBOLO .	GRAMOS	5000
355	245451	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 250 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
356	245452	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA METALICA 500 GR CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
358	271066	ENVASES DE PLASTICO POLIETILENO CON TAPA Y AGARRADERA Unidad de 1000 cc .	UNIDAD	10
359	298095	ENVASES PLASTICO DE 2 ONZAS CON TAPA .	UNIDAD	50
391	245450	FRASCO DE CRISTAL CON TAPA METALICA (125 GR) CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
392	297096	FRASCO DE CRISTAL CON TAPA METALICA (250 GR) CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	1
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	5000
537	233210	LIMON COMUN .	GRAMOS	3000
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	6000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	10000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	1
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	6000
809	230788	TAMARINDO .	GRAMOS	5000
850	238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	2
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	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

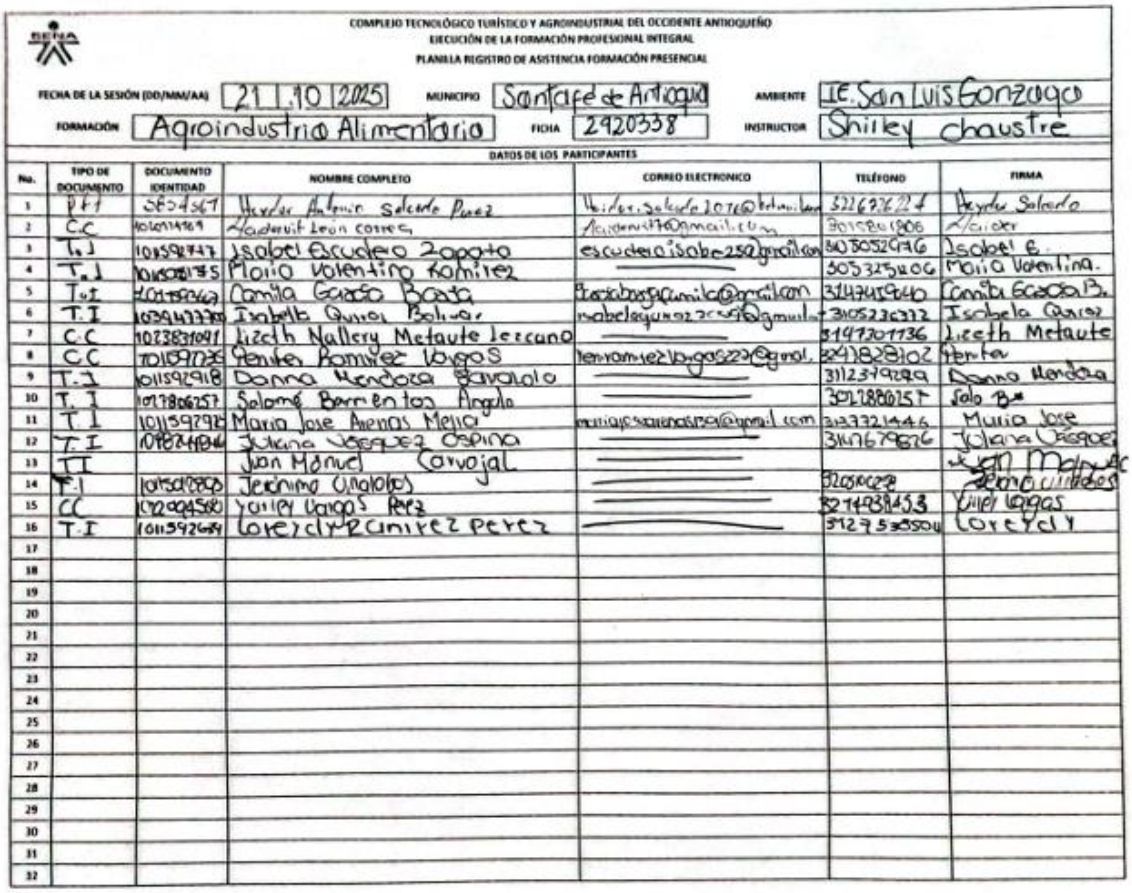


El grupo de formación se compromete a:

