PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo "[]" son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

MONTERIA 17 DE ABRIL DEL AÑO 2026

Señor(a)
JORGE GOMEZ BEDOYA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9138073
Profesional grado 08
Centro de comercio industria y turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
abril del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9138073 de 2026

STHEFANY ANDREA BUELVAS COGOLLO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1.003.432.973, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es de TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTICINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($ 36.625.480) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($3.662.548) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2026.

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

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Crear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se impartió formación en la ficha 3484637 Ficha 3484638 Ficha 3488237 En el municipio de Cereté y pueblo nuevo.	Correo - Solicitud de matricula Fichas de caracterización Lista de Asistencia Fotos
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignado.	Se elaboró la respectiva guía de aprendizaje del curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANA	Foto guìa
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	CREACION DE RUTAS DE APRENDIZAJES DE LAS FICHAS 3451760 3463032 3463027 3463032 3436980	
4	Participar en las reuniones de	NO APLICA	NO APLICA

	equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integrabilidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Realización de actividades suministradas correspondientes a la formacion	Registro fotografico
6	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	No aplica	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No aplica	No applica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos	Se apoya en la elaboración de informes en los formatos establecidos.	No aplica

	para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).		
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la 11 GTH-F-075 V09 formación profesional de los programas relacionados con el área Temática.	No aplica debido a que no estoy participando en proyectos	No aplica
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Se rindio informe mensual	No aplica
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se subió los documentos soportes de pago a la plataforma secop II	Pantallazo Secop II.
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de	Hasta el momento no se han presentado anomalías.	No aplica

	aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -terminación).	No se ha presentado inconsistencias.	No aplica

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9501799656** de la planilla, Aportes en Línea y marzo de 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,



STHEFANY ANDREA BUELVAS COGOLLO
Contratista
C.C No 1.003.432.973 DE CERETÉ

JORGE GOMEZ BEDOYA
Supervisor del contrato CO 1.PC CNTR.9138073 DE 2026

EVIDENCIAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Cocina típica colombiana
- Código del Programa de Formación: 63550080-1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la petición del cliente
- Resultados de Aprendizaje:

- Elaborar platos de cocina típica colombiana ,comprendiendo la preparación de alimentos de acuerdo a la receta estándar.
- Elaboración de preparaciones de base para la implementación de tecnicas ,preparación y cocción en los diferentes platos.
- Promover la aplicación de normas aprendidas en los diferentes escenarios gastronomicos .
- Manejo de materia prima para su recepción ,almacenamiento, higiene y manipulación ,control de calidad.

Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 50 horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz ,este curso esta formación complementaria tiene como objetivo brindar conocimientos de todas las normas , manejo y la eboracion de preparaciones básicas de las diferentes culturas típicas colombianas.

Durante el desarrollo del curso, su desarrollo conocerás ingredientes, métodos de cocción y presentaciones propias relacionadas con la gastronomías de cada una de las regiones del territotio nacional, fortaleciendo la creatividad, el trabajo en equipo y la organización en el ambiente de cocina. Asimismo, se promoverá el respeto por la diversidad cultural y la aplicación de buenas prácticas culinarias, permitiéndote desempeñarte con responsabilidad y calidad en contextos formativos y laborales relacionados con el sector gastronómico, en coherencia con los lineamientos del SENA y las exigencias del sector productivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: seguimos diferenciando las diferentes culturas gastronomicas ,metodos y tecnicas para proyectarnos en cocineros profesionales.

En la siguiente actividad vamos a imaginarnos en una feria de cocina en otro país donde debemos reprentar nuestra comida típica y responda las preguntas

1. si tuviera que exponer un plato tipico ,cual escogería usted y porque
2. Que utensilios utilizaria para la preparacion de ese plato?
3. En caso de no encontrar todos los ingredientes cuales remmplazaria sin afectar el sabor y el empltado tipico

Ambiente requerido: cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Debatir y compartir ideas sobre el material visual sumistrado.
Materiales de formación: Computador ,material teorico impreso
Material de apoyo: videos e imagenes suministrados de internet
Duración de la actividad: 1 hora.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: desarrollar y elaborar recetas para la implementación en las diferentes creaciones.
Con su compañero asignado desarolle ideas y recetas para elaborar un plato tipico de nuestro territorio teniendo en cuenta las caracteristicas típicas

1. Escoja una región y cree un menú que contengan :entrada ,plato fuerte y postre.
2. Indique las técnicas utilizadas en cada uno de ellos.
3. Describa cada uno de sus platos
4. Cree una pequeña introducción para los comensales explicando el porque se inspiro en esa región.

