PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, diciembre 2025

Señor (a)
LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7547128
Coordinadora Académica
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7547128 del año 2025.

GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1067865723 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y CUATRO MILLONES UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($44.001.988) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS TRES M/CTE ($ 919.903); b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE M/CTE ($2.606,389).

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Ejecuté las formaciones del programa complementario Higiene y Manipulación de Alimentos para el municipio de Montería. Elaboré el material de formación para los programas de Higiene y Manipulación de Alimentos. Se ejecutó las formaciones los programas de Higiene y Manipulación de Alimentos con el registro de horas de formación en SOFIA Plus. • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas -3401378- 3401392- 3406245 Montería.	• Anexo 01: Planeación Fichas 3401378, 3401392 y 3406245 • Ficha de caracterización • Listado de matriculados. • Listados de asistencias • Fotografías de formación Anexo 02: Reporte de horas SOFIA Plus mes de noviembre y diciembre 2025.

2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Apoyé la elaboración de la planeación pedagógica para la revisión y actualización de diapositivas y material de formación para los programas de formación complementaria HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, para la planeación pedagógica y su ejecución: • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas -3401378- 3401392- 3406245 Montería.	Anexo 03: Material formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. • Diapositivas • Actividades para realizar.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Realicé el registro en la aplicativo SOFIA Plus la creación de ruta de aprendizaje, asociación a ruta de aprendizaje y registro de juicios evaluativos de las fichas: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas -3401378-3401392- 3406245 Montería.	Anexo 4: Pantallazos SOFIA • Plus de creación y asociación de ruta aprendizaje de las fichas: 3401378, 3401392 y 3406245
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	En este mes no participé en reuniones, debido a que no fueron convocados por parte de la coordinación académica.	No aplica

5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se presentó esta obligación para este mes.	No Aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se presentó esta obligación para este mes.	No Aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó esta obligación para este mes.	No Aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Aporté los documentos - formatos utilizados que se encuentran publicados en la plataforma SIGA – CompromISO: • Guías de aprendizaje • Formato de Diapositivas • Listados de asistencia Gestión contractual cargado en SECOP II	Anexo 03: Material formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. • Diapositivas • Actividades para realizar. • Listados de asistencias • Formato Gestión Contractual
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No se presentó esta obligación para este mes.	No Aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No se presentó esta obligación para este mes.	No Aplica

11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Cargué en la plataforma SECOP II los documentos correspondientes a la cuenta del mes de diciembre 2025: GC_1067865723_33025_DICIEMBRE _2025 GF_1067865723_33025_DICIEMBRE_ 2025	No aplica
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentado ninguna anomalía o hallazgo en la formación	No Aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	No aplica	No Aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Atendí los requerimientos realizados por el supervisor del contrato como: Cargue de cuenta de cobro del mes de diciembre en SECOP II Atendí todas las solicitudes por correo y de manera presencial por parte del Coordinador Académico, y las concertaciones y ejecución de la formación.	Anexo 05. Trámite de matrícula curso de Higiene y Manipulación Alimentos.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el pago de las planillas SOI No. 7993964489 y 7997973970 en Salud, Pensión y ARL del mes de noviembre y diciembre 2025 respectivamente. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (31) anexos

Cordialmente,

GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
Contratista
C.C. No. 1067865723

Recibí a satisfacción:

LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7547128
Coordinadora Académica

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene como objetivo relacionar toda la gestión técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato o convenio.
2) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
3) El formato se debe utilizar para rendir el informe final de los contratos de bienes y servicios, así como para los de prestación de servicios personales o de los convenios suscritos por la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el supervisor del contrato o el apoyo a la supervisión.
5) Su diligenciamiento se realiza con el vencimiento del plazo de ejecución contractual, el supervisor y/o interventor deberán diligenciar este informe final, en el que se evidencie el recibo o no a satisfacción del bien o servicio, así como el ingreso de estos al almacén (cuando aplique), siendo este requisito indispensable para efectuar el último pago.
6) El interventor o supervisor una vez finalizado el contrato verificará y dejará constancia del cumplimiento de las obligaciones del contratista y presentará el informe sobre el balance final de ejecución de este, y elaborará el acta de liquidación respectiva. Los documentos de ejecución deberán reposar en la plataforma de SECOP II.
7) **Este formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas transaccionales.
8) El formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
9) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “/” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
10) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
11) Cuando el formato refiera la palabra “Contrato”, se debe realizar el ajuste a “orden” o “convenio” según corresponda
12) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
13) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO N° CO1.PCCNTR.7547128 DE 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios.
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7547128 DE 2025
OBJETO	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA – CAMPESENA.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	22 DE FEBRERO DE 2025
FECHA DE INICIO	28 DE FEBRERO DE 2025
PLAZO INICIAL	De acuerdo con el anexo 2 plan de contratación, sin exceder lo establecido en la Resolución 1-03368 del 19 de diciembre de 2025 por la cual se establece el calendario académico y de labores de los Centros de Formación Profesional del SENA para el año 2025
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	24 DE NOVIEMBRE DE 2025
RAZÓN SOCIAL	GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ
CC o NIT	1067865723
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	No aplica
LUGAR DE EJECUCIÓN	CÓRDOBA

