CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ANEXO AL CONTRATO / ANEXO A LA ACEPTACIÓN DE OFERTA

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

CONSIDERACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Elaboró: Elaboró: Sara Bedoya López Abogada CTTAOA



Identificación del contrato

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

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL ANTIOQUIA Grupo Administrativo CTTAOA

COLOMBIA, Santafé De Antioquia

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

GARA COLOMBIA S.A.S

COLOMBIA, Medellín
Número de documento 901300355

Cuenta bancaria del proveedor

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

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

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

Aprobador – Entidad Estatal

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

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_7906795_Firmado

Contrato en ejecución:

Documentos Tipo

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

Decreto 248 de 2021

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

Sentencia T-302 de 2017

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

Condiciones ejecución y entrega

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

Configuración financiera - Configuraciones generales

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

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

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

Cumplimiento ☑Sí ☐No

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

Responsabilidad civil extra contractual ☐Sí ☑No

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

Garantías del proveedor:

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

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

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

Anexos del contrato

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

Dirección de notificaciones

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

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

Municipio de ejecución del contrato

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

1 CO1.PCCNTR.7906795

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

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

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

Documentos del contrato

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

Asignaciones para el seguimiento

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

Asignaciones Ordenador del pago

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

Agregar usuario

Histórico de asignaciones

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

Información presupuestal

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

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:

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

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

Código BPIN perteneciente al contrato

	Código BPIN	Año	Estado
☐	202400000000188	2025	Validado

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

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

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

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

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

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

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

Compromiso presupuestal de gastos

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

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

5-9549
Santa Fe de Antioquia

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

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

CERTIFICA

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

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

3. Que se ha verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por medio de la planilla No. 7994342430, la cual se adjunta a la presente certificación y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

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

Pago No	Valor anterior	Valor por pagar	RPC	Saldo por ejecutar
06	$104.657.712,35	$79.667.683,08	125225	$24.990.029,27

Se expide en Santa Fe de Antioquia, el 19 de diciembre 2025

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

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 06
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 19 de diciembre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
1	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep. 954911 Articulación**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10**	**GARA 1543**	543.986,51	54.125,17	598.111,68	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
2									**GARA 1552**	784.854,30	114.330,97	899.185,27	
3									**GARA 1553**	732.587,70	130.742,06	863.329,76	
4									**GARA 1559**	903.215,97	148.041,40	1.051.257,37	
5									**GARA 1561**	1.499.141,04	47.096,10	1.546.237,14	
6									**GARA 1562**	692.938,43	61.771,66	754.710,09	
7									**GARA 1564**	541.855,23	79.382,87	621.238,10	
8									**GARA 1604**	4.604.259,15	158.034,58	4.762.293,73	
9									**GARA 1602**	124.520,00	23.658,80	148.178,80	
									TOTAL	**10.427.358,33**	**817.183,61**	**11.244.541,94**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 06
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 19 de diciembre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
10	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	**Dep 954945 Proyecto Cafetería**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10**	**GARA 1603**	4.715.482,68	895.941,72	5.611.424,40	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
11									**GARA 1606**	9.379.249,56	1.637.965,03	11.017.214,59	
12									**GARA 1607**	7.172.693,49	1.213.736,76	8.386.430,25	
									TOTAL	**21.267.425,73**	**3.747.643,51**	**25.015.069,24**	

ANEXO A LA CERTIFICACIÓN DE PAGO: 06
CONTRATO No CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025

Con base a la certificacion del 19 de diciembre de 2025, suscrita por el supervisor del contrato CO1.PCCNTR.7906795 de la vigencia de 2025, en la que manifiesta que hemos recibido a satisfacción los suministros objeto del referido contrato.

Item	Beneficiario	NIT/C.C.	Documento	Numero	Registro presupuestal	Vigencia	Dependencia	Rubro	Cuenta de cobro o factura No.	Valor antes de IVA	IVA	Valor con IVA	Objeto
13	GARA COLOMBIA S.A.S	901.300.355-5	Contrato	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	125225	2025	Dep 954945 Regular Titulada	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 Nación Rec 10	GARA 1544	502.856,13	49.770,65	552.626,78	Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA.
14									GARA 1545	1.078.880,27	170.045,51	1.248.925,78	
15									GARA 1546	771.016,18	89.774,12	860.790,30	
16									GARA 1550	2.130.990,32	280.245,35	2.411.235,67	
17									GARA 1551	1.105.791,64	87.147,74	1.192.939,38	
18									GARA 1554	1.538.246,03	61.552,45	1.599.798,48	
19									GARA 1555	1.508.326,90	78.151,14	1.586.478,04	
20									GARA 1556	1.484.260,90	75.301,52	1.559.562,42	
21									GARA 1557	1.392.813,27	138.517,47	1.531.330,74	
22									GARA 1558	1.707.463,53	130.690,32	1.838.153,85	
23									GARA 1560	518.486,00	35.736,05	554.222,05	
24									GARA 1563	1.282.935,25	27.990,05	1.310.925,30	
25									GARA 1565	1.326.895,40	93.147,38	1.420.042,78	
26									GARA 1566	6.534.157,37	972.907,39	7.507.064,76	
27									GARA 1567	1.326.311,47	91.984,63	1.418.296,10	
28									GARA 1568	1.026.916,30	166.797,45	1.193.713,75	
29									GARA 1569	804.559,39	77.723,19	882.282,58	
30									GARA 1570	2.341.844,63	290.795,16	2.632.639,79	
31									GARA 1571	718.967,50	83.201,00	802.168,50	
32									GARA 1572	3.691.705,32	80.008,98	3.771.714,30	
33									GARA 1599	1.170.809,50	130.797,75	1.301.607,25	
34									GARA 1600	762.458,27	81.849,97	844.308,24	
35									GARA 1601	620.635,32	66.627,36	687.262,68	
36									GARA 1602	1.191.897,36	181.374,16	1.373.271,52	
37									GARA 1605	3.027.503,74	299.207,12	3.326.710,86	
									TOTAL	**39.566.727,99**	**3.841.343,91**	**43.408.071,90**	

NOTA: Cuenta Ahorros BANCOLOMBIA para consignación del pago No.29200034323
Elaboro: Jessica Quintero, Facturación

TOTAL	**71.261.512,05**	**8.406.171,03**	**79.667.683,08**

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

Acta N° 6

FECHA:	12/12/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	373.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/12/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 728

RECIBIDO A SATISFACCION:

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1544	3/12/2025	502.856,13	552.626,78
GARA 1545	3/12/2025	1.078.880,27	1.248.925,78
GARA 1546	3/12/2025	771.016,18	860.790,30
GARA 1550	4/12/2025	2.130.990,32	2.411.235,67
GARA 1551	4/12/2025	1.105.791,64	1.192.939,38
GARA 1554	4/12/2025	1.538.246,03	1.599.798,48

Powered by CamScanner

	GARA 1555	5/12/2025	1.508.326,90	1.586.478,04	
	GARA 1556	5/12/2025	1.484.260,90	1.559.562,42	
	GARA 1557	5/12/2025	1.392.813,27	1.531.330,74	
	GARA 1558	5/12/2025	1.707.463,53	1.838.163,85	
	GARA 1560	5/12/2025	518.486,00	554.222,05	
	GARA 1561	5/12/2025	1.499.141,04	1.646.237,14	
	GARA 1563	5/12/2025	1.282.936,26	1.310.925,30	
	GARA 1564	5/12/2025	541.855,23	621.238,10	
	GARA 1565	5/12/2025	1.326.895,40	1.420.042,78	
	GARA 1566	5/12/2025	6.534.157,37	7.507.064,76	
	GARA 1567	5/12/2025	1.326.311,47	1.418.296,10	
	GARA 1568	5/12/2025	1.026.916,30	1.193.713,75	
	GARA 1569	5/12/2025	804.559,39	882.282,58	
	GARA 1570	5/12/2025	2.341.844,63	2.632.639,79	
	GARA 1571	5/12/2025	718.967,50	802.168,50	
	GARA 1572	5/12/2025	3.691.705,32	3.771.714,30	
	GARA 1599	11/12/2025	1.170.809,50	1.301.607,25	
	GARA 1600	11/12/2025	762.458,27	844.308,24	
Rubro Articulación	GARA 1601	11/12/2025	620.635,32	687.262,68	
C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	GARA 1602	11/12/2025	1.191.897,36	1.373.271,52	Items 243, 776
	GARA 1605	11/12/2025	3.027.503,74	3.326.710,86	

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

Powered by CamScanner

SENA	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

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

Acta N° 6

FECHA:	12/12/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	373.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/12/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 127

RECIBIDO A SATISFACCION:

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

OBSERVACIONES

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

Rubro Articulación	Factura	Fecha	Subtotal	Total
	GARA 1543	3/12/2025	543.986,51	598.111,68
	GARA 1552	4/12/2025	784.854,30	899.185,27
	GARA 1553	4/12/2025	732.587,70	863.329,76
	GARA 1559	5/12/2025	903.215,97	1.051.257,37
	GARA 1562	5/12/2025	692.938,43	754.710,09
	GARA 1604	11/12/2025	4.604.259,15	4.762.293,73
C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	GARA 1602 Items 243, 776	11/12/2025	124.520,00	148.178,80

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

Powered by CamScanner

	Versión: 08
	Código: GIL-F-010

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública: X Pública Clasificada: Pública Reservada:

Acta N° 6

FECHA:	12/12/2025	CIUDAD/MUNICIPIO:	SANTA FE DE ANTIOQUIA
COD REGIONAL:	5	REGIONAL	ANTIOQUIA
CENTRO DE COSTO:	Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño		
COD CENTRO DE COSTO:	954910		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	29/05/2025
RUBRO PRESUPUESTAL	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	GARA COLOMBIA S.A.S		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901300355-5		
VALOR TOTAL:	373.090.529,00		
FECHA DE VENCIMIENTO:	30/12/2025		

OBJETO DEL CONTRATO:

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

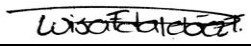
CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS CANTIDAD BIENES DE CONSUMO 74

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

OBSERVACIONES

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

Factura	Fecha	Subtotal	Total
GARA 1603	11/12/2025	4.715.482,68	5.611.424,40
GARA 1606	11/12/2025	9.379.249,56	11.017.214,59
GARA 1607	11/12/2025	7.172.693,49	8.386.430,25

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

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

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

4. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	SENA - Complejo Tecnológico, Turístico Y Agroindustrial Del Occidente De Antioqueño
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.7906795 DEL 2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	16/05/2025
OBJETO	5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA
CONTRATISTA	GARA COLOMBIA S.A.S
CC o NIT	901.300.355-5
LUGAR DE EJECUCIÓN	El Lugar de ejecución del presente contrato serán los 19 municipios del occidente antioqueño (Anzá, Armenia Mantequilla, Buriticá, Caicedo, Ebéjico, Giraldo, Heliconia, Liborina, Olaya, Sabanalarga, San Jerónimo, Santa fe de Antioquia, Sopetrán, Abriaquí, Cañasgordas, Dabeiba, Frontino, Peque y Uramita) incluyendo los 55 corregimientos y las 317 veredas, donde el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del occidente Antioqueño del SENA esté atendiendo formaciones.
FECHA DE INICIO	29/05/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será de SIETE (7) meses, en todo caso sin superar el 30 de noviembre de 2025 y/o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$308.090.529,00 (trescientos ocho millones noventa mil quinientos veintinueve pesos con cero centavos)
PRÓRROGA NRO.	N/A

FECHA DE TERMINACIÓN	29/11/2025
ADICIÓN NRO.01	$10.000.000,00
ADICIÓN NRO.02	$50.000.000,00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$308.090.529,00 (trescientos ocho millones noventa mil quinientos veintinueve pesos con cero centavos)
FORMA DE PAGO	El contrato se pagará de la siguiente forma, el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del occidente Antioqueño del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA realizará PAGOS PARCIALES de acuerdo a la entrega parcial de los ítems, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la presentación de la factura, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo a satisfacción del objeto del contrato por parte del supervisor del contrato, previa verificación del cumplimiento del pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad social integral así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando corresponda en los términos del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Si la factura no ha sido bien elaborada o no se acompaña de los documentos que la respalden, los términos anteriores sólo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Adicional a lo anterior, Para las personas naturales y jurídicas que están obligadas a facturar electrónicamente deberán entregar Factura Electrónica, Notas Debito o Notas Crédito, como requisito necesario para el pago de bienes y/o servicios contratados, conforme con lo señalado en el Decreto 358 de marzo de 2020 y en la Resolución 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN, según circular externa 016 para el proceso de recepción de facturas electrónicas, el proveedor o contratista deberá tener en cuenta los siguientes aspectos al momento de generar la factura electrónica: Contratista o proveedor (emisor)Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato No XX; correo del supervisor #$

	Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	06
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/12/2025 al 30/12/2025

1.1. Garantías contractuales

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

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.	Entrega de los suministros conforme a lo solicitado y exigido.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s)	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

exigida en los estudios previos en los términos establecidos.		
Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Pago de Seguridad social del mes objeto de pago.	Entrega de planilla PILA en estado pagado, conforme a las normas y leyes.

Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se requieren procesos por divulgación de información confidencial.
Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica

desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.		
Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

Obligaciones específicas del contratista

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
01) Realizar el contrato bajo las condiciones técnicas de calidad y financieras estipuladas, cumpliendo así con idoneidad y eficacia el objeto del contrato con las especificaciones exigidas.	Entrega de los suministros conforme a lo solicitado y exigido.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
02) Pagar todos los gastos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón del perfeccionamiento del contrato, y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con la Ley Colombiana.	Pago de todos los impuestos y tasas derivados del cumplimiento del contrato.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos
03) El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos requeridos por el SENA serán asumidos por el proveedor.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	El contratista hace entrega de todos los insumos en las instalaciones del SENA, sin cobro adicional.
04) Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance y cumplir de manera inequívoca el plazo establecido de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionadas por la entidad.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
05) Garantizar que todas y cada una de las obligaciones derivadas de la presente contratación sean cumplidas con plena y total observancia de los requisitos exigidos por la ley respecto del objeto contractual.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista desarrolla todas las actividades y obligaciones conforme a lo estipulado.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.

06) Cumplir con los tiempos establecidos por la institución para la entrega oportuna de los materiales de formación, esto es, máximo cinco días hábiles una vez enviado el formato de solicitud al proveedor GIL-F-014_FORMATO_SOLICITUD_DE_BIENES.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	Continuidad del contrato sin motivo de declarar incumplimientos.
07) Estar al día con el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (ARP, EPS, Pensiones y CREE, Cajas de Compensación Familiar y SENA). Por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar esa paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Pago de Seguridad social del mes objeto de pago.	Entrega de planilla PILA en estado pagado, conforme a las normas y leyes.
08) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el Supervisor del contrato designado por la Subdirección.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.
09) Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.	Las novedades presentadas se informaron de manera inmediata. Se atendieron de manera concertada	Continuidad del contrato, no se requirió acciones por incumplimiento.
10. Guardar total reserva de la información que conozca en desarrollo de sus actividades. Esta información es de propiedad del SENA y sólo podrá ser divulgada por expreso requerimiento de autoridad competente, es decir guardar la confidencialidad de toda información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia, o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se requieren procesos por divulgación de información confidencial.

manipular, y responder patrimonialmente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que, por sí, o por un tercero, cause a la administración o a un tercero.		
10) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
11) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a SENA por el incumplimiento del contrato.	No se requirió en el periodo objeto de pago.	No aplica
12) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual EL CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista desarrolla el contrato de manera idónea.	No se declaran incumplimientos
13) El contratista deberá tener todos los amparos y seguros propios exigidos por las normas vigentes para el desarrollo del objeto y obligaciones contractuales vigentes.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Póliza de cumplimiento con los amparos y cobertura vigentes.	No se declaran incumplimientos Póliza publicada y aprobada en el contrato, SECOP II.
14) Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista envía información pertinente que se requiere para el desarrollo normal del contrato.	Correo institucional y demás medios de comunicación. No se declaran incumplimientos
15) Mantener vigente la garantía por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.

	Póliza de cumplimiento con los amparos y cobertura vigentes.	Póliza publicada y aprobada en el contrato, SECOP II.
16) En el caso que, durante el tiempo de ejecución del contrato, surja una situación de fuerza mayor o caso fortuito que afecte a cualquiera de las partes, se deberá informar inmediatamente por escrito a la contraparte correspondiente con el fin de definir la solución de mutuo acuerdo.	No se presentaron situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afectara la ejecución del contrato.	Curso normal y natural de las entregas de los materiales.
17) Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el SENA por la cual deba responder el contratista, aquel procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el contratista adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al SENA. Si el contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el SENA, éste podrá hacerla directamente y el contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.	No se requirió para el periodo objeto de pago.	No aplica.
18) Presentar oportunamente la factura, y los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.	Facturas remitidas a los aplicativos y plataformas dispuestas para entrega de facturación electrónica.	Facturas electrónicas, cumpliendo con las normas y leyes; dispuestas en Secop II y recibidas en el aplicativo SIIF Nación.
19) Cumplir con lo estipulado en la circular 01-3-2020-000065 del 02/04/2020 donde estipula que el proveedor si es clasificado como responsable de IVA o facturador	Facturas recibidas, revisadas y aprobadas en la plataforma Secop II y SIIF Nación.	Factura electrónica recibida en el aplicativo SIIF NACIÓN

electrónico, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002 Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos. GF_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf GC_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf FV_N° Factura_NIT_ RP_MES_AÑO.pdf		
20) El contratista debe asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la carga salarial y prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del Contrato.	Cumplimiento de obligación a cabalidad.	No se declaran incumplimientos.
21) Pagar al SENA todas las sumas y costos que la misma deba asumir por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.	No se requirió para el mes objeto de pago.	No aplica
22) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El precio de los elementos no varía según la propuesta económica presentada.	No se declaran incumplimientos El contratista asume todos los costos, gastos e impuestos que se derivan de la ejecución del contrato.
23) Los bienes que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos, e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto, manifiesto de importación (si aplicare), con catálogos, manuales de operación y	Cumplimiento de la obligación según las especificaciones definidas para el producto. En los diferentes municipios del occidente Antioqueño, se reciben los bienes e insumos que se les solicitaron.	No se declaran incumplimientos. Curso natural del contrato.

mantenimiento en español y/o inglés (si aplicare).		
24) Entregar los bienes y elementos con especificaciones y condiciones técnicas ofrecidas de conformidad con la oferta.	Cumplimiento de la obligación a satisfacción. En los diferentes municipios del occidente, se reciben los bienes e insumos que se les solicitaron en las condiciones, cantidades y calidad requerida.	No se declaran incumplimientos.
25) El oferente que suministre sustancias peligrosas tiene que cumplir con las disposiciones de etiquetado, marcado y fichas de datos de seguridad. Ley 55 de 1993 art 6, 7,8 y 9. Para el transporte de sustancias peligrosas y en cumplimiento del Decreto 1076 del 2015 título 3. Capítulo 3. Sección 4, Modificado por el art. 7, Decreto Nacional 050 de 2018. El contratista debe anexar documento de aprobación del plan de contingencias para el manejo de derrames de sustancias nocivas durante el transporte por la autoridad ambiental competente. Para el transporte de sustancias peligrosas. El contratista debe anexar certificado vigente de curso básico obligatorio de capacitación para conductores que transportan mercancías peligrosas emitidas por instituciones de educación superior, el Sena, instituciones para el trabajo y desarrollo humano legalmente constituidas, en cumplimiento de la Resolución 1223 de 2014 art 3, 5, 6 y 7. En relación al transporte de sustancias peligrosas el oferente se comprometerá a que el vehículo usado cumpla con lo establecido en el Decreto 1079 de 2015 Parte 2. Título I. capítulo 7. Sección 8 El	Cumplimiento de la obligación a satisfacción.	No se declaran incumplimientos.

contratista debe anexar declaración juramentada.		
26) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el Contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.	Cumplimiento de la obligación. Con los bienes con los que se. presentaron novedades se logró atender de manera concertada la solución.	No se declaran incumplimientos
27) Los oferentes garantizaran que los materiales empleados no contengan sustancias toxicas	Cumplimiento de la obligación. Se reciben los materiales en conjunto con los técnicos de apoyo en el proceso	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
28) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional. Si el contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá declarar el incumplimiento y hacer efectivas las pólizas de cumplimiento.	No se requirió el reemplazo o sustitución de elementos con especificaciones según los requerimientos de la entidad para el periodo objeto de pago	Recibido de los insumos requeridos para la formación. Actas de recibido a satisfacción
29) La custodia de los bienes o elementos será asumida por el contratista, hasta la entrega de estos y el recibo a satisfacción por parte del SENA en el lugar indicado.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. El contratista entrega los elementos y se recibe a satisfacción. Documento acta de recibido a satisfacción

30) Suministrar los bienes en su totalidad y con los requerimientos mínimos exigidos con las condiciones de tiempo, modo y lugar precisadas por la entidad en los documentos previos.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente.	No se declaran incumplimientos. Documento acta de recibido a satisfacción
31) Garantizar que los elementos entregados sean nuevos, sin uso, no remanufacturados, en empaques originales, no Re empacados, todos los elementos deben acreditar elaboración de forma amigable con el ambiente.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
32) El precio de los elementos se pacta a valor unitario fijo y no tendrán variaciones durante la ejecución del contrato.	Los productos facturados están acordes con el valor ofertado por el contratista.	Precios conforme a la propuesta presentada. Factura desde la, GARA 1543, GARA 1544, GARA 1545, GARA 1546, GARA 1550, GARA 1551, GARA 1552, GARA 1553, GARA 1554, GARA 1555, GARA 1556, GARA 1557, GARA 1558, GARA 1559, GARA 1560, GARA 1561, GARA 1562, GARA 1563, GARA 1564, GARA 1565, GARA 1566, GARA 1567, GARA 1568, GARA 1569, GARA 1570, GARA 1571, GARA 1572, GARA 1599, GARA 1600, GARA 1601, GARA 1602, GARA 1603, GARA 1604, GARA 1605, GARA 1606, GARA 1607
33) Los costos de transporte, logística, trámites y demás actos para la atención, ingreso y egreso del almacén, serán asumidos por el contratista.	Cumplimiento de la obligación. El contratista entrega los bienes e insumos en los diferentes municipios del occidente sin cargo adicional por transporte ni logística.	No se declaran incumplimientos. Entregas en los diferentes municipios del occidente antioqueño.

34) Los componentes deben ser de excelente calidad, corresponder a las unidades de medidas, cuyos empaques deben estar sellados, de igual manera el empaque y embalaje deben ser de excelente calidad.	Cumplimiento de la obligación. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en las calidades y especificaciones requeridas.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
35) Asegurar la calidad de cada uno de los bienes entregados por defectos de diseño, de fabricación, de los materiales, de la mano de obra, del transporte y garantizarlos como mínimo por un (1) año contado a partir de la entrega de estos, de conformidad con lo solicitado.	Cumplimiento de la obligación.	No se declaran incumplimientos
36) Garantizar que La fecha de elaboración de producción sea lo más reciente posible a la fecha de entrega.	Cumplimiento de la obligación	No se declaran incumplimientos
37) Los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas serán devueltos al contratista y deberán ser entregados nuevamente en un término no mayor a 5 días	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica
38) En caso de incumplimiento parcial o total de una entrega, se dejará constancia de esta en un acta y se aplicarán las multas y sanciones establecidas en el contrato	No se requirió en el periodo objeto de pago	No aplica
39) Asumir el riesgo y propiedad de los bienes hasta que se realice la entrega a satisfacción en el lugar indicado en el contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. El contratista realiza la custodia de los bienes hasta ser entregados a la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
40) Tanto la entrega como recibo de los bienes debe ser programada y coordinada con el acompañamiento del Supervisor del contrato.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.
41) El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del Proveedor hasta que se realice la entrega total a	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se realiza la entrega en la fecha y hora acordada.	No se declaran incumplimientos. Acata de recibido a satisfacción.

satisfacción al supervisor en el lugar indicado		
42) Permitir al Supervisor designado por el Centro de Formación la revisión de los bienes y/o puesta en funcionamiento (si aplicare), quedando el contratista obligado a corregir a su costa el bien que no cumpla con las especificaciones respectivas.	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. Se recibe a satisfacción los productos e insumos en los diferentes municipios del occidente; elementos que son revisados en conjunto con los técnicos de apoyo al proceso.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.
43) Entregar con cada orden o solicitud de materiales por parte del supervisor documento de remisión que detalle cada uno de los elementos (similar a factura).	Cumplimiento de la obligación a cabalidad. La entrega de los elementos se revisa con la remisión y solicitud de la entidad.	No se declaran incumplimientos. Acta de recibido a satisfacción.

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

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

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

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
3/12/2025	GARA 1543	598.111,68			
3/12/2025	GARA 1544	552.626,78			

3/12/2025	GARA 1545	1.248.925,78	348.100.499,73	24.990.029,27	93,30%
3/12/2025	GARA 1546	860.790,30			
4/12/2025	GARA 1550	2.411.235,67			
4/12/2025	GARA 1551	1.192.939,38			
4/12/2025	GARA 1552	899.185,27			
4/12/2025	GARA 1553	863.329,76			
4/12/2025	GARA 1554	1.599.798,48			
5/12/2025	GARA 1555	1.586.478,04			
5/12/2025	GARA 1556	1.559.562,42			
5/12/2025	GARA 1557	1.531.330,74			
5/12/2025	GARA 1558	1.838.153,85			
5/12/2025	GARA 1559	1.051.257,37			
5/12/2025	GARA 1560	554.222,05			
5/12/2025	GARA 1561	1.546.237,14			
5/12/2025	GARA 1562	754.710,09			
5/12/2025	GARA 1563	1.310.925,30			
5/12/2025	GARA 1564	621.238,10			
5/12/2025	GARA 1565	1.420.042,78			
5/12/2025	GARA 1566	7.507.064,76			
5/12/2025	GARA 1567	1.418.296,10			
5/12/2025	GARA 1568	1.193.713,75			
5/12/2025	GARA 1569	882.282,58			
5/12/2025	GARA 1570	2.632.639,79			
5/12/2025	GARA 1571	802.168,50			
5/12/2025	GARA 1572	3.771.714,30			
11/12/2025	GARA 1599	1.301.607,25			
11/12/2025	GARA 1600	844.308,24			
11/12/2025	GARA 1601	687.262,68			
11/12/2025	GARA 1602	1.521.450,32			
11/12/2025	GARA 1603	5.611.424,40			
11/12/2025	GARA 1604	4.762.293,73			
11/12/2025	GARA 1605	3.326.710,86			
11/12/2025	GARA 1606	11.017.214,59			
11/12/2025	GARA1607	8.386.430,25			

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** **Salud: Diciembre** **Pensión: Noviembre**	**Planilla nro.** 7994342430 **del** 2025/12/10

5. MULTAS Y SANCIONES

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

6. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

No aplica

7. CERTIFICACIÓN

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

8. OBSERVACIONES

En virtud de la Resolución 202 del 10 de febrero de 2014 y en calidad de supervisor del Contrato de No. CO1.PCCNTR.7906795 del 29 de mayo de 2025 a nombre de GARA COLOMBIA S.A.S., doy aval para realizar el pago de la Factura anteriormente relacionada del mes de diciembre del 2025 por concepto de "*5_9549_280 Suministrar los materiales y elementos necesarios para atender los programas de formación en las diferentes áreas en construcción- electricidad, agroindustria-gastronomía, agropecuaria, bisutería-artesanal-turismo, peluquería, reactivos, Gestión documental y administrativa en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño. LOTE 1 - AGROINDUSTRIA Y GASTRONOMÍA*". De setenta y nueve millones seiscientos setenta y seis mil seiscientos ochenta y tres pesos con ocho centavos ($79.667.683,08) incluido IVA.

Que, una vez efectuado el presente pago, se cuenta con saldo pendiente por ejecutar de ($24.990.029,27) Teniendo así una ejecución financiera del 93,30%

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

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

Para constancia se firma el 19 de diciembre de 2025.

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

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3383947 de la formación Elaboración de helados y productos lácteos en el Municipio de Sopetrán (Vereda Juntas) del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. Consecutivo 10			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha **3383947** del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos, en el municipio de Sopetrán (Vereda Juntas), del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Sopetrán (Vereda Juntas), 11 de noviembre de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sopetrán (Vereda Juntas), Lugar: Cocina, donde se da la formación.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3383947,** del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera a el señor Camila, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3383947 del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio/vereda Municipio de Sopetrán (Vereda Juntas),), con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del

Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

1. Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Elaboración de helados y productos lácteos,** correspondiente a la ficha 3383947.Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2500
95	303518	BIZCOCHOS DE SOLETILLA .	GRAMOS	1250
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	80
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	300
275	286526	COPA VENECIANA 8 ONZAS .	UNIDAD	60
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	5000
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	1
319	245719	DELANTAL PLASTICO DE POLIETILENO PAQUETE x50 .	UNIDAD	1
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
357	250923	ENVASES DE PLASTICO CON TAPA, BOCA ANCHA Y TRANSPARENTE Unidad de 250 cc .	UNIDAD	100
367	254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferenes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	60
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	60
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	5
405	295827	GALLETAS DE SODA PAQUETE X4 TACOS .	UNIDAD	4
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	4000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	250
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000

571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	1000
588	232611	MERMELADA .	GRAMOS	800
592	286143	MILO .	GRAMOS	250
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1600
863	288056	WHIP TOPPING: COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA PASTELERIA Y COCINA CONCENTRADO .	GRAMOS	1000

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





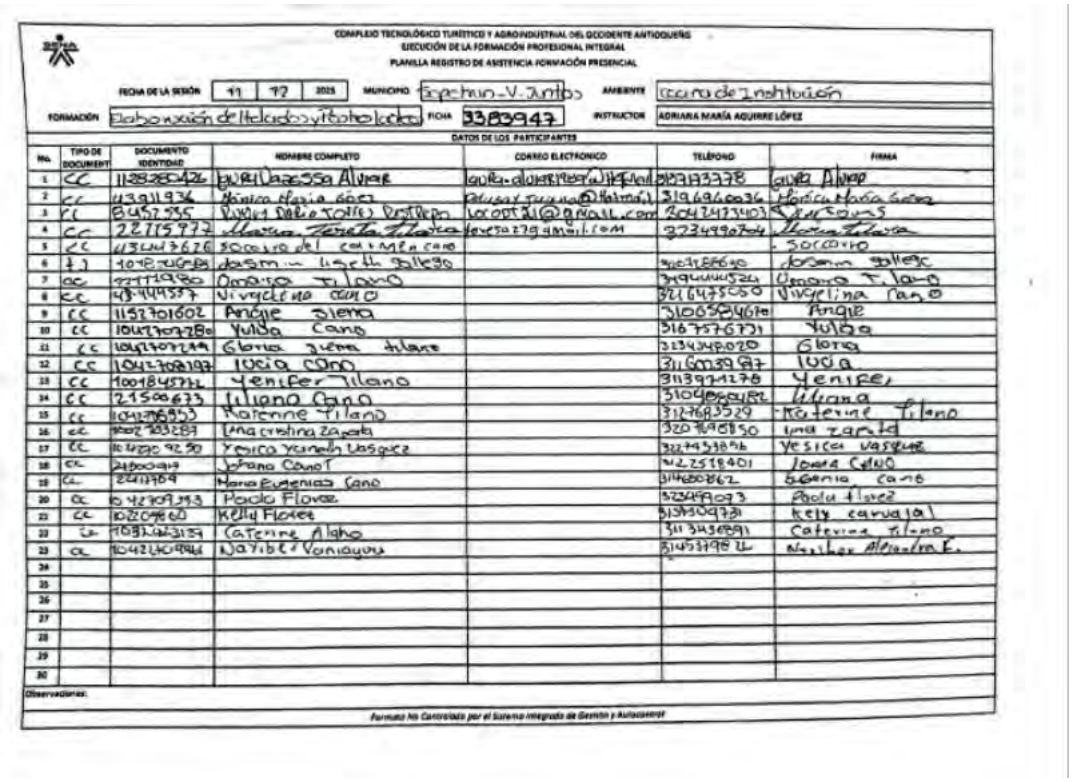


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 11 | 12 | 2025 — MUNICIPIO: Sopetrán - V. Junto — AMBIENTE: Centro de Formación
FORMACIÓN: Elaboración de helados y postres helados — FICHA: 3383947 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARÍA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1128285426	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	CC	1139111936	Mónica María [illegible]	[illegible]	3196960036	[illegible]
3	CC	1045725935	[illegible]	[illegible]	3044743403	[illegible]
4	CC	22715977	[illegible]	[illegible]	3234990704	[illegible]
5	CC	1134113676	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	TI	1042746788	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
7	CC	1039119180	Omaira Tilano	[illegible]	3194444524	Omaira Tilano
8	CC	43444537	Vivyeliana Cano	[illegible]	3216475050	Vivyeliana Cano
9	CC	1152701602	Angie Tilano	[illegible]	3106535468	Angie
10	CC	1042707286	Yuliza Cano	[illegible]	3167576731	Yuliza
11	CC	1042707299	Gloria Tilano	[illegible]	3134348020	Gloria
12	CC	1042708197	Yuliza Cano	[illegible]	3160389 97	Yuliza
13	CC	1001845712	Yenifer Tilano	[illegible]	3113971778	Yenifer
14	CC	21500673	Liliana Cano	[illegible]	3104 [illegible]	Liliana
15	CC	1042705853	Katerine Tilano	[illegible]	3127685529	Katerine Tilano
16	CC	1007 [illegible]	Ana cristina Zapata	[illegible]	320 [illegible]	[illegible]
17	CC	1 [illegible]	Yesica Yaneth Vasquez	[illegible]	3127933896	Yesica Vasquez
18	CC	21500419	Liliana Cano	[illegible]	4225718401	Liliana Cano
19	CC	22411764	Maria Eugenia Cano	[illegible]	3146007862	Eugenia Cano
20	CC	1042709393	Paola Flores	[illegible]	3234990973	Paola Flores
21	CC	1020 [illegible]	Kelly Flores	[illegible]	3133509731	Kelly carvajal
22	CC	1093 [illegible]	Catherine Tilano	[illegible]	311 3439891	Catherine Tilano
23	CC	1042 [illegible]	Nayibe Maniaguy	[illegible]	3145337985	Nayibe Maniaguy E.
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