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 (DD/MM/AA): 21.10.2025 | 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	1036[illegible]	Heyder Antonio Salcedo Perez	Heider.salcedo2076@[illegible]	3226976224	Heyder Salcedo
2	C.C	1026014969	Alejandra Leon correa	Alejandra[illegible]@gmail.com	3015861806	Alejandra
3	T.I	1035987447	Isabel Escudero Zapata	escudero.isabe252@gmail.com	3053529716	Isabel E.
4	T.I	1040[illegible]35	Maria Valentina Ramirez		3053254206	Maria Valentina.
5	T.I	1[illegible]	Camila Grajales Baena	[illegible]@gmail.com	3147419640	Camila Grajales B.
6	T.I	1039447[illegible]	Isabela Quiroz Bolivar	isabelaquiroz2[illegible]@gmail.com	3105236332	Isabela Quiroz
7	C.C	1023831091	Lizeth Nallery Metaute Lezcano		3147201736	Lizeth Metaute
8	C.C	1011597035	Yenter Ramirez Vargas	Yenramirezvargas22@gmail.com	3241828102	Yenter
9	T.I	1011542918	Danna Mendoza Bavalalo		3112349299	Danna Mendoza
10	T.I	1017806257	Salome Barrientos Angulo		3012806257	Salo B.
11	T.I	1011597978	Maria Jose Arenas Mejia	mariajosearenasmej@gmail.com	3137321446	Maria Jose
12	T.I	1018241846	Juliana Vasquez Espina		3147679876	Juliana Vasquez
13	TI		Juan Manuel Carvajal			Juan Manuel C.
14	T.I	1015[illegible]	Jeronimo Ospina Lopez		3205[illegible]	Jeronimo Ospina
15	CC	1[illegible]	Yuliet Vargas Perez		3214[illegible]	Yuliet Vargas
16	T.I	1011592689	Lorenzly Ramirez Perez		3127[illegible]	Lorenzly
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. 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	21 DE OCTUBRE 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
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

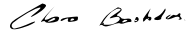
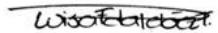
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 OCTUBRE 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. 21			
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, 23 de Octubre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 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 santa fe 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
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	7000
104	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 250 GRAMOS .	UNIDAD	15
105	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 500 GRAMOS .	UNIDAD	5
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	1000
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	200
272	298096	COPA TIPO FLAUTA ACRILICA DE 4 ONZAS .	UNIDAD	20
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	5000
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	310
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	12000
418	283836	GLUCOSA .	GRAMOS	1000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	3000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	7000
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	2000

559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	5000
650	245656	PANELA EN POLVO .	GRAMOS	500
681	289446	PESCADO BAGRE .	GRAMOS	4000
697	254246	PIMIENTA EN POLVO .	GRAMOS	500
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	2000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
842	235669	TRIPA INDUSTRIAL ARTIFICIAL .	CC	1
843	232323	UCHUVA .	GRAMOS	4000
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.

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): 23 | 10 | 2025 — MUNICIPIO: Santafe de A — AMBIENTE: IE San Luis 6
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920347 — INSTRUCTOR: Shirley Cu

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1015933764	Rosana Barrera Salas	rosanabarrera1206@gmail.com	3146307192	Rosana B.
2	C.C	1128665453	Camilo Andres Cortes Vergara	camilocor2046@gmail.com	5123470488	Camilo Cortes
3	T.I	1016930308	Yeimi Lorena Rivera Morales		3176853938	
4	T.I	1011592407	Sara lopez Vasquez	lopezvasquezsara11@gmail.com	3219158095	Sara V.
5	T.I	1019088[illegible]	Melissa Stiven Cardenas	Melissacardenas879@gmail.com	3117826624	Melissa
6	T.I	1013592477	Ashley Salas SUSCA V	Ashley1088@gmail.com	3100527077	Ashley
7	T.I	1011892891	Mariantonia Varelas Hernandez	mariantonia.vz@icloud.com	3217491245	Mariantonia
8	T.I	1011592501	Katerine Alcaraz	Katerinealcaraz1980@gmail.com	3205332593	Katerine
9	T.I	1093698039	Juliana Medina Acevedo	Julianamedinaacevedo@gmail.com	3145900031	
10	C.C	1011892880	Karen Yuliath Hidalgo Cardona	karenyuliathhidalgo653@gmail.com	3122305281	Karen Hidalgo
11	T.I	1013607256	Diliana Arrega Tobon	dilianaarrega@gmail.com	3172075340	Diliana
12	C.C	1035[illegible]	Jenny camila cardona Arrega		3117439933	Camila
13	C.C	1017219850	Eileen Torres David	laurelaudeileen@gmail.com	3222469690	Eileen T.
14	T.I	1003[illegible]	Tatiana Perez Lorente		3104669920	Tatiana J.
15	C.C	1011592253	Joseph David Pedraza Avila		3209603828	
16						
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. 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	23 de Octubre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

