EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Yuli Tatiana Montaño Escobar
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 9040764
Periodo: 15 de Abril al 14 de Mayo de 2026
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes 15 de Abril al 14 de Mayo de 2026:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS: (Por favor relacionar todas las obligaciones contractuales**,** anexar los soportes que apliquen para cada una de estas, ejemplo: fotos, pantallazos, actas, entre otros).

Obligaciones Contractuales

1. Desarrollar procesos de formación profesional integral conforme a los lineamientos pedagógicos, normativos y de calidad establecidos por el SENA.

2. Diseñar y ejecutar la planeación pedagógica de las actividades formativas, asegurando coherencia con los resultados de aprendizaje definidos en el programa.

3. Aplicar metodologías activas y recursos didácticos que favorezcan el aprendizaje significativo y la apropiación de competencias

4. Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los plazos reglamentarios, garantizando la trazabilidad del proceso.

5. Realizar seguimiento pedagógico y técnico a los aprendices durante la etapa lectiva y productiva, conforme a los lineamientos institucionales

6. Garantizar la actualización del estado “Por certificar” para los aprendices que cumplan los requisitos, dentro de los tiempos establecidos

7. Participar en jornadas de planeación, comités de evaluación y actividades institucionales relacionadas con la formación, aportando insumos técnicos y pedagógicos.

8. Elaborar y dar seguimiento a los planes de mejoramiento asignados a aprendices, con base en los resultados de evaluación, en concordancia con el Reglamento del Aprendiz.

9. Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices.

10. Contribuir en la identificación y documentación técnica de necesidades de materiales de formación y elementos de protección personal (EPP) requeridos para el desarrollo de actividades formativas.

11. Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.

12. Participar en jornadas de documentación para procesos de Registro Calificado y/o Autoevaluación institucional, cuando su aporte técnico le sea solicitado

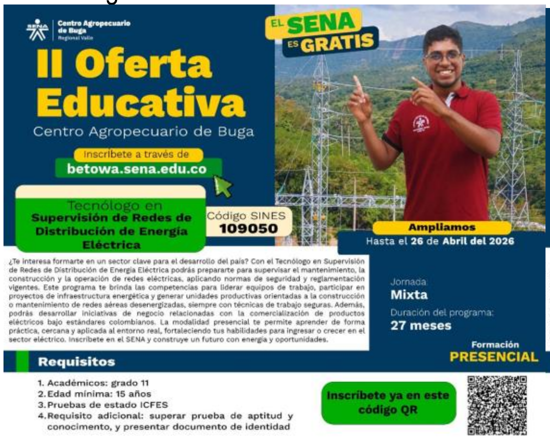
13. Presentar informe mensual que evidencie el cumplimiento de las obligaciones contractuales y resultados alcanzados.

Fecha: 16/04/2026
Programa: Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos / Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos
Grupo: N/A
Competencia: N/A
Actividad de aprendizaje: Recepción de materiales de alimentación y demás dependencias
Evidencia de registro de asistencia: N/A

Evidencia fotográfica:

Fecha: 20/04/2026
Programa: N/A
Grupo: N/A
Competencia: N/A
Actividad de aprendizaje: Participar en acciones de difusión de la oferta académica y estudios de equivalencia para la activación de cadenas de formación, cuando sea requerido.
Evidencia de registro de asistencia: N/A

Evidencia fotográfica:


Centro Agropecuario de Buga
Regional Valle
EL SENA ES GRATIS

II Oferta Educativa

Centro Agropecuario de Buga

Inscríbete a través de
betowa.sena.edu.co

Tecnólogo en
Supervisión de Redes de Distribución de Energía Eléctrica

Código SINES
109050

Ampliamos
Hasta el **26** de **Abril del 2026**

¿Te interesa formarte en un sector clave para el desarrollo del país? Con el Tecnólogo en Supervisión de Redes de Distribución de Energía Eléctrica podrás prepararte para supervisar el mantenimiento, la construcción y la operación de redes eléctricas, aplicando normas de seguridad y reglamentación vigentes. Este programa te brinda las competencias para liderar equipos de trabajo, participar en proyectos de infraestructura energética y generar unidades productivas orientadas a la construcción o mantenimiento de redes aéreas desenergizadas, siempre con técnicas de trabajo seguras. Además, podrás desarrollar iniciativas de negocio relacionadas con la comercialización de productos eléctricos bajo estándares colombianos. La modalidad presencial te permite aprender de forma práctica, cercana y aplicada al entorno real, fortaleciendo tus habilidades para ingresar o crecer en el sector eléctrico. Inscríbete en el SENA y construye un futuro con energía y oportunidades.