VALOR INICIAL	CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE M/CTE ($41.395.599)
FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y CUATRO MILLONES UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($44.001.988) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS TRES M/CTE ($ 919.903); b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE M/CTE ($2.606,389).
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	1425
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	33025
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	CUARENTA Y CUATRO MILLONES UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($44.001.988)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	17 DE DICIEMBRE DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	No aplica
VALOR TOTAL PAGADO	$41.395.599
VALOR TOTAL EJECUTADO	$44.001.988
SUPERVISOR	LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	No aplica
MODIFICACIÓN NRO. 01	22 de febrero de 2025 03 de septiembre de2025 Adición de contrato prestación de servicios
CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	1425
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	33025
SUSPENSIÓN	No aplica
CESIÓN DE CONTRATO	No aplica
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	No aplica
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	No aplica

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato N° CO1.PCCNTR.7547128, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual cargados mes a mes en la plataforma SECOP II. Registros formativos de los resultados de aprendizajes y novedades cargados en el sistema académico SOFIA Plus de las formaciones ejecutadas en el periodo de ejecución contractual.
2. Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual cargados mes a mes en la plataforma SECOP II.
3. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	SI	Registros formativos de los resultados de aprendizajes y novedades cargados en el sistema académico SOFIA Plus de las formaciones ejecutadas en el periodo de ejecución contractual.
4. Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual

Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		cargados mes a mes en la plataforma SECOP II.
5. Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
6. Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	SI	Registros formativos de los resultados de aprendizajes y novedades cargados en el sistema académico SOFIA Plus de las formaciones ejecutadas en el periodo de ejecución contractual.
7. Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	SI	Registros formativos de los resultados de aprendizajes y novedades cargados en el sistema académico SOFIA Plus de las formaciones ejecutadas en el periodo de ejecución contractual.
8. Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	No se requirió el cumplimiento	No aplica
9. Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No se requirió el cumplimiento	No aplica
10. Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a	No se requirió el cumplimiento	No aplica

las instrucciones que les sean impartidas		
11. Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual cargados mes a mes en la plataforma SECOP II.
12. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual cargados mes a mes en la plataforma SECOP II.
13. Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion - Terminacion).	No se requirió el cumplimiento	No aplica
14. Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	SI	Durante la ejecución del contrato los soportes y/o evidencias se anexaron en los informes de gestión contractual cargados mes a mes en la plataforma SECOP II. Registros formativos de los resultados de aprendizajes y novedades cargados en el sistema académico SOFIA Plus de las formaciones ejecutadas en el periodo de ejecución contractual.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	53-44-101037206		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	27/02/2025		
FECHA APROBACIÓN	27/02/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	26/02/2025	23/03/2026	$4,139,559.90
Devolución del pago anticipado	No aplica	No aplica	No aplica
Salarios y prestaciones sociales	No aplica	No aplica	No aplica
Calidad del servicio	No aplica	No aplica	No aplica

En atención a lo señalado en el modificatorio nro. [Incluir número del modificatorio, según corresponda. Si no se suscribió ninguno, se elimina lo sucesivo] se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	53-44-101037206		
CERTIFICADO O ANEXO	02		
FECHA EXPEDICIÓN	02 de septiembre de 2025		
FECHA APROBACIÓN	03 de septiembre de 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	26/02/2025	17/04/2026	$4.400.198,80
Devolución del pago anticipado	No aplica	No aplica	No aplica
Salarios y prestaciones sociales	No aplica	No aplica	No aplica

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO [Diligencie si aplica]			
Calidad del servicio	No aplica	No aplica	No aplica

3.2 Cumplimiento del objeto

El contratista del contrato de Prestación de servicios N° CO1.PCCNTR.7547128 DE 2025, cumplió con las obligaciones contractuales especificadas en el estudio previo durante su ejecución con el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba.