Ambiente requerido: cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: conversar ,analizar y socializar el material de apoyo
Materiales de formación: tv ,computacdor
Material de apoyo: imagenes de internet ,videos ,libros de cocina
Evidencias de aprendizaje:
Instrumentos de evaluación:
Duración de la actividad: 5 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:
Hemos llegado al fin de la formacion teorica,como ultimo ejercicio ,cada aprendiz de manera individual analiza sobre las enseñanzas obtenidas y de manera practica empezaremos la elaboracion de su receta creada en base a todos los requisitos para la creación de ella,teniendo en cuenta como requisito promover la semana santa de cordoba .
Debe entregar un documento con toda la información que va a presentar.
Ambiente requerido: cocina
Estrategias o técnicas didácticas activas: conversatorio y socialización en equipo
Materiales de formación: tv
Material de apoyo: imagenes de internet
Duración de la actividad: 3 horas.

PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Elabora las comidas típicas de cada una de las regiones de Colombia.	Receta estandar Evidencias practicas Evidencias teóricas Evidencias de intercambio de ideas	Reconoce cuales son las comidas que hacen parte de cada región. Utiliza técnicas propias de cada región . Mejora sus conocimientos sobre la gasteonomia colombiana .	Conigtiva Resultados Vivencial Practico

4. **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

Regiónes colombianas : Colombia está dividida en seis regiones naturales principales basadas en características climáticas, de relieve y culturales: Caribe, Pacífico, Andina, Orinoquía, Amazonia e Insular
Hierbas de azotea : conjunto de plantas aromáticas, culinarias y medicinales tradicionales del Pacífico colombiano, cultivadas en huertas elevadas (azoteas) para sazonar platos ancestrales como el encocao o el sancocho.
Mise en place : en la gastronomía para organizar ingredientes, utensilios y estaciones de trabajo antes de cocinar. Implica medir, cortar y preparar todo lo necesario para aumentar la eficiencia, reducir el estrés y evitar desperdicios en la cocina.
Amasijos colombianos : son panes artesanales tradicionales, elaborados principalmente a base de harinas de maíz, almidón de yuca, queso y cuajada, fundamentales en el desayuno o las "onces".

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

https://lapequenacolombiatampa.com/blog/la-gastronomia-colombiana-por-regiones-fascinante/
https://es.slideshare.net/slideshow/hierbas-de-azotea-la-sazn-del-pacfico-colombianopdf/266391646
https://www.youtube.com/watch?v=AU0Uv9ZXm6E
https://comidastipicasdecolombiablog.wordpress.com/2016/09/06/sopas-y-caldos-mas-tipicos-de-colombia/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Autor (es)	STHEFANY BUELVAS COGOLLO	INSTRUCTOR A	CCIT	FEBRERO 2026

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si

lineamientos del SENA y las exigencias del sector productivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: identificar gastronomía tipica , tecnicas y materia prima a partir del material suministrado.
Actividad de aprendizaje
Descripción de la actividad:aprendiz observe la siguiente imagen y luego responda las preguntas que siguen con el fin de conocer su manejo sobre el tema



1. Describa de forma detallada los platos que observa en la imagen,indique a que región pertenecn cada uno.
2. Que actividades considera usted que se realizan para la elaboración de cada uno de los platos que observa
3. Cuantas tipos de regiones cree usted que hay en la imagen
4. Cual cree que son los ingredientes bases de cada una de las preparaciones

Analice la imagen, comparta y debata su respuesta con su compañero de equipo .
Esta actividad permite conocer ,debatir con el intercambio de ideas sobre los diferentes platos tipicos colombianos.

Ambiente requerido: cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: conversatorio y socialización en equipo.
Materiales de formación
Material de apoyo: videos y presentaciones .
Duración de la actividad: 1 hora.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: seguimos diferenciando las diferentes culturas gastronomicas ,metodos y tecnicas para proyectarnos en cocineros profesionales.

