FYNI CONTAINER

NIT 1117541593

CERTIFICACION LABORAL

Que, **ARLINSON MEDINA MURCIA**, identificado con numero de cedula 1006420001 expedida en Puerto Rico Caquetá laboro en Fyni Container desde el 17-01-2021 hasta el 24-04-2022 ejecutando acciones como cocinero y desempeñando las siguientes funciones en el área de cocina

1. Supervisar la calidad técnica de platos elaborados
2. Recepción de materia prima
3. Cumplir normativas nutricionales y sanitarias teniendo en cuenta los estándares de seguridad
4. Buenas prácticas de manufactura
5. Producción para la elaboración de platos en el restaurante

Para fines pertinentes y solicitud del interesado, se expide a los (7) días del mes de junio del año 2025

JOSE ALDEMAR ORTIZ PALOMAREZ
PROPIETARIO
CELULAR 3108520774

AMAZÓNICO

proyecto investigativo

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL
DE AMAZONICO PROYECTO INVESTIGATIVO S.A.S ZOMAC.

MAURICIO FERNANDO VELASCO CASTRO
Representando Legal
C.C 1.124.862.734

HACEMOS CONSTAR QUE:

El señor Arlinson Medina Murcia, identificado con cédula de ciudadanía No. 1006420001 expedida en Florencia, prestó sus servicios a esta entidad en el municipio de Mocoa (Putumayo)**,** en calidad de Auxiliar de Cocina**,** bajo la modalidad de contrato por prestación de servicios.

El vínculo contractual tuvo vigencia desde el día 03 de octubre de 2022 hasta el 15 de abril de 2023, periodo durante el cual el señor Medina Murcia desempeñó funciones relacionadas con el apoyo en la preparación, manipulación y alistamiento de alimentos, cumpliendo a cabalidad con las obligaciones establecidas en el contrato suscrito.

Se expide en la ciudad de Mocoa Putumayo, a los 10 días del mes de Junio del año 2025.

Mauricio Velasco Castro.

Firma del representante legal
MAURICIO FERNANDO VELASCO CASTRO
Cedula 1.124.862.734 de Mocoa Putumayo

CL 11 # 9 - 20 BRR EL PROGRESO MOCOA PUTUMAYO
EMAIL. restauranteanazonico27@gmail.com
CELULAR 3138830796- 3125540426

05-06-2025

Macadamia
COCINA Y REPOSTERIA

A quien corresponda:

La empresa Macadamia especialista en cocina y repostería, certifica que ARLINSON MEDINA MURCIA con cedula de ciudadanía N. 110642000 laboró por más de 1 año desde 1 mayo del 2023 hasta el 8 de mayo del 2024 desempeñándose como chef panadero; con énfasis en elaboración de panadería con masa madre.

Durante este tiempo ha demostrado ser un ciudadano y un empleado ejemplar, además de ser respetuoso, dedicado, comprometido y responsable. En el área de trabajo fue excelente, en todo momento cumplió con sus tareas y se interesaba por mejorar, proponer ideas y adquirir conocimientos nuevos

Sin más que agregar le agradezco la atención prestada y me pongo a su disposición para suministrarle cualquier información.

Atentamente:

JULIAN CHARRY

CC: 1.075.246.703

CEL: 3106280925

PROPIETARIO

Scanned with CamScanner

ESTELAR MICRO BAKERY

CERTIFICACION LABORAL

Este certificado laboral hace constar que, **ARLINSON MEDINA MURCIA**, identificado con numero de cedula 1006420001 expedida en Puerto Rico Caquetá laboro en las instalaciones de Estelar Micro Bakery desde el 03 de Junio del 2024 hasta la fecha 5 de septiembre del 2025, cumpliendo funciones de Chef Panadero y desempeñando las siguientes tareas.

1. Supervisar la calidad técnica de productos elaborados
2. Recepción de materia prima
3. Producción de panadería con masa madre
4. Alimentar y conservar muy bien la masa madre
5. Cumplir normativas nutricionales y sanitarias teniendo en cuenta los estándares de seguridad
6. Buenas prácticas de manufactura
7. Elaboración de productos con innovación.
8. Producción para la elaboración de pedidos

Para fines pertinentes y solicitud del interesado, se expide a los (15) días del mes de noviembre del año 2025

INDIRA VIVIANA TRUJILLO

PROPIETARIA

CELULAR 3112001766

Certificación Nº 2025-0602

EL SUSCRITO DIRECTOR REGIONAL (E) CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DEL CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el Señor **ARLINSON MEDINA MURCIA,** identificado con cédula de ciudadanía No. **1.006.420.001 de Puerto Rico**, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás Decretos o normas reglamentarias, como se describe a continuación:

