PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 16 diciembre de 2025

Señor (a)
JORGE GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.7390656
PROFESIONAL G08
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7390656 del año 2025

PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.775.876 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, 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: El valor total del presente contrato; es máximo de **TREINTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS MCTE ($35.558.720)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (1) un pago del mes de febrero por el valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS MCTE ($ 2.370.580), b) (9) nueve pagos iguales del mes de marzo a noviembre por valor TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS MCTE ($ 3.555.872).c) un último pago por el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE Y SEIS MIL CIENTO SETENTA PESOS MCTE ($2,726170) Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la CUENTA DE AHORROS N° 79069670500 DE BANCOLOMBIA cuyo titular es el (la) Contratista

.
Plazo: Será Hasta 23 de diciembre de 2025

OBJETO
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE PANADERIA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales	Impartir formacion de panaderia en el programa atención a la población victima en los municipios de montelibano y planeta rica en las fichas: 3398199-3407481, panaderia y reposteria	Evidencias fotográficas Listas de asistencias fisicas
2	Colaborar con 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.	Se elaboraron las guias de aprendizaje de acuerdo con las actividades a realizar en la formación para las fichas en ejecución.	Guía de aprendizaje
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.	Se elaboro ruta y se asociaron los aprendices de las fichas 3398199-3407481evaluará las fichas dado el tiempo hábil para su proceso y habilitación en sistema. 3398199-3407481	Proceso verificado en la Plataforma Sofía
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	De acuerdo a los cursos complementarios, no aplica para esta clase de formación. N/A	N/A
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	En el periodo transcurrido de las fichas impartidas no se han presentado tramites de deserción de los aprendices.	Cuando aplique. Se presentarán las actas y todos los documentos necesarios requeridos en el proceso de deserción.
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Hasta el momento no se han presentado novedades que requieran asistencia profesional del instructor	Evidencia cuando aplique.

7	Aportar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se registraron todos los procesos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato	Proceso verificado en la Plataforma SIGA
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	En el proceso formación que se esta llevando en ejecución no se han presentado requerimientos aplicativos para participar en procesos de investigación acorde al área de temática.	Evidencia cuando aplique
9	Subir los documentos soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se registraron todos los documentos conforme al pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por el contrato	Proceso verificado en la plataforma SECOP.
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días habiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días habiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminacion	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique
12	. Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se realizaron charlas de capacitación con la líder del programa por medio presencial con el fin de impartir formación segura siguiendo los lineamiento de procolocolos de bioseguridad, además se relizaron los exámenes de certificación de inducion en la plataforma SI Contratisa.	Evidencias verificadas en la plataforma Si Contratista
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se impartirá formación presencial en los municipios acordados entre: Supervisor – líder – instructor, y también se procederá atender los	Proceso verificado en los informes de cuentas mensuales y los reportes en la plataforma Sofia.

		requerimientos del supervisor teniendo encuentra las obligaciones contractuales.	
14	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	Hasta el momento no se han presentado.	Evidencias Cuando aplique

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*
Monteri-
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones, **4631617650-4634535604** expedido por APORTES SOI mes de noviembre y diciembre del año 2025.

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO__X_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el

numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO
Contratista
C.C. No. 10775876

Recibí a satisfacción:

Señor (a)
JORGE GOMEZ BEDOYA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.7390656
PROFESIONAL G08
Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	NOV- DIC	AÑO:	2025
NOMBRES Y APELLIDOS:	PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO	CÉDULA:	10775876		

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

ID. FICHA	HORARIO		FECHA		DIAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D				
3407481	6:00 a. m.	2:00 p. m.	1-dic	05/2025/12	8	8	8	8	8			ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas ylo batidos, según conocimientos técnicos, caracteristicas y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.	40	5-dic
3398199	6:00 a. m.	2:00 p. m.	19-nov	25-nov	8	8	8	8	8	8	8	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	1: alistar materia prima e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de Seguridad ocupacional, aspecto ambiental es BPM y ética profesional. 2:Decorar creativamente productos acondicionados y horneados de acuerdo a la orden de Producción, normativa vigente, usando implementos de seguridad y reportando las no Conformidades. 3: Elaborar y acondicionar masas ylo batidos, según conocimientos técnicos, caracteristicas y Tendencias tecnológicas, especificaciones de la orden de producción, manejando Responsablemente las materias primas, insumos y de los residuos del proceso.	56	25-nov
													TOTAL HORAS	96	