NOTA: La instructora Adriana Maria Aguirre López fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Robinson Duque Restrepo.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Elaboración de helados y productos lácteos**, Ficha 3383947, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 13 de noviembre al 4 de diciembre del 2025	Adriana María Aguirre López	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

Robinson Duque Restrepo	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3384222 de la formación Elaboración de panes artesanales en el Municipio de Sopetrán (Vereda La Miranda), del año 2025**

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

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

ACTA No. Consecutivo 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes **a la ficha 3384222** del programa de formación **Elaboración de panes artesanales en el municipio de Sopetrán (Vereda La Miranda), del año 2025.**			
CIUDAD Y FECHA:	Sopetrán (Vereda La Miranda) 11 de noviembre de 2025.	**HORA INICIO:** 10:00 am	**HORA FIN:** 10:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sopetrán (V. La Miranda), cocina dotada, donde se da la formación.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3384222**,** del programa de formación **Elaboración de panes artesanales** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Yeny Londoño, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3384222 del programa de formación **Elaboración de panes artesanales.**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio/vereda Sopetrán (Vereda La Miranda) con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de

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

1. Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Elaboración de panes artesanales,** correspondiente a la ficha 3384222. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1650
13	235544	ACIDO ASCORBICO .	GRAMOS	750
15	254026	ACIDO CITRICO .	GRAMOS	750
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	1500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	80
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	500
243	230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	500
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	500
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	60
369	256142	ESENCIA HINOJO .	CC	60
370	256143	ESENCIA MANTEQUILLA FRASCO x 25 ml .	UNIDAD	2
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	500
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN PAQUETE X 50 .	UNIDAD	1
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	200
433	232300	GUAYABA .	GRAMOS	2000
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	500
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	8000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	40
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	500
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	500
571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	4000
626	244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	500
676	232541	PECTINA .	GRAMOS	750
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	250
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	500

755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	1000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500

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



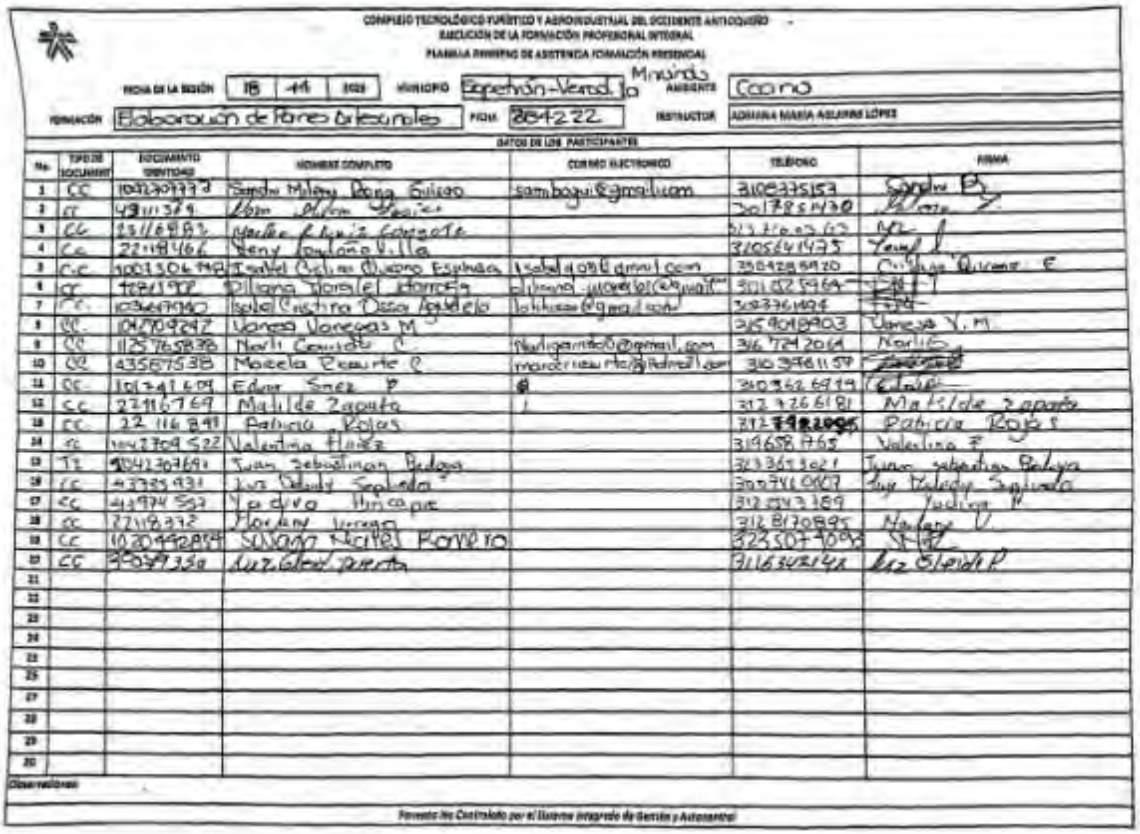


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 18 / 11 / 2025 — MUNICIPIO: Caicedonia-Versalles — AMBIENTE: Casino
FORMACIÓN: Elaboración de Panes Artesanales — FICHA: 3384222 — INSTRUCTOR: ADRIANA MARIA AGUIRRE LÓPEZ

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1092307773	Sandra Milena Rengifo Guiraldo	sambogui@gmail.com	3108775153	
2	CC	43111379	Lilian Alzate Tejada		3017854130	
3	CC	1231694[illegible]	Yaritza Arroyave Cardona		[illegible]	
4	CC	22118466	Yeny Londoño Villa		3105641475	
5	CC	1001306[illegible]	Isabel Cristina Quiroz Espinosa	isabel.quiroz@gmail.com	3504286920	
6	CC	1121[illegible]1998	Diliana Daniela Moreno	diliana.moreno@[illegible]	3113275965	
7	CC	1036[illegible]1140	Isabel Cristina Rosa Agudelo	isabelrosa@gmail.com	3023761804	
8	CC	1017709247	Vanessa Vanegas M.		3154018903	
9	CC	1125765836	Nerli Cervantes C.	Nerligarrido@gmail.com	3167242069	
10	CC	43567538	Marcela Restrepo C.	marcelarestrepo@hotmail.com	3103961159	
11	CC	1017416[illegible]	Edwin Sanz P.	[illegible]	3103626999	
12	CC	22116769	Matilde Zapata	[illegible]	3127266181	
13	CC	22 116 841	Patricia Rojas		312[illegible]	
14	CC	1042709522	Valentina Henao		3196581765	
15	TI	1042307691	Juan Sebastian Bedoya		3233633621	
16	CC	43739931	Luz Dalady Sepulveda		3207410107	
17	CC	43994552	Yadira Hincapie		3123543389	
18	CC	22118372	Marlene Herrera		3128170895	
19	CC	1020492894	Silvana Nicole Romero		3235079098	
20	CC	39049358	Luz Elena Parra		3116342142	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

NOTA: La instructora Adriana Maria Aguirre Lopez fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Jhon Cristobal Roldan Landero.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Elaboración de panes artesanales**, ficha 3384222, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 18 de noviembre al 2 de diciembre de 2025	Adriana María Aguirre López	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

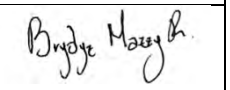
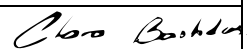
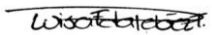
NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhon Cristobal Roldan Landero	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 de la formación Técnica en Chocolatería en el Municipio de Dabeiba del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 8			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3181214 del programa de formación Técnica en Chocolatería, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Dabeiba, noviembre 11 de 2025	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 2:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Planta de Chocolatería	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3181214 del programa de formación Técnica en Chocolatería.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
51	241250	ANILINA EN GEL .	UNIDAD	1
58	271617	ARÁNDANOS FRUTA .	UNIDAD	500
59	278483	ARÁNDANOS SECOS .	GRAMOS	500
74	233983	AVENA EN HOJUELAS .	GRAMOS	400
78	244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	2000
79	236670	AZUCAR PULVERIZADA .	GRAMOS	3000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	5000
93	235545	BICARBONATO DE SODIO .	GRAMOS	500
150	244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	250
218	233914	CHIP DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
219	233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
221	232355	CHOCOLATE BLANCO AL 36% .	GRAMOS	3000
223	232355	CHOCOLATE NEGRO AL 46% .	GRAMOS	3500
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	500
280	232486	CREMA DE CAFÉ .	CC	750
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	4000
348	245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	200
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
418	283836	GLUCOSA .	GRAMOS	700
421	233963	GRAGEA, PEPITAS DE COLORES .	GRAMOS	500
440	285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	500
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	4000
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	2500
444	303550	HARINA DE TRIGO PARA HOJALDRES .	GRAMOS	2000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30

478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	400
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	2000
483	282983	LECHE EN POLVO DESLACTOSADA .	GRAMOS	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	3000
509	235588	LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	750
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
558	233602	MANGO DE AZUCAR .	GRAMOS	3000
562	301606	MANTECA DE CACAO .	GRAMOS	5000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	5000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	3000
621	235565	NARANJA TANGELO .	GRAMOS	1500
626	244178	NUEZ DE BRASIL .	GRAMOS	500
669	303537	PASTA DE ESCENCIAS .	GRAMOS	320
707	246939	PISTACHOS .	GRAMOS	500
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1200
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	400
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	1000
850	238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	2
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	1
862	232401	VITINA .	GRAMOS	1500
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	1000

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

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











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

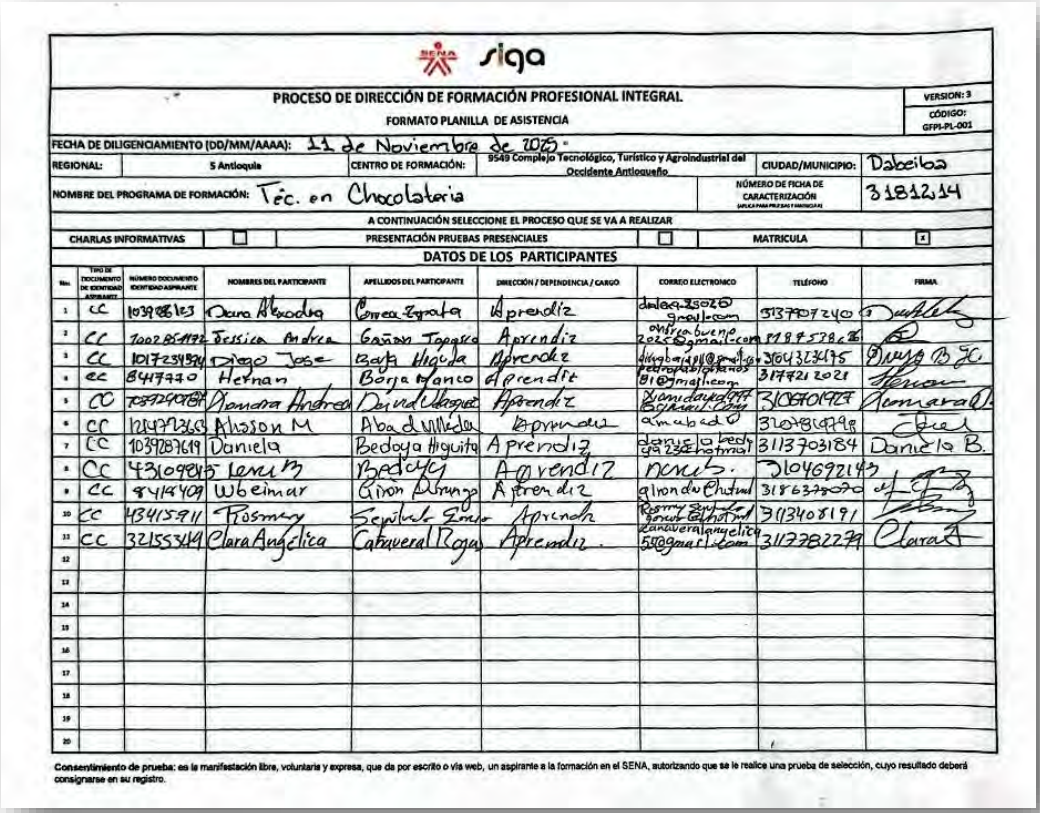
El grupo de formación se compromete a:

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

2. Cuidar y conservar los materiales

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Téc. en Chocolatería | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3181214

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1039788163	Dana Alexandra	Correa Zapata	Aprendiz	danaca35020@gmail.com	3137907240	
2	CC	1002854192	Jessica Andrea	Gañan Tapara	Aprendiz	andrabuene2025@gmail.com	3148953786	
3	CC	1017234350	Diego Jose	Baja Higuita	Aprendiz	diegobajahiguita@gmail.com	3043234195	
4	CC	8417770	Hernan	Borja Manco	Aprendiz	petropablobarros81@gmail.com	3174212021	
5	CC	1037240787	Diandra Andrea	David Obando	Aprendiz	diandraandrea1997@gmail.com	3108701923	
6	CC	1214723615	Alisson M	Alba d Villada	Aprendiz	amuba d	3104814798	
7	CC	1039787619	Daniela	Bedoya Higuita	Aprendiz	daniela bedoya2324@hotmail	3113703184	
8	CC	43109815	Lenis M	Bedoya	Aprendiz	nenis.	3104692143	
9	CC	8419409	Wbeimar	Giron Arango	Aprendiz	giron dw@hotmail	3186378070	
10	CC	43415911	Rosmery	Septulveda Zimata	Aprendiz	Rosmery Septulveda Zimata@hotmail	3113408191	
11	CC	32155419	Clara Angelica	Cabaveral Rojas	Aprendiz	Zandoveralangelica5@gmail.com	3112782279	
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Chocolatería, ficha 3181214, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	11 de noviembre al 20 de noviembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 de la formación Técnica en Panificación en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 9			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, noviembre 26 de 2025	**HORA INICIO:** 3:00 pm	**HORA FIN:** 3:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3334720, del programa de formación Técnico en Panificación con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA MEDI	CANTIDAD SOLICI A
283914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	200
233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	200
233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	3000
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	10000
233709	CERDO (EMPELLA) . el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000
235557	CUAJADA .	GRAMOS	4000
288437	EMBUTIDO JAMON BLOQUE .	GRAMOS	1000
283751	EMBUTIDO SALAMI .	GRAMOS	500
281823	EMBUTIDOS PEPPERONI .	GRAMOS	500
236105	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	5000
285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	50000
297085	HARINA TRIGO INTEGRAL .	GRAMOS	2000
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	6000
281987	LECHUGA RUGULA .	GRAMOS	250
257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	500
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
257062	MANGAS PLÁSTICAS DE 60 CM X 50	UNIDAD	1
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	4000
235519	MANZANA VERDE .	GRAMOS	1000
244176	MIGA DE PAN .	GRAMOS	500
286826	MOLDES DE TORTA 1 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	4
235702	MOLDES DE TORTA DE 1/2 LIBRA	UNIDAD	4
233607	PERA .	GRAMOS	1000
233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	500
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
233973	PIÑA EN CONSERVA .	GRAMOS	2000
236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de	GRAMOS	2000
235529	PUERRO .	GRAMOS	500
234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	4000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	4000
303535	QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	1000
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
267234	SALSA BBQ .	GRAMOS	1000
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1500
232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	1
304687	TAPETE DE PLANTILLA DE SILICONA	UNIDAD	3

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Panificación, correspondiente a la ficha 3334720. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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









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

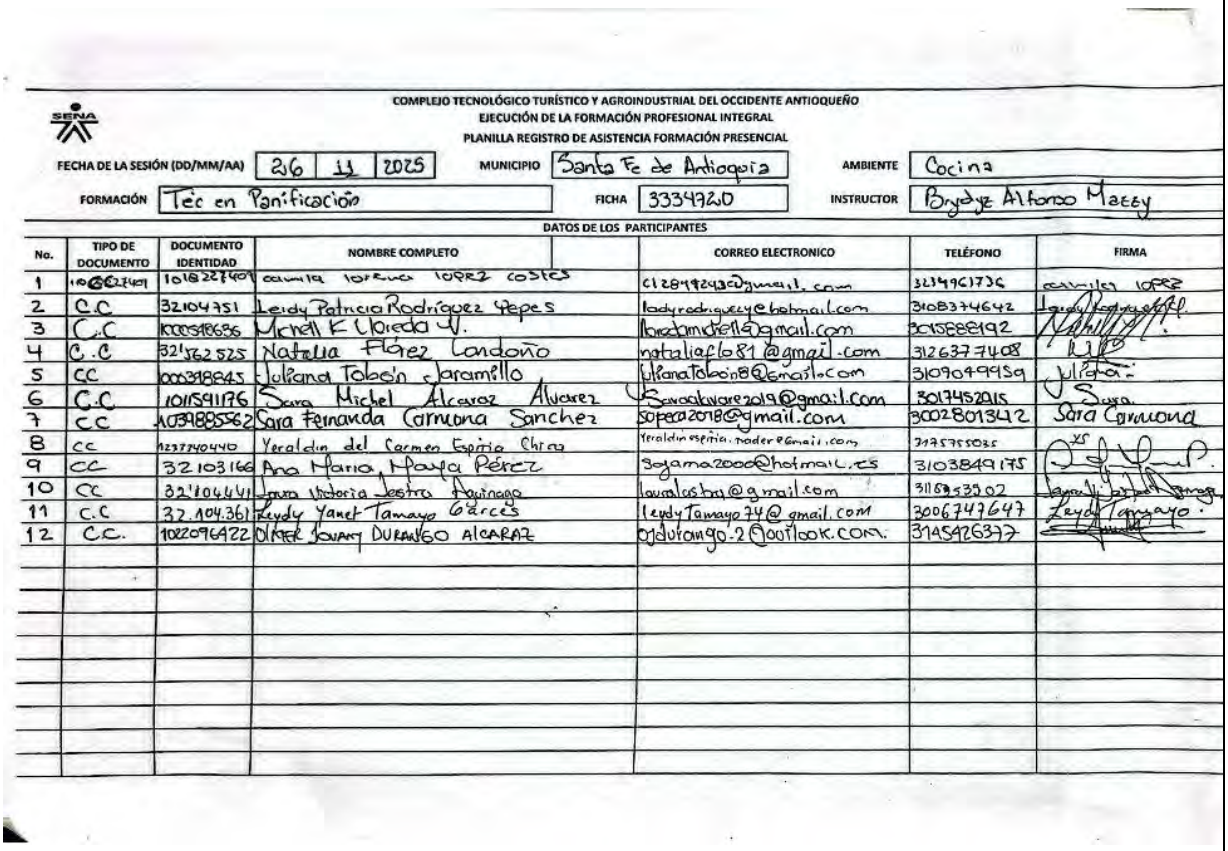
El grupo de formación se compromete a:

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

2. Cuidar y conservar los materiales

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 26 / 11 / 2025 — MUNICIPIO: Santa Fe de Antioquia — AMBIENTE: Cocina
FORMACIÓN: Tec en Panificación — FICHA: 3334720 — INSTRUCTOR: Brydye Alfonso Macey

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	[illegible]	1018227407	camila lopez cortes	c1284924[illegible]@gmail.com	3214961736	camila lopez
2	C.C	32104751	Leidy Patricia Rodriguez Lopez	leidyrodriguezy@hotmail.com	3108374642	
3	C.C	1000318696	Michell K Uribe da V.	[illegible]@gmail.com	3015888192	
4	C.C	32'362525	Natalia Flórez Londoño	nataliaflo81@gmail.com	3126377408	
5	CC	1000318845	Juliana Tobón Jaramillo	JulianaTobon8@Gmail.com	3109049959	
6	C.C	1011591176	Sara Michel Alcaraz Alvarez	Saraalvarez2019@gmail.com	3017452015	
7	CC	1039885562	Sara Fernanda Carmona Sanchez	sopera2018@gmail.com	3002801342	Sara Carmona
8	CC	1237740440	Yeraldin del Carmen Espitia Chirá	Yeraldinespitia.moderno@gmail.com	3175755035	
9	CC	32.103166	Ana María Maya Pérez	3ayama2000@hotmail.es	3103849175	
10	CC	32'104641	Laura Victoria Castro Aguinaga	lauralcastro@gmail.com	3118953902	
11	C.C	32.104.361	Leydy Yanet Tamayo Garces	leydyTamayo74@gmail.com	3006747647	Leydy Tamayo.
12	CC.	1022096422	DIANA JOHANA DURANGO ALCARAZ	ojdurango.2@outlook.com.	3145426377	

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Panificación, ficha 3334720, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	26 de noviembre al 16 de diciembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

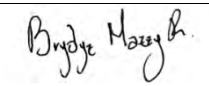
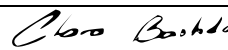
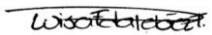
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 de la formación Técnica en Panificación en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	92640384	X			Instructor	bmazzy@sena.edu.co	3003442883	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 10			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, diciembre 16 de 2025	**HORA INICIO:** 4:00 pm	**HORA FIN:** 4:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3334720, del programa de formación Técnico en Panificación con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3334720 del programa de formación Técnica en Panificación.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA MEDI	CANTIDAD SOLICI A
49	233825	AMONIO CUATERNARIO DESINFECTANTE .	CC	2000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	50000
81	244103	BAILARINA .	UNIDAD	4
98	230710	BOLSA DE PAPEL KRAFT DE 20 X 20 Y 10 .	UNIDAD	600
113	230716	BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE 1 KILO, PAQUETE .	UNIDAD	5
128	283316	BOWL PLÁSTICO DE 2LT .	UNIDAD	3
132	279259	BROCHA DE COCINA RESISTENTE A ALTA TEMPERATURA SILICONA .	UNIDAD	2
214	242193	CERNIDO DE GUAYABA .	GRAMOS	4000
265	257933	ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 20L .	UNIDAD	7
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni	UNIDAD	5
321	233824	DESINFECTANTE ORGÁNICO .	CC	1000
349	280763	ENCENDEDOR CARACTERISTICA CHISPERO TIPO PISTOLA .	UNIDAD	2
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	180
377	236460	ESPONJA LAVALOZA PRESENTACION PAQUETE X 6 UN .	UNIDAD	5
408	240124	GAS PROPANO x 100 Libras (solo gas) .	UNIDAD	1
420	234933	GORROS DESECHABLES DE ALGODÓN	UNIDAD	4
422	289356	GRAMERA CAPACIDAD 10000 GR .	UNIDAD	3
440	285386	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	10000
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	300000
444	303550	HARINA DE TRIGO PARA HOJALDRES .	GRAMOS	25000
452	261784	HIPOCLORITO DE SODIO .	CC	3000
462	296067	JABON LIQUIDO PARA MANOS .	UNIDAD	4
465	242163	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	10
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	5000
482	282383	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	10000
496	257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	1000
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	1000
652	273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL	UNIDAD	5
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	10
664	273853	PAPEL PARAFINADO ROLLO X 100 M .	UNIDAD	5
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	1000
763	235533	RELLENO DE AREQUIPE .	GRAMOS	8000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	10000
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	2
825	301864	TERMOMETRO LASER .	UNIDAD	1
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	3
862	232401	VITINA .	GRAMOS	10000
952	282695	PINZAS DE COCINA	UNIDAD	10

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Panificación, correspondiente a la ficha 3334720. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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












CONVOPACK
EXCESO EN AZÚCARES
Nestlé
MILO
Neto 440 g




Manuelita


DON
OLIO
Girasol
DON
OLIO
Girasol


electronic
kitchen scale
HOUSE
100



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

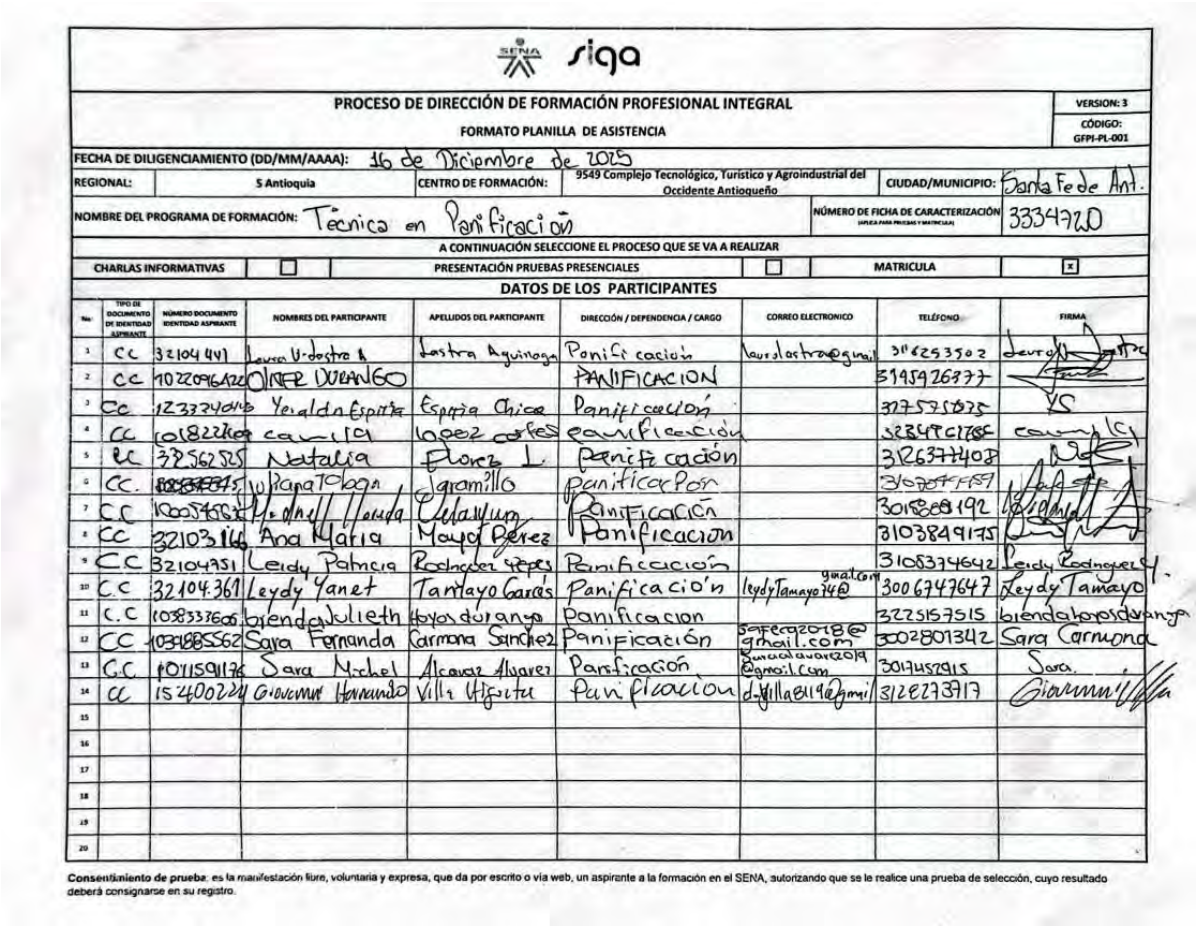
El grupo de formación se compromete a:

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

2. Cuidar y conservar los materiales

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnica en Panificación | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3334720

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	32104441	Laura V. Castro A.	Castro Aguinaga	Panificación	lauralcastro@gmail.com	3116253502	
2	CC	1022096420	JHER DURANGO		PANIFICACION		3145926777	
3	CC	1233240416	Yeraldin Espitia	Espitia Chica	Panificación		3175751035	
4	CC	1018222609	camila	lopez cortes	panificación		3234961786	
5	CC	32562525	Natalia	Florez L.	Panificación		3126377408	
6	CC	[illegible]	Viviana Tobon	Giraldo	Panificación		3107[illegible]	
7	CC	1005[illegible]	Yeimy Yulieth	Cadavid Mesa	Panificación		3018[illegible]192	
8	CC	32103166	Ana Maria	Mayo Perez	Panificacion		3103849175	
9	CC	32104751	Leidy Palmera	Rodriguez Lopez	Panificación		3108374642	Leidy Rodriguez
10	CC	32104361	Leydy Yanet	Tamayo Garcés	Panificación	leydyTamayo14@gmail.com	3006747647	Leydy Tamayo
11	CC	1038337606	brenda julieth	Hoyos durango	Panificacion		3225157515	brenda hoyos durango
12	CC	1038885562	Sara Fernanda	Carmona Sanchez	Panificación	safecg2018@gmail.com	3002801342	Sara Carmona
13	CC	1011591176	Sara Michel	Alcaraz Alvarez	Panificación	smaalvarez19@gmail.com	3017457915	Sara
14	CC	1154002240	Giovanni Hernando	Villa Higuita	Panificacion	d.villa8119@gmail.com	3126273917	Giovanni Villa
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnica en Panificación, ficha 3334720, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

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

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

Brydyz Alfonso Mazzy Ruiz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 de la formación Técnica en servicios de barismo en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 31			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 del programa de formación técnica en servicios de barismo en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 21 de Noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
138	236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	10000
140	289395	CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	2
246	238850	COINTREAU (BOTELLA X 750 CC) .	UNIDAD	1
279	232485	CREMA DE CACAO .	CC	3000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
308	298931	CUELLO DE CISNE TETERA .	UNIDAD	2
385	303530	FILTRO CHEMEX: FILTROS DE CAFÉ NATURAL CHEMEX, CUADRADOS, 100 UNIDADES, EL DISEÑO DE FILTRO DE FIBRA ESPECIAL MÁS GRUESO, MANTIENE ELEMENTOS AMARGOS, ACEITES Y TIERRA EN SU LUGAR (Y FUERA DE SU TAZA), LARGO: 6.3 PULGADAS .	UNIDAD	1
388	301118	FILTRO V60: FILTRO DRIPPER V60 DE CELULOSA, ORIGINALES, TAMAÑO 2 (100 UNIDADES) .	UNIDAD	3
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	5
407	279923	GAS PROPANO x 100 Libras (incluye pipeta) .	UNIDAD	1
424	303547	GRAMERA DIGITAL CON TEMPORIZADOR CON GRAMOS EN DECIMAL DE MATERIAL IPERMEABLE .	UNIDAD	3

466	302193	JARRA: HERVIDOR ELÉCTRICO JARRA CUELLO DE GANSO BODUM MELIOR 8 LITROS .	UNIDAD	1
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	45000
499	238833	LICOR AMARETO . el producto debe cumplir con la característica de tener de 20° a 30° de alcohol.	CC	2000
501	236405	LICOR BRANDY . el producto debe cumplir con la característica de ser solicitado de 35° de alcohol.	CC	3000
509	235588	LICOR CREMA DE WHISKY .	CC	3000
536	247457	LICOR WHISKY .	CC	2000
795	282282	SERVIDOR DE CAFÉ: SERVIDOR DE CAFÉ CON UN VOLUMEN DE 400 ML, MATERIAL VIDRIO RESITENTE AL CALOR CON TAPA .	UNIDAD	1
810	270835	TANQUE DE ICOPOR POR 70 LITROS CON TAPA .	UNIDAD	2
829	255732	TOALLAS DE PAPEL PAQUETE X 250 .	UNIDAD	2
845	299372	UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	1
850	238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	15
860	232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	5

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



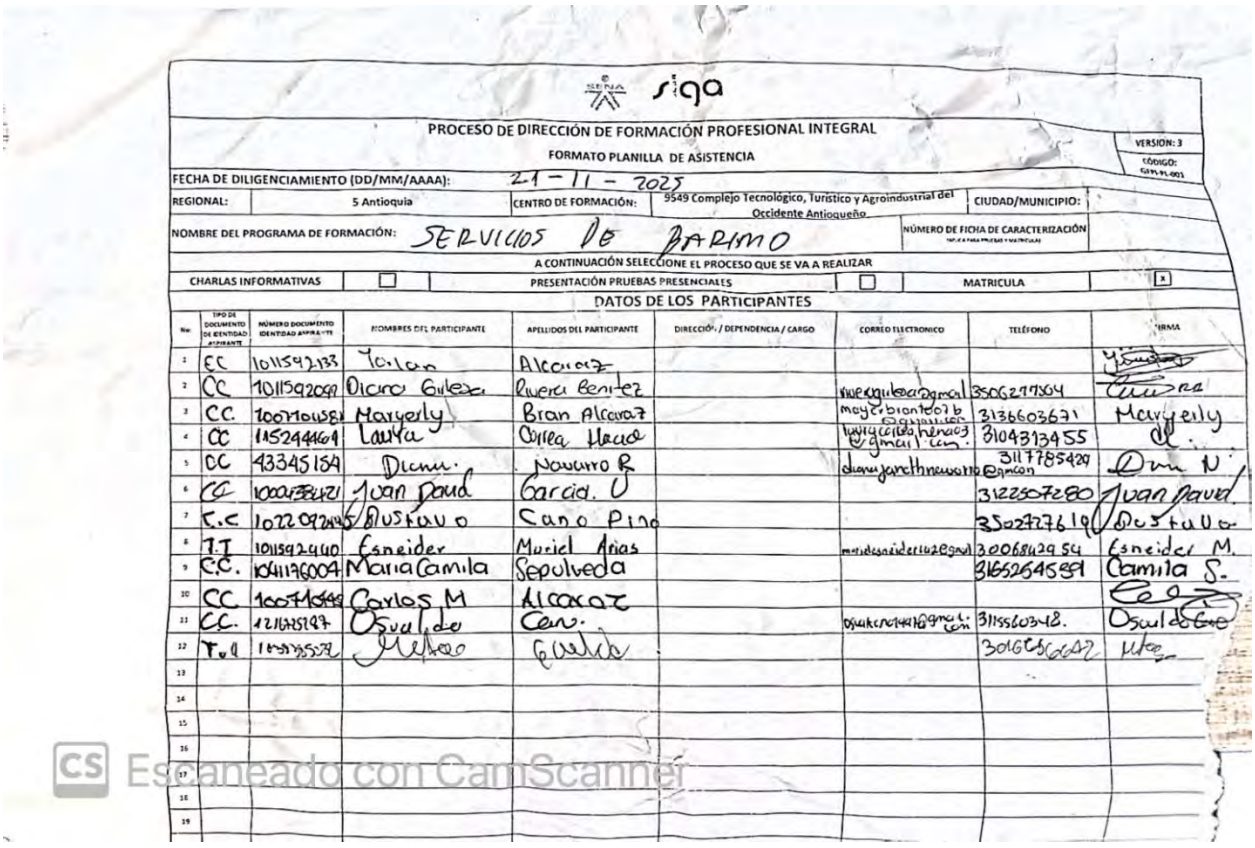


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 21 - 11 - 2025

REGIONAL: 5 Antioquia

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

CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE BARMO

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD APRENDIZ	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1011542133	Yolan	Alcaraz				
2	CC	1011592069	Dicra Galez	Rivera Benitez			3506297864	
3	CC	1007104582	Maryerly	Bran Alcaraz			3136603671	Maryerly
4	CC	1152444691	Laura	Orrea Hoyos			3104313455	
5	CC	43345154	Diana	Navarro R			3117785420	
6	CC	1000758421	Juan David	Garcia. U			3122507280	Juan David.
7	C.C	1022092445	Gustavo	Cano Pino			3502776191	Gustavo.
8	T.I	1011592440	Esneider	Muriel Arias			3006829564	Esneider M.
9	C.C.	1041160004	Maria Camila	Sepulveda			3165264595	Camila S.
10	CC	1007116944	Carlos M	Alcaraz				
11	CC.	1211435197	Osvaldo	Cano.			3115560348.	Osvaldo
12	T.I	1039355574	Melissa	Giraldo			3016656627	
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								