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No aplica

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato **NO** se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, los cuales fueron entregados para el proceso de pago, se evidenció que el contratista cumplió a cabalidad con el objeto y las obligaciones contractuales.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO el 0*9 de diciembre de2025*

Posición	**Nombre**	**Fecha de seguimiento**
Supervisor	LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO	09 de diciembre de 2025
Supervisor	JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANO	09 de julio de 2025
Supervisor	NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES	26 de febrero de 2025

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció: Se fija como valor total para el contrato la suma CUARENTA Y CUATRO MILLONES UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($44.001.988) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor NOVECIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS TRES M/CTE ($ 919.903); b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno.; c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE M/CTE ($2.606,389).

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

No aplica

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 41.395.599,00
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	$ 2.606.389,00
Valor de las reducciones	$ 0,00
Valor final del negocio jurídico	$ 44.001.988
Valor ejecutado	$ 44.001.988,00
Valor pagado	$ 41.395.599,00
Valor por pagar	$ 2.606.389,00
Valor a liberar	$ 0,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) En virtud a las condiciones contractuales, el SENA pagará al contratista el saldo a favor del contratista previsto en el balance financiero, una vez se cumplan con las condiciones de pago].

Para constancia se firma a los 15 (quince) días del mes de diciembre del 2025



LOLI MALENA SANCHEZ OVIEDO
Supervisor del contrato

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
V2	29/03/2023	Se realizan modificaciones en el Punto II Aspectos Técnicos, numeral 1 obligaciones: En la tabla que se relaciona se eliminaron las columnas: No cumplió, Columna no se requirió el cumplimiento En el punto IV, numeral 1 pagos realizados, se eliminaron las columnas: NÚMERO DE CUENTA POR PAGAR, NUMERO DE OBLIGACIÓN, VALOR BRUTO VALOR, DEDUCCIONES Igualmente se modifica la columna valor neto pagado por Valor pago
V4	08/11/2024	Se incluyen numerales en las generalidades, Se incluyen notas internas para dar contexto a la información contenida en el formato.
V5	30/09/2025	El documento ha sido actualizado para incluir la clasificación de la información, la cual debe realizarse conforme a las directrices establecidas en el documento GOR-G-015 Guía Etiquetado de Información, disponible en la herramienta de gestión del SIGA. Se adecúa el documento para que sirva también como informe final de persona natural. Se incluye el numeral de obligaciones de la entidad, a efectos de garantizar la adecuada conservación de bienes u obras.

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406245		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón Comunales
Instructor:	Gabriel Careth	Nº. Doc. Ident.	1063663723
FECHA:	09/12/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Arrieta	Leidis Maria	1064982415	Leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Herrera	Carlos Daniel	1123861513	
06	Ladeus Oilson	Otilia del Carmen	50 914011	Otilia Ladeus
07	Bulfo rodriguez	DELIA cruz	50928674	DELIA CRUZ
08	Lara geronimo	Maira lara	1067844788	Maira lara
09	Madera Florez	Juana isabel	1003142714	Juana Isabel
10	Dina Luz	Avila Reinoso	1007312440	Dina Reinoso
11	GORGONA CADENA	ALMA	33157601	ALMA GORGONA
12	Solar Fuentes	Luisa Fernanda	1063728997	Luisa Solar
13	Miriam	Miranda Montes	30663781	Miriam Montes
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Careth

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406245		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de Reuniones
Instructor:	Gabriel Caretf	Nº. Doc. Ident.	1067863723
FECHA:	10/12/2025	HORARIO:	7:00 a 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Bermudez	Leidys Maria	1064982415	Leidys Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50 907 722	Benita Serpa
05	Lopez Hernan	Carlos Daniel	1138676513	
06	Ladeus Ditson	Otilia del Carmen	50 914 011	Otilia Ladeus
07	Bolfo Rodriguez	Delia Cruz	50928626	Delia Cruz
08	lara geronimo	Maira lara	1067844789	Maira lara
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Caretf