En la siguiente actividad vamos a imaginarnos en una feria de cocina en otro país donde debemos reprentar nuestra comida típica y responda las preguntas

1. si tuviera que exponer un plato típico, cual escogería usted y porque








Paz
Servicio de Empleo
comfacor

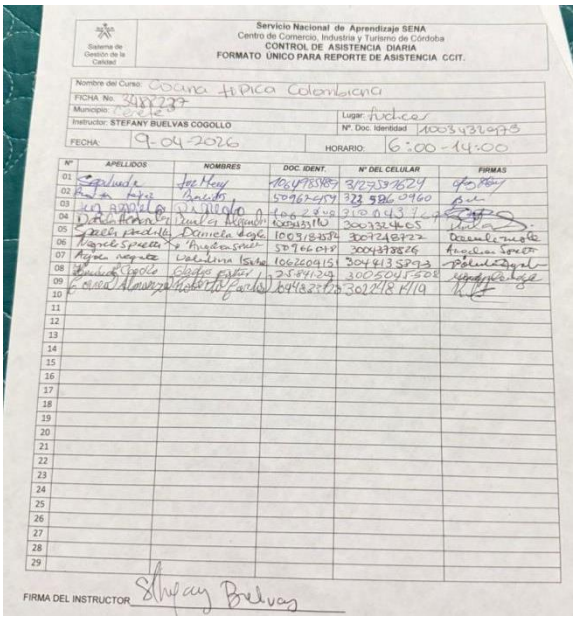










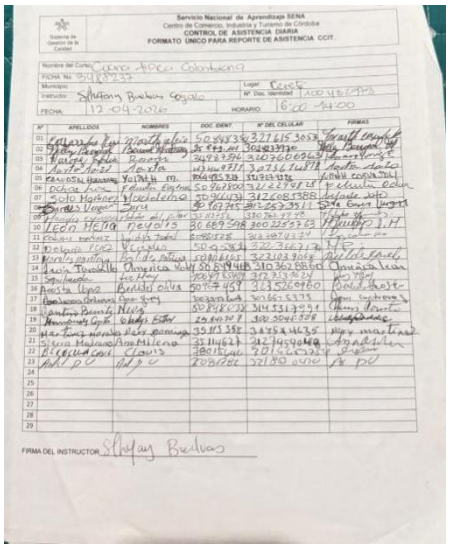


Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cocina típica Colombiana
FICHA No. 3487237
Municipio: Cereté
Instructor: STEFANY BUELVAS COGOLLO
Lugar: Auditorio
Nº. Doc. Identidad 1003432973
FECHA: 9-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segundo	Joe Henry	1064785887	3127587624	
02	Ruiz	Brallan	6096245	322 586 0460	
03	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
04	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
05	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
06	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
07	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
08	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
09	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sthefany Buelvas

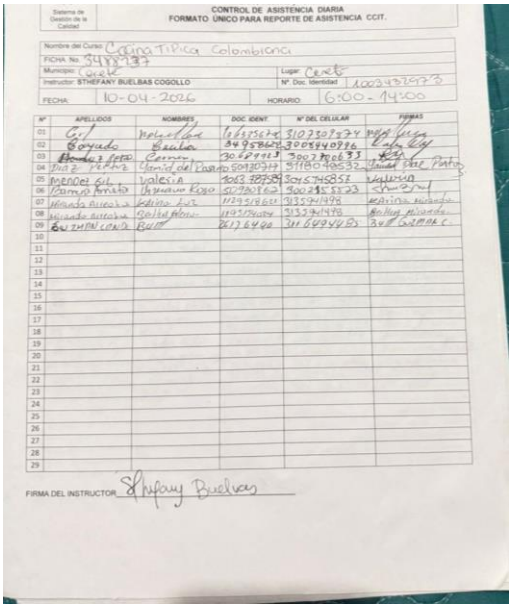


Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cocina típica Colombiana
FICHA No. 3487237
Municipio: Cereté
Instructor: Sthefany Buelvas Cogollo
Lugar: Cereté
Nº. Doc. Identidad 1003432973
FECHA: 12-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
02	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
03	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
04	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
05	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
06	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
07	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
08	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
09	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
22	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
25	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
27	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
29	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sthefany Buelvas

