SENA siqa

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión: 01

Código: GEE-F-009

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Zarzal, Nov de 2020.

CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de Tecnologias Agroindustriales de Cartago CTA

COMPETENCIA: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: * Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción. * Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente. * Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. * Controlar el proceso elaboración de productos de confitería y dulcería acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente.

FICHA: *2087157*

AMBIENTE: Inst. Simon Bolivar

HORARIO: 9:00 am - 5:00 pm.

PROGRAMA DE FORMACIÓN:EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA 6-11-20	12-11-20					
1	ANA MARIA	CIFUENTES ESQUIVEL	CC 66680535	anamcifuentes@gmail.com	3184319411							
2	ARGENIS	MARIN JURADO	CC 66683472		3206378433							
3	BEATRIZ ELENA	HURTADO IBARGUEN	CC 66682412	Behelena07@hotmail.com	3128876972							
4	CARMEN ROSA	HERRERA MOSQUERA	CC 42021580		3106151494							
5	CAROLINA	MEJIA GARCIA	CC 66803563	mejiacarolina898@gmail.com	3137696020	Carolina M.	Carolina M.					
6	DANIELA	FUELANTALA MARIN	CC 1007372312		3206378433							
7	DARLIG ASTRID	RESTREPO	CC 66682941	darlinastriddrestrepo@gmail.com	3103589064							
8	GLADYS	PATIÑO BARBOSA	CC 66677173		3224945007	- 6 Ladys patiño	6 Ladys pati					
9	GLORIA ELENA	AMARILES AGUILAR	CC 66679990	gloriaelenaamariles74@gmail.com	3003589520	Gloria Amariles Gloria Amariles						
10	KAROL ANDREA	OVALLE SANCHEZ	CC 1116443910	karolandreaovalle@gmail.com	3147958637							
11	KATHERINE	ROBLEDO SANCHEZ	CC 66684608	Katersa@Hotmail.com	3128156505							
12	KELLY FAISURY	ROJAS ORTIZ	CC 1007580790	ap7687440@gmail.com	3108055773							
13	LUZ MERY	RODAS OSORIO	CC 24549862		3105039637							
14	MARIA DEL PILAR	PIEDRAHITA GARCIA	CC 1116432929		3226696632	Maria del pilar piedrahita						
15	MARIA ELENA	PORTILLA	CC 31491337		3118361552							
16	MARIA ESPERANZA	ALBORNOZ ASPRILLA	CC 31490372		3152321481							
17	MARIA ISABEL	MEJIA GARCIA	CC 31491111		3103290334	Maria Isabel Mejia Garcia						
18	MARIA VIVIANA	RESTREPO RINCON	CC 1116435598		3113315505							
19	MARIA YOLANDA	GALEANO GUERRERO	CC 29541291		3146660023	Maryolo Galeano G.						
20	MARILYN	GUTIERREZ CIFUENTES	CC 1116448931		3146136362							
21	MARLENY	PARRA ALZATE	CC 66677065		3122232652							
22	MILENA ROCIO	CORTES VILLA	CC 66681412		3116036491							
23	OLGA LUCIA	MANZANO HERRERA	CC 1097721686		3207366723							
24	SANDRA JHINED	QUINTERO CARVAJAL	CC 66679415		3187303289							
25	SANDRA PATRICIA	VELASCO TOLEDO	CC 38641876		3235176243							

Liliana Ocampo L.

Nombre el instructor

Liliana Ocampo L.

Firma del Instructor

Maria Yolanda Galeano

Nombre representante grupo

Maria Yolanda Galeano Guerrero

Firma del representante grupo

Scanned by TapScanner

SENA siga

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Presencial Sena Emprende Rural

Versión: 01

Código: GEE-F-009

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA Y FECHA: Zarzal, NOV de 2020.

CENTRO DE FORMACIÓN: Centro de Tecnologias Agroindustriales de Cartago CTA

COMPETENCIA: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: * Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción. * Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente. * Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. * Controlar el proceso elaboración de productos de confitería y dulcería acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente.

FICHA: 2087157

AMBIENTE: Inst. Simon Bolivar

HORARIO: 9:00 am - 5:00 pm.

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FECHA Y FIRMA						
						6/Nov/20	12/NOV/20					
1	SANDRA PILAR	CALLEJAS MARTINEZ	CC 65743328		3135434635							
2	YIDNEY	MANZANO ARCE	CC 66726713	yidmanzano18@gmail.com	3137701228							
3	YINA PAOLA	ROBAYO MOLINA	CC 66683491	gina.pao1606@gmail.com	3172248864	Yina Robayo	Yina Robayo					
4	YOLANDA	VILLA	CC 23897191		3105072841							
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												

L. Liana Ocampo J

Nombre el instructor

Liliana Ocampo J

Firma del Instructor

Nombre representante grupo

Firma del representante grupo

GEE-F-009 V01

Scanned by TapScanner