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406445		
Municipio:	Montelibano	Lugar:	Salon de reuniones
Instructor:	Gabriel Carrillo	Nº. Doc. Ident.	1067905723
FECHA:	11/12/2025	HORARIO:	jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra vargas	Johana Patricia	1067924433	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Helly	50937689	Helly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	leidis Maria	1064982415	leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	80 907722	Benita Serpa
05	Lopez Herran	Carlos Daniel	1.138676573	
06	Delucuito Rodriguez	Oclin cruz	50928.679	Oclin cruz
07	lara geronimo	Maira elena	1067844788	Maira lara
08	Ladues Dilson	Otilia del Carmen	50914011	otilia ladues.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Carrillo

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406245		
Municipio:	Montería	Lugar:	Sabana de Iguanas
Instructor:	Gabriel Giraldo	Nº. Doc. Ident.	1067863723
FECHA:	12/12/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1061924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	Leidis Maria	1064982465	Leidis Gonzalez
04	Serpa Pano	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Herrera	Carlos Daniel	1138675513	
06	Cuello rodriguez	Delia cruz	50918476	Delia cruz
07	lara geronimo	Maira elena	1067844788	Maira lara
08	Tadeo Dilson	Otilia del Carmen	50914011	Otilia Tadeo.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Giraldo

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406247		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de formatos
Instructor:	Gabriel Cuadrado	Nº. Doc. Ident.	1067865723
FECHA:	13/12/2025	HORARIO:	7:00 am a 1:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	Leidis Olana	1067498415	Leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Hernan	Carlos Daniel	1138035513	
06	Gulfo	Delia Gulfo	50928674	Delia Gulfo
07	lara geronimo	Mairo elena	1067844788	Mairo lara
08	Ladeus Dilson	Otilia del Carmen	50914011	Otilia Ladeus.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Cuadrado

Powered by CamScanner

Gmail **Gabriel Carett <gabriel.carett@gmail.com>**

Resultado de Inscripción Ficha No. 3408646

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co> 15 de diciembre de 2025 a las 12:21
Para: Gabriel Carett <gabriel.carett@gmail.com>
Cc: Nelson De La Espriella Morales <ndelaespriella@sena.edu.co>, Wendy Velasquez Lozano <wvelasquez@sena.edu.co>, Juan Carlos Hernandez Ayala <juhernandeza@sena.edu.co>, Andres David Burgos Jaime <anburgos@sena.edu.co>

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.

MES: DICIEMBRE

FAVOR NO MODIFICAR EL ASUNTO DEL CORREO Y/O CREAR OTRA RESPUESTA. ESTO CON LA FINALIDAD DE VALIDAR LA TRAZABILIDAD DEL CASO, PUES ES IMPORTANTE IDENTIFICAR EL NÚMERO DE LA FICHA Y MANTENER LA SECUENCIA DEL PROCESO,

- Si no encuentra inconvenientes (todos en verde) y LUEGO DE REVISAR LOS APRENDICES no falta ninguno, todos los números de documentos y nombres de los aspirantes estén acorde al documento de identificación y el número de aspirantes corresponde al cupo solicitado, usted debe solicitar el cierre del proceso de matrícula.

Grupo Gestión Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba -
inscripciones9523@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Avenida Circunvalar Calle 24 Y 27, Montería

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

2 adjuntos

Ficha N° 3408646.pdf
573K

ResultadoInscripcion.xls
587K

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3408646 No. SOLICITUD 2355157

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____ COMPLEMENTARIA x

CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION: 02 SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO: PROGRAMA **CAMPESENA** ESPECIAL

FECHA:INICIO**:09/12/2025** TERMINACIÓN: **13/12/2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: **15** MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: MONTERIA DIRECCIÓN**: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS DE MONTERIA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	09/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	06:00	14:00
MIERCOLES	10/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	06:00	14:00
JUEVES	11/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	06:00	14:00
VIERNES	12/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	06:00	14:00
SABADO	13/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	06:00	14:00
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ CC: 1067865723

No TELÉFONO: 3228569085 EMAIL:*GABRIEL.CARETT@GMAIL.COM*

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS NIT No.

TELÉFONO: FAX:

DIRECCIÓN: APARTADO:

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE:

No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:

DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

03 dic 2025

FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3406245 No. SOLICITUD 2352988

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____ COMPLEMENTARIA x

CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION: 02 SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO: PROGRAMA **CAMPESENA** ESPECIAL

FECHA:INICIO**:09/12/2025** TERMINACIÓN: **13/12/2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: **14** MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: MONTERIA DIRECCIÓN**: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS DE MONTERIA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES	09/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
MIERCOLES	10/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
JUEVES	11/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
VIERNES	12/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
SABADO	13/12/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ CC: 1067865723

No TELÉFONO: 3228569085 EMAIL:*GABRIEL.CARETT@GMAIL.COM*

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS NIT No.