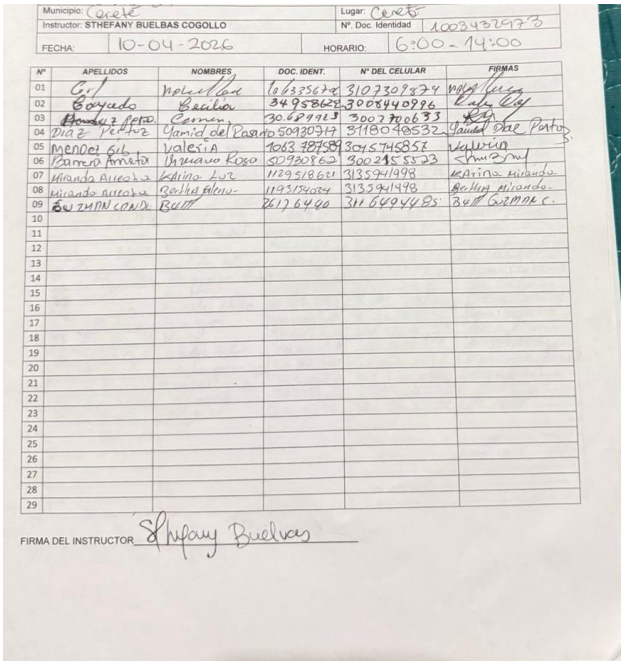


CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Cocina Típica Colombiana
FICHA No. 3487237
Municipio: Cereté
Instructor: STHEFANY BUELBAS COGOLLO
Lugar: Cereté
Nº. Doc. Identidad 1003432973
FECHA: 10-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Gil	Maycellad	1063357674	3107309874	
02	Bayado	Saulo	3495862	3008440986	
03	[illegible]	Cesar	30.627923	3007906833	
04	Diaz Pertuz	Yamid del Pasado	50920372	91180405532	
05	MENDEZ GIL	VALESIA	1063787589	3045745858	
06	Pareja Arrieta	Ingrawin Rojo	1129308623	3002955523	
07	Miranda Arrieta	Karina Luz	1129518621	3135941498	
08	Miranda Arrieta	Ralfa Alonso	1193754084	3135941498	
09	[illegible]	[illegible]	1067 6490	311 6494485	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

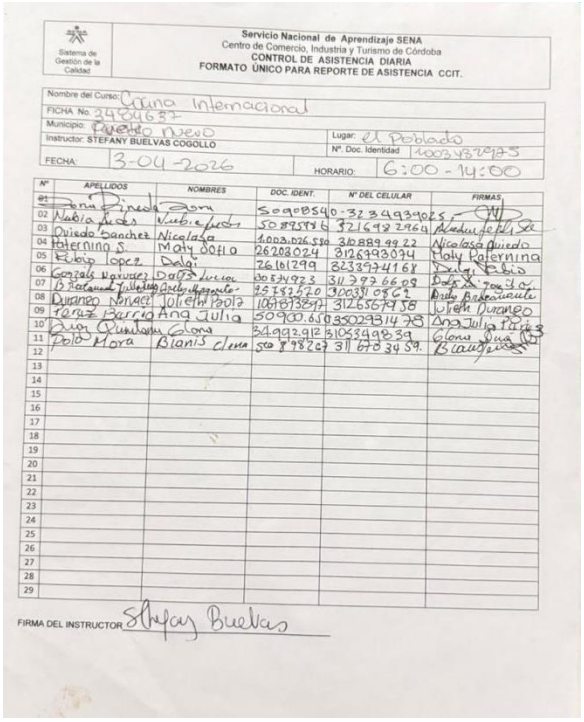
FIRMA DEL INSTRUCTOR Sthefany Buelvas



Municipio: Cereté
Lugar: Cereté
Instructor: STHEFANY BUELBAS COGOLLO
Nº. Doc. Identidad 1003432973
FECHA: 10-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Gil	Maycellad	1063357674	3107309874	
02	Bayado	Saulo	3495862	3008440986	
03	[illegible]	Cesar	30.627923	3007906833	
04	Diaz Pertuz	Yamid del Pasado	50920372	91180405532	
05	MENDEZ GIL	VALESIA	1063787589	3045745858	
06	Pareja Arrieta	Ingrawin Rojo	1129308623	3002955523	
07	Miranda Arrieta	Karina Luz	1129518621	3135941498	
08	Miranda Arrieta	Ralfa Alonso	1193754084	3135941498	
09	[illegible]	[illegible]	1067 6490	311 6494485	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Sthefany Buelvas