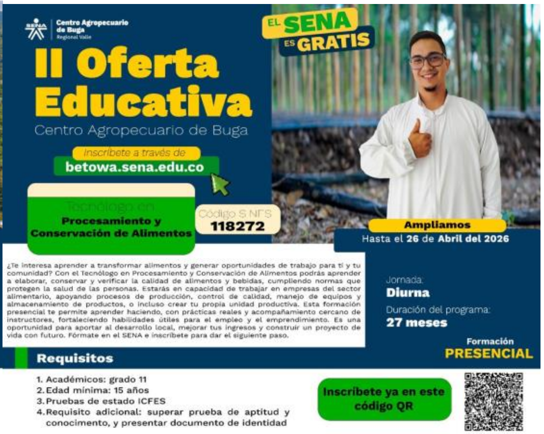
Jornada:
Mixta
Duración del programa:
27 meses

Formación
PRESENCIAL

Requisitos

1. Académicos: grado 11
2. Edad mínima: 15 años
3. Pruebas de estado ICFES
4. Requisito adicional: superar prueba de aptitud y conocimento, y presentar documento de identidad

Inscríbete ya en este código QR


Centro Agropecuario de Buga
Regional Valle
EL SENA ES GRATIS

II Oferta Educativa

Centro Agropecuario de Buga

Inscríbete a través de
betowa.sena.edu.co

Tecnólogo en
Procesamiento y Conservación de Alimentos

Código SNIES
118272

Ampliamos
Hasta el **26** de **Abril del 2026**

¿Te interesa aprender a transformar alimentos y generar oportunidades de trabajo para ti y tu comunidad? Con el Tecnólogo en Procesamiento y Conservación de Alimentos podrás aprender a elaborar, conservar y verificar la calidad de alimentos y bebidas, cumpliendo normas que protegen la salud de las personas. Estarás en capacidad de trabajar en empresas del sector alimentario, apoyando procesos de producción, control de calidad, manejo de equipos y almacenamiento de productos, o incluso crear tu propia unidad productiva. Esta formación presencial te permite aprender haciendo, con prácticas reales y acompañamiento cercano de instructores, fortaleciendo habilidades útiles para el empleo y el emprendimiento. Es una oportunidad para aportar al desarrollo local, mejorar tus ingresos y construir un proyecto de vida con futuro. Fórmate en el SENA e inscríbete para dar el siguiente paso.

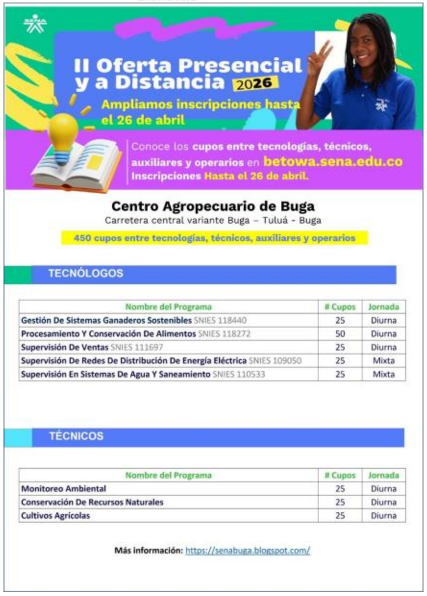
Jornada:
Diurna
Duración del programa:
27 meses

Formación
PRESENCIAL

Requisitos

1. Académicos: grado 11
2. Edad mínima: 15 años
3. Pruebas de estado ICFES
4. Requisito adicional: superar prueba de aptitud y conocimento, y presentar documento de identidad

Inscríbete ya en este código QR



II Oferta Presencial y a Distancia 2026

Ampliamos inscripciones hasta el 26 de abril

Conoce los **cupos entre tecnologías, técnicos, auxiliares y operarios** en **betowa.sena.edu.co**
Inscripciones Hasta el 26 de abril.

Centro Agropecuario de Buga
Carretera central variante Buga – Tuluá - Buga

450 cupos entre tecnologías, técnicos, auxiliares y operarios

TECNÓLOGOS

Nombre del Programa	# Cupos	Jornada
Gestión De Sistemas Ganaderos Sostenibles SNIES 118440	25	Diurna
Procesamiento Y Conservación De Alimentos SNIES 118272	50	Diurna
Supervisión De Ventas SNIES 111697	25	Diurna
Supervisión De Redes De Distribución De Energía Eléctrica SNIES 109050	25	Mixta
Supervisión En Sistemas De Agua Y Saneamiento SNIES 110533	25	Mixta