TELÉFONO: FAX:

DIRECCIÓN: APARTADO:

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE:

No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:

DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

05 dic 2025

FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3401378 No. SOLICITUD 2348621

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____ COMPLEMENTARIA x

CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION: 02 SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO: PROGRAMA **CAMPESENA** ESPECIAL

FECHA:INICIO**:24/11/2025** TERMINACIÓN:**28/11/2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: **20** MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: MONTERIA DIRECCIÓN**: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS DE MONTERIA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	24/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
MARTES	25/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
MIERCOLES	26/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
JUEVES	27/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
VIERNES	28/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	14:00	22:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ CC: 1067865723

No TELÉFONO: 3228569085 EMAIL:*GABRIEL.CARETT@GMAIL.COM*

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS NIT No.

TELÉFONO: FAX:

DIRECCIÓN: APARTADO:

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE:

No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:

DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
Limitada			Precooperativas		Instituciones Educativas	
Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
Colectiva			Mutuales		ONGS	
Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

15 nov 2025

FECHA DE ENTREGA

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3401392 No. SOLICITUD 2348622

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA:_____ COMPLEMENTARIA x

CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION: 02 SECTOR: PRIMARIO Y EXTRACTIVO

CONVENIO:

PROGRAMA ESPECIAL **oferta regular**

FECHA:INICIO**:24/11/2025** TERMINACIÓN:**28/11/2025** TOTAL HORAS: 40 HORAS

Nº APRENDICES: **20** MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: MONTERIA DIRECCIÓN**: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS DE MONTERIA**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	24/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	6:00	14:00
MARTES	25/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	6:00	14:00
MIERCOLES	26/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	6:00	14:00
JUEVES	27/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	6:00	14:00
VIERNES	28/11/2025 - SALÓN DE REUNIONES	6:00	14:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ CC: 1067865723

No TELÉFONO: 3228569085 EMAIL:*GABRIEL.CARETT@GMAIL.COM*

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: BANCO DIOCESANO DE ALIMENTOS NIT No.

TELÉFONO: FAX:

DIRECCIÓN: APARTADO:

E-MAIL:

NOMBRE DEL GERENTE:

No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:

DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

Gabriel Carett

INSTRUCTOR

David Ortega

COORDINADOR ACADÉMICO

13 nov 2025

FECHA DE ENTREGA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385861 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401378 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385813 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401392 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3374401 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	167,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3406245 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	39,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: GABRIEL JAIME CARETT VELASQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 3491378
Municipio: Montelíbano — Lugar: Salon de Reuniones
Instructor: Gabriel Caretta — Nº. Doc. Ident. 1067855723
FECHA: 24/11/2025 — HORARIO: Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Doria Cleto	Enilda Edith	32272599	Enilda doria
02	Redondo Garcia	Silvia del socorro	34973589	Silvia Redondo G.
03	IBAÑEZ PADILLA	YEINTER SULMATHOS	5093486	
04	Hoyos Mendez	Nellys Enith	1067877067	
05	Berrocal Monterrosa	Katerine Beatriz	1067894650	
06	Negrete Vega	Sandra	52715074	
07	Morales Tejada	Merly Mercedes	34997493	Merly Morales
08	Peña Fuentes	Jazmin Ester	50925673	Jazmin Pena.
09	Mercado Prieto	Jose Luis	78690913	
10	Castillo Doria	Elvira Edith	50940262	Elvira Castillo
11	Peinado Fernandez	Jannetth de Jesus	30978712	Jannetth Peinado
12	Alemán Soto	Yeidel Yamileth	50940167	Yeidel Alemán
13	Primera Nuñez	Leidys Maria	1067930262	Leidys Primera
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Caretta