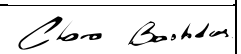
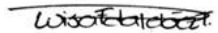
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
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 28 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. 22			
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, 28 de Octubre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 9:30 am
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
6	253195	ACEITE DE SOYA .	CC	1000
28	235554	AGUA SIN GAS POR 250 ML .	UNIDAD	168
63	235533	AREQUIPE .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	10000
104	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 250 GRAMOS .	UNIDAD	5
105	285161	BOLSA EMPAQUE AL VACIO X 500 GRAMOS .	UNIDAD	5
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	250
154	285961	CAPACILLOS N° 1 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
155	285961	CAPACILLOS N° 2 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
156	285961	CAPACILLOS N° 3 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
157	285961	CAPACILLOS N° 4 PAQ X 100 .	UNIDAD	1
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	11000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	500
221	232355	CHOCOLATE BLANCO AL 36% .	GRAMOS	1000
223	232355	CHOCOLATE NEGRO AL 46% .	GRAMOS	2000
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	3000
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	4000
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	200
251	285966	COLORANTE LIPOSOLUBLE .	GRAMOS	120
273	286526	COPA VENECIANA 3 ONZAS .	UNIDAD	20

274	286526	COPA VENECIANA 5 ONZAS .	UNIDAD	20
275	286526	COPA VENECIANA 8 ONZAS .	UNIDAD	20
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	6000
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	310
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	7000
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	24
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	27000
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	1000
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	250
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	10000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	70
470	235546	JUGO CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	5
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	2000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	4000
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	500
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	6000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	2500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	5000
592	286143	MILO .	GRAMOS	250
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	3000
638	303505	PALO POPS X30 UNIDAD .	UNIDAD	2
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	7
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	5000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	5000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
702	230243	PINTURA BRILLO FRASCO X 60 CC . se puede solicitar brillo para alimentos	GRAMOS	250
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	320
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1200
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	3000

778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
801	231619	SIROPE DE FRUTAS .	GRAMOS	1000
804	295817	SPRINKLES DE FIGURAS DE COLORES, COMESTIBLES. BOLSA X 100 GR .	GRAMOS	650
838	303502	TOPPINGS .	GRAMOS	1200
862	232401	VITINA .	GRAMOS	3000
915	304668	LAMINAS DE ORO	UNIDAD	10

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.