TÉCNICOS

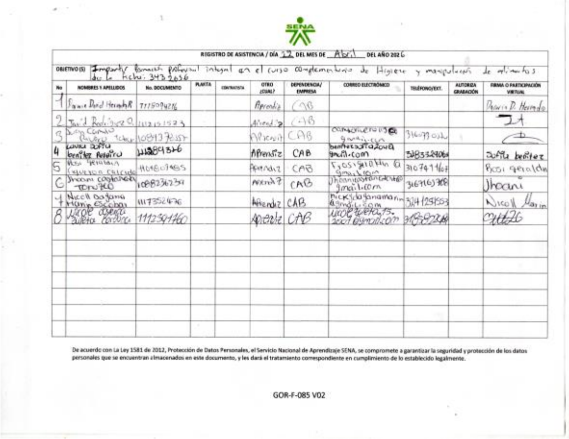
Nombre del Programa	# Cupos	Jornada
Monitoreo Ambiental	25	Diurna
Conservación De Recursos Naturales	25	Diurna
Cultivos Agrícolas	25	Diurna

Más información: https://senabuga.blogspot.com/

Fecha: 21/04/2026
Programa: Tecnólogo en Control de Calidad en la Industria de Alimentos
Grupo: N/A
Competencia: Todas las competencias del programa
Actividad de aprendizaje: Elaboración de planeación pedagógica
Evidencia de registro de asistencia: N/A

Evidencia fotográfica:

Fecha: 22/04/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3432656
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos de la ficha: 3432656

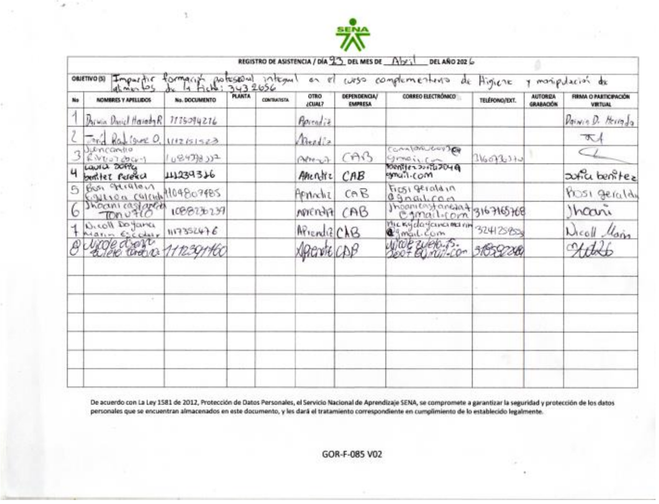
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB				[illegible]
2	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB				[illegible]
3	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] gmail.com	[illegible]		
4	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] gmail.com	[illegible]		Sofia benitez
5	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] gmail.com	3107411607		Rosi geraldin
6	[illegible]	1088236239			Aprendiz	CAB	[illegible] gmail.com	[illegible]		Jhoani
7	Nicoll Dayana Marin Escobar	1117352476			Aprendiz	CAB	nickydayanamarin@gmail.com	3241291553		Nicoll Marin
8	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] gmail.com	[illegible]		[illegible]

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 23/04/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3432656
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos de la Ficha: 3432656

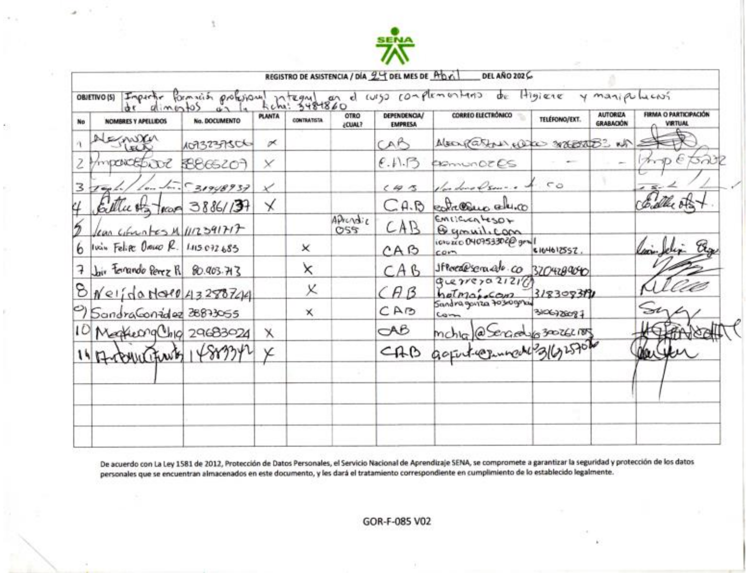
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Darwin Daniel Hernandez R	1115094276			Aprendiz					Darwin D. Hernandez
2	Javid Rodriguez O.	1112151523			Aprendiz					
3	Juancamilo [illegible]	1084998337			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	3160736370		
4	Laura Sofia benitez Pereira	111239326			Aprendiz	CAB	benitezsofia2004@gmail.com			sofia benitez
5	Rosi geraldin Esquivel Calcedo	1104807485			Aprendiz	CAB	Rosigeraldin@gmail.com			Rosi geraldin
6	Jhoani castañeda Tonuzco	1088236239			Aprendiz	CAB	Jhoanicastaneda4@gmail.com	3167165768		Jhoani
7	Nicoll Dayana Marin Escobar	1117352476			Aprendiz	CAB	nickydayanamarin@gmail.com	3241259853		Nicoll Marin
8	Nicole dayana Zuleta Cardona	1112391460			Aprendiz	CAB	nicolezuleta.[illegible]2007@gmail.com	318592208		