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401378		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de Reuniones
Instructor:	Gabriel Caretta	Nº. Doc. Ident.	1067855723
FECHA:	25/11/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Doria Cleto	Enilda Edith	32272599	Enilda doria
02	Redondo Garcia	Lilia del socorro	34973589	Lilia Redondo G.
03	IBAÑEZ LOBELO	YEINTER SULMARY	50934816	
04	Hoyos Mendez	Nellys Enith	1067877067	
05	Berrocal Monche	Katerine Beatriz	1067894650	
06	Magaz Vega	Ogndra	52715074	
07	Morales Tejada	Perly Mercedes	34997493	Perly Morales
08	Peña Fuentes	Jazmin y Ester	50925673	Jazmin Pena.
09	Mercado Prieto	Jose Luis	78690973	
10	Castillo Doria	Elvira Edith	50940282	Elvira Castillo
11	Peinado Fernandez	Jannetth de Jesus	34983712	Jannetth Peinado
12	Alemán Soto	Yeudis Yamileth	50940167	Yeudis Alemán
13	Primera Nuñez	Leidys Maria	1067930262	Leidys Primera
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Caretta

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401378		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de reuniones
Instructor:	Gabriel Carett	Nº. Doc. Ident.	1067855723
FECHA:	26/11/2025	HORARIO:	Jornada tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Doria Leto	Enilda Edith	32272599	Enilda doria
02	Redondo Garcia	Lilia del Socorro	34973589	Lilia Redondo G
03	IBAÑEZ POLO	YEINTER SULMATHUS	1067844650	YEINTER I.P.
04	Hoyos Mendez	Nellys Enith	1067877067	Nellys
05	Berrocal Monche	Katerine Beatriz	1067844650	K. Berrocal
06	Mogar Vega	Sandra	52715074	Sandra
07	Morales Tejada	Perly Mercedes	34997493	Perly Morales
08	Peña Fuentes	Jazmin Ester	50925673	Jazmin Pena.
09	Mercado Prieto	Jose Luis	78690973	
10	Castillo Doria	Elvira Edith	50940262	Elvira Castillo
11	Peinado Fernandez	Jannetth de Jesus	34983712	Jannetth Peinado
12	Alemán Soto	Yeudis Lourdes	50940167	Yeudis Alemán
13	Primera Nuñez	Leidys Maria	1067930262	Leidys Primera
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Carett

Powered by CamScanner

Grupo 02

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401378		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de reuniones
Instructor:	Gabriel Carett	Nº. Doc. Ident.	1067855723
FECHA:	27/11/2025	HORARIO:	Jornada tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Doria Leto	Enilda Edith	32272599	Enilda doria
02	Redondo Garcia	Lilia del socorro	34973589	Lilia Redondo G
03	IBAÑEZ LOBO	Yeniffer Sulmary	1093486	Yeniffer I.
04	Hoyos Mendez	Nellys Enith	1067877067	Nellys
05	Berrocal Monche	Katerine Beatriz	1067894650	K. Berrocal
06	Mogar Vega	Sandra	52715074	Sandra
07	Morales Tejada	Merly Mercedes	34997493	Merly Morales
08	Peña Fuentes	Jazmin y Ester	50925673	Jazmin Peña.
09	Mercado Prieto	Jose Luis	78690713	
10	Castillo Nova	Eluis Edith	50940202	Eluis Castillo
11	Peinado Fernandez	Jannetth de Jesus	34983717	Jannetth Peinado
12	Alemán Soto	Yeudel Jaimeth	50940167	Yeudel Alemán
13	Primera Nuñez	Leidys Maria	1067930262	Leidys Primera
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Carett

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401378		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de Reuniones
Instructor:	Gabriel Carett	Nº. Doc. Ident.	1067855723
FECHA:	28/01/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Doria Cleto	Enilda Edith	32272599	Enilda doria
02	Redondo Garcia	Lilia del socorro	34973589	Lilia Redondo G
03	[illegible]	[illegible]	50934866	[illegible]
04	Hoyos Mendez	Nellys Enith	1067827067	[illegible]
05	Berrocal Mendoza	Katerine Beatriz	1067849650	[illegible]
06	Negrete Vega	Sandra	52715074	[illegible]
07	Morales Tejada	Merly Mercedes	34997493	Merly Morales
08	Pena Fuentes	Jazmin Ester	50925673	Jazmin Pena.
09	Mercado Prieto	Jose Luis	7869073	[illegible]
10	Castillo Davila	Elena Edith	50940202	Elena Castillo
11	Peinado Fernandez	Jannetth de Jesus	34983712	Jannetth Peinado
12	Alemeda Soto	Yeudel Lamarth	50940167	Yeudel Alemeda
13	Primera Nuñez	Leidys Maria	1067930262	Leidys Primera
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Carett