Escaneado con CamScanner

CONCLUSIONES
Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en servicios de barismo** ficha **3336771**, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 21 al 30 de noviembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

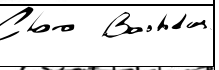
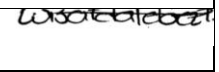
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380543 de la formación complementaria cocina navideña El playón Liborina,**

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

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

ACTA No. 32			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380543 del programa de formación complementaria cocina navideña el playon Liborina 2025			
CIUDAD Y FECHA:	Liborina 21 de Noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el Restaurante escolar corregimiento de el playón Liborina.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3380543** del programa de formación **complementaria cocina navideña La playón Liborina,** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Martha Vasco verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3380543** del programa de formación **cocina navideña el playón Liborina,**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **cocina navideña** , correspondiente a la ficha **3380543** Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2500
71	233980	ARVEJA ENLATADA EN CONSERVA .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	5000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
217	283118	CHAMPIÑON FRASCO CONSERVA .	GRAMOS	1000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	3000
337	234353	EMBUTIDO JAMON PAVO EN LONCHAS .	GRAMOS	2000
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	1000
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
485	277429	LECHE EVAPORADA .	CC	3000
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	2000
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	3000
731	242233	PONQUE GALA BLOQUE X UNIDAD .	UNIDAD	3
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	2000
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	2000
830	233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	4000

855	255720	VINAGRE DE FRUTAS .	CC	1000
861	230561	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 50 METROS .	UNIDAD	3
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	2000

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





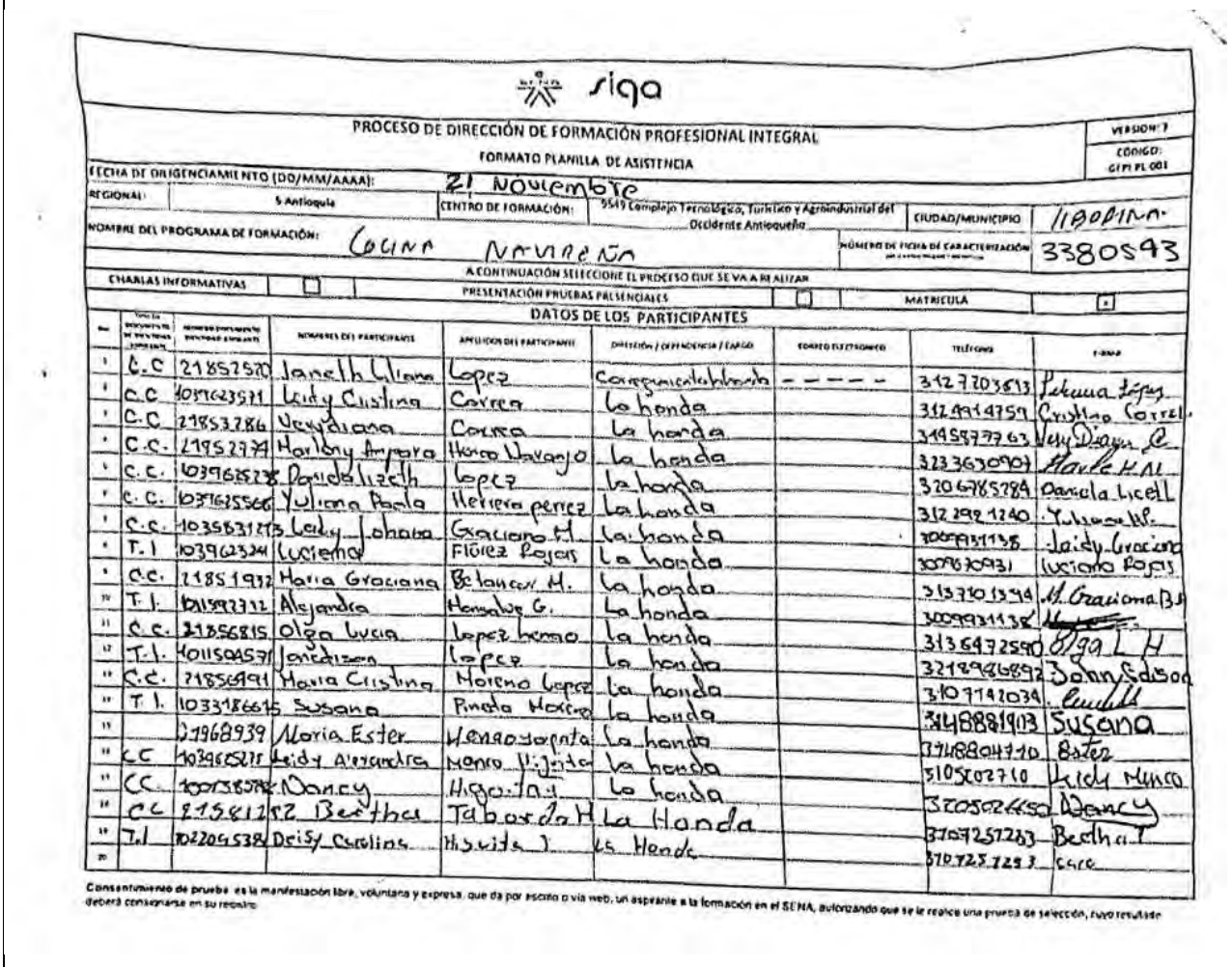


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 7 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 21 Noviembre

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Navideña | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380593

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRÍCULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	Tipo de documento de identidad	Número de documento de identidad	Nombres del participante	Apellidos del participante	Dirección / Dependencia / Cargo	Correo electrónico	Teléfono	Firma
1	C.C	21857570	Janeth Liliana	Lopez	Corregimiento la honda	- - - - -	3127703813	Yeimma Lopez
2	C.C	1039623911	Leidy Cristina	Correa	La honda		3124914759	Cristina Correa
3	C.C	21853786	Yeny Diana	Correa	La honda		3195577763	Yeny Diana C.
4	C.C.	21952774	Harlony Amparo	Herrera Naranjo	La honda		3233630904	Harlony A.
5	C.C.	1039685278	Daniela Lizeth	Lopez	La honda		3206785784	Daniela Lizeth L.
6	C.C.	1037685566	Yuliana Paola	Herrera perez	La honda		312 299 1240	Yuliana H.P.
7	C.C.	1035831773	Leidy Johana	Graciano M.	La honda		3009931138	Leidy Graciano
8	T.I	1039623241	Luciema	Flórez Rojas	La honda		3007630931	Luciema Rojas
9	C.C.	21851932	Maria Graciana	Betancur M.	La honda		3137301394	M. Graciana B.
10	T.I.	1039723732	Alejandra	Hensalve G.	La honda		3009931138	
11	C.C.	21856815	Olga Lucia	Lopez hemo	La honda		3136472590	Olga L H
12	T.I.	1011504571	Janeidsen	Lopez	La honda		3218966892	Janeidsen
13	C.C.	21856991	Maria Cristina	Moreno Lopez	La honda		3107742039	
14	T.I.	1033186615	Susana	Pineda Herrera	La honda		3148881913	Susana
15		21968939	Maria Ester	Henao yepes	La honda		3148804710	Ester
16	CC	1039652115	Leidy Alexandra	Henao Vijeta	La honda		3105027710	Leidy Henao
17	CC	1037385782	Dancy	Higuita	La honda		3205024450	Dancy
18	CC	21561282	Bertha	Taborda H.	La Honda		3107257283	Bertha T.
19	T.I	1022045538	Deisy Carolina	Higuita J.	La Honda		3107257283	Carol
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **complementaria de cocina navideña** ficha **3380543**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	Del 21 al 28 de Noviembre 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR- F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

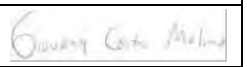
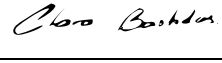
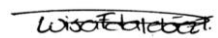
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

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

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

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

ACTA No. 32			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3336771 del programa de formación Técnica en Servicios de barismo, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa Fe de Antioquia, diciembre 10 de 2025	**HORA INICIO:** 3:00 pm	**HORA FIN:** 3:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

235554	AGUA SIN GAS POR 250 ML .	UNIDAD	
268833	AROMATICA LIQUIDA DE FRUTA PAQ POR 20 .	UNIDAD	
273660	BANDEJA PARA ALIMENTO, MATERIAL PLÁSTICO .	UNIDAD	
236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	
233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	
244094	CANELA EN POLVO .	GRAMOS	
230807	COCOA EN POLVO .	GRAMOS	
275434	GAS PROPANO x 40 Libras (solo gas) .	UNIDAD	
232414	GASEOSA X 250 ML . se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	
240376	GUANTES DE NITRILO, CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	
286446	JABON NEUTRO .	UNIDAD	
232474	MEZCLADORES PARA CAFE DE MADERA .	UNIDAD	
286143	MILO .	GRAMOS	
245656	PANELA EN POLVO .	GRAMOS	
260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	
282722	POCILLO PORCELANA BLANCO CAPACIDAD 250 ML PARA CATACION DE CAFE X UNIDAD .	UNIDAD	
270096	SALSA DE CHOCOLATE .	GRAMOS	
237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	
238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	
235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	

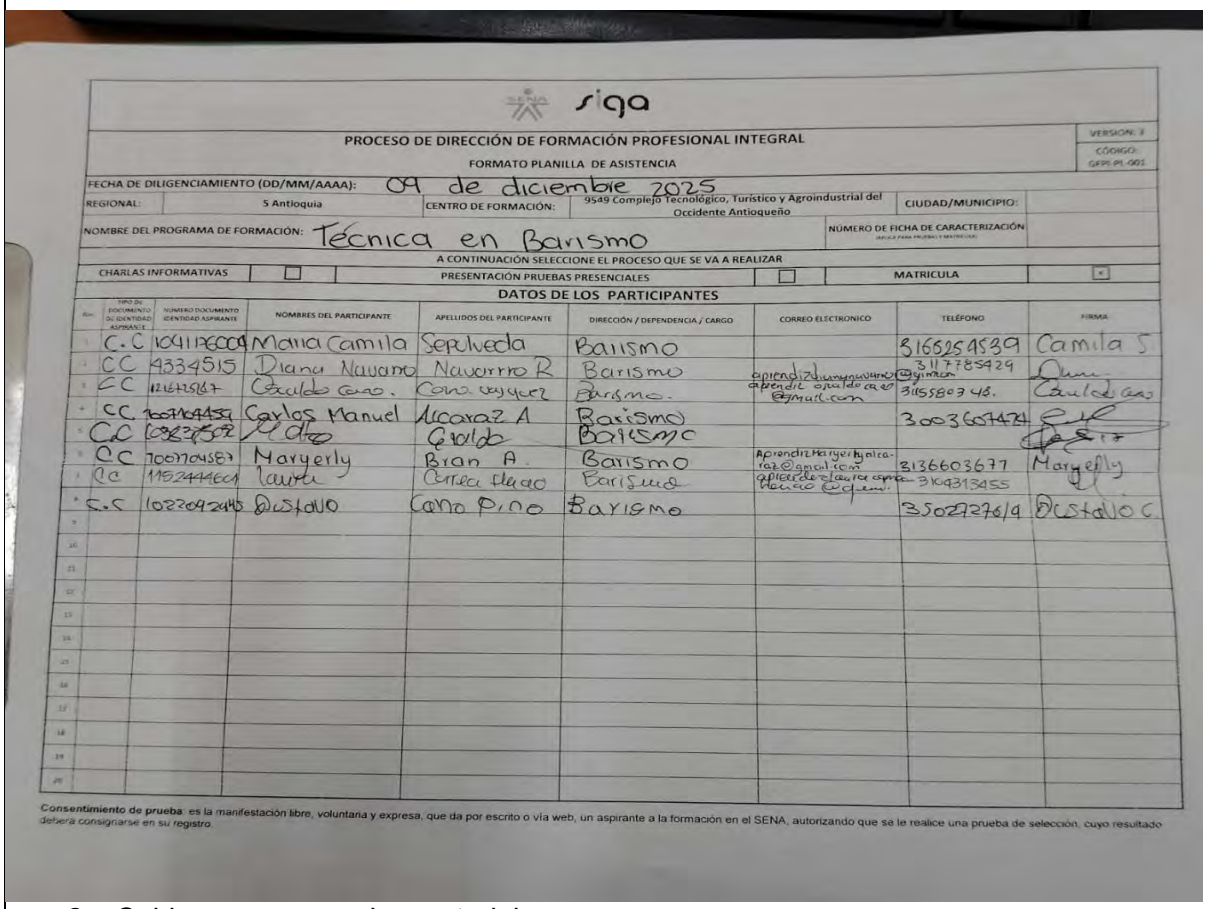
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en servicios de barismo correspondiente a la ficha 3336771. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en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

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

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

El grupo de formación se compromete a:

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnica en Barismo | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C.C	1041	Maria Camila	Serlveda	Barismo		3165254539	Camila S
2	CC	43334515	Diana Navarro	Navarro R	Barismo	aprendiz	3117785429	
3	CC	1216	Claudia Cano.	Cano Vasquez	Barismo.	aprendiz.claudia@gmail.com	3155803 48.	
4	CC	1007	Carlos Manuel	Alcaraz A	Barismo		3003651424	
5	CC	1082	Maria	Giraldo	Barismo			
6	CC	1007	Maryerly	Brian A.	Barismo	Aprendiz.Maryerly.alca-raz@gmail.com	3136603677	Maryerly
7	CC	1152	Laura	Correa Hoyos	Barismo	aprendiz.laura.correa@sena.edu.co	3104313455	
8	C.C	1022	Gustavo	Cano Pino	Barismo		3502727614	Gustavo C

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

2. Cuidar y conservar los materiales

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

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

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	16 de diciembre al 23 de diciembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de			

total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

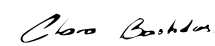
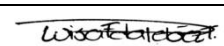
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Giovany Castro Molina	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2025	
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 de la formación Técnica en servicios de restaurante y bar en el Municipio de Santa fe de Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 7			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3134215 del programa de formación técnica en servicios de restaurante y bar, en el municipio de Santa fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santa fe de Antioquia 23 de julio 2025	**HORA INICIO:** 2.00 PM	**HORA FIN:** 3:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de mesa y bar por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

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

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

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

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	500
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	5000
135	257790	BROWNIE .	GRAMOS	3000
177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	3000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1000
273	286526	COPA VENECIANA 3 ONZAS .	UNIDAD	400
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	10000
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	3
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	1000
333	235577	EMBUTIDO CHORIZO COCTELERO .	GRAMOS	1000
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	1000
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	1000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	4000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	100000
474	232301	KIWI .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
504	235587	LICOR CHAMPAÑA CORRIENTE .	CC	29.000
538	230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	5000
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	4000
593	303513	MIX DE PÉTALOS COMESTIBLES .	GRAMOS	400
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	4000
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	2
647	282019	PANADERIA VOL-AU-VENT (VOLOVAN) MEDIANO .	UNIDAD	100
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	12
731	242233	PONQUE GALA BLOQUE X UNIDAD .	UNIDAD	30
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	10000
749	303535	QUESO DE BUFALA .	GRAMOS	1000

774	267234	SALSA BBQ .	GRAMOS	500
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	500
796	236457	SERVILLETAS DE LUJO PAQUETE X 50 UNIDADES .	UNIDAD	6
814	282020	TARTALETAS REDONDAS MINI 42 X 20 MM .	UNIDAD	50
821	279165	TENEDOR DESECHABLE PEQUEÑO PAQUETE X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
830	233711	TOCINETA AHUMADA .	GRAMOS	500
832	232547	TOMATE CHERRY .	GRAMOS	2000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000
845	299372	UTENSILIOS DE COCINA KIT DE 30 PIEZAS ACERO INOXIDABLE CUBIERTOS .	UNIDAD	5
853	250779	VINAGRE BALSAMICO .	CC	2000
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	9500

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





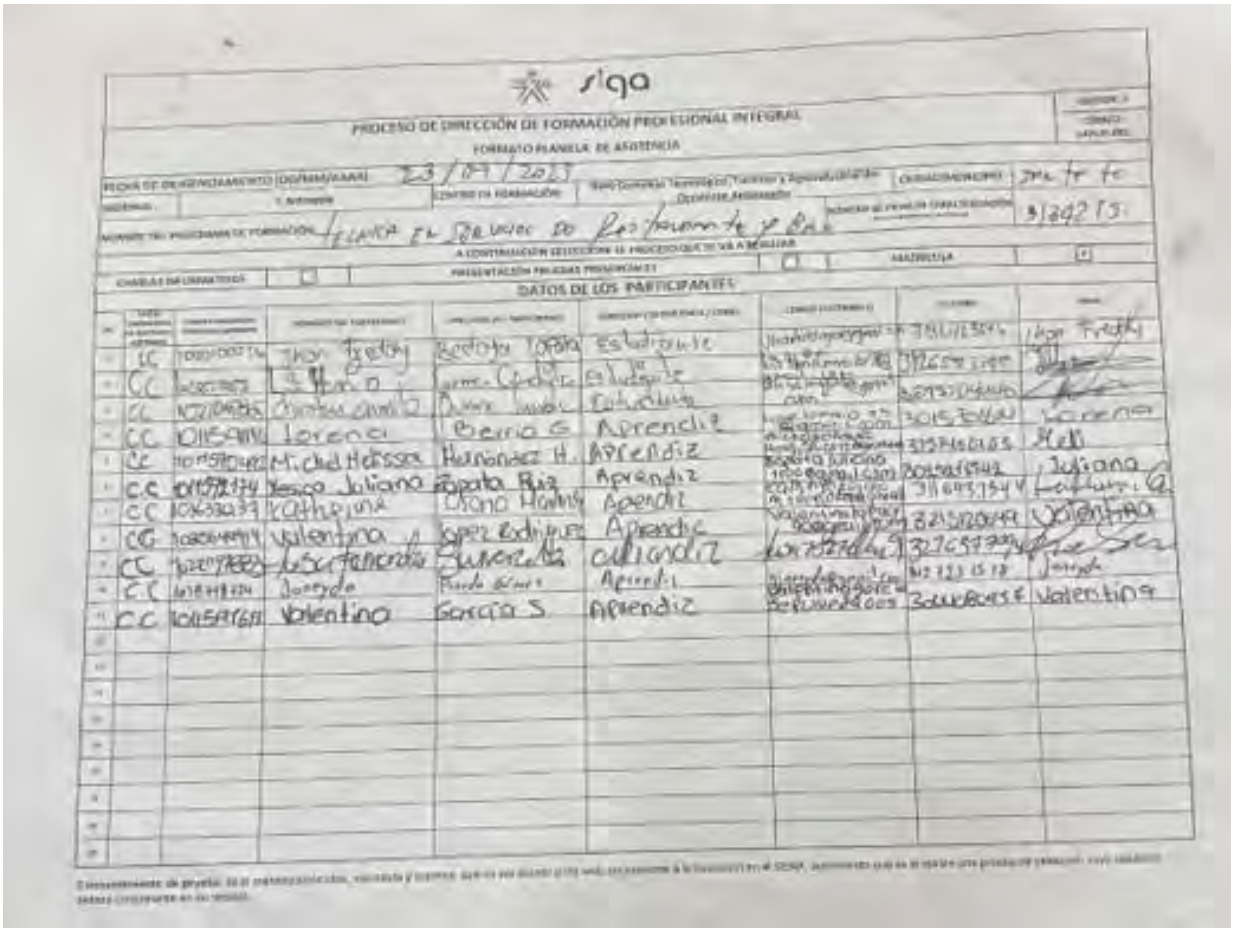


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

1	CC	1000100774	Jhon Freddy	Bedoya Tapia	Estudiante		3501178544	Jhon Freddy
2	CC	1020019857	Laura	Jaime Cardona	Estudiante		3176591185	
3	CC	NUIP 1046	Daniela Cano	Duque Jaime	Estudiante		3213214440	
4	CC	1011594114	Lorena	Berrio G	Aprendiz		3015364161	Lorena
5	CC	1039580482	M. Cielo Melissa	Hernandez H.	Aprendiz		3154460165	Kelli
6	CC	1017572174	Jessica Juliana	Zapata Ruiz	Aprendiz		3016981942	Juliana
7	CC	1026282397	Katherine	Cano Hoyos	Aprendiz		3116937547	Katherine
8	CC	1020479919	Valentina	Lopez Echeverri	Aprendiz		3213720491	Valentina
9	CC	1020798822	Luisa Fernanda	Suarez Ruiz	Aprendiz		3127597339	
10	CC	1038418324	Jocelyn	Pinilla Gomez	Aprendiz		NUIP 1123 15 19	Jocelyn
11	CC	1014597681	Valentina	Garcia S.	Aprendiz		3004804568	Valentina

CONCLUSIONES

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

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	23 de julio 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

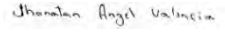
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 23			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 10 de noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al

municipio San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
AZUCAR REFINADA	GRAMOS	500
BANANO	UNIDAD	30
CONTENEDOR TERMICO CON TAPA PARA SOPA DE 16 ONZAS PAQUETE X 20	UNIDAD	4
CREMA CHANTILLY POLVO	GRAMOS	500
CUCHARA DESECHABLES GRANDE PAQUETE X 100	UNIDAD	1
FRESA FRUTA	GRAMOS	2000
GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE. Se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	4
GASEOSA. se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	5000
LECHE CONDENSADA	GRAMOS	1000
MANGO TOMMY	GRAMOS	3000
MELON FRUTA	GRAMOS	3000
PAPAYA FRUTA	GRAMOS	4000
PATILLA O SANDIA	GRAMOS	8000
PIÑA ORO MIEL	GRAMOS	4000
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN	UNIDAD	1
UVA COMUN	GRAMOS	2000

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



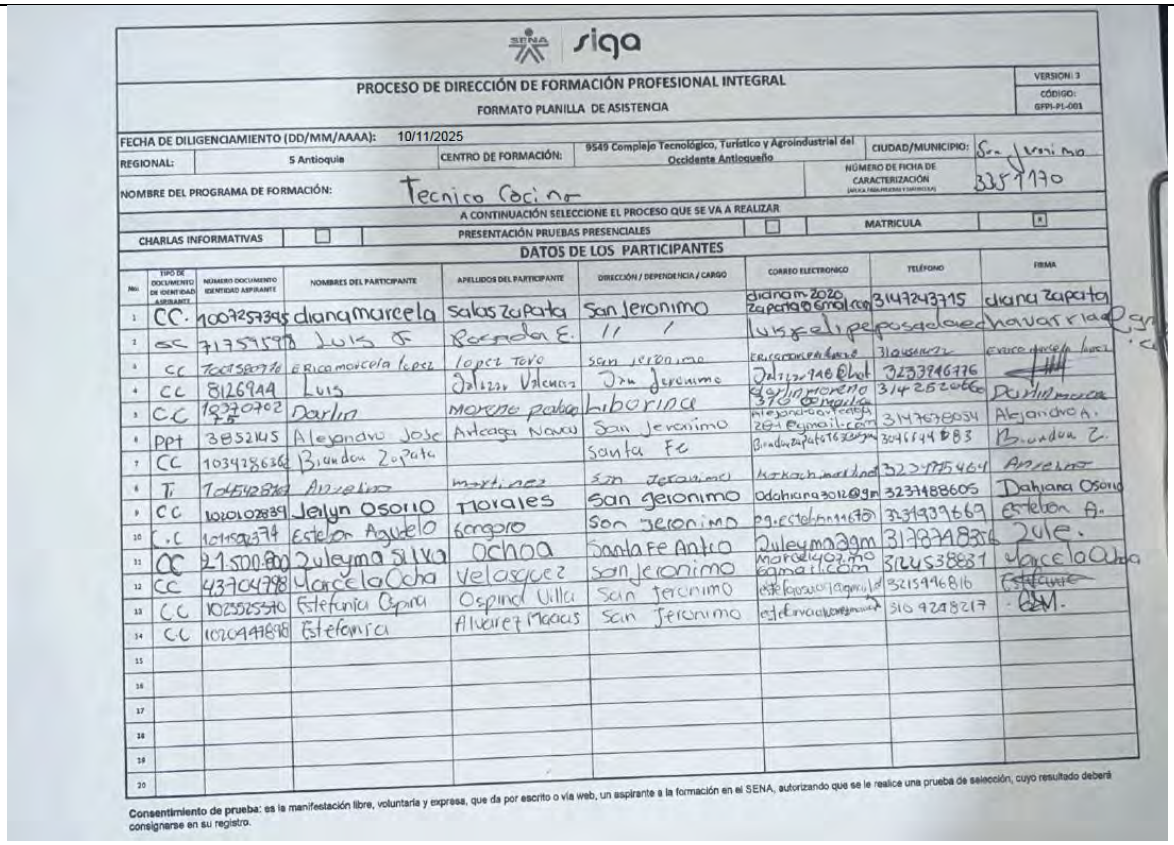


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FI-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 10/11/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1007257395	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana m 2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71757978	Luis F	Bermudez E.	//	luisfelipe	posadaver	haverria
3	cc	1007580776	Erica marcela	lopez tevo	san jeronimo		3233946776	
4	CC	8126944	Luis	Jaramillo Valencia	San Jerónimo		3142520666	
5	CC	1037707	Darlin	moreno pabon	Liborina		3147678034	Alejandro A.
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navas	San Jeronimo		3046144883	B. Jadua Z.
7	CC	1034286368	Brandon Zapata		Santa Fe			
8	T.	1065428	Angelica	martinez	San Jeronimo		3237754641	Angelica
9	CC	1020102839	Jeilyn Osorio	Morales	San Jeronimo		3237488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1017526374	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo		3139339669	Esteban A.
11	CC	21.500.800	Juleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio		3178378856	Jule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo		3124538831	Marcela Ocha
13	CC	1023525570	Estefania Ospina	Ospina Villa	San Jeronimo		3215946816	Estefania
14	CC	1020447898	Estefania	Alvarez Morais	San Jeronimo		316 9218217	E.M.
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las	11 de noviembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.			
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

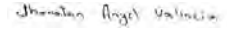
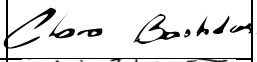
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 24			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 14 de noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	San Jerónimo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendice al Instructor Jhonatan Angel Valencia verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al

municipio de San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	1000
139	233986	CAFÉ INSTANTANEO .	GRAMOS	100
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	7500
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	1000
476	244188	LASAÑA PASTA .	GRAMOS	9000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
598	260418	MOLDE PARA LASAGNA CUADRADO 15X25 JUNIOR EN ALUMINIO DESECHABLE .	UNIDAD	150
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	2000
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	7500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	6000
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	3000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	4000







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

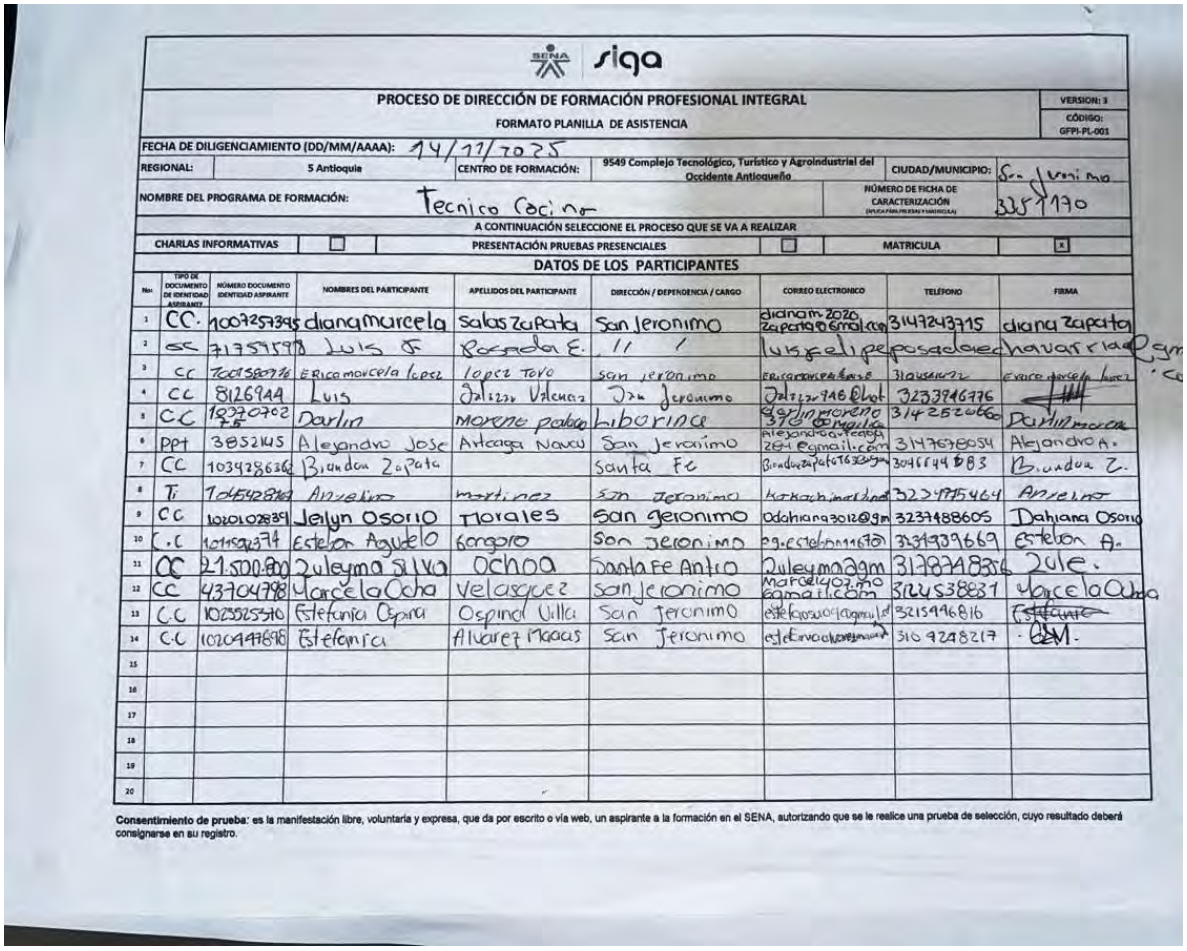
El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

los materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 14/11/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1009257345	diana marcela	salas zuñata	San Jeronimo	diana m. 2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71759199	Luis F	Rosada E.	//	luisfelipeposadaec		
3	cc	1001580976	Erica marcela	lopez tovo	san jeronimo		3104588722	
4	CC	8126944	Luis	Jaramillo Valencia	San Jeronimo	Jaramillo946@hot	3233946776	
5	CC	1037070275	Darlin	Moreno pabon	Liborina	darlinmoreno376@gmail.com	3142526066	Darlin moreno
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navas	San Jerónimo	alejandroarteaga284@gmail.com	3147678054	Alejandro A.
7	CC	1034286368	Brandon Zapata		Santa Fe	Brandonzapata1632@gmail.com	3046449883	B. zapata Z.
8	Ti	1045428469	Anyelino	martinez	San Jeronimo		3234775464	Anyelino
9	CC	1020102839	Jeilyn Osorio	Morales	San Jeronimo	Odahiana3012@gmail.com	3233488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1011542374	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo		3134939669	Esteban A.
11	CC	21.500.800	Zuleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleyma2@gmail.com	3178718356	Zule.
12	CC	43704798	Marcela	Velasquez	San Jeronimo	marcela407.mv@gmail.com	3124538831	Marcela Ochoa
13	C.C	1023925510	Estefania	Ospina Villa	San Jeronimo	estefaosv@gmail.com	3215996816	Estefania
14	C.C	1020447696	Estefania	Alvarez Macias	San Jeronimo	estefanyalvarez	310 9248217	EAM.
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	14 de noviembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