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica

Fecha: 24/04/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo: 3484860
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos en la ficha: 3484860

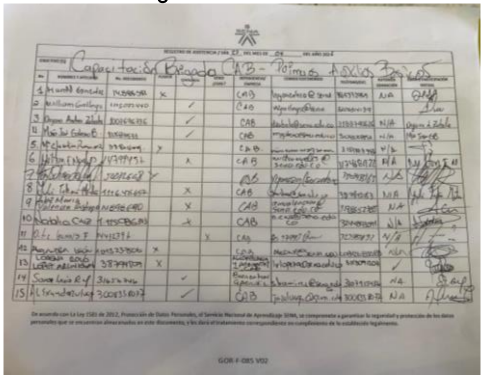
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	1073237504	x			CAB	[illegible]	[illegible]		
2	[illegible]	38865207	X			E.A.B	[illegible]	-	-	
3	[illegible]	31948937	x			CAB	[illegible]			
4	[illegible]	38861137	X			C.A.B	[illegible]			
5	Jean Cifuentes M	1112391717			Aprendiz 055	CAB	emicifuentesor @gmail.com			
6	Iván Felipe Orozco R.	1.115.072.683		x		CAB	iorozco040753302@gmail com	6104612552.		
7	Jair Fernando Perez R	80.903.713		X		CAB	jfperez@sena.edu.co	3204289090		
8	Nelida [illegible]	43288744		X		CAB	guerreroa2121@ hotmail.com	3183083191		
9	Sandra González	38873055		x		CAB	Sandragonza7030@gmail com	3106728087		
10	[illegible] Chia	29683024	X			CAB	mchia1@sena.edu.co	[illegible]		
11	[illegible]	14883342	X			CAB	[illegible]	[illegible]		

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

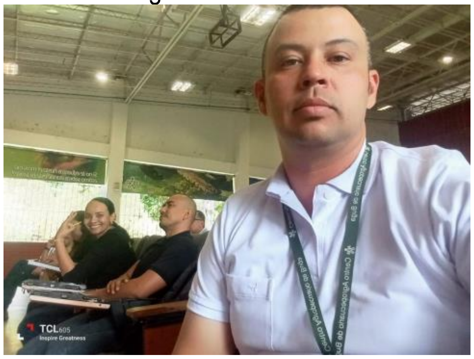
Fecha: 27/04/2026
Programa: N/A
Grupo: N/A
Competencia: N/A
Actividad de aprendizaje: Mantenerse actualizado frente a los lineamientos del Centro en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), protocolos de emergencia y póliza de aprendices (Curso de Primeros Auxilios)
Evidencia de registro de asistencia:



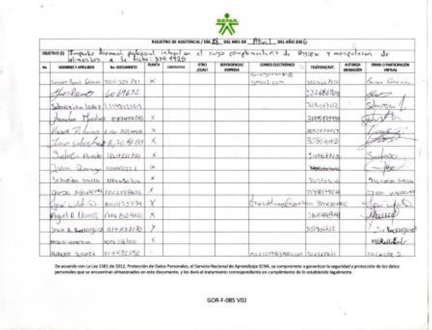
Capacitación Brigada CAB - Primeros Auxilios Básicos

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:



Fecha: 28/04/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo:3501925
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S)

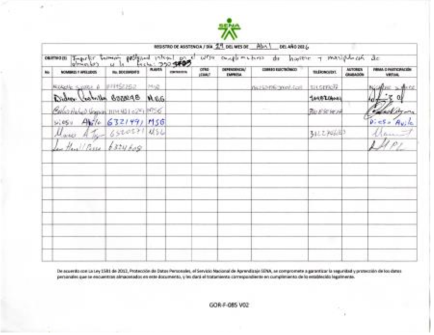
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 29/04/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo:3503703
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S)