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 3401378 MONTERIA BANCO DE ALIMENTOS













Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Preparar y Manipular alimentos		
FICHA No.	3401392		
Municipio:	Montería		
Instructor:	Gabriel Canett	Lugar:	Salón de terrazas
FECHA:	24/11/2025	Nº. Doc. Ident.	1067865723
		HORARIO:	Jornada Mañana

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Germán	Jiney Esther	34996842	Jiney Perez
02	Barragan Cardenas	Yohemi Del carmen	50909783	Yohemi
03	Berrio Morelo.	Ofelia del Carmen	50.925.473.	Ofelia Berrio
04	Cogollo Sarpa	NEVIS SOFIA	76203717	NEVIS COGOLLO
05	Quiroz Montes	Leider Lucia	50937013	Leider Quiroz
06	Eli Roman Perez	Eli Johana.	1067889461	Eli Roman
07	Perez Castro	Nestor David	1072718211	
08	Yara Guevara	Sevilla Dario	50911855	Sevilla Yara
09	DAZA ZADILLA	CIELA IHES	50902503	CIELA
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Canett

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401392		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón de Reuniones
Instructor:	Gabriel Greff	Nº. Doc. Ident.	1067865723
FECHA:	25/11/2025	HORARIO:	Jornada Mañana

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Johana Fuen			
02	Perez Genaro	Liney Esther	34996842	Liney
03	Barragan Cardenas	Rohis Del Carmen	50909783	Rohis.
04	Berrio Morelo.	Julia del Carmen	50.925.473.	Julia Berrio
05	Cogollo Serpa	Nicris SOFIA	76203717	N Cris Cogollo
06	Cuello Montes	Leider Lucia	50937013	Luis Cuello
07	Romero Perez	Eli Johana	1067089461	Eli Romero
08	Perezcastro	Rosa Idalt	70727821	
09	Ospa Guerra	Sara Doris	50911853	Sara Doris
10	DAZA PADILLA	CIALA INES	50902523	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

RMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Greff

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401392		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón de Reuniones
Instructor:	Gabriel Gareth	Nº. Doc. Ident.	1067865723
FECHA:	26/11/2025	HORARIO:	Jornada Mañana

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Johana Fuen			
02	Perez Genaro	Liney Esther	34996842	Liney
03	Barragan Cardenas	Sofia Del Carmen	50909783	Sofia.
04	Berrio Morelo.	Julia del Carmen	50.925.473	Julia Berrio
05	Cogollo Suspa	NOVIS SOFIA	76203717	NOVIS COGOLLO
06	Cuello Montes	Leider Lucia	50937013	Luis Cuello
07	Romero Pena	Eli Johana	1067089461	Eli Romero
08	Perez castro	Rosa Idalt	70727821	
09	Ospino Guerra	Sara Denis	50911853	Sara Dena
10	DAZA PADILLA	CIALA INES	50902523	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Gareth

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401392		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón de Reuniones
Instructor:	Gabriel Greff	Nº. Doc. Ident.	1067865723
FECHA:	27/11/2025	HORARIO:	Jornada Mañana

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Johana Fuen			
02	Perez Genuan	Jiney Esther	34996842	
03	Barragan Cardenas	Rohis del carmen	50909783	
04	Berrio Morelo.	Julia del Carmen	50.925.473	Julia Berrio
05	Cogollo Sierra	Nevis SOFIA	76203717	NEVIS COGOLLO
06	Cuello Montes	Leider Lucia	50937013	
07	Romero Perez	Eli Johana	1067089461	
08	Perez Castro	Rosa Idalt	1072178211	
09	Jana Guerra	Sala Dovis	50911855	Sala Dovis
10	DAZA PADILLA	CLARA INES	50902523	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Greff

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3401392		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón de Reuniones
Instructor:	Gabriel Carrillo	Nº. Doc. Ident.	1067165723
FECHA:	28/11/2025	HORARIO:	Jornada Mañana

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Johana Fuen			
02	Perez Cerman	Jiney Esther	34996842	Linpez
03	Barragan Cardenas	Rohis del Carmen	50909783	Rohis.
04	Berrio Morelo.	Julia del Carmen	50.925.473	Julia Berrio
05	Cogollo Supa	Nelis SOFIA	76203717	Nelis Cogollo
06	Guito Montes	Leider Lucia	50937013	Leider Guito
07	Romero Perez	Eli Johana	1067089461	Eli Romero
08	Perez Castro	Rosa Adelt	70727821	
09	Pino Guerra	Sala Denis	50911853	Sala Pino
10	DAZA PADILLA	CLARA INES	50902523	
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Carrillo