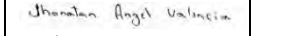
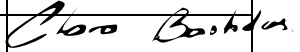
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 25			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 24 de noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al

municipio San Jeronimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
EMBUTIDO SALCHICHA PREMIUM	GRAMOS	5000
GASEOSA X 250 ML. se puede solicitar de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	UNIDAD	100
PAN PERRO	GRAMOS	4000
PAPA TRITURADA (RIPIO)	GRAMOS	1000
PAPEL PARAFINADO CORTADO COLOR VARIOS DE 30 X 30 DECORATIVO	UNIDAD	1
QUESO MOZZARELLA	GRAMOS	4000
SALSA DE TOMATE	GRAMOS	1000
SALSA ROSADA	GRAMOS	1000
SALSERA PLASTICO	UNIDAD	4
SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN	UNIDAD	1
TOCINETA TRADICIONAL	GRAMOS	5000

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







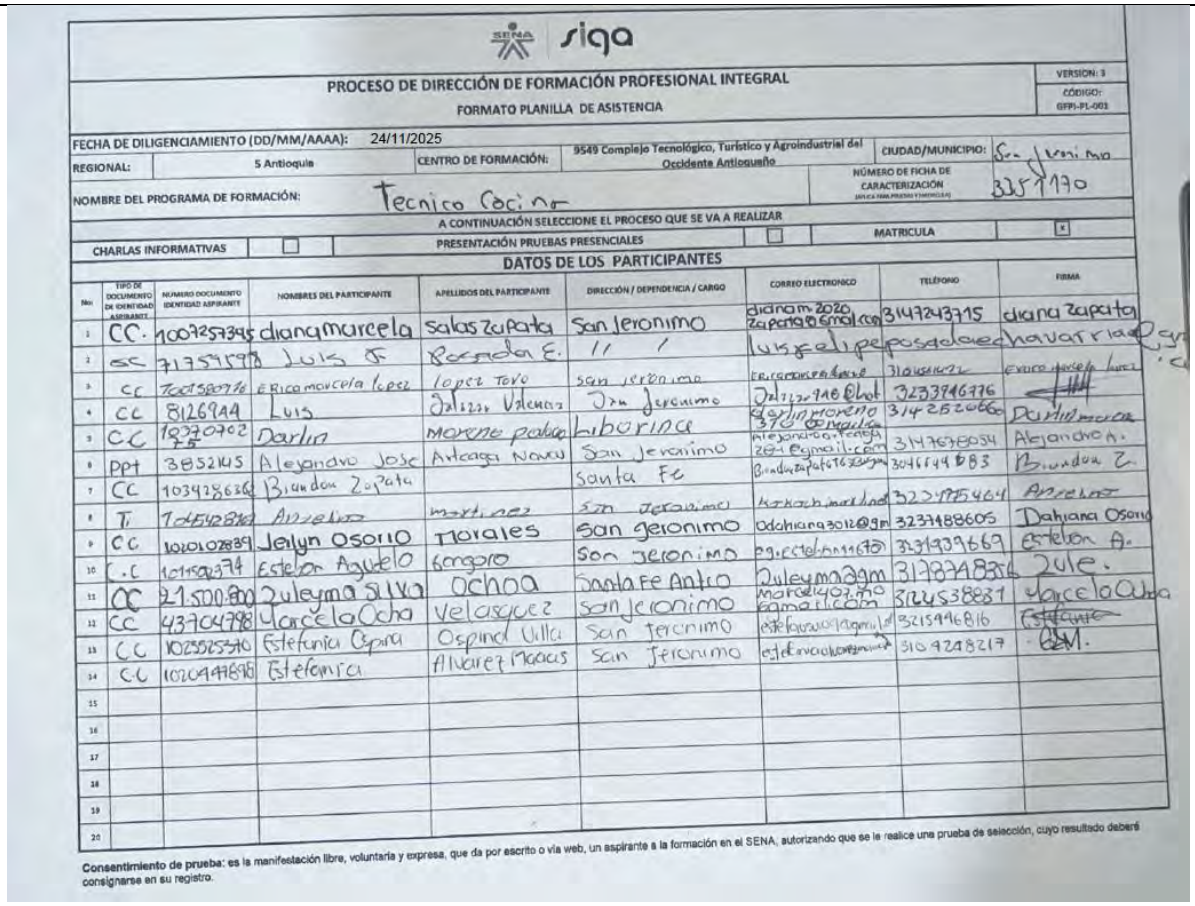


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 24/11/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007257345	diana marcela	Salas Zapata	San Jeronimo	dianam2020zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71759598	Luis F	Posada E.	//	luisfelipeposadaeche		
3	cc	1037580976	Erica marcela	Lopez Toro	San Jeronimo		3103496776	
4	CC	8126944	Luis	Dalzon Valencia	San Jeronimo		3233946776	
5	CC	1037070275	Darlin	Moreno pabon	Librería	darlinmoreno370@gmail.com	3142526666	
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Novoa	San Jeronimo	alejandroarteaga261@gmail.com	3147678054	Alejandro A.
7	CC	1039286366	Biandon Zapata		Santa Fe	Biandonzapata763@gmail.com	3046449883	Biandon Z.
8	Ti	1045428362	Anyelos	Martinez	San Jeronimo		3233755464	Anyelos
9	CC	1020102839	Jeilyn Osorio	Morales	San Jeronimo	Odchiara3012@gmail.com	3237488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1014593774	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo	pg.estebanag1670@gmail.com	3137339669	Esteban A.
11	CC	21.500.800	Zuleyma silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleyma3@gmail.com	3173348836	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo	Marcela4027@gmail.com	3124538837	Marcela Ocha
13	CC	1025525340	Estefanica Ospina	Ospina Ulla	San Jeronimo	estefanicaospina@gmail.com	3215946816	Estefanica
14	CC	1020944896	Estefanica	Alvarez Macias	San Jeronimo	estefanicaalvarez@gmail.com	3109248217	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las	25 y 27 de noviembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.			
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 26			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 27 de noviembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	San Jerónimo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendice al Instructor Jhonatan Angel Valencia verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio

de San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	2000
62	285147	AREPAS TELAS PAQUETE X 5 .	UNIDAD	40
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
171	231694	CARNE DE CERDO CORTE ESPINAZO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes o presentacioes. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	20000
174	233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	20000
185	231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	4000
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	3000

252	254030	COLORANTE PARA ALIMENTOS EN POLVO .	GRAMOS	500
329	281819	EMBUTIDO BUTIFARRA .	GRAMOS	5000
331	235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	3000
340	246924	EMBUTIDO MORCILLA .	GRAMOS	5000
581	278482	MAZORCA .	GRAMOS	10000
649	236764	PANELA .	GRAMOS	8000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	35000
709	231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	30000
722	231710	POLLO CORTE MUSLOS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	57000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	8000
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	4
866	233660	YUCA .	GRAMOS	35000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	5000

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






Pollocoa





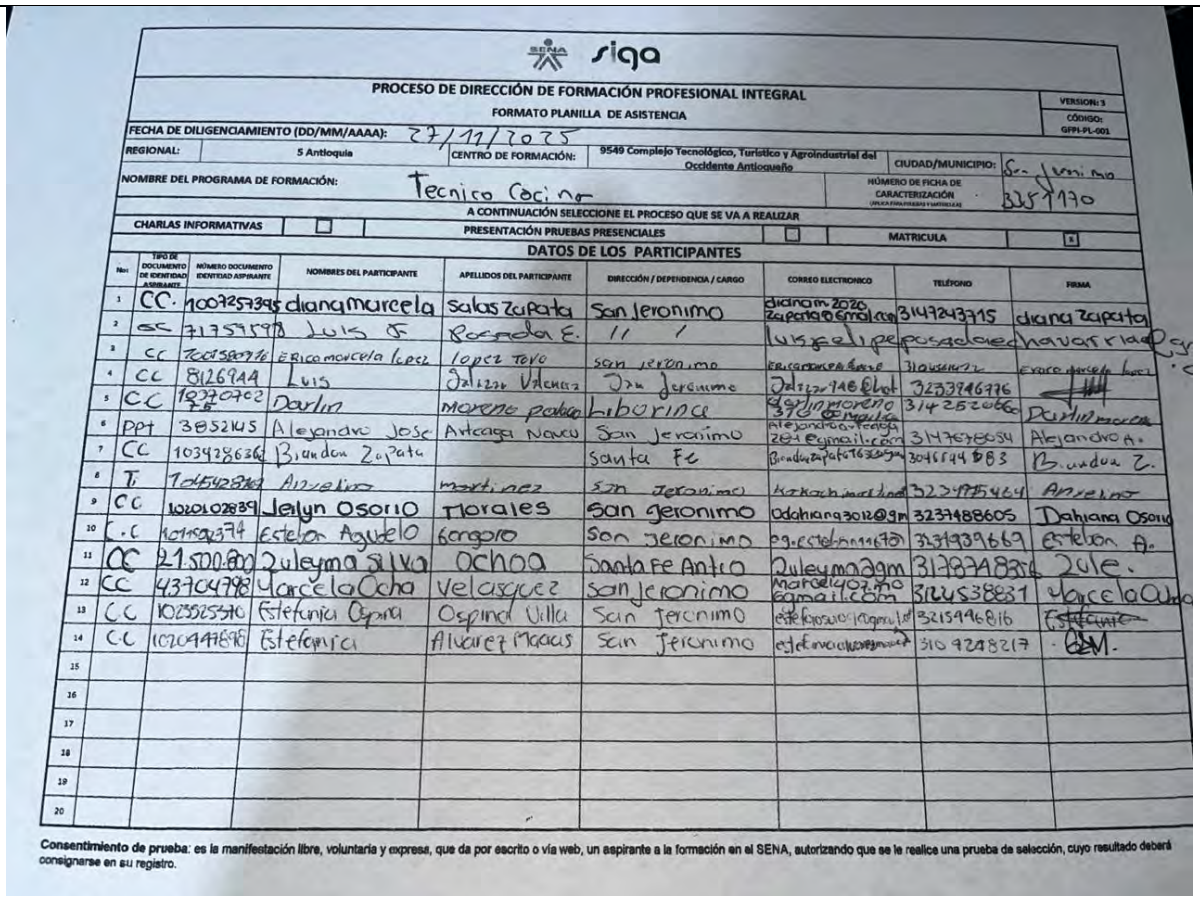


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 27/11/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1007257395	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana m 2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71759598	Luis D.	Rosada E.	11 /	luis.g.e.l.p@hotmail.com		
3	CC	1001580976	ERICA marcela	lopez tovo	san jeronimo	ERICAMARCELA@GMAIL.COM	3104564726	
4	CC	8126949	Luis	Jaramillo Valencia	San Jeronimo	Jaramillo7408@hotmail.com	3233946776	
5	CC	1037070702	Darlin	moreno pabon	Liborina	darlinmoreno 378@gmail.com	3142520666	Darlin moreno
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navas	San Jeronimo	alejandro.arteaga 284@gmail.com	3147578854	Alejandro A.
7	CC	1039286366	Brandon Zapata		Santa Fe	Brandonzapata763@gmail.com	3046594883	B. andon Z.
8	Ti	1045428362	Anzelino	martinez	San Jeronimo		3234775464	Anzelino
9	CC	1020102839	Jeilyn Osorio	Morales	San Jeronimo	Odahiana3012@gmail.com	3233488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1017523774	Estefan Agudelo	Gongora	San Jeronimo	[illegible]	3137939669	Estefan A.
11	CC	21500880	Zuleyma silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleymo3@gmail.com	3178748316	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo	marcela907@hotmail.com	3126538831	Marcela Ocha
13	CC	1025525510	Estefania Ospina	Ospina Villa	San Jeronimo	estefaospina1@gmail.com	3215946816	Estefania
14	CC	1020447898	Estefania	Alvarez Mejias	San Jeronimo	estefaniaalvarez@gmail.com	310 9248217	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales de	27 de noviembre de	Instructor aprendices	Se anexa listado de

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

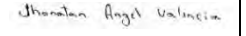
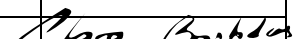
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 3 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Ángel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 27			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San jerónimo, 3 de diciembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al

municipio San jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

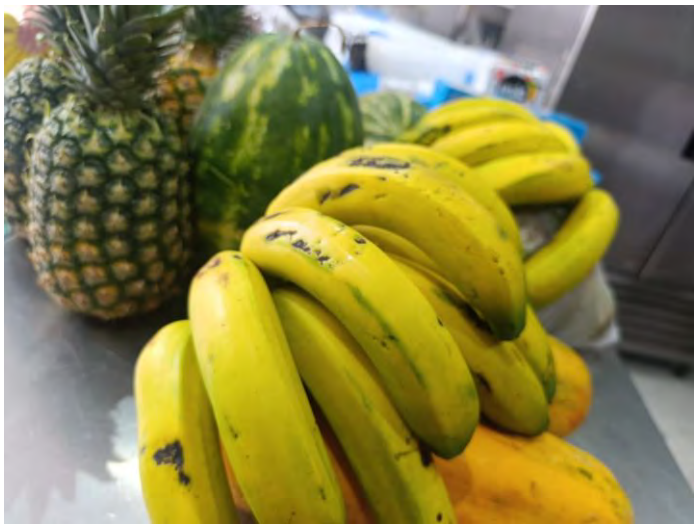
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
30	235554	AGUA X PACA DE 50 .	UNIDAD	6
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
85	234344	BANANO .	UNIDAD	46
269	245429	CONTENEDOR TERMICO CON TAPA PARA SOPA DE 16 ONZAS PAQUETE X 20 .	UNIDAD	8
277	242195	CREMA CHANTILLY POLVO .	GRAMOS	500
299	234796	CUCHARA DESECHABLES GRANDE PAQUETE X 100 .	UNIDAD	2
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	3000
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	15
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	10000
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	4000
555	257062	MANGAS PLÁSTICAS DE 60 CM X 50 UNIDADES .	UNIDAD	1
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	4000
586	254090	MELON FRUTA .	GRAMOS	3000
660	231313	PAPAYA FRUTA .	GRAMOS	4000
674	277469	PATILLA O SANDIA .	GRAMOS	8000
704	255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	6000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
847	230790	UVA COMUN .	GRAMOS	2000

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







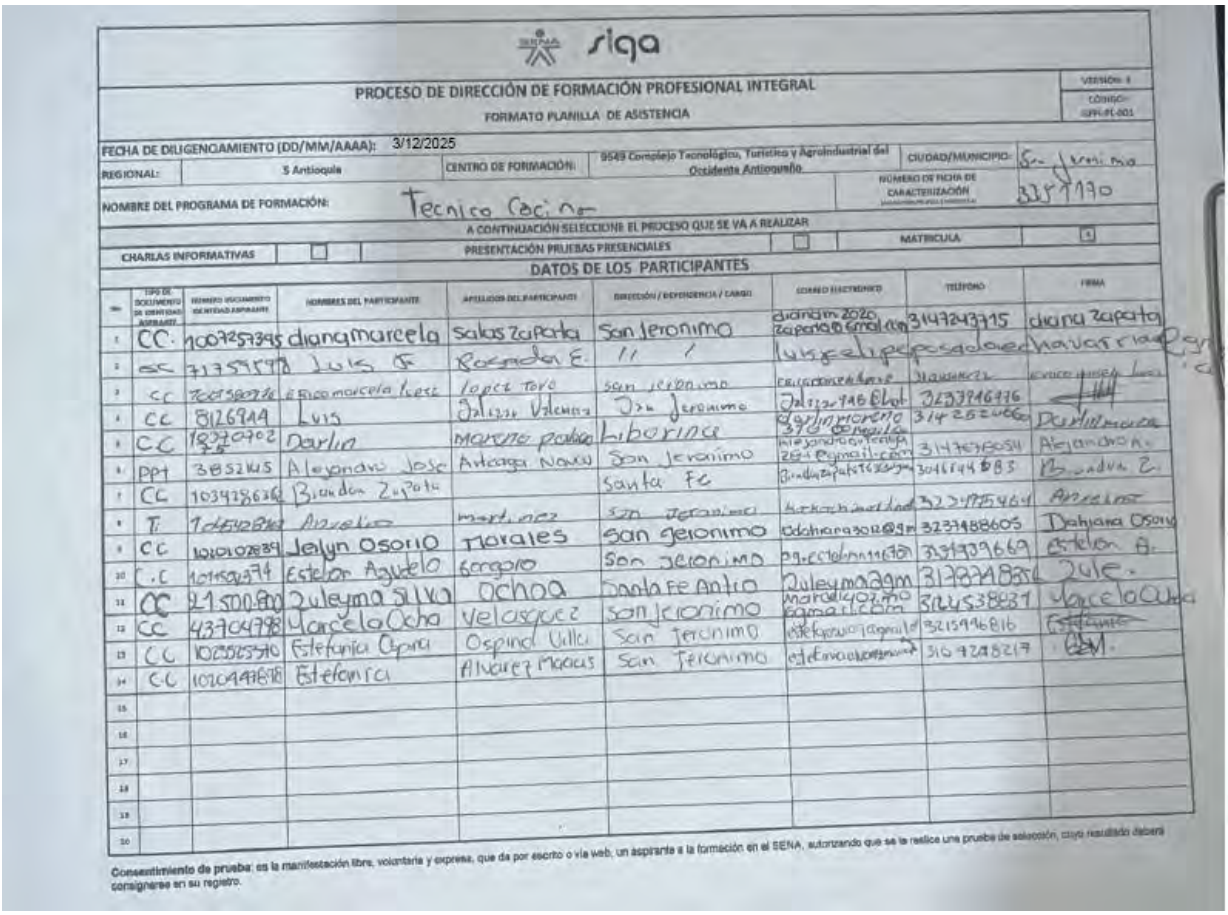


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 1 | CÓDIGO: GFPI-F-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 3/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

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

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / PROCEDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007257345	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana.m.2020.zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	CC	71759778	Luis F	Rendon E.	" "	luisfelipe[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	CC	1037580776	Erika marcela	lopez toro	san jeronimo	[illegible]	3233746776	[illegible]
4	CC	8126944	Luis	Jaramillo Valencia	San Jeronimo	[illegible]	3142526666	[illegible]
5	CC	1037070702	Darlin	Marin pabon	Liberinca	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	PPT	38852145	Alejandra Jose	Arango Nanez	San Jeronimo	[illegible]	3147376584	[illegible]
7	CC	1037428636	Brandon Zapata		Santa Fe	[illegible]	3046744885	[illegible]
8	TI	1042823[illegible]	Anyelina	martinez	San Jeronimo	[illegible]	3223755464	[illegible]
9	CC	1010102884	Jelyn Osorio	Morales	San Jeronimo	[illegible]	3233488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1014594974	Estefan Agudelo	Gongora	San Jeronimo	[illegible]	3137939669	estefan A.
11	CC	1.152.700.800	Zuleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleyma3gm	3178718816	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo	[illegible]	3104538837	Marcela Ocha
13	CC	1020865510	Estefania Ospina	Ospina Valle	San Jeronimo	[illegible]	3215946816	[illegible]
14	CC	1020491878	Estefania	Alvarez Macias	San Jeronimo	[illegible]	3169218217	[illegible]
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el	3 y 4 de diciembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.			
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

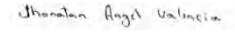
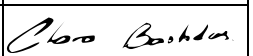
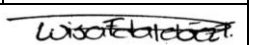
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 28			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 10 de diciembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al

municipio San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	5000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	7000
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	2500
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	5000
299	234796	CUCHARA DESECHABLES GRANDE PAQUETE X 100 .	UNIDAD	1
348	245433	EMPAQUE PARA ALIMENTOS TARRINA PLASTICA .	UNIDAD	100
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	20000
742	231715	QUESO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	7000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1

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





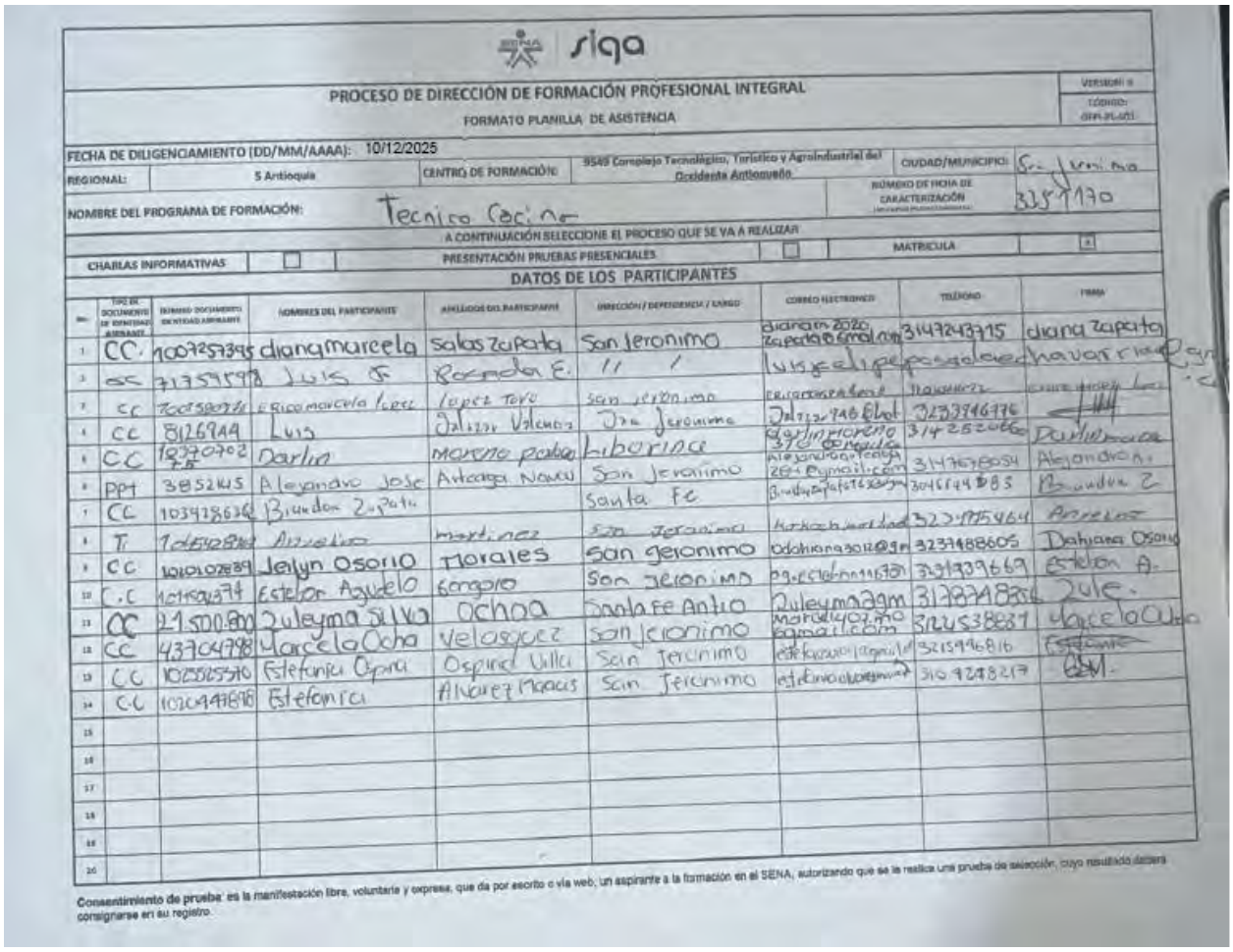


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 10/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR:

CHARLAS INFORMATIVAS: ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES: ☐ | MATRICULA: ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007257345	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana.zapata2020	3147247715	diana zapata
2	cc	71359798	Luis F	Restrepo E.	//	luis.e.l.p		
3	cc	1007580778	Erica marcela	Lopez Toro	San Jerónimo			
4	CC	8126949	Luis	Jaramillo Valencia	San Jerónimo		3137746776	
5	CC	1037070702	Darlin	Moreno pabon	Liberinos		3142520665	
6	PPT	3852445	Alejandro Jose	Arteaga Nuñez	San Jerónimo		3147678054	Alejandro N.
7	CC	1037486376	Brandon Zapata		Santa Fe		3046744885	
8	TI	1045708940	Angelica	martinez	San Jerónimo		3237755464	
9	CC	1010102839	Jelyn Osorio	Morales	San Jeronimo	odahiana3012@gm	3237488605	Dahyana Osorio
10	C.C	1014904374	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo		3137397669	esteban A.
11	CC	21.500.800	Juleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Juleyma3gm	3178718304	Jule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo	marcela407.mo gmail.com	3126538837	Marcela Ocha
13	CC	1035865710	Estefania Ospina	Ospina Valle	San Jeronimo	estefaniaospinaval	3215946816	Estefania
14	C.C	1036941696	Estefania	Alvarez Macias	San Jeronimo	estefaniaalvarezm	3159248217	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales	15 de diciembre de	Instructor aprendices	Se anexa listado de

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

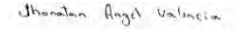
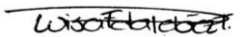
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 29			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 10 de diciembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño,

los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	3000
402	300253	GALLETA DE CHOCOLATE TIPO SANDWICH, CON RELLENO DE CREMA X PAQUETE .	UNIDAD	6
470	235546	JUGO CAJA POR 24 UNIDADES .	UNIDAD	3
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	1500
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	7000
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	4000
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	1
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	3000
785	281981	SALSA SOUR-CREAM .	GRAMOS	1000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	1000

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









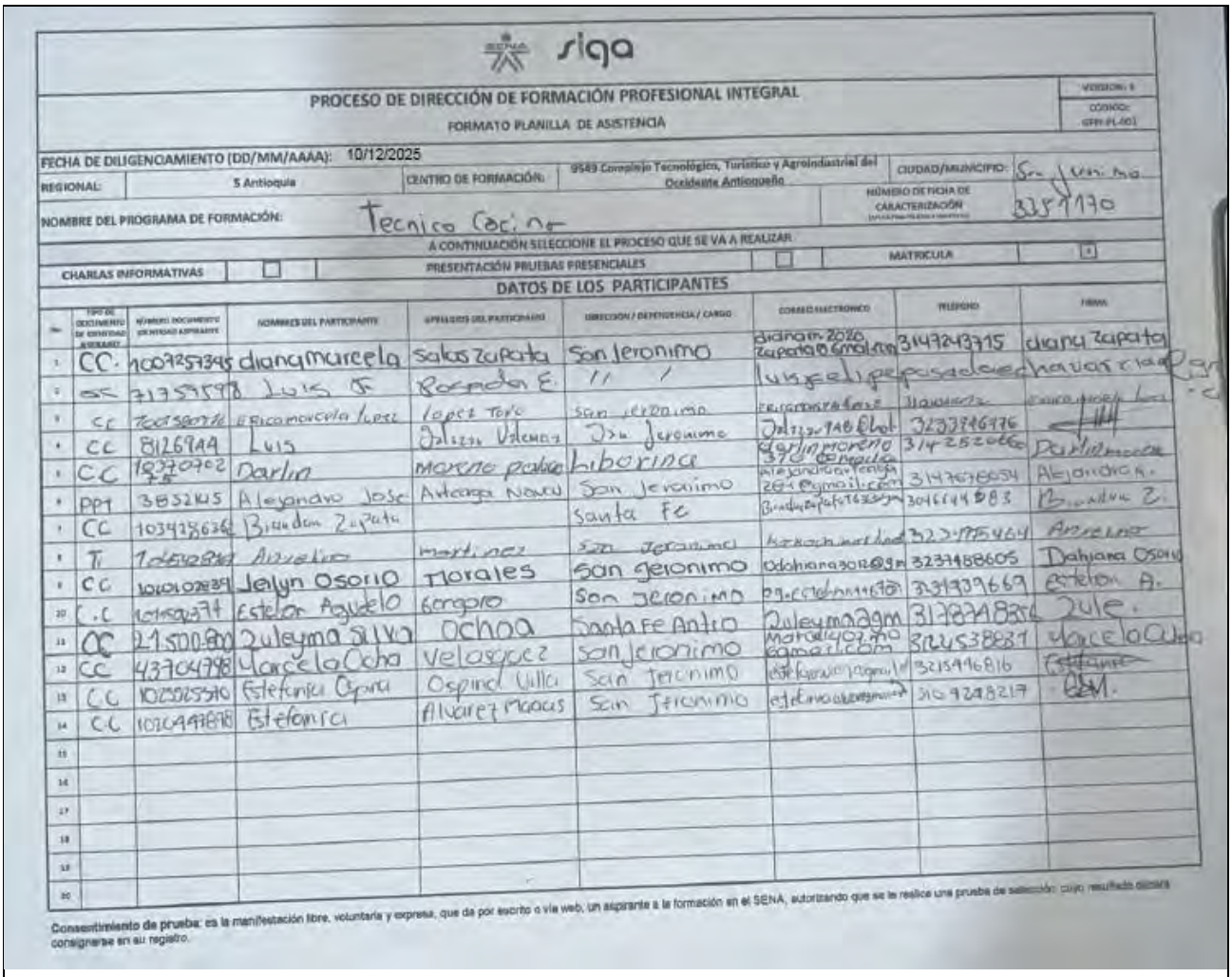


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 1 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 10/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

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

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	CC	1007257345	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana-m-2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	CC	71759598	Luis F	Restrepo E.	//	luisfelipe...@gmail.com	3...	...
3	CC	1007580776	Erica marcela	Lopez Toro	San Jeronimo	Ericamarcela...@gmail.com	3...	...
4	CC	8126949	Luis	Galizia Valencia	San Jeronimo	Galizia746@hotmail.com	3237796776	...
5	CC	1037707...	Darlin	Moreno pabon	Liborina	darlinmoreno 378@gmail.com	3142520...	Darlin Moreno
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Nieves	San Jeronimo	alejandroarteaga 26@gmail.com	3147678834	Alejandro A.
7	CC	1034256...	Brayan Zapata		Santa Fe	Brayanzapata7633@gmail.com	3046144883	B. Zapata Z.
8	TI	1...	Anyelina	martinez	San Jeronimo	...	323...754...	Anyelina
9	CC	1001102...	Jelyn Osorio	Morales	San Jeronimo	Odahiana30...@gmail.com	3237488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1014...	Estefan Agudelo	Gongora	San Jeronimo	...	3139397669	estefan A.
11	CC	21500...	Zuleyma silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleymasgm	3178718...	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San jeronimo	Marcela407...@gmail.com	3124538837	Marcela Ocha
13	CC	1025025910	Estefania Ospina	Ospina Ulloa	San Jeronimo	estefaniaospina...@gmail.com	3215946816	Estefania
14	CC	1026497878	Estefania	Alvarez Mejias	San Jeronimo	estefania...@gmail.com	310 9248217	...
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los materiales	11 de diciembre de	Instructor	Se anexa listado de

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

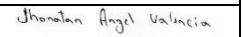
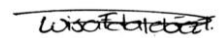
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		Instructor	jangel@sena.edu.co	3216067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 30			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 del programa de formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San jeronimo, diciembre 16 de 2025	**HORA INICIO:** 4:00 pm	**HORA FIN:** 4:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Sena principal	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3351170, del programa de formación Técnico en Cocina con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor Jhonatan Angel Valencia, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3351170 del programa de formación Técnica en Cocina.