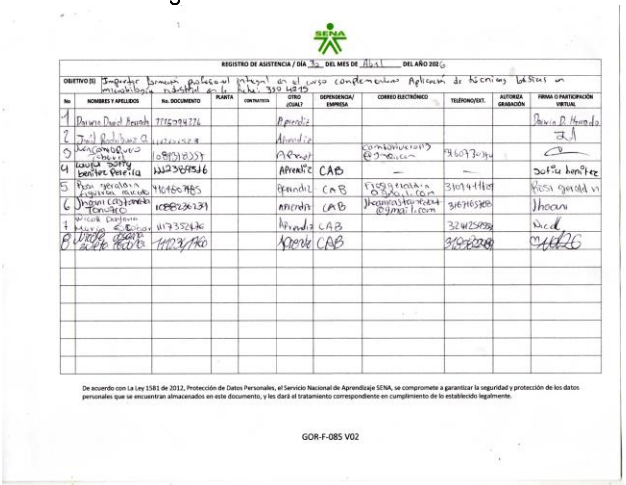
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica: N/A

Fecha: 30/04/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3432656
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial en la ficha: 350 4215

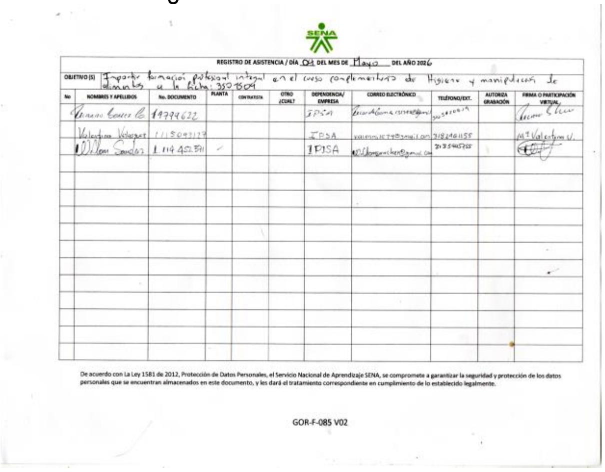
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Darwin David Hurtado	[illegible]			Aprendiz					Darwin D. Hurtado
2	Jhoel Rodríguez Q.	[illegible]			Aprendiz					
3	[illegible] Cheryl	[illegible]			Aprendiz		[illegible] @gmail.com	[illegible]		
4	Laura Sofía Benítez Pereira	[illegible]			Aprendiz	CAB	—	—		Sofía Benítez
5	Rosi Geraldin Figueroa [illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] @gmail.com	[illegible]		Rosi Geraldin
6	Jhoani Castañeda [illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible] @gmail.com	[illegible]		Jhoani
7	Nicol Dayana [illegible] Escobar	[illegible]			Aprendiz	CAB		[illegible]		Nicol
8	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB		[illegible]		

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 04/05/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo: 3501509
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos a la ficha: 3501509

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible] Gomez C.	19799622				IPSA	[illegible]	[illegible]		[illegible]
	Valentina Velasquez	1115093129				IPSA	[illegible]	3182461155		Mª Valentina V.
	Wilson Sanchez	1114452391	✓			IPSA	[illegible]	3135445755		

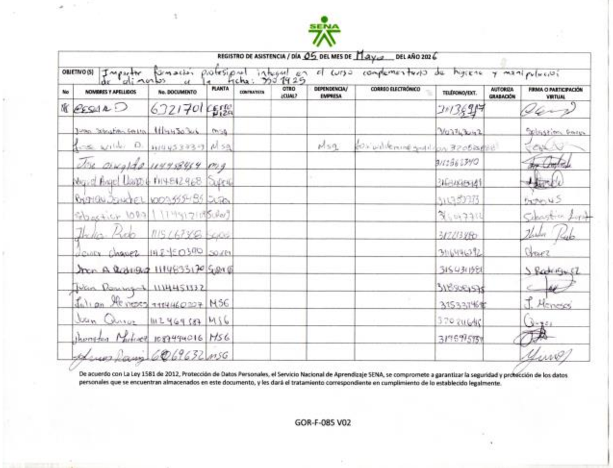
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 05/05/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo: 3501509
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente

Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos a la ficha: [illegible]

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

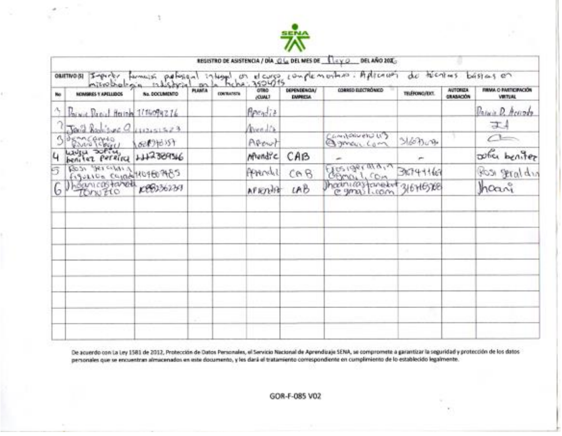
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 06/05/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3504215
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.

Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial en la ficha: 3504215

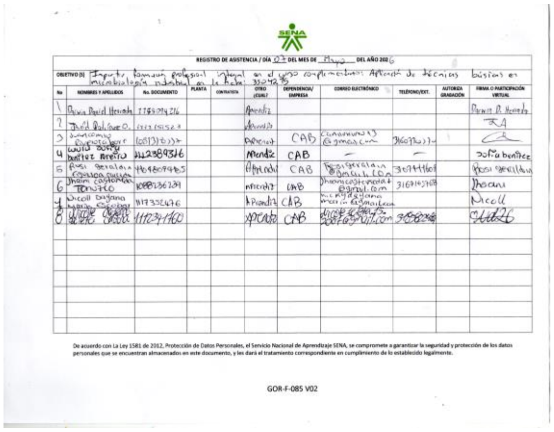
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	1116094276			Aprendiz					[illegible]
2	David Rodríguez Q.	[illegible]			Aprendiz					
3	[illegible]	[illegible]			Aprendiz		[illegible]@gmail.com	[illegible]		
4	Luisa Sofía Benítez Pereira	[illegible]			Aprendiz	CAB	-	-		Sofía Benítez
5	Rosi Geraldin Figueroa [illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	[illegible]		Rosi Geraldin
6	Jhoani Castañeda Tenorio	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	[illegible]		Jhoani

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica

Fecha: 07/04/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3504215
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S): Impartir formación profesional integral en el curso complementario: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial en la ficha: 3504275

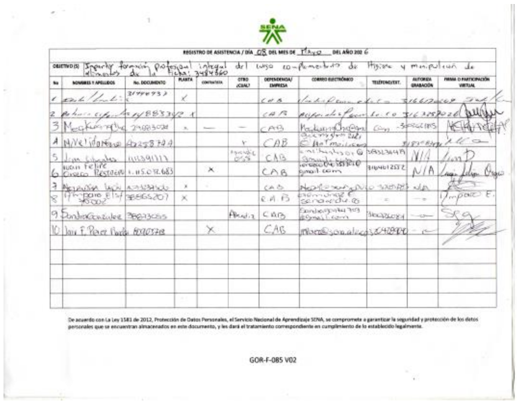
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Darwin David Heredia	1193094216			Aprendiz					Darwin D. Heredia
2	David Rodríguez O.	[illegible]			Aprendiz					
3	Juan Camilo [illegible]	1081316237			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	[illegible]		
4	Laura Sofía Benítez Moreno	1112389316			Aprendiz	CAB	–	–		Sofía benítez
5	Rosi Geraldin [illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	rosigeraldin [illegible]@gmail.com	3107441160		Rosi geraldin
6	Jhoani Castañeda Tenorio	1088236239			Aprendiz	CAB	Jhoanicastañeda [illegible]@gmail.com	3167165769		Jhoani
7	Nicoll Dayana Marín Escobar	1117332476			Aprendiz	CAB	nickydayana marin@gmail.com			Nicoll
8	[illegible]	1112341160			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	[illegible]		

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 08/05/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo: 3484860
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 **DEL MES DE** Mayo **DEL AÑO 202**6

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral del curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos de la ficha: 3484860

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	31444737	X			CAB	[illegible]	[illegible]		
2	[illegible]	[illegible]	X			CAB	[illegible]	[illegible]		
3	[illegible]	[illegible]	x	—	—	CAB	[illegible]	[illegible]		
4	[illegible]	[illegible]				CAB	[illegible]	[illegible]		
5	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	CAB	[illegible]	[illegible]	N/A	
6	Juan Felipe Orozco Restrepo	1.115.072.683		X		CAB	[illegible]@gmail.com	3164612572	N/A	
7	[illegible]	[illegible]	x			CAB	[illegible]	[illegible]	N/A	
8	Amparo Elsy [illegible]	38865207	X			CAB	[illegible]	-	-	Amparo E.
9	Sandra Gonzalez	38873055			Aprendiz	CAB	[illegible]@gmail.com	[illegible]	—	
10	Jair E. Perez Pardo	[illegible]		X		CAB	[illegible]	[illegible]	-	