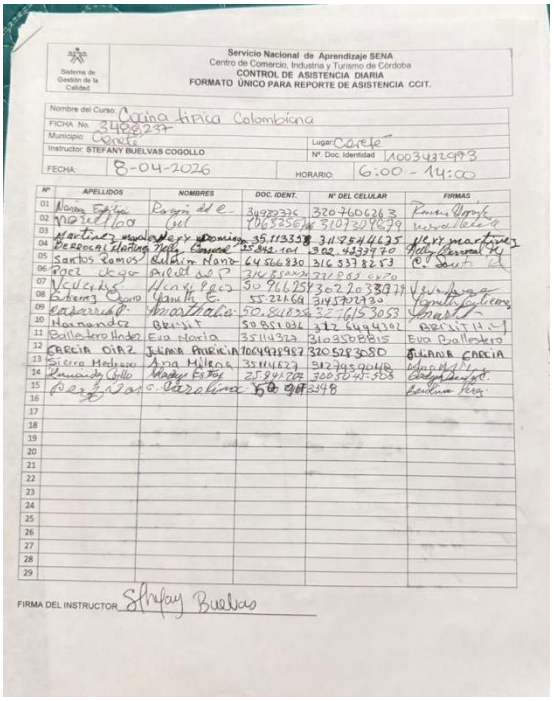
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Cocina Internacional
FICHA No. 3490627
Municipio: Puerto Nuevo
Instructor: STEFANY BUELVAS COGOLLO
Lugar: El Poblado
Nº. Doc. Identidad: 1003432973
FECHA: 3-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Pineda	Dora	50905540-32	3949390825	
02	Nabia Pardo	Yuberlis	50875986	3216982964	
03	Quisado Sanchez	Nicolasa	1003.026.530	3108899922	Nicolasa Quisado
04	Paternina S.	Maty Adolfo	26203024	3126993034	Maty Paternina
05	Elvira Lopez	Dalia	26161299	3233941168	Dalia Pablo
06	Gonzalez Narvaez	Dorfa Julia	50824973	3112736609	Dorfa Julia Gonzalez
07	[illegible]	[illegible]	25583720	3103819969	[illegible]
08	Durango Monsalve	Julieth Paola	1047837577	3126567958	Julieth Durango
09	Yaraz Barrios	Ana Julia	50900.650	3502393147	Ana Julia Yaraz
10	Gloria Quintana	Gloria	34992912	3103998839	Gloria Quintana
11	Polo Mora	Blanis Elena	50898267	3116783459	Blanis Elena
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Stefany Buelvas



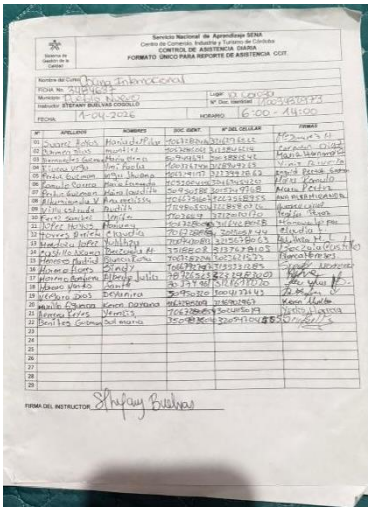
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Sistema de Gestión de la Calidad

Nombre del Curso: Cocina típica Colombiana
FICHA No. 3498237
Municipio: Cereté
Instructor: STEFANY BUELVAS COGOLLO
Lugar: Cereté
Nº. Doc. Identidad: 1003432973
FECHA: 8-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Navarro Espitia	Rayza Adriana	34929326	3207606263	
02	[illegible]	Gel	1063356[illegible]	3107309679	
03	Martinez Navarro	Mary Dominga	35.113358	3118544635	
04	Berrocal Medina	Nelly Emperatriz	25.842.164	302.4339470	
05	Santos Ramos	Belkis Maria	64.566830	316 337 82 83	
06	Perez Vega	Ariel de Jesus	3[illegible]	[illegible]	
07	Valdelamar	Yenis Paola	50.961.054	3022033877	
08	Ribeira Osorio	Yanith E.	35.221.661	3145722739	
09	Cabarcas P.	Maritza	50.848.334	315 615 3053	
10	Hernandez	Brigit	50.851.036	317 644 4302	
11	Ballestero Andrade	Eva Maria	35114323	3103508815	Eva Ballestero
12	GARCIA DIAZ	JULIANA PATRICIA	1064978987	3205283080	JULIANA GARCIA
13	Sierra Medrano	Ana Milena	35114627	3127959048	
14	Quintero Cotto	Magaly Esther	25.841.207	320 545 4508	
15	Ortiz Nieves	Carolina	50 [illegible] 3498		
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Stefany Buelvas



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

Nombre del Curso: Cocina Internacional
FICHA No. 3490627
Municipio: Puerto Nuevo
Instructor: STEFANY BUELVAS COGOLLO
Lugar: El Poblado
Nº. Doc. Identidad: 1003432973
FECHA: 3-04-2026
HORARIO: 6:00 - 14:00

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Stefany Buelvas

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato.

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
		El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.