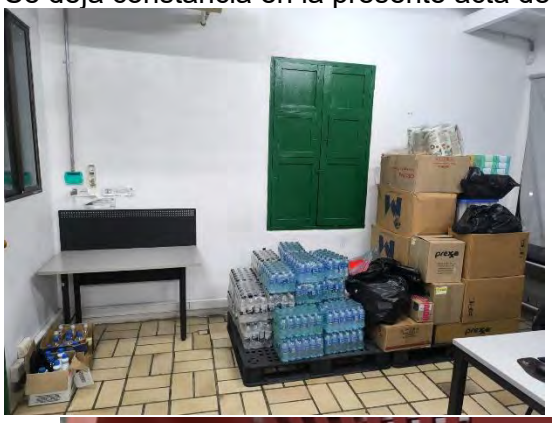
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITAD
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	10000
84	235117	BALDE PLÁSTICO. CAPACIDAD 12 L .	UNIDAD	4
87	245437	BANDEJA DE ICOPOR NO. 7, PAQUETE X 20 UNIDADES .	UNIDAD	20
247	282691	COLADOR EN ACERO INOXIDABLE .	UNIDAD	5
264	303519	CONTENEDOR BIODEGRADEBLE PARA SANDUCHE SENCILLO CON TAPA SIN 18 COMPARTIMIENTO PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	10
274	286526	COPA VENECIANA 5 ONZAS .	UNIDAD	80
275	286526	COPA VENECIANA 8 ONZAS .	UNIDAD	40
300	235456	CUCHARA DESECHABLES PEQUEÑA PAQUETE X 100 .	UNIDAD	200
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	1000
469	287100	JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES CON SERVILLETA X 50 .	UNIDAD	15
635	232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	2
711	303531	PLATO BIODEGRADABLE PEQUEÑO PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	20
788	232156	SALSERA PLASTICO .	UNIDAD	10
811	303516	TAPABOCAS DE ACRÍLICO CAJA (10 UNIDADES) .	UNIDAD	1
820	279165	TENEDOR DESECHABLE GRANDE PAQUETE X 100 UNIDADES .	UNIDAD	10
860	232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	10

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnica en Panificación, correspondiente a la ficha 3351170. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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












CONVOPACK
EXCESO EN AZÚCARES
Nestlé
MILO
Neto 440 g




Manuelita


DON
OLIO
Girasol
DON
OLIO
Girasol


electronic
kitchen scale
HOUSE
100



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

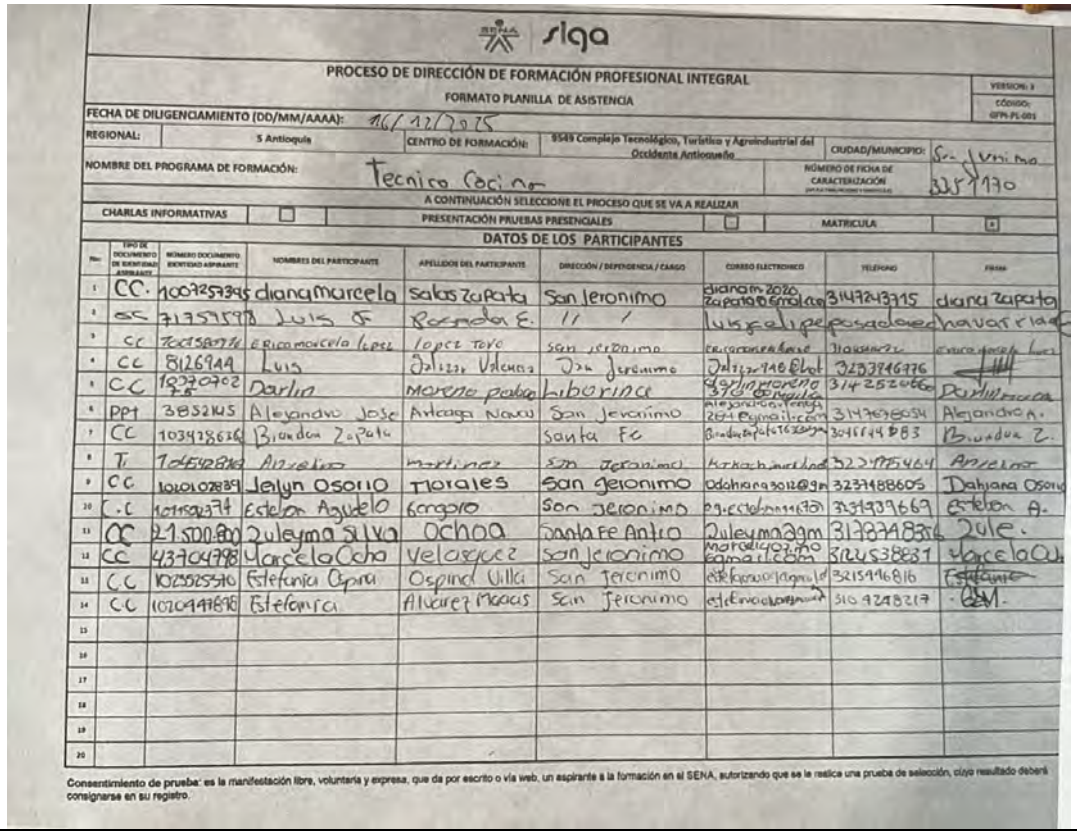
El grupo de formación se compromete a:

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

2. Cuidar y conservar los materiales

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

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



slga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3... 1170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	CC.	1007257345	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana m 2020 zapata@ email.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71357578	Luis F	Posada E.	//	luisfelipeposadaloaiza		
3	cc	70158878	erica marcela lopez	lopez toro	san jeronimo			
4	cc	8126949	Luis	Jaramillo Valencia	San Jerónimo		3203746776	
5	CC	1037707025	Darlin	Moreno pabon	Liberinca		3142526666	Darlin Moreno
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navas	San Jeronimo		3147696054	Alejandro A.
7	CC	1037386356	Brandon Zapata		Santa Fe		3046744883	Brandon Z.
8	Ti	1045428169	Angelica	martinez	San Jeronimo		3223756464	Angelica
9	CC	1010102889	Jeilyn Osorio	Morales	San Geronimo		3237488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1011502774	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo		3139339669	Esteban A.
11	CC	21500800	Zuleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio		3173748316	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San jeronimo		3124538831	Marcela Oc.
13	CC	1025525510	Estefanía Ospina	Ospina Villa	San Jeronimo		3215946816	Estefanía
14	CC	1020949898	Estefanía	Alvarez Macias	San Jeronimo		310 9248217	E.M.
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

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

aprendices del programa de formación Técnica en Panificación, ficha 3351170, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

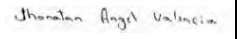
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 31			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 16 de diciembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio San Jeronimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	7000
46	244077	ALMENDRA .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	30000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	100000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	15
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	9000
469	287100	JUEGO DE CUBIERTOS DESECHABLES CON SERVILLETA X 50 .	UNIDAD	12
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	10000
629	235540	OREGANO .	GRAMOS	650
769	254126	SAL DE AJO .	GRAMOS	500
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
870	232622	ZUMO DE LIMON .	CC	18000

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









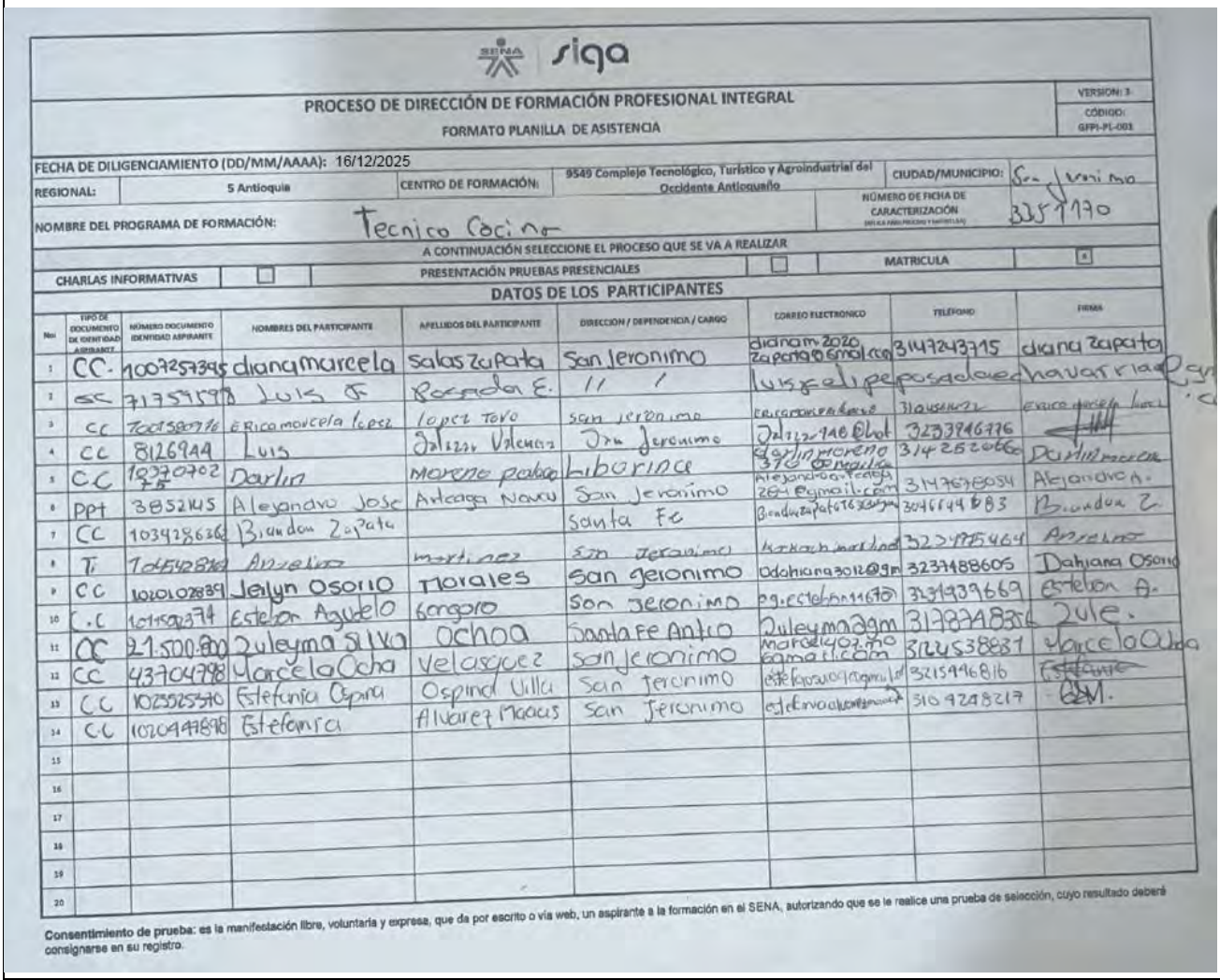
El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

materiales de formación.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCION / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1007257395	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana m 2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	CC	71759597[illegible]	Luis F	Posada E.	// /	luisfelipeposadaleo	3104[illegible]	
3	CC	1007580796	Erica marcela	lopez toro	san jeronimo	[illegible]	3104[illegible]	
4	CC	8126944	Luis	Galeano Valencia	San Jeronimo	Galeano940@hot	3233946776	
5	CC	1037070275	Darlin	Moreno pabon	Liborina	darlinmoreno 378@gmail.com	3142520666	
6	PPT	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navu	San Jeronimo	Alejandro.arteaga 264@gmail.com	3147678954	
7	CC	1039286366	Brandon Zapata		Santa Fe	Brandonzapata763@gmail.com	3046944883	
8	TI	1065428[illegible]	Angelica	martinez	San Jeronimo	[illegible]	3234754647	
9	CC	1020102883[illegible]	Jeilyn Osorio	Morales	San jeronimo	Odahiana3012@gmail.com	3237488605	
10	CC	1017502374	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo	eg.estebanag1670@gmail.com	3139139669	
11	CC	21.500.800	Zuleyma silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleyma2@gmail.com	3178748316	
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San jeronimo	marcela07.770 @gmail.com	3124538837	
13	CC	1025525510	Estefania Ospina	Ospina Ulla	San Jeronimo	estefaniaospinaulla@gmail.com	3215946816	
14	CC	1020947898	Estefania	Alvarez Maca	San Jeronimo	estefaniaalvarez[illegible]	3109248217	
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los	17 de diciembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

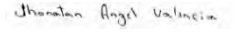
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina en el Municipio de San Jerónimo del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhonatan Angel Valencia	1022097666		X		FPI	jangel@sena.edu.co	321 6067220	N/A	
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 32			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3351170 de la formación Técnica en Cocina, en el municipio de San Jerónimo, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	San Jerónimo, 16 de diciembre 2025	**HORA INICIO:** 10.00 am	**HORA FIN:** 11:00 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Se reciben los materiales de formación en el CTTAOA en el ambiente de formación de cocina por parte del proveedor.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Estefanía Álvarez verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3351170** del programa de formación **Técnica en Cocina**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Jhonatan Ángel Valencia se desplaza al municipio San Jerónimo con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa **Técnica en Cocina**, correspondiente a la ficha **3351170**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
30	235554	AGUA X PACA DE 50 .	UNIDAD	20
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	5000
59	278483	ARÁNDANOS SECOS .	GRAMOS	5000
133	233622	BROCOLI .	GRAMOS	6000
173	230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	5000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	10000
229	233631	CILANTRO .	GRAMOS	5000
590	232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	3000
649	236764	PANELA .	GRAMOS	22000
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	3
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	500
715	289014	PLATOS BIODEGRADABLES GRANDE PAQUETE POR 20 UNIDADES .	UNIDAD	30
739	235529	PUERRO .	GRAMOS	6000
766	233656	REPOLLO .	GRAMOS	9000
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	2000
797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	4
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	10000
860	232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	3
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	9000

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



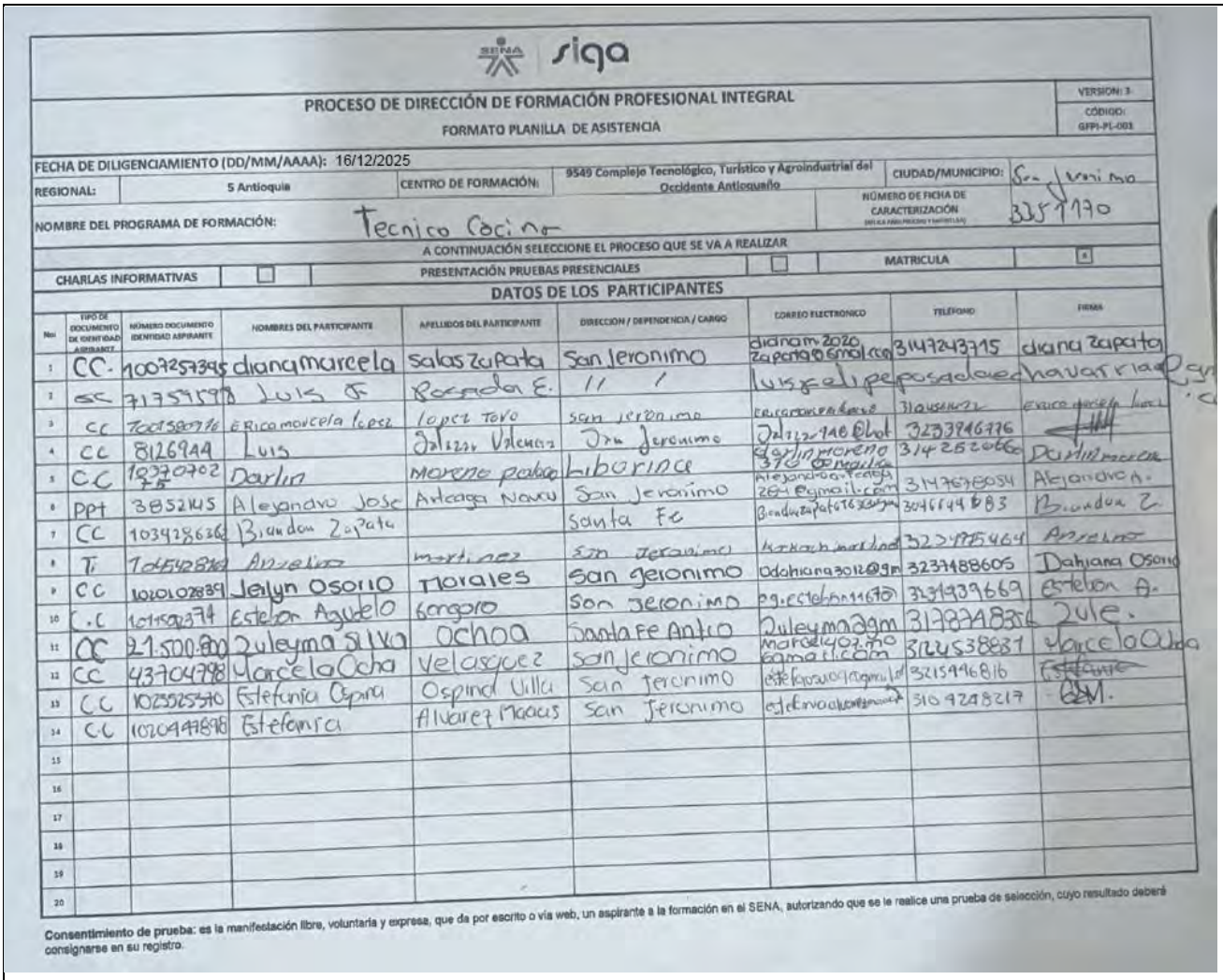



El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-003

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 16/12/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Tecnico Cocina | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3351170

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCION / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	1007257395	diana marcela	salas zapata	San Jeronimo	diana m 2020 zapata@gmail.com	3147243715	diana zapata
2	cc	71759597[illegible]	Luis F	Posada E.	// /	luisfelipeposadaev	3146[illegible]	navarrete
3	cc	1007580776	Erica marcela	lopez tovo	san jeronimo	[illegible]	3146[illegible]	[illegible]
4	cc	8126944	Luis	Jaramillo Valencia	San Jeronimo	Jaramillo@hotmail.com	3233946776	
5	CC	1037070702	Darlin	Moreno pabon	Liborina	darlinmoreno 378@gmail.com	3142526766	Darlin moreno
6	PPt	3852145	Alejandro Jose	Arteaga Navu	San Jeronimo	Alejandro.tecnico 264@gmail.com	3147679054	Alejandro A.
7	CC	1039286366	Brandon Zapata		Santa Fe	Brandonzapata0763@gmail.com	3046944883	Brandon Z.
8	Ti	1065428962	Angelica	martinez	San Jeronimo	[illegible]	3224754647	Angelica
9	CC	1020102883[illegible]	Jeilyn Osorio	Morales	San Jeronimo	Odahiana3012@gmail.com	3237488605	Dahiana Osorio
10	C.C	1011502374	Esteban Agudelo	Gongora	San Jeronimo	pg.estebanag1670@gmail.com	3131939669	esteban A.
11	CC	21.500.800	Zuleyma Silva	Ochoa	Santa Fe Antio	Zuleyma3@gmail.com	3178748316	Zule.
12	CC	43704798	Marcela Ocha	Velasquez	San Jeronimo	marcela4027@hotmail.com	3124538837	Marcela Ocha
13	CC	1025265310	Estefania Ospina	Ospina Villa	San Jeronimo	estefaospina@gmail.com	3215946816	Estefania
14	CC	1020947898	Estefania	Alvarez Maca	San Jeronimo	estefanyalvarez	3109248217	EAM.
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación **Técnica en Cocina**, ficha **3351170**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Utilizar los	17 de diciembre de 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

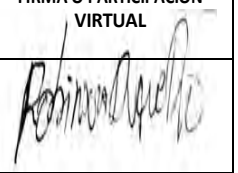
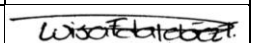
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380627 de la formación elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de Buritica 2025.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 19			
CIUDAD Y FECHA:	Buritica 14 de noviembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	noviembre- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3380627, del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3380627 del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de buritica 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, correspondiente a la ficha 3380627. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
286129	ACEITE DE COCO .	CC	100
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	3000
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	4000
285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	300
296060	CREMA DE COCO .	CC	300
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000
254263	ESENCIA . se puede solicitar esencia de diferenes sabores: queso, ponqué, coco, naranja, fresa, maracuyá, etc.	CC	200
256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	50
289356	GRAMERA CAPACIDAD 5000 GR .	UNIDAD	1
236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	20000
231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	60
282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
301605	LECHE ENTERA .	CC	6000
257052	LEVADURA FRESCA .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000
231704	POLLO COLOMBINA . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	50
234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	3000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	3000
230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	400
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000

232401	VITINA .	GRAMOS	3000
304687	TAPETE DE PLANTILLA DE SILICONA	UNIDAD	1

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

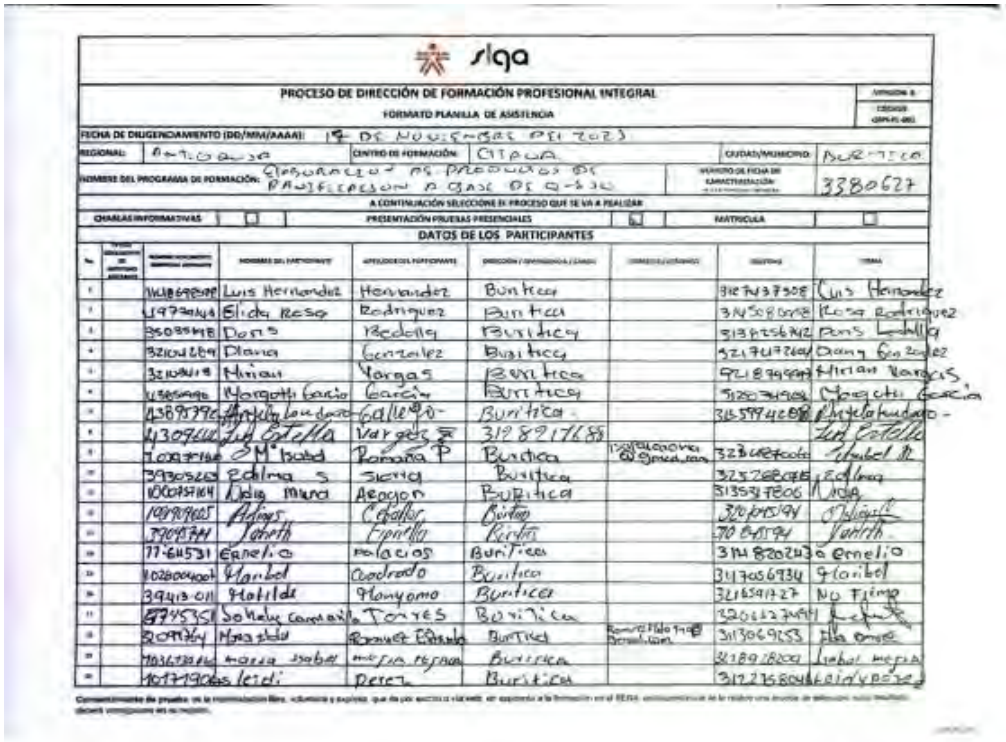


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 DE NOVIEMBRE DEL 2023

REGIONAL: ANTIOQUIA CENTRO DE FORMACIÓN: CITAPA CIUDAD/MUNICIPIO: BURITICA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: OPERARIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE CEREALES NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380627

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☑ MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / OCUPACIÓN / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1118698998	Luis Hernandez	Hernandez	Buriticá		318 743 7308	Luis Hernandez
2		1193944	Elida Rosa	Rodriguez	Buriticá		3145806148	Rosa Rodriguez
3		35085418	Doris	Bedoya	Buriticá		3182568482	Doris Londoño
4		32104284	Diana	Gonzalez	Buriticá		3214179264	Diana Gonzalez
5		32104418	Miriam	Vargas	Buriticá		321899997	Miriam Vargas
6		43859896	Margoth García	García	Buriticá		3120349084	Margoth García
7		43893896	Angela Londoño	Gallego	Buriticá		3135942888	Angela Londoño
8		43094108	Liz Estella	Vargas	3128917688			Liz Estella
9		1038778168	M Isabel	Ramirez	Buriticá	Isabelramirez 69@gmail.com	3238876615	Isabel M.
10		39305263	Edilma	Sierra	Buriticá		3215288615	Edilma
11		1000795164	Dalis Maria	Aragon	Buriticá		3135917806	Dalis
12		1039098685	Adiana	Caballero	Buriticá		3209059494	Adiana
13		1039078741	Yaneth	Figueroa	Buriticá		3206451941	Yaneth
14		77.011531	Emelio	Palacios	Buriticá		3114820230	Emelio
15		1028004001	Maribel	Cuadrado	Buriticá		3117056934	Maribel
16		39413011	Matilde	Monyomo	Buriticá		3216591327	No Firma
17		1077475351	Sobeida Camacho	Torres	Buriticá		3206227491	
18		21091964	Maria Elena	Ramirez Estrada	Buriticá	Ramirezelena 969@hotmail.com	3113069153	
19		1036738161	Maria Isabel	Mejia Restrepo	Buriticá		3189118201	Isabel Mejia
20		1017190685	Leidi	Perez	Buriticá		3122158041	

Comentarios de prueba: en la normalización libre, «diversa y explosiva» que da pie suficiente para ser aspirante a la formación en el SENA, acompañamiento que en la relación una muestra de adhesión, como resultado, deberá corregirse en su registro.

Powered by CamScanner



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 DE NOVIEMBRE DEL 2023.

REGIONAL: ANTIOQUIA CENTRO DE FORMACIÓN: CITAPA CIUDAD/MUNICIPIO: BURITICA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: OPERARIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE CEREALES NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380627

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☑ MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / OCUPACIÓN / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1023256362	Blanca Yaneth	Bolaños	Asamadera	Blancayaneth895@gmail.com	3105194511	Blanca Yaneth Bolaños
2	CC	1023256911	Yasnet	Bolaños	Asamadera		3164262042	Yasnet
3	CC	1039495311	Jorge Mauricio	Morales	Asamadera		3122373178	
4	CC	1038078414	Luz Dary	Taborda				Luz Dary Taborda
5	CC	1040450360	Astrid Yamile	Bonilla Salas	Buriticá		3224056130	Astrid Yamile
6	CC	1027000000	Margery	Contreras	Buriticá		3106403197	Margery Contreras
7	CC	1003394366	Yenifer	Navarro	Buriticá		3016048502	Yenifer
8	CC	1152800431	Margarita	Arenas	Buriticá		3126056677	Margarita
9		1152137631	Adolfo	Cordoba	Buriticá		3225455	
10	CC	1001872882	Daniela	Moreno	Buriticá		3176811	
11	CC	1040761826	Gregorio	Ramirez	Buriticá		3117533	
12	CC	1039348	Gregorio	Ramirez	Buriticá		3127758	
13	CC	1045	Gustavo	Pulido	Buriticá		3176369	
14	CC	1001	Maria Paula	Tobon Herrera	Buriticá		3104536	Maria Paula
15	CC	1152	Lizeth Rodriguez	Deossa	Asamadera		3127	
16	CC	88.6	Ironaldo	Rios	Asamadera		3145	
17								
18								
19								
20								

Comentarios de prueba: en la normalización libre, «diversa y explosiva» que da pie suficiente para ser aspirante a la formación en el SENA, acompañamiento que en la relación una muestra de adhesión, como resultado, deberá corregirse en su registro.

Powered by CamScanner

NOTA: El instructor Juan Jose García González fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Robinson Duque Restrepo.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, ficha 3380627, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Robinson Duque Restrepo	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Ines Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

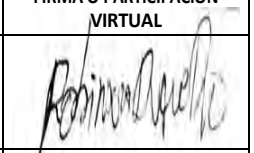
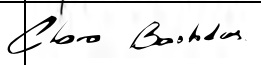
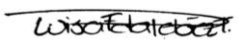
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE noviembre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380633 de la formación cocina colombiana en el municipio de Ebéjico 2025.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 20			
CIUDAD Y FECHA:	Ebejico 19 de noviembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	noviembre- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3380633, del programa de formación cocina colombiana con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3380633 del programa de formación cocina colombiana en el municipio de ebejico 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación cocina colombiana, correspondiente a la ficha 3380633. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

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

	cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007			
233705	CARNE DE RES CORTE MORILLO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000	
231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000	
231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000	
272363	CARNE DE RES TABLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe	GRAMOS	1500	

	cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007		
233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	500
233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	500
233631	CILANTRO .	GRAMOS	400
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
235577	EMBUTIDO CHORIZO ANTIOQUEÑO .	GRAMOS	1000
230659	LIMON TAHITI .	GRAMOS	1000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
278482	MAZORCA .	GRAMOS	2000
235540	OREGANO .	GRAMOS	50
232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	2000
233653	PEREJIL RAMA .	GRAMOS	200
233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	1000
230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1000
255708	PIÑA ORO MIEL .	GRAMOS	1000
231671	PLÁTANO MADURO .	GRAMOS	3000
236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	500
235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
231676	ROMERO .	GRAMOS	50
276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	250
236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1000

254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	50
233660	YUCA .	GRAMOS	3000

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

El grupo de formación se compromete a:

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

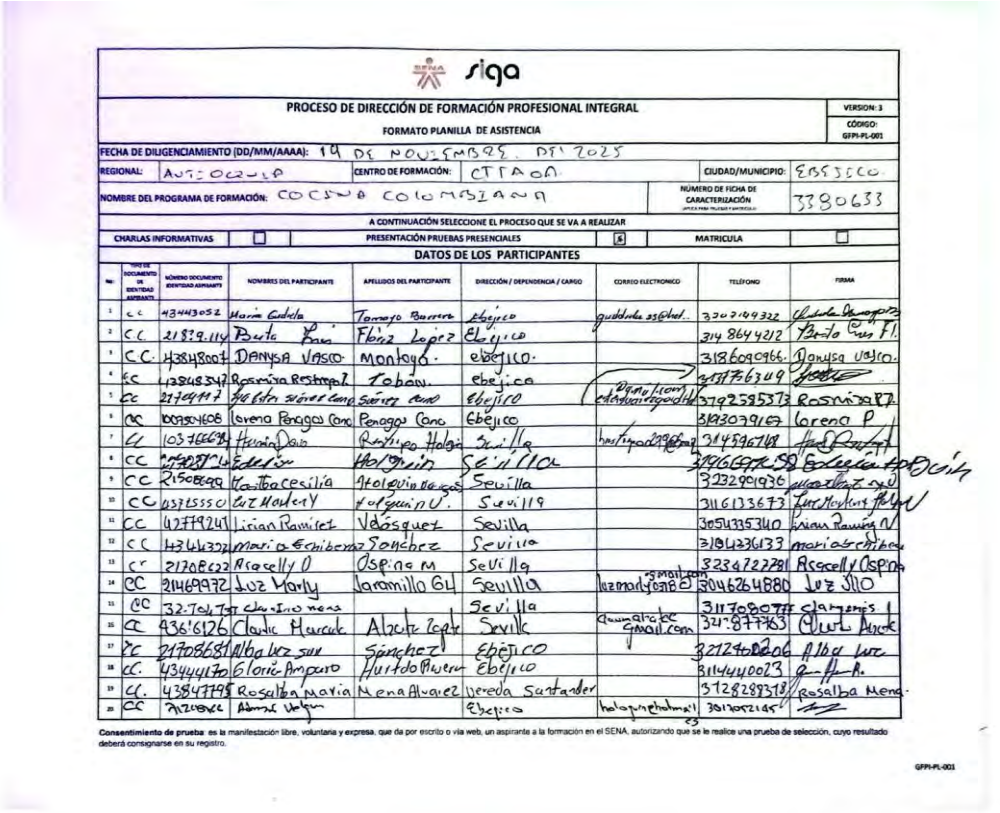
2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.

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




Federal


Federal



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 19 DE NOVIEMBRE DE 2025

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CTTAON | CIUDAD/MUNICIPIO: EBEJICO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA COLOMBIANA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380633

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☒ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	43443052	Maria Cidela	Tamayo Barrera	Ebejico		3203169332	
2	CC	21879.114	Berta Rosa	Flórez Lopez	Ebejico		3148644212	
3	CC	43848007	DANYSA VASCO	Montoya	ebejico		3186090966	
4	CC	1038483471	Rosmira Restrepo	Taban	ebejico		3197763149	
5	CC	21764997	[illegible]	[illegible]	Ebejico		3192585573	
6	CC	1003504608	Lorena Penagos Cano	Penagos Cano	Ebejico		3193079167	
7	CC	1037666781	[illegible]	[illegible]	Sevilla		3145967181	
8	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sevilla		[illegible]	
9	CC	21508699	[illegible]	[illegible]	Sevilla		3232901936	
10	CC	03715550	[illegible]	[illegible]	Sevilla		3116133673	
11	CC	42779241	Liriam Ramirez	Vásquez	Sevilla		3054335340	
12	CC	43643722	Maria Echiberria	Sanchez	Sevilla		3186236133	
13	CC	21708622	Rosaelly D	Osorio M	Sevilla		3234722781	
14	CC	21469972	Luz Marly	Jaramillo G	Sevilla		3046264880	
15	CC	32.70[illegible]	[illegible]		Sevilla		3117080[illegible]	
16	CC	936'6126	Claudia Marcela	Alzate Zapata	Sevilla		321.877763	
17	CC	21708681	[illegible]	[illegible]	Ebejico		3212400206	
18	CC	43444170	Gloria Amparo	Hurtado Rivera	Ebejico		3114440023	
19	CC	43847795	Rosalba María	Mena Alvarez	Vereda Santander		3128289318	
20	CC	[illegible]	[illegible]		Ebejico		3012052145	

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

GFPI-FL-001

Powered by CamScanner

NOTA: El instructor Juan Jose García González fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Robinson Duque Restrepo.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina colombiana, ficha 3380633, para el desarrollo de sus actividades formativas. Como evidencia del proceso, se anexa el listado de asistencia firmado por los aprendices y el registro fotográfico de los materiales recibidos. El grupo de formación se compromete a hacer uso adecuado de los materiales entregados, garantizando su conservación y aprovechamiento en las actividades planteadas en las guías de aprendizaje.
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

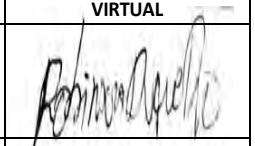
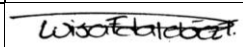
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE noviembre **DEL AÑO 2025**

OBJETIVO (S)	Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3380627 de la formación elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de Buritica 2025.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 21			
CIUDAD Y FECHA:	Buritica 12 de noviembre de 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 5:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	noviembre- Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3380627, del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3380627 del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso en el municipio de buritica 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, correspondiente a la ficha 3380627. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	1000
231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	500
236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
285986	HARINA DE MAÍZ AMARILLO .	GRAMOS	1000
284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	5000
282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	500
301605	LECHE ENTERA .	CC	3000
235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	3000
231704	POLLO COLOMBINA . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	50
234352	QUESO CAMPESINO .	GRAMOS	2000
236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	3000
230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	200
232401	VITINA .	GRAMOS	1000

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





El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 17 DE NOVIEMBRE DEL 2023

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITAPA | CIUDAD/MUNICIPIO: BURITICA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE Q-576 | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380627

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☒ | MATRICULA ☐

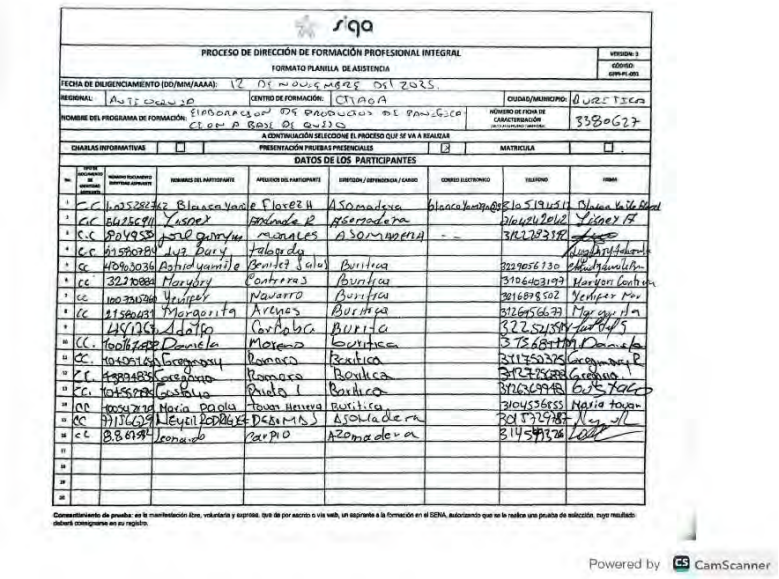
DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / RESIDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1618698098	Luis Hernandez	Hernandez	Buritica		3187437308	Luis Hernandez
2		1197796148	Elida Rosa	Rodriguez	Buritica		3145086858	Rosa Rodriguez
3		1152895748	Doris	Bedoya	Buritica		3138756742	Doris Bedoya
4		1152042894	Diana	Gonzalez	Buritica		3217417269	Diana Gonzalez
5		1152083115	Miriam	Vargas	Buritica		3218739999	Miriam Vargas
6		1152554496	Margoth Garcia	Correa	Buritica		3128374908	Margoth Garcia
7		1128787796	Angela Lorena	Gallego	Buritica		3165794258	Angela Lorena Gallego
8		1152704168	Zuly Estella	Vargas	319 891 7688			Zuly Estella
9		1020471868	Isabel M.	Pareja	Buritica	isabelpareja@gmail.com	3233405606	Isabel M.
10		1152083208	Edilma S.	Suarez	Buritica		3125786548	Edilma
11		1002059461	Adela Maria	Aragon	Buritica		3135978805	Adela
12		1128787601	Adonis	Cadavid	Buritica		3104057194	Adonis
13		1128787341	Yaneth	Cardona	Buritica		310 8057194	Yaneth
14		71-611531	Emelio	Palacios	Buritica		3118206230	Emelio
15		1028044001	Maribel	Quadrado	Buritica		3113056934	Maribel
16		39413011	Matilde	Monsalve	Buritica		3218541727	No Firma
17		1128475751	Jonathan Camilo	Torres	Buritica		3206123484	
18		1128778469	Hansel Esteban	Ramirez	Buritica	Ramirez7407@gmail.com	3113069753	
19		1036739166	maria isabel	moreno restrepo	Buritica		3128918209	isabel moreno
20		1017790865	leidi	perez	Buritica		3122565066	

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

GFPI-FL-001

Powered by CamScanner



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GFPI-FT-023

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 12 DE NOVIEMBRE DEL 2025.