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica

Fecha:11/05/2026

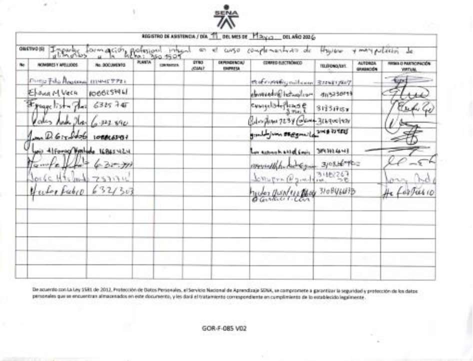
Programa: Higiene y manipulación de alimentos

Grupo: 3501509

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente

Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente

Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 **DEL MES DE** Mayo **DEL AÑO 202**6

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos a la ficha: 3501509

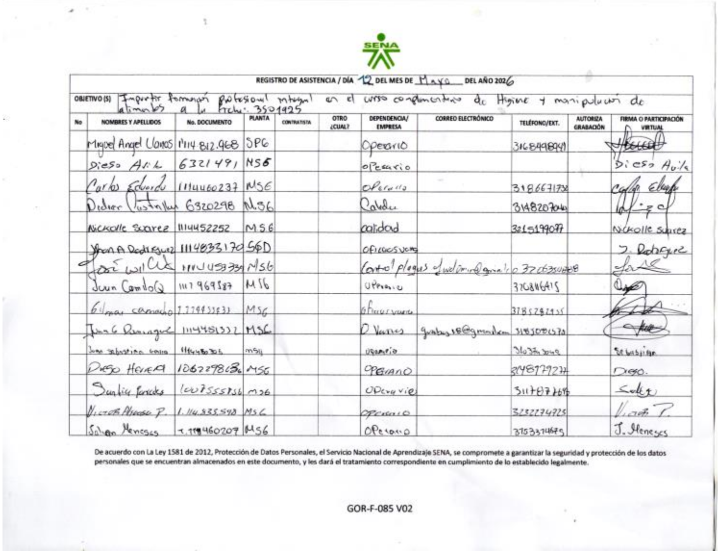
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	[illegible]					[illegible]	[illegible]		
	Eliana M Vera	1088259461					[illegible]@hotmail.com	[illegible]		
	Evangelista Plaza	6325745					evangelistaplaza@gmail	[illegible]		
	Carlos Andres Plaza	[illegible]					[illegible]@gmail	[illegible]		
	Juan D. Giraldo	[illegible]					[illegible]@gmail	[illegible]		
	Luis Alfonso [illegible]	16865424					[illegible]	[illegible]		
	[illegible]	[illegible]					[illegible]	[illegible]		
	Jorge [illegible]	[illegible]					[illegible]@gmail.com	[illegible]		
	Hector Fabio	[illegible]					[illegible]@gmail.com	[illegible]		He Fabricio

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 12/05/2026
Programa: Higiene y manipulación de alimentos
Grupo: 3501925
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente
Actividad de aprendizaje: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario de Higiene y manipulación de alimentos a la ficha: 3501925

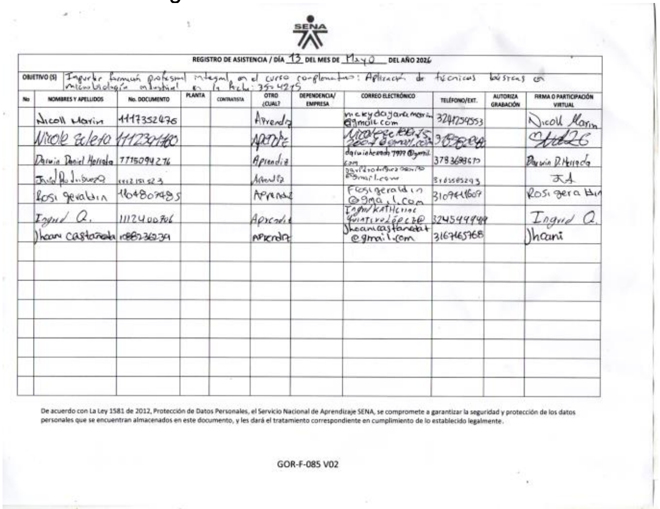
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Miguel Angel Llanos	1114.812.968	SPG			Operario		3168498941		
	Diego Avila	6321491	MSG			operario				Diego Avila
	Carlos Eduardo	1114460237	MSG			operario		318667173[illegible]		Carlos Eduardo
	Didier Castillo	6320298	M.SG			Calidad		314820704[illegible]		
	Nickolle Suarez	1114452252	M.S.G			calidad		3215199077		Nickolle Suarez
	Jhon A Rodriguez	1114833170	SGD			oficios varios				J. Rodriguez
	José Wil [illegible]	[illegible]	MSG			Control plagas	[illegible]@gmail.com	320635[illegible]		
	Juan Camilo Q	1117969587	MSG			operario		3206116415		
	Gilmar Camacho	[illegible]	MSG			oficios varios		3185282955		
	Juan G Dominguez	1114451332	MSG			O Varios	[illegible]@gmail.com	3185080570		
	Juan sebastian [illegible]	[illegible]	msg			operario		[illegible]		Sebastian
	Diego Herrera	1062298636	MSG			operario		3148779277		Diego.
	Santiago [illegible]	1007555856	MSG			operario		311787769[illegible]		Santiago
	Victor Alfonso P.	1.114.335.598	MSG			operario		3232274925		Victor P.
	Johan Meneses	1.114460207	MSG			Operario		3153374675		J. Meneses