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
			DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1							
2							
3							
4							
5							
					TOTAL HORAS		**0**

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1						
2						
3						
				TOTAL HORAS		**0**

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
1	Preparación de clases					
2	Incapacidad					
3	Lider WorldSkills					
4	Permiso Sindical					
5	Investigacion					
6	Permiso por estudio					
7	Act. Culturales (Evento c					
				TOTAL HORAS		**0**

TOTAL HORAS REPORTADAS **96**

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO

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

FECHA INICIAL: 10/02/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 16/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3340543 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3392875 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3344825 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3362007 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3246697 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 101,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3313252 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3367556 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3191485 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3277556 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3190229 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3304334 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3218462 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3407481 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3279613 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3245385 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3218474 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3362122 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3398199 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1498,90

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: PEDRO MANUEL FLOREZ ROMERO

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

3398199-PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

19/11/25 – 22/11/2025 INTRODUCCION A LOS PROC3ESOS DE PANADERIA.

23/11/25 – 24/11/2025 ELABORACION DE MASAS DULCES CON RELLEOS.

25/11/25 – ELABORACION DE MASAS ALIÑADAS CON RELLENOS CON RELLENOS

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: PRICESOS BASICOS DE PANADERIA			
FICHA No. 3398199			
Municipio:		PLANETA RICA	
Instructor: PEDRO FLOREZ R		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 19/Nov/2025		HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	UTREGA R.	Rubiela	50869865	3106125550	
02	Fuentes B	Anzola	50869599	3122931393	
03	Paternina	Yamile	26058497	3234584559	
04	Sal Osario	Sol Mercedes	50869781	3147081815	
05	Pezza palacio	Gleiny Alexis	43894203	3114071628	
06	Pereira Sanchez	Lyan Ines	25958606	3135812736	
07	Arroyo Hoyos	Carmen	26039332	3127088256	
08	Paternina Tuiran	Lady Luz	1066732049	3126556557	
09	Castillo Mercado	Nuris del C.	26033759	3127257715	
10	Martinez Pena	Erica Milena	50.981.595	3137377298	
11	Gil Reyes	Rita maria	26672814		
12	Montalvo fernandez	Luz Marys	50982070	3122782067	
13	perez saenz	Edilsa Isabel	50869613	3024116676	
14	Conde Lopez	Teresa Sabina.	30'565.410	3023302682	
15	Moncada fuentes	Garcia	50963300	3148753681	
16	Lopez Durango	Gilma Beatriz	50980254	3106904219	
17	Herrera	Josefina	26038548	3166465212	
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Pedro Florez R.

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:
PRICESOS BASICOS DE PANADERIA

FICHA No.

Municipio: 3398199 | PLANETA RICA

Instructor: PEDRO FLOREZ R | Nº. Doc. Identidad 10775876

FECHA: 20/NOV/2025 | HORARIO: 6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Urrea Peña	Rubiela	50864865	3106125550	[illegible]
02	Fuentes B	Anzola	50869599	3122931393	[illegible]
03	Paternina	Yamile	26038497	3234584559	[illegible]
04	Reza Palacio	Gleiny A	43894203	3114071628	Gleiny Reza
05	Osorio Camargo	Sol Mercedes	50869751	3147081815	Sol Osorio
06	Pereira Suarez	Lyan Ines	25958606	3135812736	Lyan Pereira S.
07	Arroyo Hoyos	Carmen Edith	26039332	3127088256	Carmen Arroyo
08	Paternina Tuira	Lady Luz	1066732049	3126556575	Lady Paternina
09	Castillo Mercado	Niris del C.	26.038759	3127257715	Niris C.
10	Martinez Peña	Enza Milena	50.981.595	3137377298	[illegible]
11	Gil Reyes	Rita Maria	1006728111		Rita Gil
12	Montalvo Fernan	Luz Nerys	50982070	3122782067	Luz Montalvo
13	Perez Saenz	Edilsa Isabel	50869613	3024116676	Edilsa Perez
14	Gomez Lopez	Teresa Sobrino	30565140	302330268	[illegible]
15	Josepina	Henzo	26038548	3166465212	[illegible]
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [illegible]