Número y fecha Contrato:	**CO1.PCCNTR.7993987 DEL 18 DE JUNIO DE 2025**
Objeto:	Prestar los servicios profesionales para apoyar al Centro de Formación Tecnológico de la Amazonia en el desarrollo las acciones relacionadas con la operación y ejecución del proyecto "Transferencia Tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia", comprendiendo las actividades allí inmersas y en especial las acciones de transparencia presenciales en las panaderías que le sean asignadas.
Plazo de ejecución:	Del 19 de junio al 03 de septiembre de 2025
Fecha de Inicio:	19 de junio de 2025
Fecha terminación:	03 de septiembre de 2025
Término de Ejecución:	El término pactado es de “Dos (02) meses y diecisiete (17) días, contados a partir de la aprobación de la póliza”
Valor:	El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales es de seis millones cuatrocientos setenta y tres mil quinientos noventa pesos mcte (**$6.473.590)**.

Obligaciones específicas:

1)Participar activamente en las actividades y en los espacios que se promuevan en el marco del proyecto nacional “Transferencia tecnológica para fortalecer la panificación artesanal con masa madre en panaderías populares y rurales de Colombia”.

2)Realizar contacto y sensibilizaciones a las potenciales panaderías en pro de consolidar la meta del Centro de Formación como beneficiarios del proyecto nacional, confirmando su participación o causal de rechazo, en el instrumento o medio de información previsto para ello.

3)Realizar el registro de las panaderías, señalando estado inicial y pactando plan de transferencia, de conformidad al cronograma y meta asignada.

4)Implementar la metodología dispuesta por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos CNHTyA, dando para ello acompañamiento técnico personalizado a dos panaderías por semana acorde a la meta asignada, enseñando técnicas sensoriales para el control y mantenimiento adecuado de la masa madre, asegurando la correcta apropiación y guiando el proceso para la elaboración de pan con masa madre; teniendo en cuenta la condiciones y usando los insumos y equipos de cada panadería.

5)Utilizar, examinar y cuidar del kit técnico entregado (que contiene: pHímetro, termómetro, gramera, entre otros ítems) empleado para poder monitorear las condiciones y optimizar el proceso de elaboración de pan con masa madre. Al final de la transferencia ejecutada con el proyecto deberá devolver a su supervisor en el Centro de Formación el PHímetro con el registro de revisión y seguimiento efectuado al mismo.

6)Entrega de material didáctico, cartilla, decálogo y el sello que identifica la producción de pan con masa madre y otorgamiento de certificaciones del SENA a las panaderías que cumplieron con la transferencia en el marco del proyecto. (El sello es el soporte de que en la panadería se realiza pan con masa madre y la certificación es para las personas que reciban la transferencia).

7)Registrar la información correspondiente y realizar reportes solicitados sobre la ejecución del proyecto de forma completa, y acorde a los criterios de calidad y pautas dadas por el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA.

8)Promover y garantizar el diligenciamiento de la Encuesta de satisfacción de las panaderías beneficiarias al finalizar la transferencia de la técnica para producción de pan con masa madre.

9)Mantener comunicación constante, trabajar de formar articulada y coordinada con las áreas que corresponda en su Centro de Formación y con el equipo coordinador del proyecto desde el CNHTyA, en pro de la buena ejecución, logro de las metas, emisión de alertas y alternativas de solución.

10) Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.

11) Las demás que le sean asignadas a su objeto contractual

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en los sistemas de información con los que cuenta el SENA y mediante los cuales reporta toda su información, a los 23 días de septiembre de 2025.

Firmado digitalmente por Mario Daniel Cardoso Cordoba
Fecha: 2025.09.23 11:38:50 -05'00'

Mario Daniel Cardoso Córdoba
Director Regional (E), Con Funciones De Subdirector De Centro

Proyectó: Yesica Julieth Suarez Rodríguez, Cargo: Apoyo Administrativo-Contratación
Revisó: Yeison Fernando Jiménez Santa - Profesional Grado 01
Vo.Bo: Marle Quintana Chilito - Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo Mixto

GRUPO GASTRONÓMICO MASA MADRE S.A.S

CERTIFICA QUE:

El señor ARLINSON MEDINA MURCIA, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.006.420.001 de Puerto Rico, Caquetá, estuvo vinculado mediante contrato de prestación de servicios, desempeñándose como Panadero, desde el 01 septiembre de 2025 al 15 noviembre de 2025.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado, en la ciudad de Florencia, Caquetá**,** a los quince (15) días del mes de enero de 2026.

Cordialmente,



LISSY JULIETH MATIZ SANCHEZ
CC 1015436335
RL GRUPO GASTRONÓMICO MASA MADRE S.A.S
NIT. 901.978.266 - 8