REGIONAL: ANTIOQUIA | CENTRO DE FORMACIÓN: CITAGA | CIUDAD/MUNICIPIO: DURANGO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380627

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☑ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD APRENDIZ	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1023283762	Blanca Yaneth	Florez H	ASOmadera	blancayaneth08@	3015195512	Blanca Yaneth Florez
2	CC	1042569111	Yuseny	Londoño R	ASOMADERA		3104262612	Yeiner R
3	CC	8019958	José Guillermo	Morales	ASOMADERA	- -	3122783978	
4	CC	1152807814	Luz Dary	Valencia				
5	CC	1089030361	Adriadyamile	Benitez Salazar	Bonanza		3229056730	
6	CC	32210884	Maryory	Contreras	Bonanza		3106463197	Maryori Contreras
7	CC	1007351766	Yenifer	Navarro	Bonanza		3216898502	Yenifer Mo.
8	CC	21580639	Margarita	Arenas	Bonanza		3126956673	Margarita
9		1152726	Adolfo	Cordoba	Bonanza		3225213814	
10	CC	1001[illegible]	Daniela	Moreno	bonanza		3136[illegible]	Daniela
11	CC	1045051[illegible]	Gregorio	Romero	Bonanza		3117502[illegible]	Gregorio R
12	CC	1089048[illegible]	Gregorio	Romero	Bonanza		3127[illegible]	Gregorio
13	CC	1045[illegible]	Gustavo	Prieto	Bonanza		3126[illegible]	
14	CC	1004[illegible]	María Paola	Tovar Herrera	Bonanza		3104536[illegible]	Maria Tovar
15	CC	1193[illegible]	Leycil Dayana	Desamis	Asoladera		3015[illegible]	
16	CC	8861[illegible]	Leonardo	Parra	Azomadera		3145[illegible]	
17								
18								
19								
20								

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

Powered by CamScanner

NOTA: El instructor Juan Jose García González fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Robinson Duque Restrepo.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de panificación a base de queso, ficha 3380627, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica


SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE NOVIEMBREDEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3377617 de la formación Técnicas de preparación de bebidas a base de café en el Municipio de DABEIBA del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.co	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	Clara Bastidas
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 3			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3377617 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Dabeiba, 24 de noviembre del 2025	**HORA INICIO:** 11:00am	**HORA FIN:** 11:30am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Ambiente casa familiar Camparrusia, Dabeiba.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3377617, del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Leisdis Yohana Correa verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características

técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3377617 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, correspondiente a la ficha 3377617. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
236528	CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	2000
257933	CONTENEDOR PLÁSTICO CON TAPA PARA ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 20L .	UNIDAD	1
232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500
232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	1500
235585	HIELO .	GRAMOS	20000
302193	JARRA: HERVIDOR ELÉCTRICO JARRA CUELLO DE GANSO BODUM MELIOR 8 LITROS .	UNIDAD	1
301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
231619	SIROPE DE FRUTAS .	GRAMOS	750
285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
238645	VASO DE CARTON PAQUETE DE 25 X 4 ONZAS .	UNIDAD	2
232031	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 300 METROS .	UNIDAD	1
232622	ZUMO DE LIMON .	CC	500

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



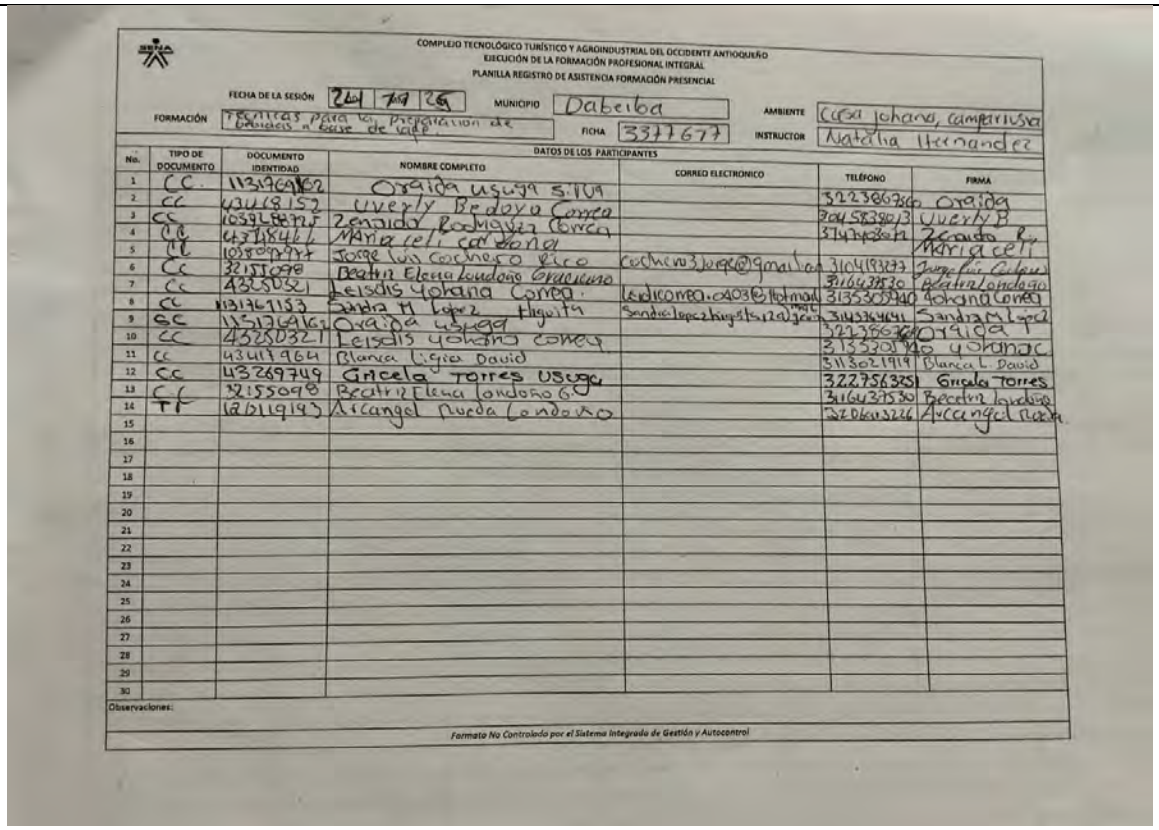


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 26 | 7 | 25 — MUNICIPIO: Dabeiba — AMBIENTE: Casa Johana, campestre
FORMACIÓN: Técnicas para la preparación de bebidas a base de café — FICHA: 3377617 — INSTRUCTOR: Natalia Hernandez

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1131969162	Oraida usuga s.		3223607560	Oraida
2	cc	43148152	Uverly Bedoya Correa		3045839013	Uverly B.
3	CC	1039[illegible]	Zenaida Rodriguez Correa		3147[illegible]	Zenaida R.
4	CC	43148411	Mariaceli cardonal			Mariaceli
5	CC	1038097977	Jorge Luis cochero Rico	cochero3jorge@gmail.co	3104193277	Jorge Luis Cochero
6	Cc	32155098	Beatriz Elena londoño Graciano		3116437530	Beatriz Londoño
7	cc	43250321	Leisdis Yohana Correa	Leidicorrea.0403@hotmail	3135305940	Yohana Correa
8	cc	1131761153	Sandra M Lopez Higuita	Sandra.lopez2higuita@soy.sena.edu.co	3145364491	Sandra M Lopez
9	cc	1152769161	Oraida usuga		3223607560	Oraida
10	cc	43250321	Leisdis yohana correa		3135305940	yohana
11	cc	43411964	Blanca Ligia David		3113021919	Blanca L. David
12	Cc	43269749	Gricela Torres Usuga		3227563251	Gricela Torres
13	CC	32155098	Beatriz Elena londoño G.		3116437530	Beatriz londoño
14	TI	1212119193	Arcangel Ruda Londoño		3206113226	Arcangel Ruda
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, ficha 3377617, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	24 de noviembre al 28 de noviembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3396304 de la formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café en el Municipio de Armenia Mantequilla del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.co	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Inés Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	Clara Bastidas
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	Luisa Fernanda Peláez T.

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

ACTA No. 4			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3396304 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, en el municipio de Armenia Mantequilla, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Armenia, 1 de DICIEMBRE del 2025	**HORA INICIO:** 11:00am	**HORA FIN:** 11:30am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: Ambiente centro vida	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3396304, del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio de la vocera Zoraida Espinosa, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características

técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3396304 del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, correspondiente a la ficha 3396304. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
CAFÉ EN GRANO . se puede solicitar café de origen	GRAMOS	2500
CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	1000
DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	900
FRESA FRUTA .	GRAMOS	250
HIELO .	GRAMOS	40000
LECHE DESLACTOSADA .	CC	3900
LECHE ENTERA .	CC	20000
MILO .	GRAMOS	250

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



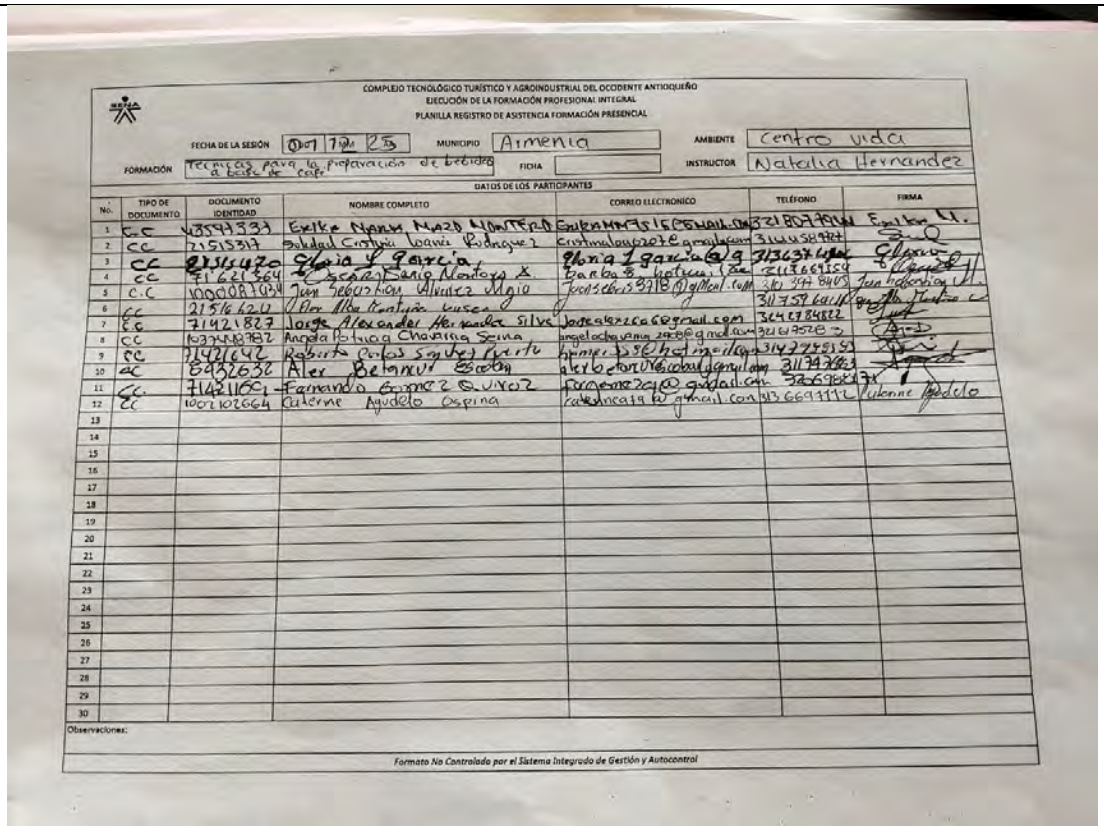


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 07 / 7 / 25 — MUNICIPIO: Armenia — AMBIENTE: Centro vida
FORMACIÓN: Técnicas para la preparación de bebidas a base de café — FICHA: — INSTRUCTOR: Natalia Hernandez

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1035993333	Erika Nayeli Mazo Montero	Erikanayeli15@gmail.com	3218079644	
2	CC	1151337	Soledad Cristina Ivania Rodriguez	cristinaivania20@gmail.com	3144458997	
3	CC	21514470	Gloria Y Garcia	gloria1garcia@gmail.com	3136374	
4	CC	41621564	Oscar Dario Montoya A	barbabotero.(illegible)	3113684259	
5	C.C	1000087054	Juan Sebastian Alvarez Mejia	juans5bas3778@gmail.com	310 397 8469	
6	CC	21516242	Flor Alba Cantuña Cuasa		3117596411	
7	CC	71421827	Jorge Alexander Alexander Silva	jorgealexzzca6@gmail.com	3149784822	
8	CC	1037498782	Angela Patricia Chavarria Seina	angelachavarria2408@gmail.com	3216752	
9	CC	71421642	Roberto Carlos Suarez Berrio	[illegible]	3142755153	
10	CC	8432632	Alex Betancur Escobar	alexbetancur1@hotmail.com	3117747683	
11	CC	71421165	Fernando Gomez Olivos	fergomez2@gmail.com	3206988171	
12	CC	1007102664	Guiterme Agudelo Ospina	[illegible]@gmail.com	3136697772	Guiterme Agudelo
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

Formato No Controlado por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnicas para la preparación de bebidas a base de café, ficha 3396304, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	01 de diciembre al 05 de diciembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

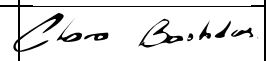
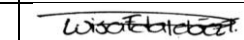
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 de la formación Agroindustria en el Municipio de Dabeiba del año 2025**

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

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

ACTA No. 17			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Dabeiba, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Dabeiba, 7 noviembre del 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Dabeiba, I.E Madre Laura Montoya, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **2920361,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920361 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920361.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1500
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	1500
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	300
209	233627	CEBOLLA LARGA .	GRAMOS	300
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	3
241	285965	COCO DESHIDRATADO . se puede solicitar con o sin azúcar	GRAMOS	250
253	244108	COMINO .	GRAMOS	15
284	232644	CREMA DE LECHE DEL 33 AL 38% DE GRASA .	CC	2500
310	254106	CULTIVO LACTICO PARA YOGURT. SOBRE DE 5 GRAMOS .	UNIDAD	1
344	283752	EMBUTIDO SALCHICHA COMUN .	GRAMOS	1000
369	256142	ESENCIA HINOJO .	CC	60
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	500

414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	14
427	235515	GUANABANA .	GRAMOS	1000
451	238447	HILO PARA ATAR EMBUTIDOS X 100G .	UNIDAD	1
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	12
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
557	233602	MANGO CRIOLLO .	GRAMOS	500
603	282021	MOLDES DE PALETAS X 6 .	UNIDAD	1
653	260221	Paño de Limpieza: LIMPION X 80 ROLLO .	UNIDAD	1
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
740	272384	PULPAS VARIOS SABORES .	GRAMOS	3500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	400

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

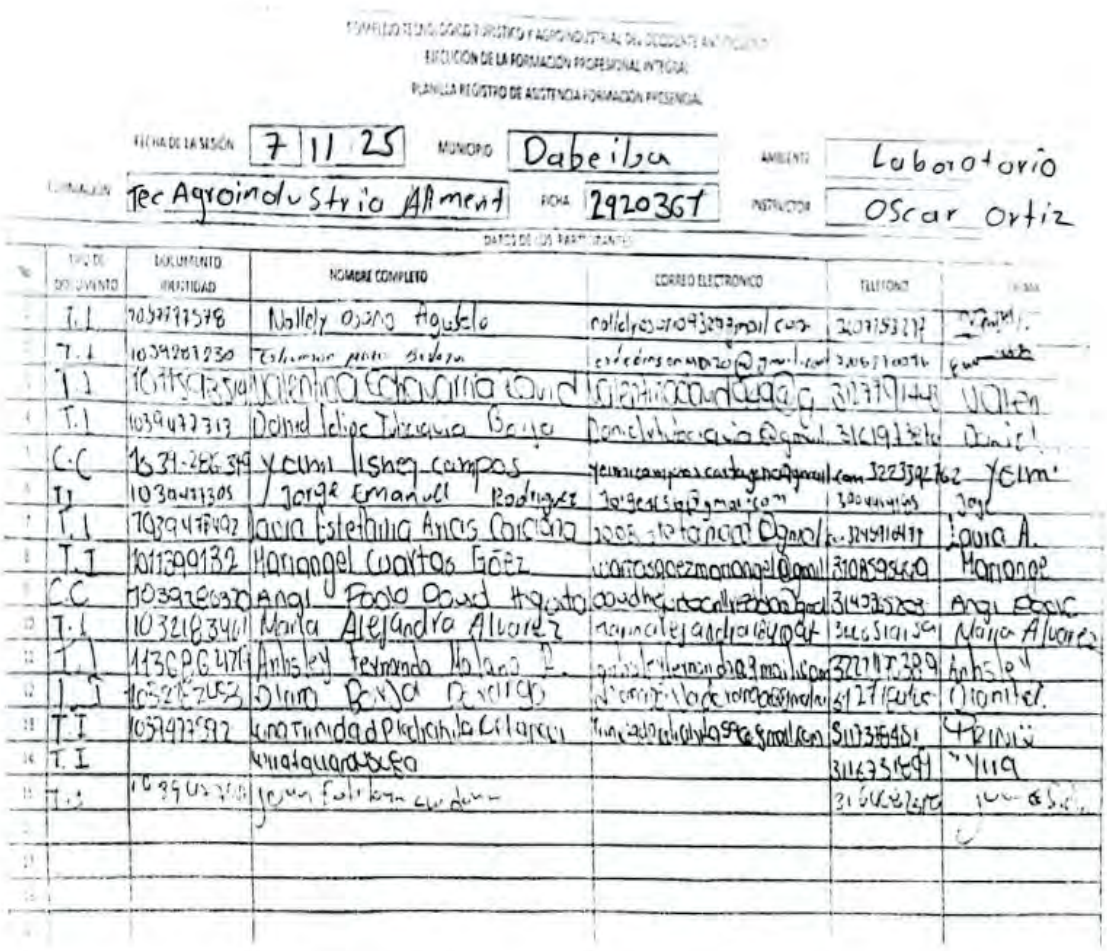


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

PLANILLA REGISTRO DE ASISTENCIA FORMACIÓN PRESENCIAL

FECHA DE LA SESIÓN: 7 | 11 | 25 — MUNICIPIO: Dabeiba — AMBIENTE: Laboratorio

FORMACIÓN: Tec Agroindustria Alimentf — FICHA: 2920367 — INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	T.I	1037773578	Wolley Osorio Agudelo			
2	T.I	1039481930				
3	T.I					
4	T.I	1039477313	Daniel felipe Taborda Borja			
5	C.C	1031-265-349	Yeimi Ishey campos			
6	TI	1038477305	Jorge Emanuel Rodriguez			
7	T.I	7039477492	Laura Estefania Arias Carmona			
8	T.I	1011399132	Mariangel Cuartas Gómez			
9	C.C	1039726830	Angi Paola David Agudelo			
10	T.I	1032183461	Maria Alejandra Alvarez			
11	T.I	1136866478	Anthsley fernando Holguin			
12	T.I	1032172553	Diana Borja Derrida			
13	T.I	1037477592	Yuranis Unidad Pachecho Cifuentes			
14	T.I		Nataguardajoa			
15	T.I					

NOTA: El instructor Óscar Omar Ortiz Galvis fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Jhon Cristobal Roldan Landero.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los

aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 2920361, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 de la formación Agroindustria en el Municipio de Santa Fe de Antioquia del año 2025**

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

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

ACTA No. 18			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Santa Fe de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Santa Fe, NOVIEMBRE 12 del 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Santa Fe, I.E. San Luis Gonzaga, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3162248,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3162248 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio/vereda Santa Fe de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3162248.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
84	235117	BALDE PLÁSTICO. CAPACIDAD 12 L .	UNIDAD	1
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	400
272	298096	COPA TIPO FLAUTA ACRILICA DE 4 ONZAS .	UNIDAD	10
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000
344	283752	EMBUTIDO SALCHICHA COMUN .	GRAMOS	1000
465	242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	2
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
489	277452	LECHUGA CRESPA .	GRAMOS	500
498	235580	LICOR AGUARDIENTE . el producto debe cumplir con la característica de tener 29° de alcohol, ser tapa roja	CC	500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	2000
594	303539	MIXER . Batidora de inmersion de 400 w 110vlt	UNIDAD	1
635	232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
640	297838	PAN DE HAMBURGUESA X 15 UNIDADES .	UNIDAD	1
642	297839	PAN PERRO .	GRAMOS	500
659	289002	PAPA TRITURADA (RIPIO) .	GRAMOS	1000
733	254038	PREMEZCLADO PARA HAMBURGUESA .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
778	277440	SALSA DE TOMATE .	GRAMOS	400
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	400

797	237267	SERVILLETAS DE PAPEL PAQUETE X 200 UN .	UNIDAD	1
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	500
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	500
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	500
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	1

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









El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

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

FECHA DE LA SESIÓN: 12 | 11 | 25 — MUNICIPIO: Santa Fe — AMBIENTE:
FORMACIÓN: Tec Agroindustria Alimentos — FICHA: 3162248 — INSTRUCTOR: Oscar Ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011594599	Andrés Jacobo Marín David	andresjacobomarindavid@	3126386938	Jacobo
2	T.I	1011594040	Any Cristina Graciano A	-	3127304418	Any
3	T.I	1018244049	Ana María Moreno D.		3207603334	Ana
4	T.I	1011593921	Estefanía Rodríguez Bran	— —	3204160727	Estefanía
5	C.C	1011591853	Cristian David Leal A.	— — — —	3137799860	Cristian Leal.
6	T.I	1011697641	Loredana Molina		3137993585	Loredana
7	T.I	1011501??	María Paula Restrepo		3137774972	María A.
8	T.I	1041502475	Yulmans Andrea A	— — — —	3045800163	Yulmans
9	T.I	1045378699	Joel Alexis González Hdez.	— — — —	3274773606	Joel
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

NOTA: El instructor Óscar Omar Ortiz Galvis fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Jhon Cristobal Roldan Landero.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3162248, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Jhon Cristobal Roldan Landero	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

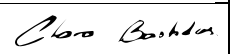
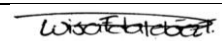
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 de la formación Agroindustria en el Municipio de Cañasgordas del año 2025**

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

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

ACTA No. 19			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Se recibe en Cañasgordas, Noviembre 13 del 2025	**HORA INICIO: 10 am**	**HORA FIN: 12 pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	Se recibe en Cañasgordas, I.E.R Buenos Aires, y entrega salón de Agroindustria	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3167443,** del programa de formación **Agroindustria** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del Instructor Oscar Ortiz, a los aprendices, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3167443 del programa de formación Agroindustria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio/vereda Cañasgordas con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3167443.

Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
84	235117	BALDE PLÁSTICO. CAPACIDAD 12 L .	UNIDAD	1
213	233912	CEREZA EN ALMIBAR .	GRAMOS	400
266	257933	CONTENEDOR PLÁSTICO CON TAPA PARA ALMACENAR ALIMENTOS, CAPACIDAD HASTA 40L .	UNIDAD	1
272	298096	COPA TIPO FLAUTA ACRILICA DE 4 ONZAS .	UNIDAD	40
328	303517	EMBUDO TUBO PARA EMBUTIDO CARNE .	UNIDAD	1
465	242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	2
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	500
498	235580	la característica de tener 29° de alcohol, ser tapa roja	CC	500
569	235520	MARACUYA .	GRAMOS	2000
603	282021	MOLDES DE PALETAS X 6 .	UNIDAD	1
605	282721	MOLDES DE SILICONA . Moldes de silicona en diferentes presentaciones y formas resistente al calor y enfriamiento desde 0°C hasta 230°C.	UNIDAD	1
634	288252	PALETA PLÁSTICA (ESPÁTULA) . se puede solicitar rígida en policarbonato (para uso en panadería) ó de mango rígido y punta en silicona (para uso en cocina), en diferentes dimensiones entre 10cm a 45cm. debe ser resistente al calor	UNIDAD	1
635	232655	PALILLOS CAJA X 100 UNIDADES .	UNIDAD	1
762	232150	RECIPIENTE PLÁSTICO TIPO TAZÓN, CON BANDA ANTIDESLIZANTE . se puede solicitar de 1l, 3l ó 5l	UNIDAD	1
799	283440	SIFÓN CON CARGA X 6 GAS .	UNIDAD	1
824	285361	TERMOMETRO DIGITAL DE PUNZÓN, ESCALA -50°C A 300°C .	UNIDAD	1
938	233372	CANASTILLA PLÁSTICA 60CM X 40CM X 18.5CM	UNIDAD	1

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

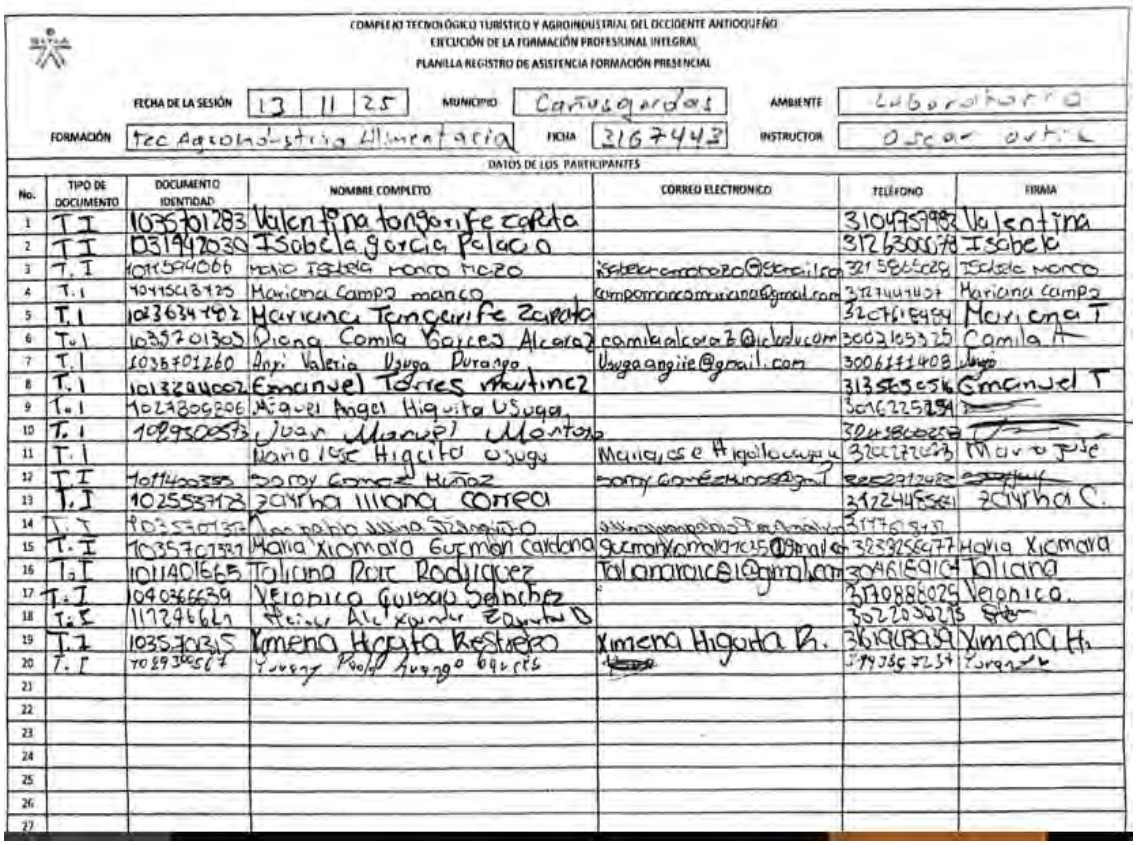


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 13 | 11 | 25 — MUNICIPIO: Carmen de Viboral — AMBIENTE: Laboratorio
FORMACIÓN: Tec Agroindustria Alimentaria — FICHA: 3167443 — INSTRUCTOR: Oscar ortiz

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1035701283	Valentina tangarife zapata		3104759982	Valentina
2	TI	0319420390	Isabela garcia palacio		3176300570	Isabela
3	T. I	1011594066	Maria Isabel Marco Mazo	isabelmarcomazo@gmail.com	3215866629	Isabela Marco
4	T. I	1044513725	Mariana Campo marco	campomarcomariana@gmail.com	3174447457	Mariana Campo
5	T. I	1023634982	Mariana Tangarife Zapata		3206159454	Mariana T
6	T. I	1035701305	Diana Camila Bolaños Alcaraz	camilalcaraz@ciclodv.com	3002653725	Camila A
7	T. I	1036701260	Ana Valeria Uzuga Durango	Uzugaangie@gmail.com	3006171408	Uzuga
8	T. I	1013240602	Emanuel Torres Martinez		3135635656	Emanuel T
9	T. I	1023806206	Miguel Angel Higuita Usuga		3016225254	
10	T. I	1089500573	Juan Manuel Montoya		3045860228	
11	T. I		Mario Jose Higuita Osuga	Mariajose Higuitaosuga@	3206272623	Mario José
12	T. I	1011400355	Sonny Gomez Muñoz	sonny.gomez@gmail.com	3122712482	
13	T. I	1025537128	Zayrha liliana correa		3122445561	Zayrha C.
14	T. I	1035307357	[illegible]	[illegible]	3147619431	
15	T. I	1035707589	Maria Xiomara Gutman Cardona	guxmarxiomara1503@gmail.com	3233566177	Maria Xiomara
16	T. I	1011401665	Tatiana Ruiz Rodriguez	Tatianaruiz@gmail.com	3046159104	Tatiana
17	T. I	1040366639	Veronica Quiroga Sanchez		3170886025	Veronica.
18	T. I	1117746629	Heiner Alexander Zapata D		3022032215	
19	T. I	1035703815	Ximena Higuita Restrepo	Ximena Higuita R.	3164283459	Ximena H.
20	T. I	1089366567	Juanes Pablo Zuluaga Gaviria		3147365234	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						

NOTA: El instructor Óscar Omar Ortiz Galvis fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Jhon Cristobal Roldan Landero.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014.

El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades.

Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Agroindustria, ficha 3167443, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3380636 en el Municipio de EBEJICO del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 8			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380636 del programa de formación Cocina Internacional, en el municipio de Ebejico del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	EBEJICO,11/11/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN: 4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Zona urbana**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha **3380636,** del programa de formación **Cocina internacional** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora LINA MARIA ZAPATA, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3380636** del programa de formación Cocina internacional.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Robinson Duque Restrepo se desplaza al municipio/ Ebéjico zona urbana con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina internacional, correspondiente a la ficha**3380636**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
35	244145	AJI JALAPEÑO .	GRAMOS	200
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	300
42	233610	ALBAHACA . se puede solicitar fresca o deshidratada	GRAMOS	250
48	233907	ALMIDON AGRIO DE YUCA .	GRAMOS	1000
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	1500
68	232578	ARROZ PARBORIZADO .	GRAMOS	2000
69	233619	ARVEJA DESGRANADA .	GRAMOS	1000
78	244085	AZUCAR MORENA .	GRAMOS	1500
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	1500
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

173	230759	CARNE DE RES CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
182	233708	CARNE DE CERDO MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
200	272363	CARNE DE RES TABLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	2000
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	2000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	5
216	233629	CHAMPIÑON ENTERO .	GRAMOS	1000

283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	1000
335	288437	EMBUTIDO JAMON BLOQUE .	GRAMOS	500
371	286139	ESPAGUETI .	GRAMOS	2000
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	5000
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	3000
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	3000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	30
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
476	244188	LASAÑA PASTA .	GRAMOS	1000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	2000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	2000
572	232562	MARISCO PALMITOS DE CANGREJO .	GRAMOS	500
577	232467	MARISCOS LANGOSTINO .	GRAMOS	1000
578	233695	MARISCOS MEJILLONES .	GRAMOS	500
644	297840	PAN TAJADO .	GRAMOS	2000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
666	283457	PAPRIKA .	GRAMOS	100
671	231776	PASTA DE TOMATE .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1500
719	231702	POLLO CORTE ALAS . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2500
721	231705	POLLO CORTE CONTRAMUSLO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1500
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1000
741	233698	PULPO .	GRAMOS	500
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
755	235572	QUESO PARMESANO .	GRAMOS	250

773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	500
781	244171	SALSA MAYONESA .	GRAMOS	1000
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	500
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1500
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	3000

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

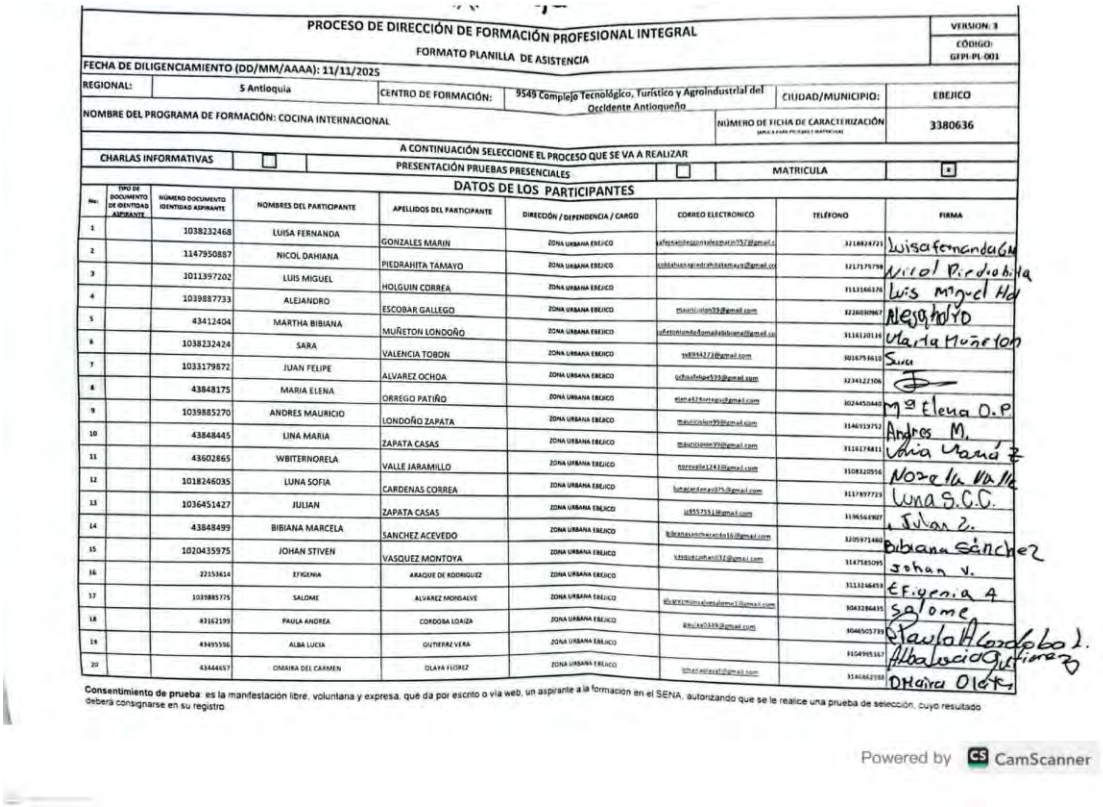


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA INTERNACIONAL | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380636

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1038232468	LUISA FERNANDA	GONZALES MARIN	ZONA URBANA EBEJICO		3216824721	LuisaFernandaGM
2		1147950887	NICOL DAHIANA	PIEDRAHITA TAMAYO	ZONA URBANA EBEJICO		3217579798	Nicol Piedrahita
3		1011397202	LUIS MIGUEL	HOLGUIN CORREA	ZONA URBANA EBEJICO		3133166376	Luis Miguel Hd
4		1039887733	ALEJANDRO	ESCOBAR GALLEGO	ZONA URBANA EBEJICO		3226039967	AlejoMoYD
5		43412404	MARTHA BIBIANA	MUÑETON LONDOÑO	ZONA URBANA EBEJICO		3116120116	Martha Muñeton
6		1038232424	SARA	VALENCIA TOBON	ZONA URBANA EBEJICO		3016756618	Sara
7		1033179872	JUAN FELIPE	ALVAREZ OCHOA	ZONA URBANA EBEJICO		3234227106	J
8		43848175	MARIA ELENA	ORREGO PATIÑO	ZONA URBANA EBEJICO		3024450440	Mª Elena O.P
9		1039885270	ANDRES MAURICIO	LONDOÑO ZAPATA	ZONA URBANA EBEJICO		3146719752	Andres M.
10		43848445	LINA MARIA	ZAPATA CASAS	ZONA URBANA EBEJICO		3116174811	Lina María Z
11		43602865	WBITERNORELA	VALLE JARAMILLO	ZONA URBANA EBEJICO		3108320516	Norela Valle
12		1018246035	LUNA SOFIA	CARDENAS CORREA	ZONA URBANA EBEJICO		3117897723	Luna S.C.C.
13		1036451427	JULIAN	ZAPATA CASAS	ZONA URBANA EBEJICO		3136561907	Julian Z.
14		43848499	BIBIANA MARCELA	SANCHEZ ACEVEDO	ZONA URBANA EBEJICO		3205971466	Bibiana Sánchez
15		1020435975	JOHAN STIVEN	VASQUEZ MONTOYA	ZONA URBANA EBEJICO		3147585099	Johan V.
16		22153614	EFIGENIA	ARAQUE DE RODRIGUEZ	ZONA URBANA EBEJICO		3113246459	Efigenia A
17		1039885775	SALOME	ALVAREZ MONSALVE	ZONA URBANA EBEJICO		3043286435	Salome
18		43162199	PAULA ANDREA	CORDOBA LOAIZA	ZONA URBANA EBEJICO		3046505739	Paula A Cordoba L.
19		43495536	ALBA LUCIA	GUTIERREZ VERA	ZONA URBANA EBEJICO		3154795167	Alba Lucia Gutierrez
20		43444657	OMAIRA DEL CARMEN	OLAYA FLOREZ	ZONA URBANA EBEJICO		3146662158	OMaira Olaya

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

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina internacional, ficha**3380636**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje	11 NOVIEMBRE hasta el de 9 DICIEMBRE.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

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

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3380624 en el Municipio de EBEJICO del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 9			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380624 del programa de formación Cocina navideña, en el municipio de Ebejico, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	EBEJICO,11/11/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN: 4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**VEREDA ALTO DE LAS COLES**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha**3380624,** del programa de formación **Cocina navideña** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora ALBA LUCIA GUTIERREZ VERA, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3380624**del programa de formación Cocina navideña.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Robinson Duque Restrepo se desplaza al municipio/ ebejico vereda las coles con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina básica, correspondiente a la ficha**3380624**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

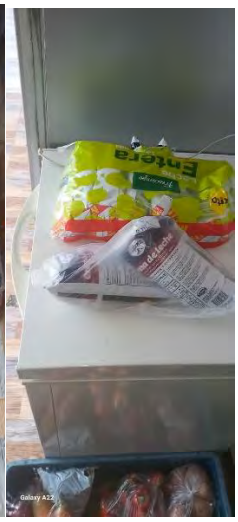
ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
35	244145	AJI JALAPEÑO .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	3000
70	233620	ARVEJA EN VAINA, VEGETAL .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
155	285961	CAPACILLOS N° 2 PAQ X 100 .	UNIDAD	5
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	2000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
179	285160	CARNE DE CERDO CORTE OSOBUCO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
182	233708	CARNE DE CERDO MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	4
217	283118	CHAMPIÑON FRASCO CONSERVA .	GRAMOS	1000
240	232295	COCO .	GRAMOS	1000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	2000
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	500
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000

374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	500
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	5000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	3000
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	3000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
548	232382	MAIZ TIERNO EN LATA .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	1000
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500
624	230815	NATILLA .	GRAMOS	1000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1500
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1500
725	231703	POLLO ENTERO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	3000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	1
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1500
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	3
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	1000
862	232401	VITINA .	GRAMOS	1000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1500
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	1000

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



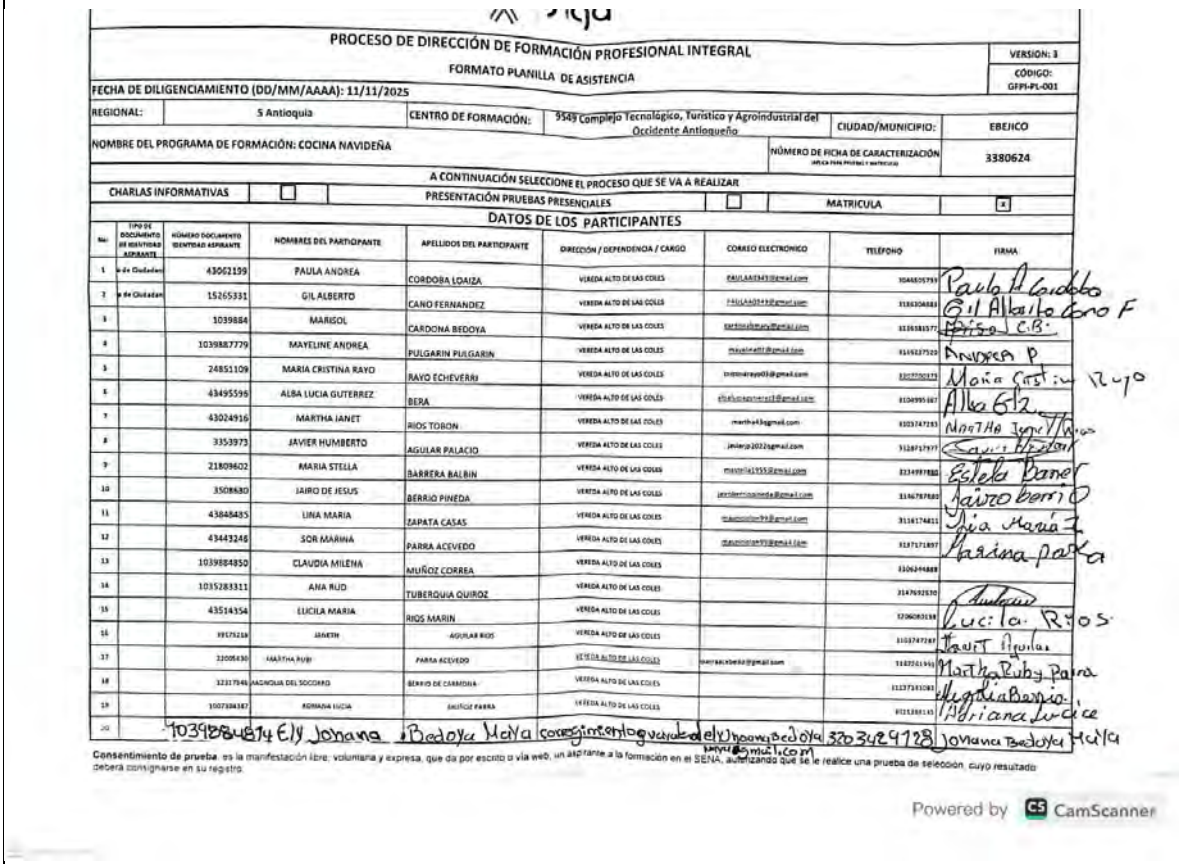



El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA NAVIDEÑA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380624

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	C de Ciudadan	43062199	PAULA ANDREA	CORDOBA LOAIZA	VEREDA ALTO DE LAS COLES	PAULA43062199@gmail.com	3046805799	Paula A Cordoba
2	C de Ciudadan	15265331	GIL ALBERTO	CANO FERNANDEZ	VEREDA ALTO DE LAS COLES	PAULA43062199@gmail.com	3183304883	Gil Alberto Cano F
3		1039884	MARISOL	CARDONA BEDOYA	VEREDA ALTO DE LAS COLES	cardonabedoya@gmail.com	3136585172	Marisol C.B.
4		1039887779	MAYELINE ANDREA	PULGARIN PULGARIN	VEREDA ALTO DE LAS COLES	mayelinet@gmail.com	3145237520	ANDREA P
5		24851109	MARIA CRISTINA RAYO	RAYO ECHEVERRI	VEREDA ALTO DE LAS COLES	cristinarayo03@gmail.com	3207700173	María Cristina Rayo
6		43495595	ALBA LUCIA GUTERREZ	BERA	VEREDA ALTO DE LAS COLES	albalucigomez1@gmail.com	3136995167	Alba Gtz.
7		43024916	MARTHA JANET	RIOS TOBON	VEREDA ALTO DE LAS COLES	martha43@gmail.com	3103747193	Martha Janet Rios
8		3353973	JAVIER HUMBERTO	AGUILAR PALACIO	VEREDA ALTO DE LAS COLES	javierp2022@gmail.com	3128757977	Javier Humberto
9		21809602	MARIA STELLA	BARRERA BALBIN	VEREDA ALTO DE LAS COLES	mariela21955@gmail.com	3234997886	Estela Barrera
10		3508680	JAIRO DE JESUS	BERRIO PINEDA	VEREDA ALTO DE LAS COLES	jairoberriopineda@gmail.com	3146787680	Jairo Berrio
11		43848485	LINA MARIA	ZAPATA CASAS	VEREDA ALTO DE LAS COLES	linazapata93@gmail.com	3116174811	Lina María Z.
12		43443246	SOR MARINA	PARRA ACEVEDO	VEREDA ALTO DE LAS COLES	marinaparra93@gmail.com	3137171897	Marina Parra
13		1039884850	CLAUDIA MILENA	MUÑOZ CORREA	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3106244888	
14		1035283311	ANA RUD	TUBERQUIA QUIROZ	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3147692530	
15		43514354	LUCILA MARIA	RIOS MARIN	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3206083198	Lucila Rios
16		39175218	JANETH	AGUILAR RIOS	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3103747287	Janet Aguilar
17		22005430	MARTHA RUBI	PARRA ACEVEDO	VEREDA ALTO DE LAS COLES	marialobeda@gmail.com	3147211955	Martha Ruby Parra
18		32317946	MAGNOLIA DEL SOCORRO	BERRIO DE CARMONA	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3137331081	Magnolia Berrio
19		1007334387	ADRIANA LUCIA	MUÑOZ PARRA	VEREDA ALTO DE LAS COLES		3122380145	Adriana Lucia
20		1039884874	ELY JOHANA	BEDOYA MOYA	corregimientodeely@gmail.com		3203424728	Johana Bedoya Moya

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

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina navideña, ficha**3380624**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	11 NOVIEMBRE hasta el de 9 DICIEMBRE.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3380635 en el Municipio de EBEJICO del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 10			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380635 del programa de formación Cocina navideña, en el municipio de Ebejico del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	EBEJICO,12/11/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN: 4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Vereda la quiebra**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha**3380635,** del programa de formación **Cocina navideña** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora CLAUDIA ORTIZ BARRERA, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3380635** del programa de formación Cocina navideña.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor Robinson Duque Restrepo se desplaza al municipio/ Ebéjico vereda la quiebra con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa cocina Navideña, correspondiente a la ficha **3380635** Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	2000
31	232201	AGUACATE .	GRAMOS	1000
35	244145	AJI JALAPEÑO .	GRAMOS	100
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	3000
70	233620	ARVEJA EN VAINA, VEGETAL .	GRAMOS	500
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	1000
155	285961	CAPACILLOS N° 2 PAQ X 100 .	UNIDAD	5
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	2000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000

177	231693	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, individuales, cortes gastronómicos como el san luis. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
179	285160	CARNE DE CERDO CORTE OSOBUCO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
182	233708	CARNE DE CERDO MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1500
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	1500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	1000
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	4
217	283118	CHAMPIÑON FRASCO CONSERVA .	GRAMOS	1000
240	232295	COCO .	GRAMOS	1000
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	2000
290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	2000
325	233959	DURAZNO EN ALMIBAR .	GRAMOS	850
336	230559	EMBUTIDO JAMON CERDO EN LONCHAS .	GRAMOS	1000

374	233635	ESPINACA .	GRAMOS	500
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	2000
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1000
396	272385	FRIJOL CARAOTA .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	3000
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	3000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	30
461	296067	JABON LIQUIDO LAVALOZA .	UNIDAD	1
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	5000
548	232382	MAIZ TIERNO EN LATA .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	1000
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500
624	230815	NATILLA .	GRAMOS	1000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	3000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	1500
723	236285	POLLO CORTE PECHUGA . se puede solicitar el producto entero o en filetes. el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	1500
725	231703	POLLO ENTERO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	3000
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	1
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1000
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1000
831	289095	TOCINETA TRADICIONAL .	GRAMOS	1000
833	233658	TOMATE CHONTO .	GRAMOS	1500
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	3
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	1000
862	232401	VITINA .	GRAMOS	1000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	1500
868	231680	ZUCHINI AMARILLO .	GRAMOS	1000
869	231680	ZUCHINI VERDE .	GRAMOS	1000

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



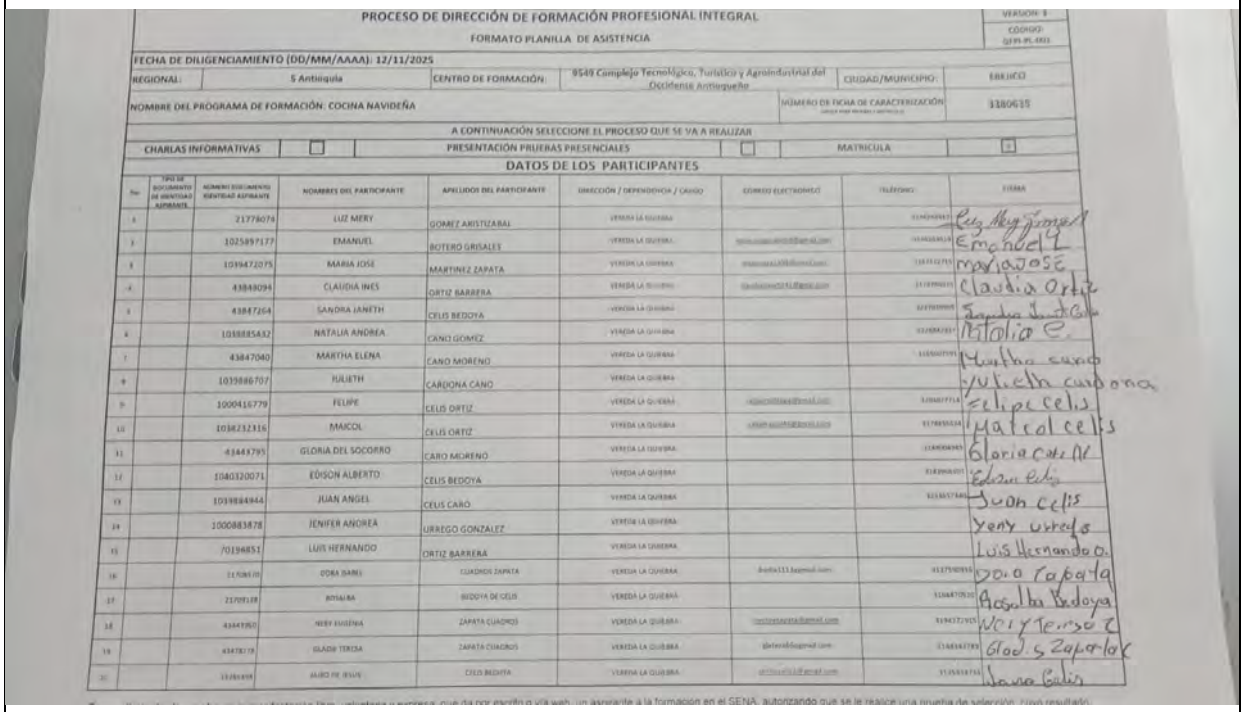


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 12/11/2025

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA NAVIDEÑA | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380635

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
1		21778074	LUZ MERY	GOMEZ AKISTIZABAL	VEREDA LA QUEBRADA			Luz Mery Gomez
2		1025897177	EMANUEL	BOTERO GRISALES	VEREDA LA QUEBRADA			Emanuel
3		1039472075	MARIA JOSE	MARTINEZ ZAPATA	VEREDA LA QUEBRADA			mariajose
4		43849094	CLAUDIA INES	ORTIZ BARRERA	VEREDA LA QUEBRADA			Claudia Ortiz
5		43847264	SANDRA JANETH	CELIS BEDOYA	VEREDA LA QUEBRADA			Sandra
6		1038885432	NATALIA ANDREA	CANO GOMEZ	VEREDA LA QUEBRADA			Natalia C.
7		43847040	MARTHA ELENA	CANO MORENO	VEREDA LA QUEBRADA			Martha cano
8		1039886707	JULIETH	CARDONA CANO	VEREDA LA QUEBRADA			Julieth cardona
9		1000416779	FELIPE	CELIS ORTIZ	VEREDA LA QUEBRADA			felipe celis
10		1038232316	MAICOL	CELIS ORTIZ	VEREDA LA QUEBRADA			Maicol celis
11		43443795	GLORIA DEL SOCORRO	CARO MORENO	VEREDA LA QUEBRADA			Gloria Celis
12		1040320071	EDISON ALBERTO	CELIS BEDOYA	VEREDA LA QUEBRADA			Edison Celis
13		1039884944	JUAN ANGEL	CELIS CARO	VEREDA LA QUEBRADA			Juan Celis
14		1000883878	JENIFER ANDREA	URREGO GONZALEZ	VEREDA LA QUEBRADA			Yeny Urrego
15		70194851	LUIS HERNANDO	ORTIZ BARRERA	VEREDA LA QUEBRADA			Luis Hernando O.
16		1152861110	DORA ISABEL	CUADROS ZAPATA	VEREDA LA QUEBRADA	dorita111@hotmail.com	3127509355	Dora Zapata
17		21709118	ROSALBA	BEDOYA DE CELIS	VEREDA LA QUEBRADA		3104870520	Rosalba Bedoya
18		43847850	NERY EUGENIA	ZAPATA CUADROS	VEREDA LA QUEBRADA	nerizapata@hotmail.com	3194372955	Nery Eugenia Z
19		43478219	GLADIS TERESA	ZAPATA CUADROS	VEREDA LA QUEBRADA	gladis66@gmail.com	3148447789	Gladis Zapata
20		1128618898	MARIO DE JESUS	CELIS BEDOYA	VEREDA LA QUEBRADA	mariocelis11@hotmail.com	3135518744	Mario Celis

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación cocina navideña, ficha3380635, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	12 NOVIEMBRE hasta el de 9 DICIEMBRE.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha de la formación 3380637 en el Municipio de EBEJICO del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Robinson Duque Restrepo	8358143		x		instructor	rduquer@sena.edu.co	3118868034	N/A	
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Pelaez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 11			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3380637 del programa de formación en repostería, en el municipio de Ebéjico del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	EBEJICO,12/11/2025	**HORA INICIO:** 8am	**HORA FIN: 4pm**
LUGAR Y/O ENLACE:	**Esmeralda**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega**.**
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha**3380637,** del programa de formación **repostería** con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del líder comunal la señora LINA MARIA ZAPATA, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha **3380637** del programa de formación en repostería

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa repostería, correspondiente a la ficha**3380637**. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
4	255710	ACEITE DE GIRASOL .	CC	6000
63	235533	AREQUIPE .	GRAMOS	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	3000
97	233908	BOCADILLO DE GUAYABA . se puede solicitar porcionado, tipo veleño o en barra	GRAMOS	1000
156	285961	CAPACILLOS N° 3 PAQ X 100 .	UNIDAD	4
182	233708	CARNE DE CERDO MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2500
199	233701	CARNE DE RES MOLIDA . se solicita que se especifique en la ficha de trazabilidad del producto el tipo de corte del que proviene. se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
218	233914	CHIP DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
219	233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
273	286526	COPA VENECIANA 3 ONZAS .	UNIDAD	40
277	242195	CREMA CHANTILLY POLVO .	GRAMOS	500
283	232644	CREMA DE LECHE DEL 30 AL 32% DE GRASA .	CC	5000

290	235557	CUAJADA .	GRAMOS	2000
320	286816	DESENGRASANTE POR LITRO . sin olor, ni color	UNIDAD	1
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
379	257596	ESTABILIZANTE PARA HELADO .	GRAMOS	200
393	233599	FRESA FRUTA .	GRAMOS	1500
403	242197	GALLETA DULCE, CON O SIN RELLENO DE CREMA X PAQUETE . se puede solicitar el producto en diferentes variedades como galleta tipo graham, dulce - salado, semidulce, de vainilla tipo sandwich con relleno de diferentes sabores como vainilla, limón, fresa, etc.	UNIDAD	2
405	295827	GALLETAS DE SODA PAQUETE X4 TACOS .	UNIDAD	1
414	287509	GELATINA SIN SABOR .	GRAMOS	500
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	1000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	4000
446	244141	HELADO .	GRAMOS	1000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	90
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	1000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	1000
486	301605	LECHE LARGAVIDA .	CC	6000
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	500
567	235518	MANZANA ROJA .	GRAMOS	1000
571	236760	MARGARINA INDUSTRIAL .	GRAMOS	2000
592	286143	MILO .	GRAMOS	500
606	286826	MOLDES DE TORTA 1 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	1
615	235552	MORA FRUTA .	GRAMOS	500
624	230815	NATILLA .	GRAMOS	1000
728	270696	POLVO DE HORNEAR .	GRAMOS	150
730	242234	PONQUE GALA BLOQUE X 12 TAJADAS .	UNIDAD	2
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	1500
748	230535	QUESO CREMA .	GRAMOS	1000
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	1500
839	232397	TORTILLAS TRADICIONALES MEDIANAS PAQ X 15 UND .	UNIDAD	2
849	244187	UVA PASA .	GRAMOS	500
861	230561	VINIPEL (ENVOLTURA DE ALIMENTOS) ROLLO X 50 METROS .	UNIDAD	4
862	232401	VITINA .	GRAMOS	1000
864	236803	YOGURT (SABORES VARIOS) .	CC	1500

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

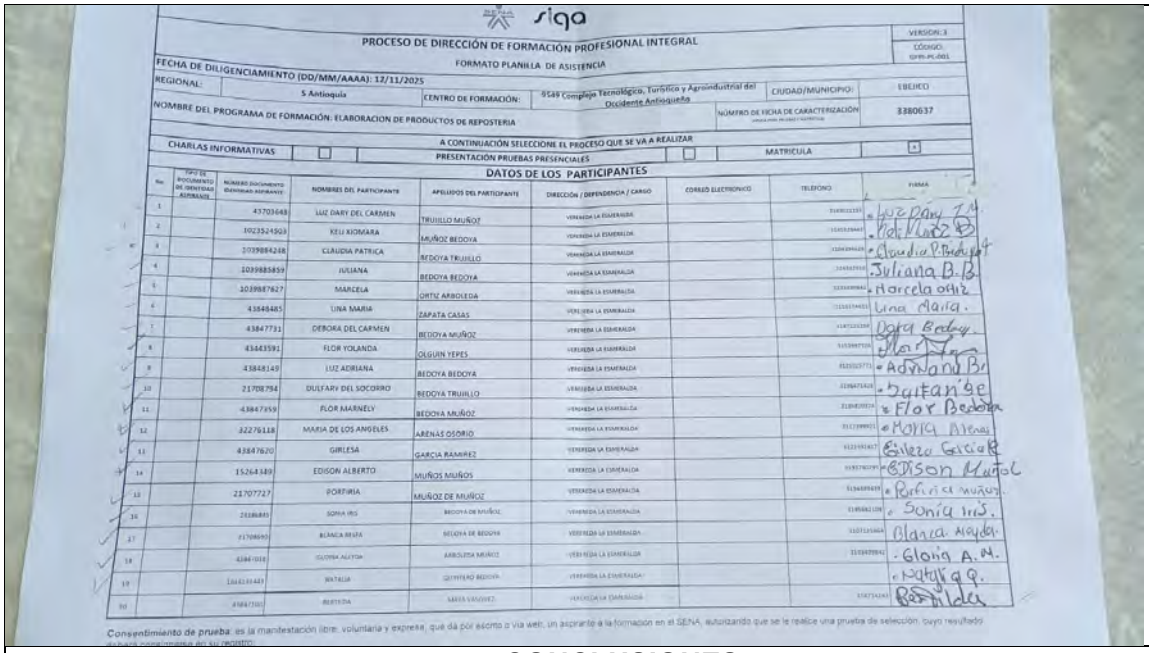


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSIÓN: 3

CÓDIGO: GOR-PC-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 12/11/2025

REGIONAL: 5 Antioquia

CENTRO DE FORMACIÓN: 9548 Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño

CIUDAD/MUNICIPIO: EBEJICO

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3380637

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

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

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO	FIRMA
1		43703648	LUZ DARY DEL CARMEN	TRUJILLO MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
2		1023524503	KELI XIOMARA	MUÑOZ BEDOYA	VEREDA LA ESMERALDA			
3		1039084248	CLAUDIA PATRICIA	BEDOYA TRUJILLO	VEREDA LA ESMERALDA			
4		1039885859	JULIANA	BEDOYA BEDOYA	VEREDA LA ESMERALDA			
5		1039887627	MARCELA	ORTIZ ARBOLEDA	VEREDA LA ESMERALDA			
6		43848485	LINA MARIA	ZAPATA CASAS	VEREDA LA ESMERALDA			
7		43847731	DEBORA DEL CARMEN	BEDOYA MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
8		43443591	FLOR YOLANDA	OLGUIN YEPES	VEREDA LA ESMERALDA			
9		43848149	LUZ ADRIANA	BEDOYA BEDOYA	VEREDA LA ESMERALDA			
10		21708794	DULFARY DEL SOCORRO	BEDOYA TRUJILLO	VEREDA LA ESMERALDA			
11		43847959	FLOR MARNELY	BEDOYA MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
12		32276118	MARIA DE LOS ANGELES	ARENAS OSORIO	VEREDA LA ESMERALDA			
13		43847620	GIRLESA	GARCIA RAMIREZ	VEREDA LA ESMERALDA			
14		15263489	EDISON ALBERTO	MUÑOS MUÑOS	VEREDA LA ESMERALDA			
15		21707727	PORFIRIA	MUÑOZ DE MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
16		21708480	SONIA IRIS	BEDOYA DE MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
17		21708690	BLANCA NELFA	BEDOYA DE BEDOYA	VEREDA LA ESMERALDA			
18		43847016	GLORIA ALICIA	ARBOLEDA MUÑOZ	VEREDA LA ESMERALDA			
19		1036218483	NATALIA	QUINTERO BEDOYA	VEREDA LA ESMERALDA			
20		43847301	BEATRIZ	GARCIA SANCHEZ	VEREDA LA ESMERALDA			

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

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación en reposteria, ficha**3380637**, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	12 NOVIEMBRE hasta el de 9 DICIEMBRE.	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso			

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 de NOVIEMBRE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**									
No	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.c o	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 23			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2911227 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 19 de noviembre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 9:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2911227, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2911227 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio Frontino con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente

solicitados mediante el formato GIL-F-014.

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2911227. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	250
127	278924	BOWL METÁLICO 2 LT .	UNIDAD	1
128	283316	BOWL PLÁSTICO DE 2LT .	UNIDAD	1
180	231696	CARNE DE CERDO CORTE PERNIL . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	6000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	500
208	233626	CEBOLLA CABEZONA MORADA .	GRAMOS	500
215	244111	CERVEZA EN LATA 330 CC .	UNIDAD	1
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	6000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	2000
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	15
497	257052	LEVADURA INSTANTANEA .	GRAMOS	320
527	243198	LICOR VINO BLANCO .	CC	750
534	296068	LICOR VINO TINTO .	CC	750
537	233210	LIMON COMUN .	GRAMOS	500
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	200
590	232386	MIEL DE ABEJAS .	CC	500
616	288629	MOSTAZA .	GRAMOS	500
620	234350	NARANJA COMUN .	GRAMOS	500
630	255436	OREGANO EN POLVO .	GRAMOS	250
652	273646	PAÑO DE LIMPIEZA NATURAL DESECHABLE X 100 MTRS	UNIDAD	1
661	256149	PAPEL ALUMINIO PAPEL ALUMINIO .	UNIDAD	2
693	233654	PIMENTON AMARILLO .	GRAMOS	500
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	500
695	230522	PIMENTÓN VERDE .	GRAMOS	500
753	235571	QUESO MOZZARELLA .	GRAMOS	800
768	231676	ROMERO .	GRAMOS	250
772	276439	SAL PARRILLERA .	GRAMOS	500
780	281981	SALSA INGLESA .	GRAMOS	310
782	281981	SALSA MOSTAZA .	GRAMOS	500
801	231619	SIROPE DE FRUTAS .	GRAMOS	1000
837	254046	TOMILLO EN POLVO .	GRAMOS	200

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





El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 19 / 11 / 2025 | MUNICIPIO: Frontino | AMBIENTE: IEA Pedro Antonio Elejalde
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria | FICHA: 2911227 | INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	TI	1067879488	Jahilender R. Rivera Escobar	Jhylanrivera@gmail.com	3145785993	
2	C.C	1020332516	Karol Vanesa Torres Céspedes.	Torrescespedeskarolvanesa@gmail.com	3202024167	Karol Vanesa.
3	T.I	1088	Salomé González	Salomegonzalez@gmail.com	3226238834.	Salome Gonzalez
4	T. I	1028127923	Michell Lora Ortiz	loramichellortiz@gmail.com	3235382929	Michell Lora
5	T. I	1038478016	Juan Pablo Cordona Urrego	juanurregopablo987@gmail.com	3244425930	Juan Pablo Co
6	TI	1038022402	Valery Yisgrey Gómez Cruz	Valeryyisgrey2002@gmail.com	3145266668	Yisgrey
7	T. I	1044987777	Isabela Andrea Roldán Cordona	Isaoderca@gmail.com	3218533064	Isabela Roldán
8	T.I	1027807867	Samuel Agusto Grancedos Ayclelo	Sagosamuel1967@gmail.com	3207305504	
9	T. I	1038927972	Dugeidy Vargas Leal	dugeidyvargas@gmail.com	3005273877	Dugeidy Vargas Leal
10	T.I	1038977853	Ana María Rodríguez Brcin	rodriguezbrcinanamaria@gmail.com	3042601044	Ana María.
11	T. I	1038927825	Isabela Yhirey Suarez Yahos	yhireys@gmail.com	3104256736	Yahela Yahos
12	T. I	1038927954	Alejandro Guisao Toro	guisaotoroalejandro@gmail.com	3213858423	
13	T. I	1038977888	[illegible]	[illegible]	3216733863	[illegible]
14	T. I	1025893682	Josué Moreno Carvajal	morenocarvajajosue4@gmail.com	310 638 2110	Josué
15	T. I	1038928825	Angel David Valencia	angelvalencia9a@gmail.com	3128404477	Angel V.
16	T.I	1038927995	Juan Andres Valderrama	Juanandresvalderrama16@gmail.com	3177179612	Juan Andres V.
17	T. I	1038921837	Juan Esteban Ramos	ramosjuanesteban@gmail.com	3124746024	Juan esteban
18	T. I	1038921751	Davinson Lezcano Betancur	lezcanobetancur@gmail.com	3116829922	DAVINSON
19	T. I	1023702124	Valentina Ortiz Saldarriaga	V719431@gmail.com	3227009078	Valentina
20	T.C	1045948396	Dara Betsua Borda Sanchez	bordara123@gmail.com	3106561556	Dara Betsa
21	T. I	1050713110	Samantha Izquierdo García.	samanthaizquierdo1@gmail.com	3158178584	Samantha. I. G.
22	T I	1038928665	Laura Cardona Cruz	lauracardonacruz2005@gmail.com	3104666080	Laura C.
23	T.I	1038927998	Lizelh Dayana Zuñiga Cruz	dayanazuniga069@gmail.com	3103352620	Dayana Z.
24	T. I	1023525993	Sebastian Cano Moreno	Canomorenosebastian@gmail.com	3233639894	Sebastian C.
25	T. I	1038927855	Yesmes camilo loaiza zabala	Yesmesaimiloloaizazabala77@gmail.com	3226634767	Yesmes
26	CC	1013341546	Nicole Ximena Usuga Ramirez	nicoleximena456@gmail.com	3013080808	Nicole USUGA
27						
28						
29						
30						
31						
32						

NOTA: La instructora Shirley Giselle Chaustre Chacon fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Natalia Hernández Alcaraz.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2911227, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	19 de noviembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

Natalia Hernández Alcaraz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 de NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.c o	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 24			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920338 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santa fé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 21 de Noviembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 7:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920338, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920338 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio de Santafé de Antioquia con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920338. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
29	235554	AGUA X LITRO .	UNIDAD	4
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	40
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	710
373	232983	ESPATULA DE COCINA SILICONA .	UNIDAD	1
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	20
465	242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	1
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2500
481	303515	LECHE DESLACTOSADA .	CC	6000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	2000
520	231636	LICOR RON .	CC	375
594	303539	MIXER . Batidora de inmersion de 400 w 110vlt	UNIDAD	1
595	235701	MOLDE DE MINIMUFFINS EN TEFLÓN .	UNIDAD	1
605	282721	MOLDES DE SILICONA . Moldes de silicona en diferentes presentaciones y formas resistente al calor y enfriamiento desde 0°C hasta 230°C.	UNIDAD	3
610	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	1
611	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/4 LIBRA (REDONDO) .	UNIDAD	1
624	230815	NATILLA .	GRAMOS	1500

c

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



El grupo de formación se compromete a:

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

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

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

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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 21 | 11 | 2025 MUNICIPIO: Santafé de Antioquia AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria FICHA: 2920338 INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011502891	Mariantonia Varelas Hernandez	mariantonia.200@icloud.com	3217181245	Mariantonia V.
2	T.I	1011394411	Ashley sofia Olivo Vargas	9sofi.1008@gmail.com	3160521611	Ashley Olivo
3	T.I	1011592557	Katerine Alcaraz Arcila	KaterinaalCarac2788@gmail.com	3208332503	Katerine
4	T.I	1042807819	nicolas rivera Higuita	nicolas0919@gmail.com	3115011205	Nicolas R.
5	T.I	1011593518	Juliana Valencia Piedrahita	julianavalenciapiedrahita@gmail.com	3027778983	Juliana Valencia
6	T.I	1011592253	Joseph Daniel piedrahita Avila	Piedrahitajosedaniel@gmail.com	3207603828	
7	T.I	1095316344	Tatiana Jimenez Idarraga	tatianajimenez1101@gmail.com	3133455441	Tatiana J.
8	C.C	1011594940	Juan Camilo Correa Urrego	Correajuancamilo@gmail.com	3117454933	
9	T.I	1017435706	Maicol Steven Cardenas	Maicolsteven1@gmail.com	3218160414	Maicol
10	T.I	1011593764	Rosario Barrera Salas	rosariobarrera6@hotmail.com	3216307192	Rosario B.
11	T.I	1011593013	Yeimi Lorena Rivera Morales		3107189377	
12	C.C	1121669455	Camilo Andrés Cossio Vergara	camilocossio46@gmail.com	3122970448	Camilo Cossio
13	T.I	1011592469	Sara lopez vasquez	lopezvasquezsara9@gmail.com	3217138091	Sara V.
14	T.I	1023702250	Zarick Dalian Ynego Roldan	Dalianyuzzmo305@gmail.com	3172675540	Dalian
15	T.I	1018726169	Juan Sebastian Alzate Perez	sebaja2002perez@gmail.com	3104623269	
16	T.I	1093594291	Julieta Molina Acosta	Julietamolinaacosta@gmail.com	3145700071	
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

NOTA: La instructora Shirley Giselle Chaustre Chacon fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Natalia Hernández Alcaraz.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

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

aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920338, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	21 DE NOVIEMBRE DEL 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 20 NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Santafé de Antioquia del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.c o	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 25			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 2920347 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Santafé de Antioquia, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Santafé de Antioquia, 20 de Noviembre del 2025	**HORA INICIO:** 2:00 pm	**HORA FIN:** 2:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa San Luis Gonzaga Municipio Santafé de Antioquia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 2920347, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 2920347 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Para el desarrollo de esta actividad, el instructor se desplaza al municipio Frontino con el fin de recibir, por parte del proveedor de materiales de formación contratado por el Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño, los insumos previamente solicitados mediante el formato GIL-F-014.
Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 2920347. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
29	235554	AGUA X LITRO .	UNIDAD	4
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
268	245426	CONTENEDOR SELLO PLUS DESECHABLE 8 ONZ TRASPARENTE .	UNIDAD	40
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	710
373	232983	ESPATULA DE COCINA SILICONA .	UNIDAD	1
456	231248	HUEVOS AA .	UNIDAD	20
465	242169	JARRA PLÁSTICA MEDIDORA . se puede solicitar de diferentes capacidades (500, 1000, 3000, 5000 ml).	UNIDAD	1
478	277426	LECHE CONDENSADA .	GRAMOS	2500
481	303515	LECHE DESLACTOSADA .	CC	6000
482	282983	LECHE EN POLVO .	GRAMOS	2000
520	231636	LICOR RON .	CC	375
605	282721	MOLDES DE SILICONA . Moldes de silicona en diferentes presentaciones y formas resistente al calor y enfriamiento desde 0°C hasta 230°C.	UNIDAD	3
608	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/2 LIBRA (CUADRADO) .	UNIDAD	1
609	235702	MOLDES DE TORTA DE 1/2 LIBRA (REDONDO) .	UNIDAD	1
624	230815	NATILLA .	GRAMOS	1500

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

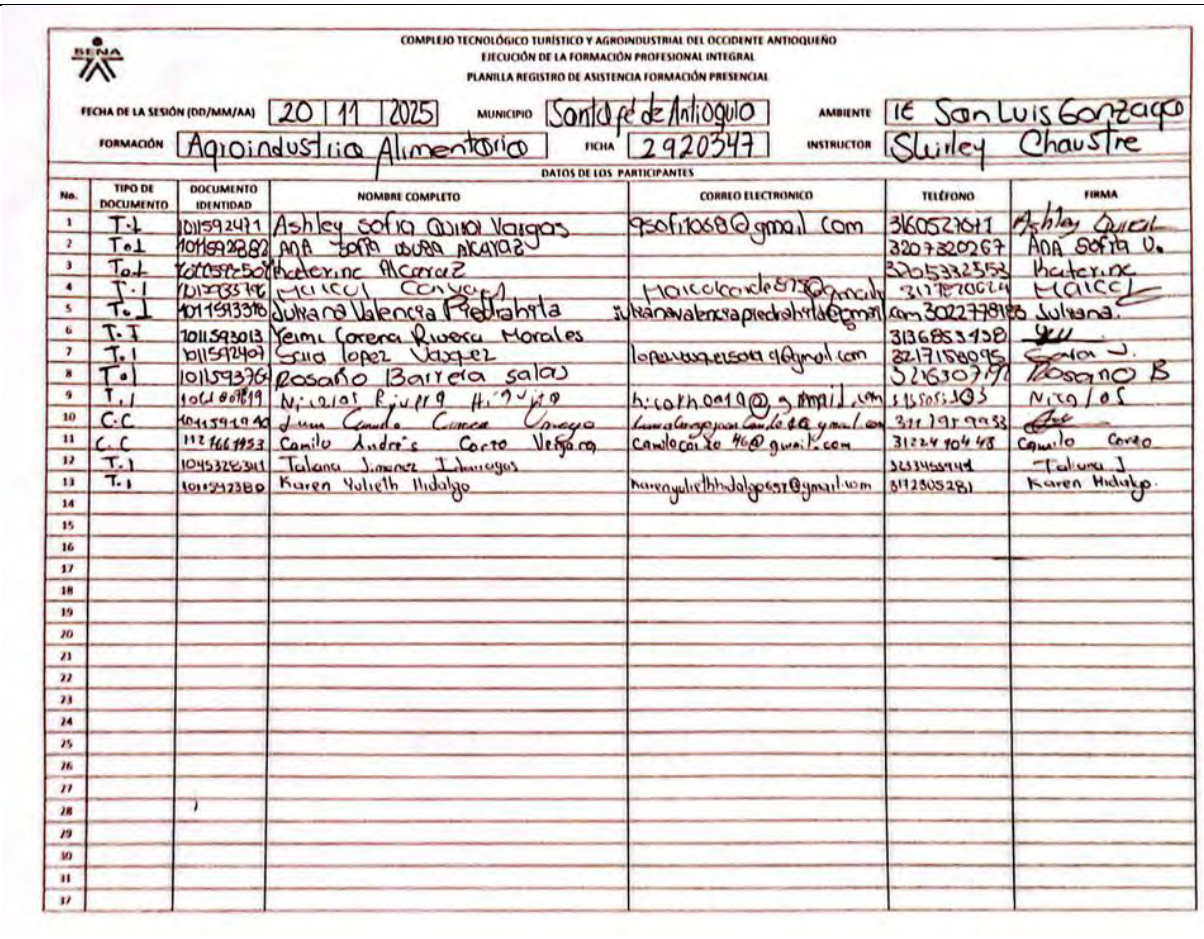


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 20 | 11 | 2025 — MUNICIPIO: Santa fé de Antioquia — AMBIENTE: IE San Luis Gonzaga
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 2920347 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1011592471	Ashley Sofia Quiroz Vargas	9sofi1068@gmail.com	3160527041	Ashley Quiroz
2	T.I	1011592882	ANA SOFIA OSPINA ARANGO		3207320267	ANA SOFIA O.
3	T.I	1035857250	Katerine Alcaraz		3205332353	Katerine
4	T.I	1017733516	MAICOL CONYEO	MAICOLCONDE87@gmail.com	3177210624	MAICOL
5	T.I	1011593316	Juliana Valencia Piedrahita	julianavalenciapiedrahita@gmail.com	3022778980	Juliana.
6	T.I	1011593013	Yeimi Correa Rivera Morales		3136853458	
7	T.I	1011592401	Sofia lopez Vasquez	lopezvasquezsofia@gmail.com	3217158095	
8	T.I	1011593765	Rosario Barrera salas		5216307196	Rosario B
9	T.I	1061001819	Nicolas Rivera Higuita	h:colh.0419@gmail.com	3165051103	Nicolas
10	C.C	1041591940	Juan Camilo Correa Arango	Juancamilocorrea46@gmail.com	3112919933	
11	C.C	1127661953	Camilo Andres Carto Vergara	camilocarto46@gmail.com	3122410448	Camilo Carto
12	T.I	1045325311	Tatiana Jimenez Echeverry		3133455414	Tatiana J
13	T.I	1011593780	Karen Yulieth Hidalgo	karenyulieth.hidalgo631@gmail.com	3112305281	Karen Hidalgo
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

NOTA: La instructora Shirley Giselle Chaustre Chacon fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Natalia Hernández Alcaraz.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

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

aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 2920347, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	20 de Noviembre del 2025	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 18 de Noviembre DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) **Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 de la formación TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA en el Municipio de Frontino del año 2025**

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Hernández Alcaraz	1011590379		X		Instructora	nhernandeza@sena.edu.c o	3025763185	N/A	Natalia H.
2	Clara Ines Bastidas Arboleda	1022096768		X		Almacén	cbastidas@sena.edu.co	3137782688	N/A	Clara Bastidas
3	Luisa Fernanda Peláez Tamayo	32296287	X			Supervisora	lpelaez@sena.edu.co	3017914628	N/A	

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

ACTA No. 26			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3154654 del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria, en el municipio Frontino, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Frontino, 18 de noviembre del 2025	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 9:30 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Agropecuaria Pedro Antonio Elejalde Municipio Frontino	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Recibir los materiales de formación entregados por el proveedor contratado por el SENA, de acuerdo con lo estipulado en los términos del contrato.
2. Verificar la conformidad de los materiales recibidos, asegurando que las cantidades, características y productos coincidan con lo solicitado y lo consignado en la documentación de entrega.
3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3154654, del programa de formación Agroindustria Alimentaria con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, Shirley Giselle Chaustre Chacón, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3154654 del programa de formación Agroindustria Alimentaria.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, correspondiente a la ficha 3154654. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
6	253195	ACEITE DE SOYA .	CC	1000
80	231244	AZUCAR REFINADA .	GRAMOS	2000
169	232403	CARNE CERDO CAÑON . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
170	233710	CARNE CERDO CORTE TOCINO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, en paticas, etc. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
185	231745	CARNE DE RES CORTE CHATAS . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000
187	233700	CARNE DE RES CORTE CHURRASCO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	2000

191	231755	CARNE DE RES CORTE PUNTA ANCA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
193	236281	CARNE DE RES CORTE SOLOMITO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
194	231749	CARNE DE RES CORTE SOLOMO REDONDO . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	4000
195	233703	CARNE DE RES FALDA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007	GRAMOS	1000
218	233914	CHIP DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	500
219	233914	CHIP DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	500
238	233952	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO .	GRAMOS	1000
239	233953	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO .	GRAMOS	1000
411	232414	GASEOSA . se puede solicitar en diversas presentaciones y de diversos sabores como limón, toronja, de cola, manzana, etc.	CC	12000
442	284384	HARINA DE TRIGO .	GRAMOS	12000
443	303549	HARINA DE TRIGO MULTIPROPÓSITO .	GRAMOS	1000
444	303550	HARINA DE TRIGO PARA HOJALDRES .	GRAMOS	1000
457	236365	HUEVOS AAA .	UNIDAD	30
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	2000
559	235517	MANGO TOMMY .	GRAMOS	3000
563	235561	MANTEQUILLA .	GRAMOS	1000
658	232545	PAPA SABANERA .	GRAMOS	8600
801	231619	SIROPE DE FRUTAS .	GRAMOS	1100
804	295817	SPRINKLES DE FIGURAS DE COLORES, COMESTIBLES.	GRAMOS	180

		BOLSA X 100 GR .		
851	235141	VASOS DESECHABLES PAQUETE X 50 9 ONZAS .	UNIDAD	3

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



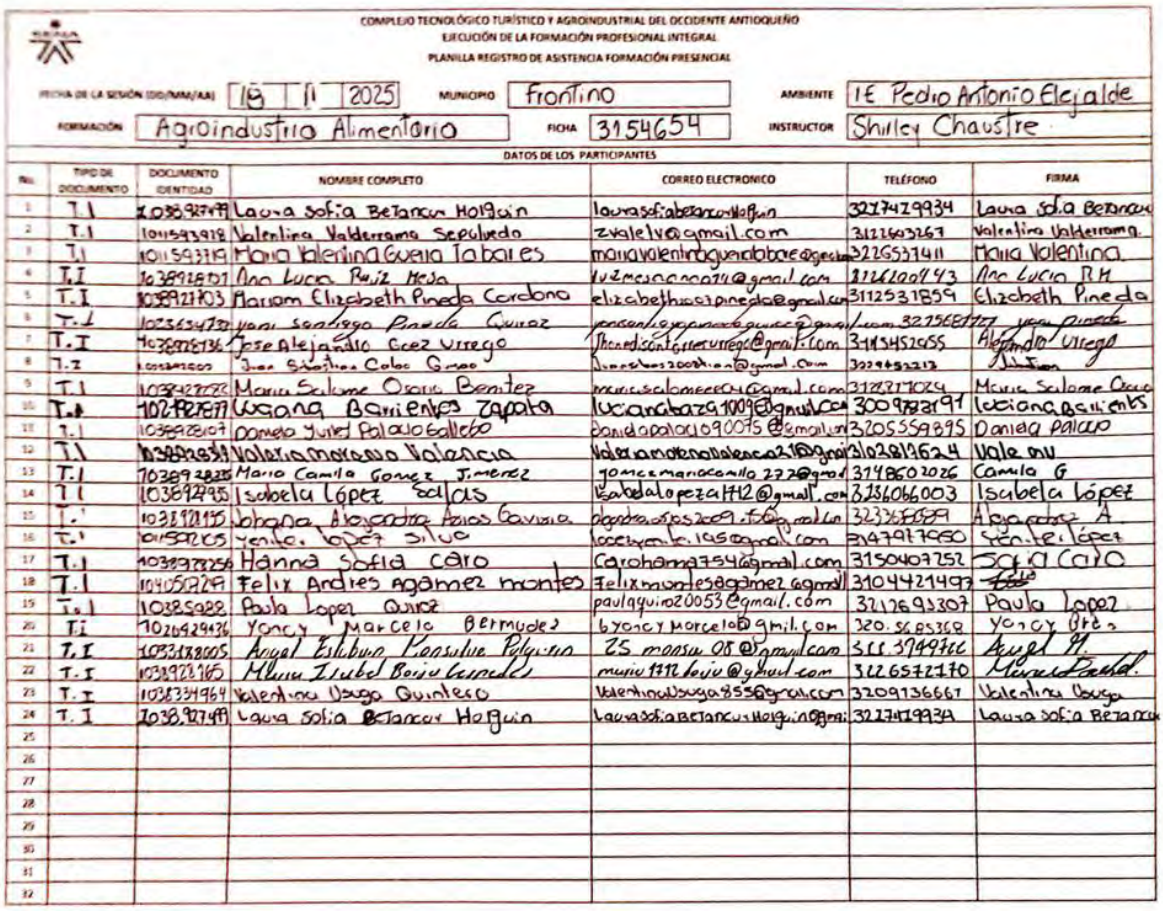


El grupo de formación se compromete a:

1. Utilizar los materiales de formación de manera adecuada y responsable, en el

desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, dentro del proceso de enseñanza–aprendizaje.

2. Cuidar y conservar los materiales recibidos, garantizando su uso exclusivo en las actividades formativas correspondientes, y preservando en buen estado aquellos productos que no se consuman en su totalidad durante una sola actividad de aprendizaje.
3. Se anexa el listado de asistencia, debidamente firmado por los aprendices que recibieron los materiales de formación.



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

FECHA DE LA SESIÓN (DD/MM/AA): 18 / 11 / 2025 — MUNICIPIO: Frontino — AMBIENTE: IE Pedro Antonio Elejalde
FORMACIÓN: Agroindustria Alimentaria — FICHA: 3154654 — INSTRUCTOR: Shirley Chaustre

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	T.I	1038927499	Laura Sofia Betancur Holguin	laurasofiabetancurholguin	3217429934	Laura Sofia Betancur
2	T.I	1011593918	Valentina Valderrama Sepulveda	zvalelv@gmail.com	3122603263	Valentina Valderrama
3	T.I	1011593719	Maria Valentina Guevara Tabares	mariavalentinaguevaratabares@gmail.com	3226537411	Maria Valentina
4	T.I	1038928101	Ana Lucia Ruiz Mesa	ruizmesaana2011@gmail.com	3116200443	Ana Lucia R M
5	T.I	1038921103	Mariam Elizabeth Pineda Cordoba	elizabethpinedacordoba@gmail.com	3112531859	Elizabeth Pineda
6	T.I	1023634733	yoni santiago Pineda Cuiroz	pinedacuiroz@gmail.com	3215661727	yoni Pineda
7	T.I	1038976136	Jose Alejandro Cruz Urrego	Jhonedison1@hotmail.com	3145452655	Alejandro Urrego
8	T.I	1038931005	Juan Sebastian Cobo Gomez	Juancobos2003@gmail.com	3229452213	Juan
9	T.I	1038927228	Maria Salome Osorio Benitez	mariasalomeosorio@gmail.com	3128217024	Maria Salome Osorio
10	T.I	1028926917	Liciana Barrientos Zapata	luzcanabaza91009@gmail.com	3009787197	Liciana Barrientos
11	T.I	1038926107	Daniela Yuliet Palacio Gallego	danielapalacio1090@gmail.com	3205559895	Daniela Palacio
12	T.I	1038926351	Valeria Moreno Valencia	valeriamorenovalencia2168@gmail.com	3102819624	Vale Mv
13	T.I	1038928225	Maria Camila Gomez Jimenez	gomezmariacamila2272@gmail.com	3148602026	Camila G
14	T.I	1038928935	Isabela López Salas	Isabelalopez1412@gmail.com	3136066003	Isabela López
15	T.I	1038928135	Johana Alejandra Arias Saavedra	Johana.arias2009.f@gmail.com	3232688689	Alejandra A.
16	T.I	1038928105	Yenifer López Silva	Lopezyenifer145@gmail.com	3147917980	Yenifer López
17	T.I	1038928258	Hanna Sofia Caro	Carohanna7546@gmail.com	3150407252	Sofia Caro
18	T.I	1040529129	Felix Andres Agamez montes	Felixmontesagamez@gmail.com	3104421497	[illegible]
19	T.I	1038528228	Paula Lopez Quiroz	paulaquiroz20053@gmail.com	3117693307	Paula Lopez
20	T.I	1020929436	Yoncy Marcelo Bermudez	byoncymarcelo@gmail.com	320.5685368	Yoncy Mbz
21	T.I	1038928005	Angel Esteban Carvajal Polanco	25 monsu 08@gmail.com	315.3749466	Angel M.
22	T.I	1038928765	Maria Isabel Bejio Cervantes	mariai1112bejio@gmail.com	3126572170	Maria Isabel
23	T.I	1038394964	Valentina Zuaga Quintero	Valentinazuaga855@gmail.com	3209736667	Valentina Zuaga
24	T.I	1038927499	Laura Sofia Betancur Holguin	laurasofiabetancurholguin@gmail.com	3217429934	Laura Sofia Betancur
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						

NOTA: La instructora Shirley Giselle Chaustre Chacon fue quien recibió y entregó los materiales consignados en esta acta para la ficha en mención. No obstante, debido a la terminación de su contrato y considerando que el trámite administrativo de facturación se realiza mes vencido, es necesario realizar este ajuste para garantizar el adecuado registro de ingreso y salida de los materiales en el área de almacén. Por tal motivo, dichos materiales se encuentran registrados a nombre del instructor Natalia Hernández Alcaraz.

Estas decisiones fueron tomadas conjuntamente por el supervisor del contrato de materiales y el ordenador del gasto, contando con el debido consentimiento de cada uno de los instructores involucrados.

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación Técnico Agroindustria Alimentaria, ficha 3154654, para el desarrollo de sus actividades formativas.

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

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

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

				VIRTUAL
Natalia Hernández Alcaraz	Instructor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Clara Inés Bastidas Arboleda	Almacén	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Luisa Peláez Tamayo	Supervisor	SI		Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02

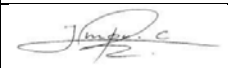
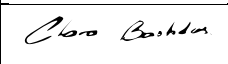
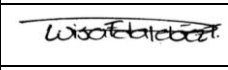
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

ANEXOS

No aplica

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	**Recepción y entrega de los materiales de formación correspondientes a la ficha 3395256 de la formación elaboración de productos de repostería Cañasgordas – noviembre del año 2025**

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

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

ACTA No. 19			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Recibo y entrega de materiales de formación correspondientes a la ficha 3395256 del programa de formación elaboración de productos de repostería, en el municipio de Cañasgordas, del año 2025.			
CIUDAD Y FECHA:	Cañasgordas, 21 de noviembre de 2025	**HORA INICIO:** 8 am	**HORA FIN:** 9 am
LUGAR Y/O ENLACE:	Lugar de recibo: parqueadero Belén autos	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Antioquia/Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

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

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

3. Entregar los materiales al grupo de formación correspondiente a la ficha 3395256, del programa de formación elaboración de productos de repostería con el fin de garantizar el desarrollo adecuado de las actividades formativas programadas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

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

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

3. Entregar los materiales a los aprendices, por medio del instructor, verificando que la entrega cumpla con las cantidades y características técnicas acordadas. Como respaldo del proceso, se deberá diligenciar la lista de asistencia correspondiente a la ficha 3395256 elaboración de productos de repostería

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Dichos materiales están destinados al desarrollo de las actividades formativas del programa elaboración de productos de repostería, correspondiente a la ficha 3395256. Una vez realizada la entrega, se procede a verificar las cantidades y características técnicas de los productos, conforme a lo especificado en la solicitud.

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

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
5	244066	ACEITE DE OLIVA .	CC	500
6	253195	ACEITE DE SOYA .	CC	3000
40	289914	AJO POR CABEZA .	GRAMOS	500
57	235527	APIO TALLO .	GRAMOS	500
66	244080	ARROZ COMUN .	GRAMOS	2000
69	233619	ARVEJA DESGRANADA .	GRAMOS	3000
140	289395	CAFETERA CHEMEX: CAFETERA CHEMEX DE 4 TAZAS DE 400 ML, MATERIAL CRISTAL CON SOPORTE DE MADERA .	UNIDAD	1
141	303546	CAFETERA TIPO MOKA EN ALUMINIO DE CAPACIDAD 12 TAZAS (600 ML) .	UNIDAD	1
167	231242	CARNE CERDO CORTE PIERNA . se puede solicitar el producto en diferentes cortes como entero, mariposa o medallón. además se puede solicitar empacado al vacio. el producto debe cumplir con criterios de calidad establecidos en el decreto 1500 de 2007.	GRAMOS	10000
207	233624	CEBOLLA CABEZONA BLANCA .	GRAMOS	3000
252	254030	COLORANTE PARA ALIMENTOS EN POLVO .	GRAMOS	100
285	232644	CREMA DE LECHE DEL 39 AL 48% DE GRASA .	CC	1000
361	254067	ENVASES PLASTICOS CON ROSCA DE 200 ML .	UNIDAD	2
368	256144	ESENCIA DE VAINILLA .	CC	100
383	232368	FECULA DE MAIZ .	GRAMOS	4000
436	236705	HARINA BUÑUELO .	GRAMOS	2000
484	301605	LECHE ENTERA .	CC	10000
545	246923	MAIZ PIILADO .	GRAMOS	10000
654	232282	PAPA COMÚN .	GRAMOS	15000
694	230523	PIMENTON ROJO .	GRAMOS	2000
721	231705	POLLO CORTE CONTRAMUSLO . el producto debe cumplir con los criterios de calidad establecidos en la resolución 242 de 2007	GRAMOS	2000
747	236798	QUESO COSTEÑO .	GRAMOS	2000
773	236328	SAL REFINADA .	GRAMOS	1000
834	230525	TOMATE COMUN .	GRAMOS	3000
867	233661	ZANAHORIA .	GRAMOS	5000

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















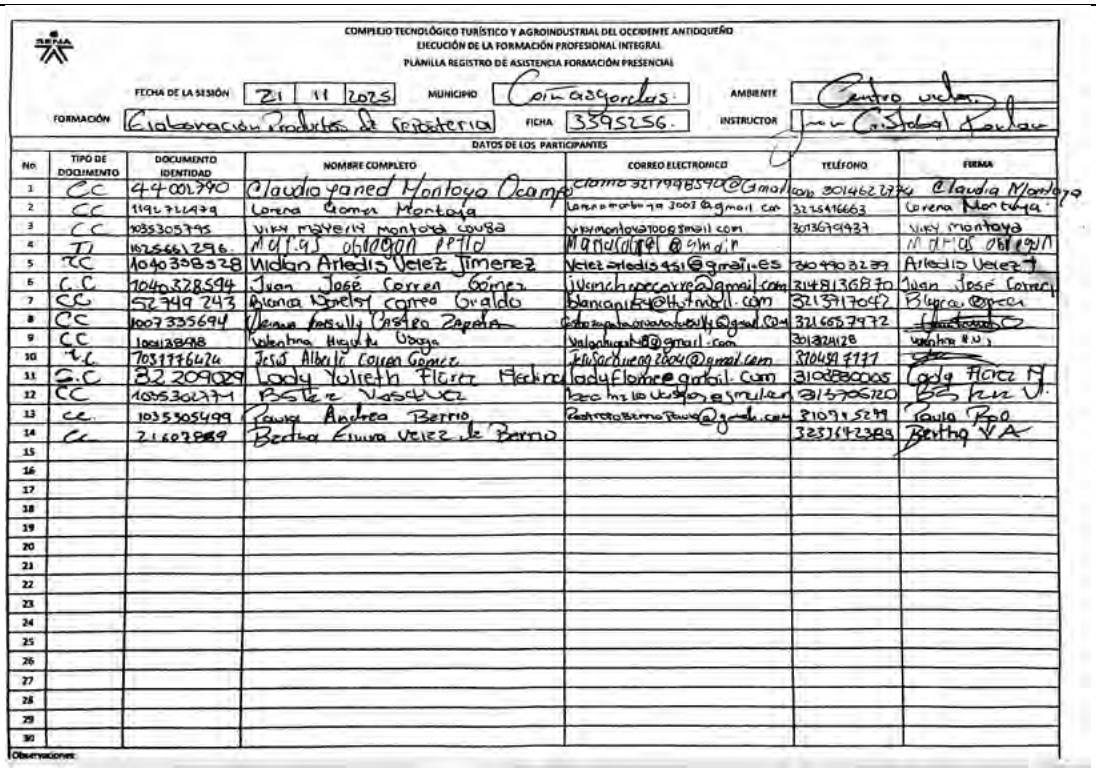


El grupo de formación se compromete a:

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

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

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



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

FECHA DE LA SESIÓN: 21 / 11 / 2025 | MUNICIPIO: Concordia | AMBIENTE: Centro vida.
FORMACIÓN: Elaboracion Productos de Reposteria | FICHA: 3395256 | INSTRUCTOR: Juan Cristobal Zapata

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRE COMPLETO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	44002390	Claudio yaned Montoya Ocampo	claumo3217948590@Gmail.com	3014627744	Claudia Montoya
2	CC	1192721479	Lorena Gomez Montoya	Lorena montoya 2003@gmail.com	3235416663	Lorena Montoya
3	CC	1035305795	YULY MAYERLY MONTOYA COUSA	yulymontoya2006@gmail.com	3136799427	YULY montoya
4	TI	1025661296	MAYRA OBREGON PINTO	Mayraobregon@gmail.com		MAYRA OBREGON
5	CC	1040398328	Widan Arledis Velez Jimenez	Velez.arledis451@gmail.es	3004903289	Arledis Velez
6	C.C	1040828594	Juan José Correa Gómez	juanchopecorre@gmail.com	3148136870	Juan José Correa
7	CC	52749743	Blanca Noelsy correo Giraldo	blancanoe24@hotmail.com	3213917042	Blanca Giraldo
8	CC	1007335694	Vanessa Rosully Castaño Zapata	Castanozapatavanessarosully@gmail.com	3216557972	
9	CC	1061128898	Valentina Higuita Ubaya	Valentinahiguita@gmail.com	3013214128	Valentina H.U.
10	T.I	1037776474	Jesús Alberto Correa Gomez	Jesusalberto2004@gmail.com	3104917777	
11	C.C	32209029	Lady Yulieth Florez Hoyos	ladyflorez@gmail.com	3108880005	Lady Florez H.
12	CC	1035306774	Estefe Vasquez	Estefevasquez@gmail.com	3157706120	Estefe Vasquez V.
13	cc	1035305499	Paula Andrea Berrio	Paolaberrio@gmail.com	3109155299	Paula Berrio
14	Cc	21607989	Bertha Elvira Velez de Berrio		3233692389	Bertha V.A
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

Observaciones:

CONCLUSIONES

Se deja constancia de que el proceso de entrega y recepción de los materiales de formación se realizó de manera satisfactoria, conforme a lo solicitado mediante el formato GIL-F-014. El proveedor cumplió con las condiciones establecidas, y los materiales fueron verificados en cuanto a sus características y cantidades. Posteriormente, estos fueron entregados a los aprendices del programa de formación elaboración de productos de repostería, ficha 3395256, para el desarrollo de sus actividades formativas

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

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

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

Utilizar los materiales de formación de manera efectiva en el desarrollo de las actividades propuestas en las guías de aprendizaje, como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje.	noviembre al 16 de diciembre	Instructor aprendices	Se anexa listado de asistencia GOR-F085 V02
Velar por el uso adecuado de los materiales de formación para cada actividad y conservar los productos en buen estado, si no son de total uso en una sola actividad de aprendizaje			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

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

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

ANEXOS

No aplica