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: PRICESOS BASICOS DE PANADERIA			
FICHA No. 3398199			
Municipio:		PLANETA RICA	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA:	21/NOV/2025	HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Osorio C	Sol Mercedes	50869751	3147081815	Sol O
02	Gomez Lopez	Teresa Sabina	30.565.410	3023302662	Teresa Lopez
03	Perez Saenz	Edilsa Isabel	50869667	3024116676	Edilsa Perez
04	Urrea Peña	Rubiela	50869865	3106125550	[illegible]
05	Fuente B	Anzola	50869599	3122931393	[illegible]
06	Fuentes Garcia	Nancy	50965300	3148753681	Nancy Fuentes
07	Montalvo Fernando	Luz	50982070	3122782067	Luz Montalvo
08	Quintana Perez	Erica Milena	50.481.145	3137377298	[illegible]
09	Paternina	Yamile	26038497	3234584559	[illegible]
10	Lopez Durango	Gilma Beatriz	50980254	3106904219	[illegible]
11	Rezza Palacio	Gleiny A.	43.894.203	3114071628	[illegible]
12	Pereira Sanz	Lyn Pereira	25958606	3135812731	Lyn Pereira S.
13	Gil Reyes	Rita Maria	1006728111	3244708676	Rita Gil
14	Heruzo	Josefina	26038548	3166465212	[illegible]
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [signature]

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: PRICESOS BASICOS DE PANADERIA			
FICHA No. 3398199			
Municipio:		PLANETA RICA	
Instructor: PEDRO FLOREZ R		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 22/Nov/2025	HORARIO:	6:00 - 2:00 PM	

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Osorio C.	Sol Mercedes	50869715	3147081815	Sol O
02	Gong Lopez	Teresa Sabina	30565410	3023302682	Teresa Gonzalez
03	perez saenz	Edilsa Isabel	50869613	3024116676	Edilsa Perez
04	Ballesteros P.	Rubiela	50869865	3106125550	
05	Fuentes B	Anzola	50869599	3122931393	
06	Fuentes G	Nancy	50965300	3148753681	Nancy Fuentes
07	Montalvo Ferran	Luz	50982070	3122782067	Luz Montalvo
08	Yarbuh perez	Erika Elena	50.981.547	3137377299	
09	Lopez Durango	Gilma Beatriz	50980754	3106909719	
10	Paternina	Yamile	26038497	3234584559	
11	Reza palacio	Cleiny A	43894.200	3114071628	
12	Perez Suarez	Hyun Inos	25958606	3135812736	Hyun perez Suarez
13	Reyes	Rita maria	1006728114	3241708678	Rita Gil
14	Josefina	Herazo	26038548	3166465212	
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

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: PRICESOS BASICOS DE PANADERIA			
FICHA No. 33/98/99			
Municipio:		PLANETA RICA	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA:	23/NOV/2025	HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Urrea Peña	Rubiela	50869865	3106125550	[illegible]
02	Zapata Urrea	Tatiana	26036160	3216339055	[illegible]
03	Paternina	Yamile	26.038497.	3234584559.	[illegible]
04	Gomez Lopez	Teresa Sabina	30.565.410	3023302682	[illegible]
05	montalvo Fernandez	Luz Nerys	50982070	3122782067	Luz montalvo
06	perez saenz	Edilsa Isabel	50869613	30241166.76	Edilsa perez
07	Gil Reyes	Rita maria	1006728111	3244708678	Rita Gil
08	Martinez peña	Erica afilina	50.981.595	3137377298	[illegible]
09	Osorio Camargo	Sol 86975	50869751	3147081815	
10	Fuentes B.	Anzola Ma	50869599	3122931393	[illegible]
11	Perein Sanchez	Lugen Ines	25958606	3135812736	[illegible]
12	Castillo Mercado	Niris del C.	26.038759.	3127257715	Niris C.
13	Lopez Durango	Gilma Lopez	50980254	3106909219	[illegible]
14	Henzo pacheco	Josefina M.	26.038548	3166465212	[illegible]
15	Arroyo Hoyos	Carmen Edilia	26.039332	3127088256	Carmen Arroyo
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [illegible]