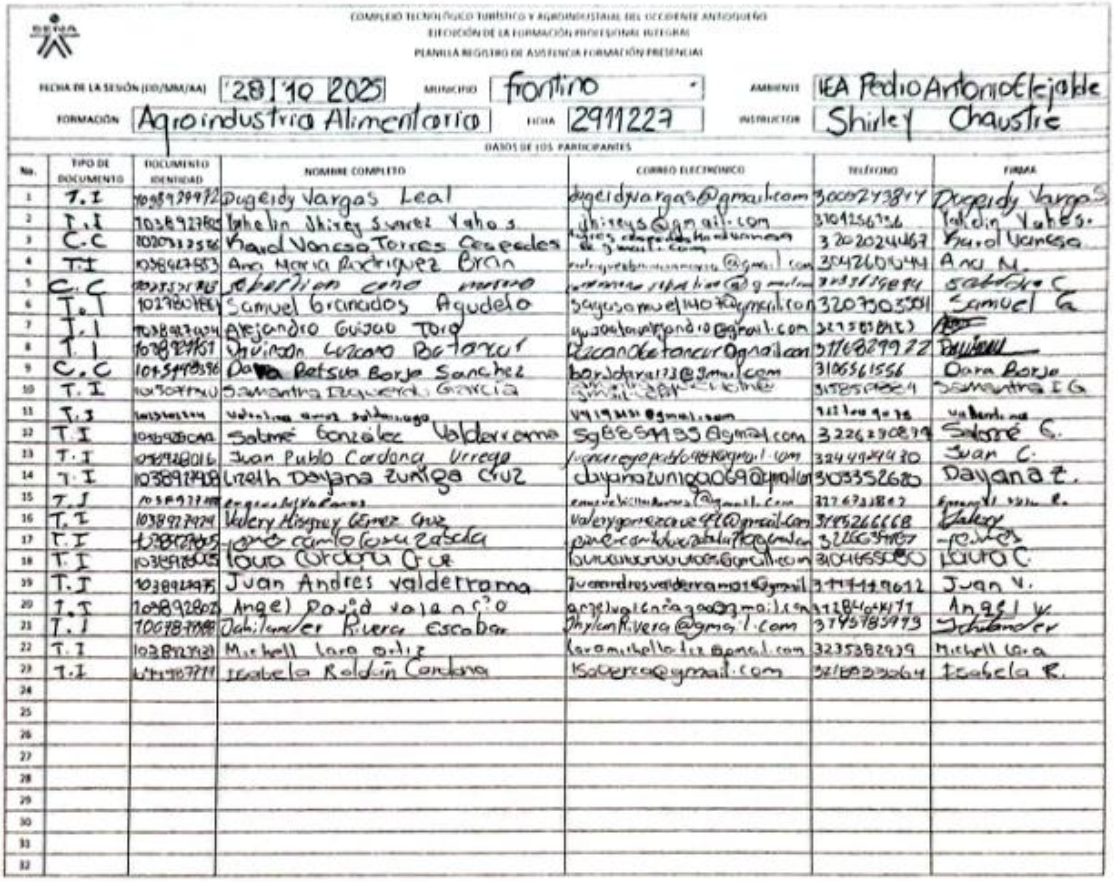


El grupo de formación se compromete a:

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
DIRECCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 28/10/2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Echeverry Correa
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911227 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	T.I	1038979972	Dugeidy Vargas Leal	dugeidyvargas@gmail.com	3005273814	Dugeidy Vargas
2	T.I	1038927880	Yahelin Shirley Suarez Yahos	shireys@gmail.com	3104256736	Yahelin Yahos
3	C.C	1020733556	Yaid Vanessa Torres Acevedo	[illegible]	3202024467	Yaid Vanessa
4	T.I	1038967553	Ana María Rodríguez Bran	[illegible]	3042609441	Ana M.
5	C.C	[illegible]	Sabrina Cano Muñoz	[illegible]	[illegible]	Sabrina C.
6	T.I	1027980466	Samuel Granados Agudelo	[illegible]	3207903581	Samuel G.
7	T.I	1038987034	Alejandro Guzmán Toro	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	T.I	1038927951	Jhuinson Cazares Betancur	[illegible]	3116829922	[illegible]
9	C.C	1045998596	Dana Betsua Borja Sanchez	[illegible]	3106561556	Dana Borja
10	T.I	1038977410	Samantha Izquierdo García	[illegible]	[illegible]	Samantha I.G.
11	T.I	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	T.I	1036980048	Salomé González Valderrama	SgBES9135@gmail.com	3226290879	Salomé G.
13	T.I	1038980016	Juan Pablo Cardona Urrego	[illegible]	3244984430	Juan C.
14	T.I	1038971498	Lizeth Dayana Zuñiga Cruz	dayanazuniga0069@gmail.com	3033526280	Dayana Z.
15	T.I	1038977498	[illegible]	[illegible]	3176218812	[illegible]
16	T.I	1038977474	Valery Yisney Gómez Cruz	Valerygomezcruz99@gmail.com	3145266668	Valery
17	T.I	1038978405	[illegible]	[illegible]	3216594967	[illegible]
18	T.I	1038980015	Laura Cardona Cruz	[illegible]	3104655080	Laura C.
19	T.I	1038982495	Juan Andres valderrama	Juanandresvalderrama1@gmail.com	3144449612	Juan V.
20	T.I	1038978207	Angel David valencia	[illegible]	[illegible]	Angel V.
21	T.I	1007878998	Jahilenker Rivera Escobar	JahilenRivera@gmail.com	3145783993	Jahilenker
22	T.I	1038923931	Michell Lara ortiz	laramichell12@gmail.com	3235382939	Michell Lara
23	T.I	1038987911	Isabela Roldán Cardona	Isabera@gmail.com	3218833064	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. 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	28 de Octubre del 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
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