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 3401392 MONTERIA BANCO DE ALIMENTOS













Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso: Higiene y Manipulación de Alimentos
FICHA No. 3406245 Lugar: Salón Ramones
Municipio: Montería Nº. Doc. Ident. 1063663723
Instructor: Gabriel Careth HORARIO: Jornada Tarde
FECHA: 09/12/2025

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Arrieta	Leidis Maria	1064982445	Leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Heran	Carlos Daniel	1123816513	
06	Ladeus Olson	Otilia del Carmen	50 914011	Otilia Ladeus
07	Bulfo rodriguez	DELIA CRUZ	50928644	DELIA CRUZ
08	Lara geronimo	Maira Lara	1067844788	Maira lara
09	Madera Flores	Juana Isabel	1003142714	Juana Isabel
10	Dina Luz	Avila Peinado	1007312440	Dina Luz
11	Gorgona Cadena	ALMA	33157601	ALMA GORGONA
12	Solar Fuentes	Luisa Fernanda	1063728997	Luisa Solar
13	Miriam	Miranda Montes	30663781	Miriam Montes
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Careth

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406245		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de Reuniones
Instructor:	Gabriel Caretf	Nº. Doc. Ident.	1067863723
FECHA:	10/12/2025	HORARIO:	7:00 a 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Bermudez	Leidys Maria	1064982415	Leidys Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50 907 722	Benita Serpa
05	Lopez Hernan	Carlos Daniel	1138676513	
06	Ladeus Ditson	Otilia del Carmen	50 914 011	Otilia Ladeus
07	Bolfo Rodriguez	Delia Cruz	50928626	Delia Cruz
08	lara geronimo	Maira lara	1067844789	Maira lara
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Caretf

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406445		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salón de formación
Instructor:	Gabriel Garcés	Nº. Doc. Ident.	1067905723
FECHA:	21/12/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1067924433	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Helly	50937689	Helly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	leidis Maria	1064982415	leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	80 907722	Benita Serpa
05	Lopez Herrera	Carlos Daniel	1138076573	
06	Delacruz Rodriguez	Oclin cruz	50928-670	Oclin cruz
07	lara geronimo	Maira elena	1067844788	Maira lara
08	Ladues Dilson	Otilia del Carmen	80914011	otilia ladues.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Garcés

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406245		
Municipio:	Montería	Lugar:	Sabana de Iguanas
Instructor:	Gabriel Giraldo	Nº. Doc. Ident.	1067863723
FECHA:	12/12/2025	HORARIO:	Jornada Tarde

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana Patricia	1061924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	Leidis Maria	1064982465	Leidis Gonzalez
04	Serpa Pano	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Herrera	Carlos Daniel	1138675513	
06	Cuello rodriguez	Delia cruz	50918476	Delia cruz
07	lara geronimo	Maira elena	1067844788	Maira lara
08	Tadeo Dilson	Otilia del Carmen	50914011	Otilia Tadeo.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Giraldo

Powered by CamScanner

Sistema de Gestión de la Calidad

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

Nombre del Curso:	Higiene y Manipulación de Alimentos		
FICHA No.	3406247		
Municipio:	Montería	Lugar:	Salon de formatos
Instructor:	Gabriel Cuadrado	Nº. Doc. Ident.	1067865723
FECHA:	13/12/2025	HORARIO:	7:00 am a 1:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Mestra Vargas	Johana patricia	1067924453	Johana Mestra
02	Quiñones Lopez	Nelly	50937689	Nelly Quiñones
03	Gonzalez Ameth	Leidis Olana	1067498415	Leidis Gonzalez
04	Serpa Ramos	Benita del Socorro	50907722	Benita Serpa
05	Lopez Hernan	Carlos Daniel	1138035513	
06	Gulfo	Delia Gulfo	50928674	Delia Gulfo
07	lara geronimo	Mairo elena	1067844788	Mairo lara
08	Ladeus Dilson	Otilia del Carmen	50914011	Otilia Ladeus.
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Gabriel Cuadrado

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 3406245 MONTERIA BANCO DE ALIMENTOS