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: PRICESOS BASICOS DE PANADERIA			
FICHA No. 3398199			
Municipio:		PLANETA RICA	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA:	24/NOV/2025	HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Urrea Peña	Rubiela	50869865	3106125550	[illegible]
02	Zapata Urrea	Tatiana	26036160	3216389055	[illegible]
03	Pazermina	Yamile	26038497	3234584559.	[illegible]
04	Gomez Lopez	Teresa Sabina	30565.410	3023302681	[illegible]
05	Montalvo Fernandez	Luz Nerys	50982070	3122782067	[illegible]
06	perez saenz	Edilsa Isabel	50869613	3024116676	Edilsa perz
07	Ril Reyes	Rita maria	1006728111	3244708678	Rita Gil
08	Martinez Peña	Enzo Martinez	50.981.595	3137377298	[illegible]
09	Osorio C.	Sol Mercedes	50869751	3147081815	Sol O.
10	Fuentes B	Angela ma	50869599	3122931393	[illegible]
11	Pereira Suarez	Lyan Ines	25958606	3135812736	Lyan Pereira S.
12	Castillo Mercado	Niris del C.	26.038759	3127257715	Niris C.
13	Lopez Durango	Gilma Beatriz	50980254	3106909219	[illegible]
14	Henrizo Paacheco	Josefina M	26038548	3166465212	[illegible]
15	Arroyo Hoyos	Carmen	26.039332	3127088256	Carmen Arroyo
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [illegible]

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:	Procesos Basicos De Panaderia		
FICHA No. 3398199			
Municipio:			Planeta Rica
Instructor: PEDRO FLOREZ R		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA:	25/NOV/2025	HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Zapata Urrea	Tatiana	26036160	3216389055	[illegible]
02	Rubiolea Peña	Rubiela	50869865	3106125550	[illegible]
03	Gomez Lopez	Teresa Sabina	30'565.410	3023302682	[illegible]
04	Martinez Peña	Eriza Celina	3137377298	3137377298	[illegible]
05	Castillo Mercado	Niris del C.	26.038759.	3127257715	Niris C.
06	Perez Saenz	Edilsa Isabel	50.869613	3024116676	Edilsa Perez
07	Montalvo Fernand	Luz	50982070	3122782067	Luz Montalvo
08	Paternina Tuiran	Lady Luz	1066732049	3126556575	Lady Paternina
09	Paternina.	Yamile	26038497.	3234584559.	[illegible]
10	Reyes Gil	Rita maria	1066728111	3244708678	Rita Gil
11	Arrayo Hoyos	Carmen Edith	26.039332	3127088256	Carmen Arrayo
12	Fuentes B	Angela Mª	50869599	3122977393	[illegible]
13	Ruiz Escobar	Yolanda Patricia	50868557	3106828340	[illegible]
14	Josefina Herrera	Maria	26.038548	3166465212	[illegible]
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [illegible]

Powered by CamScanner

3407481 ELABORACI0N DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

01/12/2025 – ELABORACION DE LAMINAS DE BIZCOCHUELO

02/12/2025 – ELABORACION DE ROLLLO PIONONO.

03/12/2025- ELABOARCION DE MAEJO DE CREMAS SOBRE ROLLOS.

04/12/2025- ELABORACION DE TORTA FRIA A BASE DE BICOCHUELO.

05/12/2025- FORTALECIMIENTO EN LOS PROCESOS.

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
FICHA No. 3407481			
Municipio:		MONTELIBANO	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 01/DIC/2025		HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Perez	Margarita	35870783	3135653088	Margarita P.
02	Perez caldera	Luisa Esther	25991527	3004686677	Luisaperez
03	Villorina Gutierrez	Dilley Margoth	1063241560	3207966120	Dirtley. villona
04	Fabra beltran	Yesica Paola	1003702007	3171755466	Yesica Fabra
05	Tadeo Jofur.	Yadis Torres.	50846379.	3116626727.	Yadis Torres.
06	Martinez lora	Angie Jose	1063304012	3146937366	Angie M.
07	Martinez Herrera	Sindy Johana	1003076956	3184536328	Sindy Martinez
08	Nivis Perez	caldera.	50944267	3145103776	Nivis Perez C.
09	Nohemi	Rodriguez	20787052	3138205549	Nohemi R.
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR PEDRO fm

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
FICHA No. 3407481			
Municipio:		MONTELIBANO	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 02/06/25 6:00 AM - 2:00 PM		HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Yadis Torres	Yadis	50946374	311 6626727	Yadis Torres.
02	Mestra O	Liliana	25999651	3103464206	Liliana Mestra
03	Perez	Margarita	35870783	3135653088	Margarita Perez
04	Fabia Beltran	Yesica Paola	1003702007	3176755466	Yesica Fabia
05	toforcontreras	Daniela	1063258398	3122769562	Daniela Tafor C.
06	[illegible]	Nury	51862150	3244331609	Nury
07	Angie Martinez	Lora	1063304012	3146937366	Angie M.
08	Villorina Gutierrez	Dirley Villorina	1063291560	3207966120	Dirley Villorina
09	De la Hoz Aldana	Karen Paola	1066599177	3245941894	Karen De la Hoz
10	Aldana Navarro	Monica Paola	1063281312	3146155454	Monica Aldana
11	perez caldero	Luisa Esther	25991527	3004686677	Luisa perez
12	Hilary Trespalacios	sierra	1063286081	3235262787	Hillary Trespalacios
13	Barrera Gutierrez	Gabriela	1066603758	3218251795	Gabriela Gutiérrez
14	Martinez Herrera	Sindy Johana	1003076956	3184536328	Sindy Martinez
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR_____

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
FICHA No. 3407481			
Municipio:		MONTELIBANO	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 03/DIC/25.		HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Torres Tafur.	Gadis Milena	50946379.	3116626727.	Gadis Torres.
02	Martinez Lora	Angié José	1063304012	3146937366	Angié M.
03	Fabro Beltran	Yesica Paola	1003702007	3776755466	Yesica Fabra
04	Trespalacios Sierra	Hillary	1063286082	3235262187	Hillary Trespalacios.
05	Rodrig	[illegible] Rodrig	24871052	3738205549	[illegible] Rodrig
06	Perez Caldera	Luisa Esther	25991527	3004686677	Luisa Perez
07	Margarita P.	Margarita	35870783	3135653088	Margarita P.
08	Dirley Villarma	Gutierrez	1063291560	3207966120	Dirley V.
09	Perez Caldera	Nivis Isabel	50944267	3145103776	Nivis Perez
10	Martinez Herrera	Sindy Johana	1003076956	3184536328	Sindy M.
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR [signature]

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
FICHA No. 3407481			
Municipio: MONTELIBANO		Lugar: CASA DE LA MUJER	
Instructor: PEDRO FLOREZ ROMERO		Nº. Doc. Identidad	10775876
FECHA: 04/DIC/25		HORARIO:	6:00 am - 2:00 pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Nathan Rodriguez	de Rojas	29871052	3738205549	Nathan Rodriguez
02	Dirley Villorna	Gutierrez	1063291560	3207966120	Dirley Villorna
03	Perez Caldera	Luisa Esther	25991527	3004686627	Luisa Perez
04	Fabia Beltran	Yesica Paola	1003102007	3116155466	
05	Mary Perez	Margarita	35870783	3135653088	Margarita
06	Angie José	Martinez Lora	1063304012	3146937366	Angie M.
07	Sindy Martinez	Martinez Herrera	1003076956	3184536328	Sindy Martinez
08	Perez Caldera	Nivis Perez	50944267	3145103776	Nivis P.
09	Torres Tafur	Yadis	50946379	3116626727	Yadis T.
10	Herrera Amandez	Cecilia Rosa	1.066719602	3234238940	Cecilia Herrera
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

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: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
FICHA No. 3407481			
Municipio:		MONTELIBANO	
Instructor: **PEDRO FLOREZ R**		Nº. Doc. Identidad 10775876	
FECHA: 05/DIC/25		HORARIO:	6:00 - 2:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Villorina Gutierrez	Dirley Margoth	1063291560	3207966120	Dirley V.G.
02	Tafur contreras	Daniela	1063282548	3123269362	Daniela
03	Rodriguez	Elbert Rodrigo	1987105?	3738205??	Elbert Rodrigo
04	Perez Cordero	Luisa Esther	25991527	3004686677	Luisa Perez
05	Perez	Margarita	35870783	3135653088	Margarita P.
06	Martinez Herrera	sindy Johana	1003076956	318 453 6328	Sindy Martinez
07	Martinez lora	Angie jose	1063304012	3146937366	Angie.
08	Fabra beltran	Yesica paola	1003702007	3116755466	Yesica Fabra
09	Yadis Milen	Torres Tafur	50946379	3116626727	Yadis Torres.
10	Perez Caldera	Nivis Isabel	50944267	3145105776	Nivis P.
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Powered by CamScanner