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 13/05/2026
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial
Grupo: 3504215
Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico
Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.
Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial en la ficha: 3504215

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nicoll Marin	1117352476			Aprendiz		nickydayanamarin@gmail.com	3241759553		Nicoll Marin
	Nicole Zuleta	[illegible]			Aprendiz		[illegible]	[illegible]		
	Darwin Daniel Herrada	1115094276			Aprendiz		darwinherrada7977@gmail.com	3783698670		Darwin D.Herrada
	David Rodriguez	1112151523			Aprendiz		[illegible]@gmail.com	3103585293		JA
	Rosi geraldin	1164807495			Aprendiz		Rosigeraldin@gmail.com	3109441607		Rosi gera Hin
	Ingrid Q.	1112400706			Aprendiz		IngridKatherinequinterolopez2@	3245499499		Ingrid Q.
	Jhoan castañeda	1088236239			Aprendiz		jhoancastanedat@gmail.com	3167465768		Jhoan

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica:

Fecha: 14/05/2026

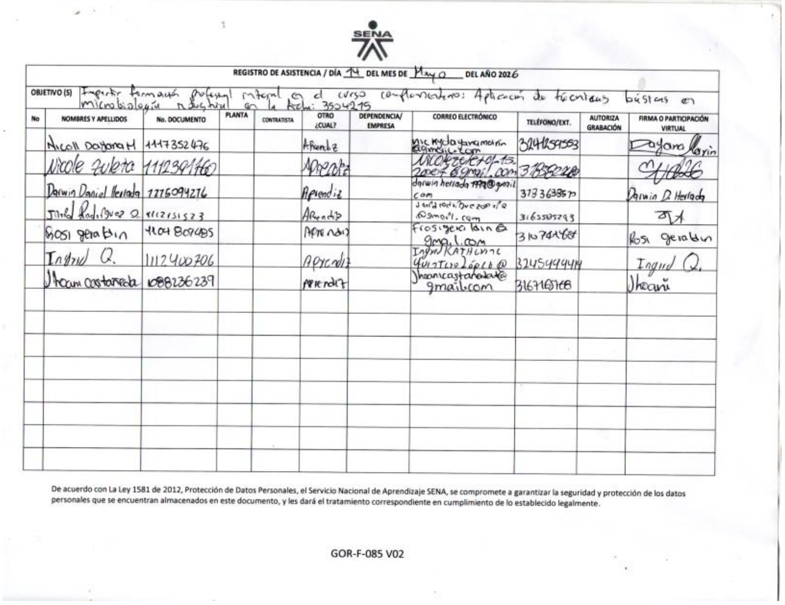
Programa: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial

Grupo: 3504215

Competencia: Preparar inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico

Actividad de aprendizaje: Alistar y desarrollar análisis microbiológicos para todos los controles de calidad en el proceso de dinamica empresarial.

Evidencia de registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 14 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Impartir formación profesional integral en el curso complementario: Aplicación de técnicas básicas en microbiología industrial en la ficha: 3504215

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nicoll Dayana M	1117352476			Aprendiz		nickydayanamarin@gmail.com	3241259553		Dayana Marin
	Nicole Zuleta	1112391460			Aprendiz		[illegible] 2007@gmail.com	[illegible]		
	Darwin Daniel Herrada	1115094276			Aprendiz		darwinherrada1998@gmail.com	313363857		Darwin D Herrada
	Jarold Rodriguez Q	1112131523			Aprendiz		[illegible] @gmail.com	3165505293		
	Rosi geraldin	1104807485			Aprendiz		frosigeraldin@gmail.com	3107414684		Rosi geraldin
	Ingrid Q.	1112400706			Aprendiz		IngridKATHerine QuinteroLópez@	3245449414		Ingrid Q.
	Jhoan castaneda	1088236239			Aprendiz		jhoancastaneda[illegible]@gmail.com	3167165768		Jhoan

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia fotográfica: