		Versión: 04
		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**10/04/2026**	
Denominación del Programa de Formación	**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	
Modalidad de Formación	**Presencial**	
Código y versión del Programa de Formación	**63520580 VIERSIÓN 1**	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**N/A**	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**REGIONAL BOYACA CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**

| FASE DE PROYECTO FORMATIVO (SI el programa es de titulada) | ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada) | COMPETENCIA | RESULTADOS DE APRENDIZAJE | SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS | PRINCIPIOS SABERES DE PROCESO | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR | DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | | DESCRIPCION DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE | ESTRATEGIAS (DIDÁCTICA) ACTIVAS | AMBIENTE DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS | | | OBSERVACIONES | CONTROL DE SESION DE LA FORMACION | | | | | FECHA | | HORARIO | | | | |

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación: Elaboración de Productos de Repostería

Código del Programa: 63520580

Nombre del Proyecto: Elaboración de productos de repostería

Código de Ficha: 3486107

Actividad del Proyecto: Elaborar productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido bajo parámetros de calidad e inocuidad.

Competencia:

Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Resultados de Aprendizaje:

- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- Elaborar productos de repostería asegurando la calidad e inocuidad, aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Preparar maquinaria y herramientas según manual de procedimiento.
- Alistar materias primas e insumos según el diagrama de proceso.

Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

La presente guía de aprendizaje tiene como propósito orientar el desarrollo de competencias en el área de la repostería, fortaleciendo habilidades técnicas, prácticas y cognitivas en los aprendices.

Se busca fomentar:

- El aprendizaje autónomo y organizado.

- La integración de conocimientos previos con nuevos aprendizajes.
- El trabajo colaborativo.
- La aplicación de normas de higiene, calidad y medio ambiente.

Esta guía permitirá el adecuado manejo de materias primas, equipos, utensilios e insumos, así como el fortalecimiento de competencias para la creación o mejoramiento de unidades productivas que contribuyan a la calidad de vida del aprendiz.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Se dará inicio con una actividad de motivación que permita al aprendiz integrarse al proceso formativo teórico-práctico.

Se pretende:

- Activar conocimientos previos.
- Reforzar conceptos adquiridos.
- Facilitar la adquisición de nuevos conocimientos.
- Promover habilidades para el desarrollo productivo y empresarial.

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos

Normatividad:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Norma Técnica Colombiana

Maquinaria y equipos:

- Clasificación, características y funcionamiento
- Equipos de decoración

Materias primas:

- Harinas, mejoradores, agua, sal, azúcares
- Huevos, grasas, polvo de hornear, levadura

Análisis sensorial:

- Olor, sabor, textura y color

Matemáticas aplicadas:

- Conversión de unidades
- Proporciones y porcentajes
- Formulación

Procesos:

- Diagramas de flujo
- Manejo de variables
- Rendimientos y defectos

Conservación y decoración:

- Técnicas de conservación
- Decoración con frutas, glaseados y rellenos

Gestión:

- Reportes y registros
- Manejo de residuos
- Registro de procesos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final	Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo	**Técnica:** Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario
Evidencias de Desempeño- Revisa y alista los ingredientes- Elabora productos según receta estándar- Aplica procesos técnicos de cocción- Cumple normas de higiene en manipulación de alimentos- Mantiene orden y limpieza en el área de trabajo- Usa equipos y utensilios bajo normas de seguridad	Aplica correctamente los procedimientos establecidos- Cumple normas de higiene y seguridad- Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo- Utiliza correctamente equipos y utensilios	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Producto- Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas- Maneja equipos y herramientas según protocolos- Reconoce propiedades de materias primas- Formula ingredientes según procedimientos- Elabora masas, cremas, coberturas y productos finales- Garantiza calidad organoléptica, fisicoquímica y microbiológica- Diligencia formatos y reporta novedades- Maneja y dispone residuos según normatividad- Determina costos de producción	Aplica BPM durante todo el proceso- Cumple con estándares de calidad e inocuidad- Elabora productos conforme a procedimientos establecidos- Registra información correctamente- Maneja residuos según normatividad- Controla variables del proceso productivo	**Técnica:** Observación directa y formulación de preguntas **Instrumentos:** Lista de chequeo y cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alisar:

Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Amasar:

Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Anillo - Aro:

Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Apricotear:

Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro:

Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arropar:

Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar:

Dar sabor a una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Baño María:

Es un método de cocción; el más suave. Es un equipo a gas eléctrico que contiene agua a punto de ebullición que se utilizará en la mantención de comidas calientes.

Bañar o Cubrir:

Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca.

Abrillantar o Lustrar: Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondanes.

Acaramelar:

Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Adornar o Decorar:

Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Agar - Agar:

Gelatina sacada de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente.

Extractos líquidos o en polvos permitidos por el S.N.S. Son vegetales y sirven para dar color a los productos.

Colorear:

Dar color con colorantes vegetales permitidos por S.N.S. a un preparado.

Comprimir:

Trabajar una pasta con la palma de la mano para hacer una mezcla más perfecta o darle la forma del molde.

Concentrar:

Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

Cornet:

Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glace royal.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Directo al Paladar. https://www.directoalpaladar.com
- Pequerecetas. https://www.pequerecetas.com
- YouTube. Canales educativos de repostería.

- Larousse de los postres pierre herme. Culinaria mundial.
- Larousse de los postrespaulina Abascal
- Alzate, Jaime. Guía profesional de cocina. Copiloto ltda. Pastelería fácil en casa. Printer colombiana, El Tiempo 2012 Postres paso a paso. Penguin Random house, El Tiempo 2017 Pastelería creativa. Penguin Random house, El Tiempo 2017

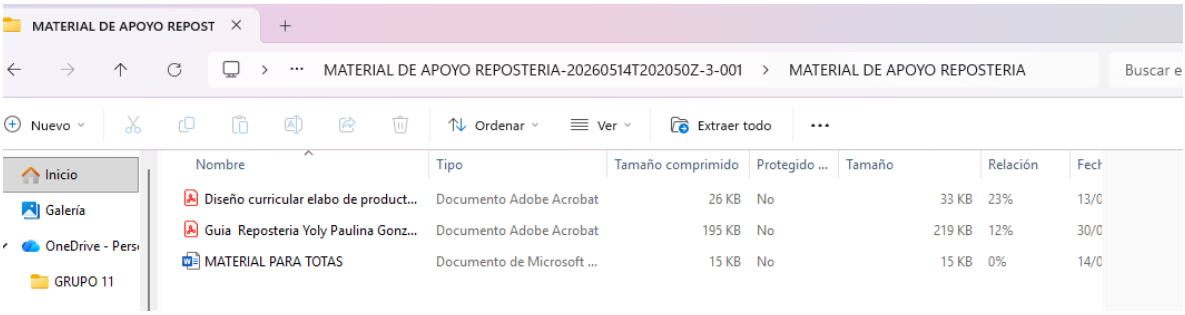
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**	**Instructora**	**Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios - CIAS**	**ABRIL 2026**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio

3. MATERIAL DE APOYO REPOSTERIA



https://drive.google.com/file/d/1oLIVLR7nLLjFv0Blvz46J8f0rLc71stg/view?usp=drive_link

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**CODIGO PROGRAMA**	3486107
FICHA DE CARACTERIZACION	3486107		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.		
Resultado de aprendizaje:	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL		
Actividad de aprendizaje:	Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final		
Evidencia de : CONOCIMIETO			
Criterios de evaluación: Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo, alistamiento de equipos y utensilios adecuadamente			

2.

No. Orden	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	

1		X		
2		X		

3		X		
4		X		
5	.	X		
6		X		
7		X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones: _____

Juicio de valor: _____

Firma Aprendiz

_____

Firma Instructor

_____

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

ACTA No. 001			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de inicio de la formación del grupo ELABORACION PRODUCTOS DE REPOSTERIA			
CIUDAD Y FECHA:	**13/04/2026**	**HORA INICIO:** 1 PM	**HORA FIN:** 5 PM
LUGAR Y/O ENLACE:	**AUDITORIO MUNICIPAL**	**SAN PABLO DE BORBUR CENTRO**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo
2. Información del programa de formación
3. Concertación de cumplimiento de horas del curso
4. Sitio de encuentro para desarrollo del curso
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Concertar los lineamientos académicos, logísticos y de compromiso para el adecuado desarrollo del curso Elaboración productos de reposteria, identificado con el ID **3486107**

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 14:00 horas, el instructor YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA, en calidad de instructor SENA, da apertura a la jornada de inicio de formación, contando con la participación de los aprendices matriculados en el programa Elaboración productos de repostería, ID . **3486107**

Durante la reunión se socializó la información general del programa de formación, incluyendo los objetivos, metodología, duración, horarios, sitio de encuentro y responsabilidades tanto del instructor como de los aprendices. Asimismo, se concertó el cumplimiento de las horas de formación y se definieron de manera conjunta los espacios destinados para el desarrollo de las sesiones.

NUMERO DE PERSONAS BENEFICIADAS:	25
MUNICIPIO:	SAN PABLO DE BORBUR
BARRIO	CENTRO
SITIO PARA CLASES:	AUDITOROS MUNICIPAL
HORARIO:	7:00- 11:00 A.M -2:00 P.MA 6:00PM
INSTRUCTOR:	YOLY PAULINA GONZALEZ
FECHA INICIO:	13/04/2026

FECHA FIN:	7/03/2026

El instructor informó que, ante cualquier novedad, propuesta u observación relacionada con el desarrollo del curso, los aprendices podrán comunicarse con la instructora **Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría**, a través del número celular 318 370 4875 o del correo electrónico emtunarrosa@sena.edu.co.

Para el desarrollo de las actividades formativas, se estableció un plan de trabajo que contempla las evidencias de aprendizaje, las cuales serán socializadas y concertadas por el instructor con los aprendices, indicando los criterios y tiempos para su presentación.
Incluir las evidencias a presentar.

CONCLUSIONES

Las personas relacionadas en la lista de asistencia dejan constancia, mediante su firma, que han acordado de manera conjunta con el instructor SENA el horario, el sitio de trabajo y las condiciones para el desarrollo de las sesiones del curso, comprometiéndose a su cumplimiento.

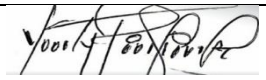
Así mismo, manifiestan haber recibido información clara, suficiente y oportuna sobre el plan de trabajo, las metodologías, técnicas, criterios de asistencia, evaluación y la inducción general al proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA 13/04/2026	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Asistir a las sesiones programadas según el horario trabajo y días establecidos	**DE 13 AL 17 DE ABRLI**	DEIDRA YARITZA RUIZ LOPEZ	
Cumplir con lo señalado en la Inducción y durante el proceso	**DE 13 AL 17 DE ABRLI**	DEIDRA YARITZA RUIZ LOPEZ	
Establecer el compromiso de los aprendices una vez finalizada la capacitación, para	**DE 13 AL 17 DE ABRLI**	DEIDRA YARITZA RUIZ LOPEZ	

aplicar los conocimientos adquiridos mediante una réplica y concertación de estos.			

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES LEIDER TORRES	**COMUNIDAD EN GENERAL**	**SI**		
INSTRUCTOR YOLY PAULINA GONZALEZ	**INSTRUCTOR**			
APRENDICES				**Firma en listado de asistencia**

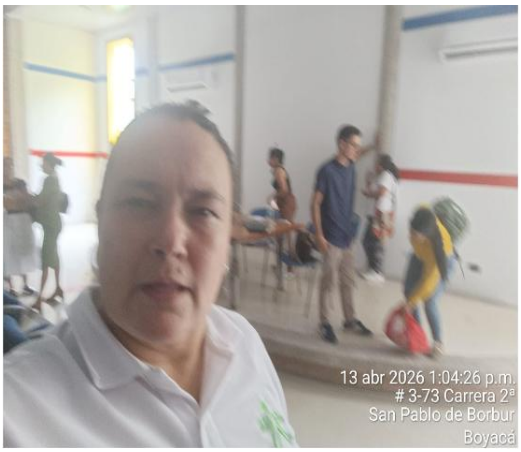
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

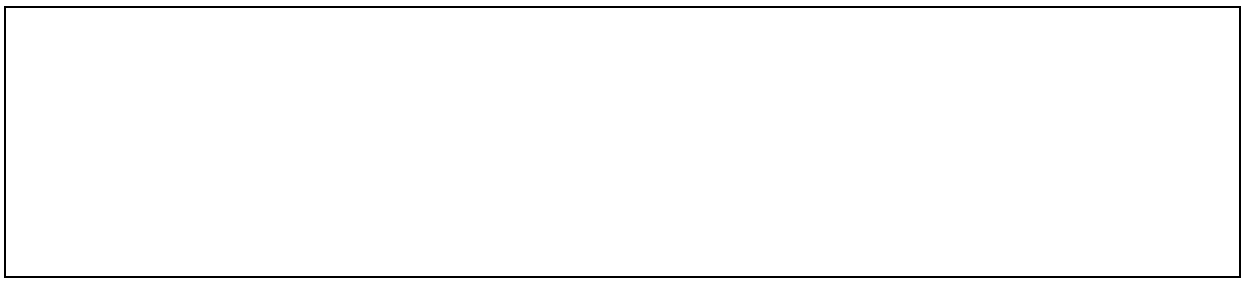
ANEXOS


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): CURSO COMPLEMENTARIO REPOSTERIA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
		25882778								
		23882901								
		1057866499								
		1057305799								
		1053336364								
		1016051588								
		1055332228								
		1055602253								
		1056558140								
		1058342149								
		1056555891								
		1010560173								





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

abr-25

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**
Instructor/Tutor:	**YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA**
ID 3486107	**CENTRO DE FORMACION** **DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS** — **TOTAL APRENDICES**

APRENDIZ		DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS MES ABRIL																												CAUSAL DE DESERCIÓN	OBSERVACIONES	TOTAL
VALENTINA	CELY ALARCON																															0
BRINY YARLEY	RAMIREZ GIL																															0
YESSICA TATIANA	GUALTEROS CASTAÑEDA		X	X	X	X	X																									0
YIBELY DURLEY	GUTIERREZ HERNANDEZ																															0
SANDRA MILENA	RODRIGUEZ GIL																															0
LEIDY ESPERANZA	CARDENAS PIÑEROS																															0
ANYI YULIBETH	GONZALEZ TORRES		x	X	X	X	X																									0
EVELY BRITSNEY	GUTIERREZ HERNANDEZ																															0
STEFANY LORENA	VILLAMIL PINILLA																															0
YENSY JURLEY	YEMAYUSA BRICEÑO																															0
JUAN MANUEL	CASTILLO BUITRAGO		x	x	x	x	x																									0
TANIA CAMILA	ORTIZ ORTIZ																															0
LEIDY YURANY	TORRES CASTELLANOS																															0
NICOLAS SANTIAGO	ROMERO ARDILA		x	x	x	x	x																									0
BRICEL SOFIA	ROMERO ARDILA																															0
LENNY YULISA	VELANDIA RODRIGUEZ																															0
EDISON FERNEY	CAÑON PUENTES		X	X	X	x	x																									0
FLOR ALEXANDRA	BUITRAGO BONILLA																															0
YULY MARISOL	FORIGUA RUBIANO		X	X	X	x	x																									0
NANCY MABEL	VELASQUEZ CASTELLANOS																															0
MARIA FLOR DILIA	NEIZA OCHOA																															0
DEICY MAYERLY	MURCIA RAMOS																															0
YESLY BELEN	PEÑA BEREÑO		x	X	X	X	X																									0
DAYSSIN MAUREEN	CASAS ROLDAN																															0
YANETH	PAEZ PAEZ		x	X	X	x	x																									
MARIA DEL PILAR	GIL CASTRO		x	X	X	x	x																									
LEONEL	ESPITIA MURCIA																															0
SIMON LEANDRO	GONZALEZ PAEZ																															
DEYDRA YARITZA	RUIZ LOPEZ																															
LEIDY MILENA	OSMA SANABRI																															0

FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES



Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales (2)Traslado de Programa: Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinarios, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Etapa Práctica / Lectiva, Faltas a la Etica Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Ecnómicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte del Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el número de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa adjuntar soporte. El Instructor debe firmar por cada sesión de formación. Al final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada unos de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que ameriten. El formato no admite tachones o enmendaduras.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 01

Febrero de 2015

Programa de Formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**Centro:**	**CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**LO:** 24881227	**Nombre Instructor:** **YOLY PAULINA GONZALEZ EÑA**
Proyecto (s):	**N/A**				**Código:** **N/A**

Resultado (s) de Aprendizaje

R1.	Reconoce conceptos técnicos de repostería Identifica métodos de cocción adecuados Comprende variables del proceso productivo	R2.	RAP 2: Aplica correctamente los procedimientos establecidos Cumple normas de higiene y seguridad Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo Utiliza correctamente equipos y utensilios
R3.	Aplica BPM durante todo el proceso Cumple con estándares de calidad e inocuidad Elabora productos conforme a procedimientos establecidos Registra información correctamente Maneja residuos según normatividad Controla variables del proceso productivo	R4.	

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	1				
	2	Conceptos básicos sobre Técnicas de preparación Tiempos y métodos de cocción Temperatura, cantidades y tamaños Calidad del producto	14/04/2026	**Conocimien**	**Física**
	3				
	4				
	9			**TDesempeño**	**Física**
R3	10	Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas Maneja equipos y herramientas según	16 abr		
	11				
	12			**P-Producto**	**Física**

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R2.	5			**DDesempeño**	**Físico**
	6				
	7				
	8				
R4.	13	Participa activamente y pregunta ideas y aplica conocimiento en preparación de productos	17/04/2025	**P-Producto**	**Físico**
	14				
	15				
	16				

NOMBRE DEL APRENDIZ	FECHA DE ENTREGA REAL															JUICIO DE EVALUACION														OBSERVACION
	0	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
LEIDY ESPERANZA CARDENAS PIÑEROS	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A		A								A		A		
ANYI YULISBETH GONZALEZ TORRES	A	A	A										D				D	D	D	D	A								A		A		
DUELY BIETONEY GUTIERREZ HERNANDEZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A	A	A								A		A		
STEFANY LORENA GUTIERREZ HERNANDEZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
YENSY JURLEY YEMAVI/SA BRICEÑO	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
JUAN MANUEL CASTILLO BUITRAGO	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
TANIA CAMILA ORTIZ ORTIZ	A	A	A										D				D	D	D	D	A								A		A		
LEIDY YURANY TORRES CASTELLANOS	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
NICOLAS SANTIAGO ROMERO AROLA	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A		A		
BRICEL SOFIA GUTIERREZ ACERO	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
LENNY YULISSA VELANDIA RODRIGUEZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
EDISON FERNEY CAÑON PUENTES	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A		A		
FLOR ALEXANDRA BUITRAGO	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
YULY MARICIEL FIGUEROA RUBIANO	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A		A		
NANCY MARIBEL VELAZQUEZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
MARIA FLOR DILIA NEIZA ACHOA	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A		A										A		
DEICY MAYERLY MURCIA	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A		A										A		
YESLY RELEN PEÑA	A	A	A														D	D	D	D	A										A		
DAYSSYN MAUREN CASAS ROLDAN	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A	A										A		
JANETH PAEZ PAEZ	A	A	A														D	D	D	D	A										A		
MARIA DEL PILAR GIL CASTRO	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A											A		
LEONEL ESPITIA MURCIA	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A														
DEIDRA YARITZA RUIZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A													
YESSICA TATINA GUALTEROS	A	A	A														D	D	D	D													
YEIDI DURLEY GUTIERREZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A													
SANDRA MILENA RODRIGUEZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A													
VALENTINA CELY ALARCON	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A	A													
BRANY YARLEY RAMIREZ	sem/dia	sem/dia	17/04/26														A	A	A														

Evidencia: A

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 JUNIO de 2025

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**CODIGO PROGRAMA**	**3486107**
FICHA DE CARACTERIZACION	**3486107**		
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.		
Resultado de aprendizaje:	✓ Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. ✓ Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. ✓ Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional ✓ Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.		
Actividad de aprendizaje:	Elaborar productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido bajo parámetros de calidad e inocuidad		
Evidencia de : CONOCIMIENTO	Conceptos básicos sobre: Técnicas de preparación- Tiempos y métodos de cocción- Temperatura, cantidades y tamaños- Calidad del producto final **14/04/2026**		
Criterios de evaluación: Reconoce conceptos técnicos de repostería- Identifica métodos de cocción adecuados- Comprende variables del proceso productivo			

2.

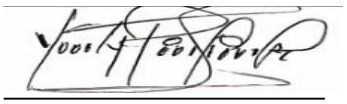
No. Orden	✓ **VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
		SI	**NO**	

1	✓ Manejar equipos, herramientas y accesorios teniendo en cuenta los protocolos ✓ Establecidos ✓ Recibir materias primas e insumos según fichas técnicas ✓ Aplicar técnicas de almacenamiento de materias primas e insumos según características de ✓ los productos y parámetros establecidos	X		
2	✓ Oobtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos ✓ Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad ✓ Aplicar técnicas de elaboración de productos de repostería cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad	X		

3	✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la legislación vigente ✓ Determinar costos de producción según el procedimiento establecido ✓ Disponer de residuos teniendo en cuenta la legislación ambiente.	✓ ✓		

Juicio de valor: APROBADO





Firma Aprendiz

Firma Instructor


14 abr 2026 2:30:02 p.m.
5-5 Calle 5
San Pablo de Borbur
Boyacá

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

Evidencia de : Desempeño	Revisa y alista los ingredientes- Elabora productos según receta estándar- Aplica procesos técnicos de cocción- Cumple normas de higiene en manipulación de alimentos- Mantiene orden y limpieza en el área de trabajo- Usa equipos y utensilios bajo normas de seguridad **16/04/2026**

Criterios de evaluación:
Aplica correctamente los procedimientos establecidos- Cumple normas de higiene y seguridad- Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo- Utiliza correctamente equipos y utensilios

2	✓ Oobtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos ✓ Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad ✓ Aplicar técnicas de elaboración de productos de repostería cumpliendo con parámetros de calidad e inocuidad	X		



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

Evidencia de : Producto	Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas- Maneja equipos y herramientas según protocolos- Reconoce propiedades de materias primas- Formula ingredientes según procedimientos- Elabora masas, cremas, coberturas y productos finales- Garantiza calidad **18/04/2026**

Criterios de evaluación:

Aplica BPM durante todo el proceso- Cumple con estándares de calidad e inocuidad- Elabora productos conforme a procedimientos establecidos- Registra información correctamente- Maneja residuos según normatividad- Controla variables del proceso productivo

3	✓ Aplicar buenas prácticas de manufactura de acuerdo a la legislación vigente ✓ Determinar costos de producción según el procedimiento establecido ✓ Disponer de residuos teniendo en cuenta la legislación ambiente.	✓ ✓		



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**	Versión: 01 Febrero de 2025

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Versión: 01

Febrero de 2015

Programa de Formación:	**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**	**Centro:**	**CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS**	**LÍDER:** 3486107 / 3486107	**Nombre Instructor:** **YOLY PAULINA GONZALEZ EÑA**
Proyecto (s):	**N/A**				**Código** **N/A**

Resultado (S) de Aprendizaje

R1.	Reconoce conceptos técnicos de repostería Identifica métodos de cocción adecuados Comprende variables del proceso productivo	R2.	RAP 2: Aplica correctamente los procedimientos establecidos Cumple normas de higiene y seguridad Garantiza condiciones adecuadas del área de trabajo Utiliza correctamente equipos y utensilios
R3.	Aplica BPM durante todo el proceso Cumple con estándares de calidad e inocuidad Elabora productos conforme a procedimientos establecidos Registra información correctamente Maneja residuos según normatividad Controla variables del proceso productivo	R4.	

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	1				
	2	Conceptos básicos sobre Técnicas de preparación: Tiempos y métodos de cocción: Temperatura, cantidades y tamaños Calidad del producto	14/04/2026	Conocimien	Física
	3				
	4				
	9				
R3	10	Aplica Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Recibe y almacenas materias primas según fichas técnicas Maneja equipos y herramientas según	16 abr	1Desempeño	Física
	11				
	12				

RAP	EVIDENCIA	DESCRIPCIÓN DE LAS EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHA CONCERTACIÓN	TIPO DE EVIDENCIA	FORMA DE ENTREGA
R1.	5			2Desempeño	Físico
	6				
	7				
	8				
R3.	13	Participa activamente y pregunta ideas y aplica conocimiento en preparación de productos	17/04/2026	3Producto	Físico
	14				
R4.	15				
	16				

NOMBRE DEL APRENDIZ	FECHA DE ENTREGA REAL															JUICIO DE EVALUACION														OBSERVACION
	0	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
LEIDY ESPERANZA CARDENAS PIÑEROS	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A		A								A		A		
ANYI YULISBETH GONZALEZ TORRES	A	A	A										D				D	D	D	D	A								A		A		
DUELY BIBTOINY GUTIERREZ HERNANDEZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A	A	A								A		A		
STEFANY LORENA GUTIERREZ HERNANDEZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
YENDY JURLEY YERAVYLISA BRICEÑO	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
JUAN MANUEL CASTILLO BUITRAGO	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
TANIA CAMILA ORTIZ ORTIZ	A	A	A										D				D	D	D	D	A								A		A		
LEIDY YURANY TORRES CASTELLANOS	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
NICOLAS SANTIAGO ROMERO AROLA	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A		A		
BRICEL SOFIA GUTIERREZ ACERO	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								D		A		
LENNY YLUSSA VELANDIA RODRIGUEZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
EDISONFERNEY CAÑON PUENTES	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A				
FLOR ALEXANDRA BUITRAGO	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
YULY MARICIEL FIGUEROA RUBIANO	A	A	A										D				D	D	D	D	D								A		A		
NANACY MARIBEL VELAZQUEZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26										A				A	A	A		A								A		A		
MARIA FLOR DILLA NEIZA ACHOA	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A		A												
DEICY MAYERLY MURCIA	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A		A												
YESLY BELEN PEÑA	A	A	A														D	D	D	D	A												
DAYSSYN MAUREN CASAS ROLDAN	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A	A												
JANETH PAEZ PAEZ	A	A	A														D	D	D	D	A												
MARIA DEL PILAR GIL CASTRO	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A													
LEONEL ESPITIA MURCIA	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A														
DEIDRA YARITZA RUIZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A													
YESSICA TATINA GUALTEROS	A	A	A														D	D	D	D													
YEIDI DURLEY GUTIERREZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A													
SANDRA MILENA RODRIGUEZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A													
VALENTINA CELY ALARCON	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A	A													
BRANY YARLEY RAMIREZ	14/04/26	16/04/26	17/04/26														A	A	A														

Evidencia: A

Forma de Entrega: F: Física - D: Digital

Reporte de Juicios de Evaluación

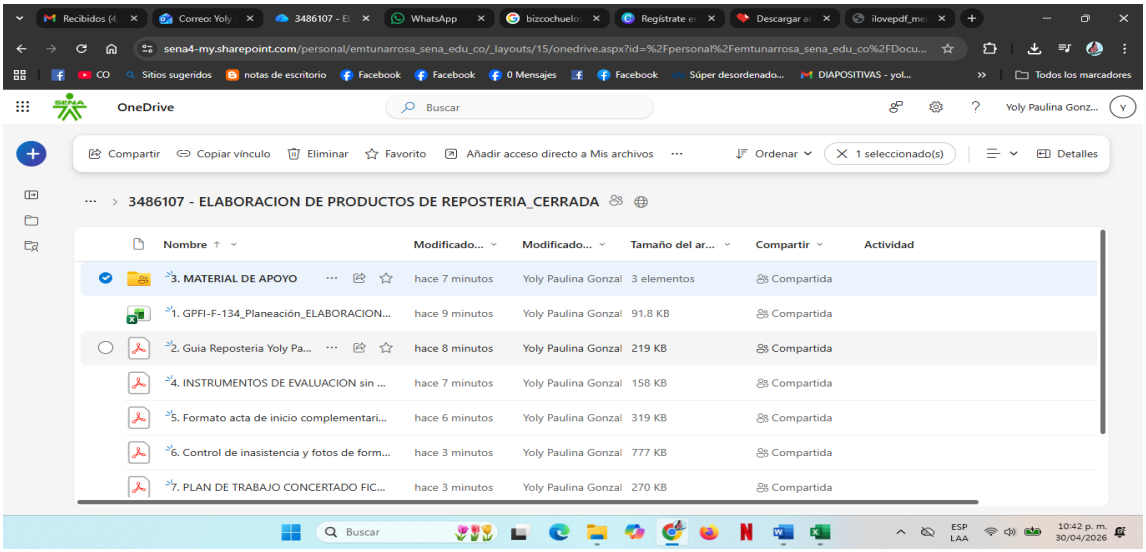
Fecha del Reporte: 26/04/2026
Ficha de Caracterización: 3486107
Cógigo: 63520580
Versión: 1
Denominación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 13/04/2026
Fecha Fin: 17/04/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación: 9551 - CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

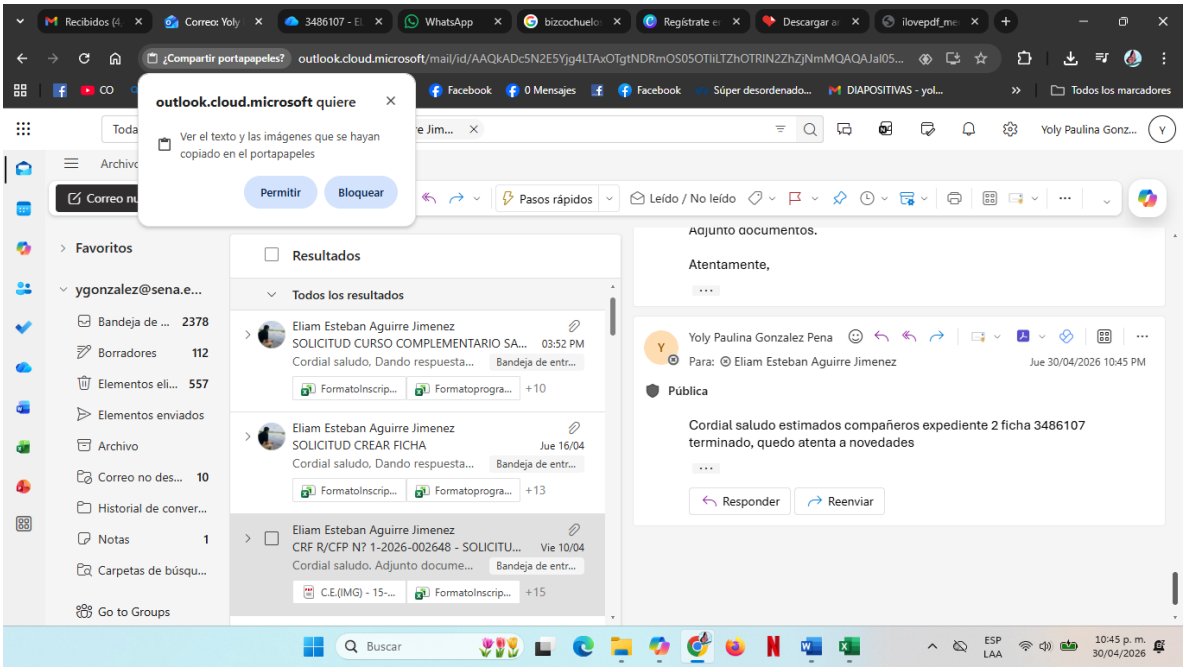
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002461671	VALENTINA	CELY ALARCON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002461671	VALENTINA	CELY ALARCON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002461671	VALENTINA	CELY ALARCON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002461671	VALENTINA	CELY ALARCON	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002527450	BRINY YARLEY	RAMIREZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002527450	BRINY YARLEY	RAMIREZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002527450	BRINY YARLEY	RAMIREZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002527450	BRINY YARLEY	RAMIREZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678564	YESSICA TATIANA	GUALTEROS CASTAÑEDA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678564	YESSICA TATIANA	GUALTEROS CASTAÑEDA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678564	YESSICA TATIANA	GUALTEROS CASTAÑEDA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1002678564	YESSICA TATIANA	GUALTEROS CASTAÑEDA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016051588	YIBELY DURLEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016051588	YIBELY DURLEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016051588	YIBELY DURLEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1016051588	YIBELY DURLEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1020765057	SANDRA MILENA	RODRIGUEZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1020765057	SANDRA MILENA	RODRIGUEZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1020765057	SANDRA MILENA	RODRIGUEZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1020765057	SANDRA MILENA	RODRIGUEZ GIL	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030593427	LEIDY ESPERANZA	CARDENAS PIÑEROS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030593427	LEIDY ESPERANZA	CARDENAS PIÑEROS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030593427	LEIDY ESPERANZA	CARDENAS PIÑEROS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1030593427	LEIDY ESPERANZA	CARDENAS PIÑEROS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1049627439	ANYI YULIBETH	GONZALEZ TORRES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1049627439	ANYI YULIBETH	GONZALEZ TORRES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1049627439	ANYI YULIBETH	GONZALEZ TORRES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1049627439	ANYI YULIBETH	GONZALEZ TORRES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053322228	EVELY BRITSNEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053322228	EVELY BRITSNEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053322228	EVELY BRITSNEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053322228	EVELY BRITSNEY	GUTIERREZ HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053346364	STEFANY LORENA	VILLAMIL PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053346364	STEFANY LORENA	VILLAMIL PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053346364	STEFANY LORENA	VILLAMIL PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053346364	STEFANY LORENA	VILLAMIL PINILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053349883	YENSY JURLEY	YEMAYUSA BRICEÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053349883	YENSY JURLEY	YEMAYUSA BRICEÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1053349883	YENSY JURLEY	YEMAYUSA BRICEÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1053349883	YENSY JURLEY	YEMAYUSA BRICEÑO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502233	JUAN MANUEL	CASTILLO BUITRAGO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502233	JUAN MANUEL	CASTILLO BUITRAGO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502233	JUAN MANUEL	CASTILLO BUITRAGO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502233	JUAN MANUEL	CASTILLO BUITRAGO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502252	TANIA CAMILA	ORTIZ ORTIZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502252	TANIA CAMILA	ORTIZ ORTIZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502252	TANIA CAMILA	ORTIZ ORTIZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056502252	TANIA CAMILA	ORTIZ ORTIZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504123	LEIDY YURANY	TORRES CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504123	LEIDY YURANY	TORRES CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504123	LEIDY YURANY	TORRES CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056504123	LEIDY YURANY	TORRES CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505000	LEIDY MILENA	OSMA SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505000	LEIDY MILENA	OSMA SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505000	LEIDY MILENA	OSMA SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505000	LEIDY MILENA	OSMA SANABRIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505179	SIMON LEANDRO	GONZALEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505179	SIMON LEANDRO	GONZALEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505179	SIMON LEANDRO	GONZALEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505179	SIMON LEANDRO	GONZALEZ PAEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505195	NICOLAS SANTIAGO	ROMERO ARDILA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505195	NICOLAS SANTIAGO	ROMERO ARDILA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505195	NICOLAS SANTIAGO	ROMERO ARDILA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505195	NICOLAS SANTIAGO	ROMERO ARDILA	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505269	BRICEL SOFIA	GUTIERREZ ACERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505269	BRICEL SOFIA	GUTIERREZ ACERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505269	BRICEL SOFIA	GUTIERREZ ACERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505269	BRICEL SOFIA	GUTIERREZ ACERO	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505840	LENNY YULISA	VELANDIA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505840	LENNY YULISA	VELANDIA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505840	LENNY YULISA	VELANDIA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056505840	LENNY YULISA	VELANDIA RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506229	EDISON FERNEY	CAÑON PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506229	EDISON FERNEY	CAÑON PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506229	EDISON FERNEY	CAÑON PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506229	EDISON FERNEY	CAÑON PUENTES	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506757	FLOR ALEXANDRA	BUITRAGO BONILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506757	FLOR ALEXANDRA	BUITRAGO BONILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506757	FLOR ALEXANDRA	BUITRAGO BONILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1056506757	FLOR ALEXANDRA	BUITRAGO BONILLA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1072366001	YULY MARISOL	FORIGUA RUBIANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1072366001	YULY MARISOL	FORIGUA RUBIANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1072366001	YULY MARISOL	FORIGUA RUBIANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1072366001	YULY MARISOL	FORIGUA RUBIANO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075661499	NANCY MABEL	VELASQUEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075661499	NANCY MABEL	VELASQUEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CC	1075661499	NANCY MABEL	VELASQUEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	1075661499	NANCY MABEL	VELASQUEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882901	MARIA FLOR DILIA	NEIZA OCHOA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882901	MARIA FLOR DILIA	NEIZA OCHOA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882901	MARIA FLOR DILIA	NEIZA OCHOA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882901	MARIA FLOR DILIA	NEIZA OCHOA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882978	DEICY MAYERLY	MURCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882978	DEICY MAYERLY	MURCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882978	DEICY MAYERLY	MURCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	23882978	DEICY MAYERLY	MURCIA RAMOS	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33702366	YESLY BELEN	PEÑA BAREÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33702366	YESLY BELEN	PEÑA BAREÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33702366	YESLY BELEN	PEÑA BAREÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33702366	YESLY BELEN	PEÑA BAREÑO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33703991	DAYSSIN MAUREEN	CASAS ROLDAN	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33703991	DAYSSIN MAUREEN	CASAS ROLDAN	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33703991	DAYSSIN MAUREEN	CASAS ROLDAN	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	33703991	DAYSSIN MAUREEN	CASAS ROLDAN	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46680388	YANETH	PAEZ PAEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46680388	YANETH	PAEZ PAEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46680388	YANETH	PAEZ PAEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	46680388	YANETH	PAEZ PAEZ	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52054371	MARIA DEL PILAR	GIL CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	NO APROBADO	26/04/2026 14.49 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52054371	MARIA DEL PILAR	GIL CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52054371	MARIA DEL PILAR	GIL CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	52054371	MARIA DEL PILAR	GIL CASTRO	EN FORMACION	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	NO APROBADO	26/04/2026 14.50 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74260677	LEONEL	ESPITIA MURCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74260677	LEONEL	ESPITIA MURCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74260677	LEONEL	ESPITIA MURCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
CC	74260677	LEONEL	ESPITIA MURCIA	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
DNI	93112527131	DEYDRA YARITZA	RUIZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495867 - 4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO	APROBADO	26/04/2026 14.56 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
DNI	93112527131	DEYDRA YARITZA	RUIZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495868 - 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
DNI	93112527131	DEYDRA YARITZA	RUIZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495869 - 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA
DNI	93112527131	DEYDRA YARITZA	RUIZ LOPEZ	POR CERTIFICAR	34875 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	495870 - 2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, SEGÚN DIAGRAMA DE	APROBADO	26/04/2026 14.57 a	CC 28068785 - YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA

CORREO CIERRE FICHA





Outlook

Re: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Desde Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Fecha Jue 30/04/2026 10:45 PM
Para Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>

Cordial saludo estimados compañeros expediente 2 ficha 3486107 terminado, quedo atenta a novedades

---

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 10 de abril de 2026 02:55 p. m.
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Cordial saludo.

Adjunto documentos.

Atentamente,

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 10 de abril de 2026 14:54
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud, me permito informarle que ya se realizó la apertura de la ficha complementaria solicitada.

Detalles de la ficha:

- **Número de ficha:** 3486107
- **Nombre del programa:** ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Adjunto los formatos debidamente diligenciados, los cuales deben ser subidos a la carpeta de Drive correspondiente para su carga.

Tener en cuenta lo siguiente:

- Las cédulas cargadas también deben eliminarse si la persona no quedó matriculada.
- Las cédulas deben corresponder únicamente al reporte de aprendices que quedaron matriculados.
- Los archivos que se deben cargar al Drive son los que comparto en este correo. Es necesario realizar las modificaciones correspondientes en caso de que algún usuario no haya quedado matriculado.
- Para la calificación y subida de documentación al Drive de los expedientes 1 y 2, se cuenta con un plazo de **5 días calendario**, contados a partir del día siguiente a la fecha de terminación de la ficha.

Importante: Apenas tenga los expedientes listos, por favor enviar un correo a Cristina llevando la trazabilidad de este mensaje, para que ella pueda realizar su respectiva revisión.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Atentamente,

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 9 de abril de 2026 18:23
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Cc: Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>
Asunto: RE: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Cordial saludo instructor.

Agradecemos al instructor que nos acompaña en este proceso. De manera atenta, le informamos que la ficha ya ha sido creada; sin embargo, **LAS PERSONAS AÚN NO SE ENCUENTRAN MATRICULADAS.**

Asimismo, comparto el resultado de inscripción de los usuarios inscritos en el curso, según la información enviada en el formato de inscripción.

Este mensaje tiene como propósito notificarle la creación de la ficha y aclarar que, posteriormente, se enviarán los siguientes documentos:

- **Reporte de matriculados.**
- **Formato de programación.**
- **Formato de inscripción debidamente diligenciado.**

Información de la ficha:

- **Número de ficha:** 3486107

- **Nombre del programa:** ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Favor cargar la documentación en el siguiente enlace:
📁3486107 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA_CERRADA

EXPEDIENTE 2
1. Planeación pedagógica de curso - Excel 2. Guía de Aprendizaje - PDF 3. Material de Apoyo (Subcarpeta) - PDF 4. Instrumentos de evaluación - PDF (Sin diligenciar) 5. **Acta de inicio de formación** (Se adjunta formato base para su modificación**)** 6. Control de Inasistencia y reporte de inasistencias Sofia Plus (Un solo PDF y el área encargada enviará un reporte para su debido anexo) 7. Plan de trabajo concertado - PDF 8. Instrumentos aplicados (1 por evidencia) - PDF 9. Reporte de Juicios Evaluativos - Excel

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Saludos.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 9 de abril de 2026 11:56
Para: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>; Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>
Asunto: RE: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Buen día

Eliam, Yoly

Agradecemos el envío de la documentación, confirmamos la recepción de los siguientes documentos:

1. **Formato de Programación de Instructores**: Se evidencia que las horas programadas cumplen con los requisitos establecidos.
2. **Formato de Inscripción de Aspirantes**: Se valida y cumple el tipo de población.
3. **Documentos de Identificación**: Confirmamos que la documentación enviada es legible.

De igual manera informarle a la instructora **YOLY PAULINA GONZALEZ PEÑA** el cargue del mismo en la Carpeta One Drive del Expediente 2, de acuerdo a las directrices dadas por la Gestión Educativa y los compromisos adquiridos para la entrega.

Nota: Eliam como encargado de realizar la creación de la ficha complementaria, por favor enviar el link de la carpeta del Expediente 2 con el número de ficha asignado al instructor correspondiente para su revisión y seguimiento.

Quedo atenta a cualquier información adicional.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

@SENAcomunica www.sena.edu.co

De: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 9 de abril de 2026 5:48
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Asunto: Re: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Cordial saludo Cristina, por favor dejar esas CC para el siguiente grupo ya que tengo pendiente por registrar, en este tengo 30 y el otro 20, además la menor de edad aún no tiene contraseña de CC, agradezco su colaboración y quedo atenta anovedades.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: martes, 7 de abril de 2026 09:55 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Cc: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>; Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>
Asunto: RE: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Hola Yoly

Por favor realizar las siguientes correcciones:

1. Cambiar documentos no legibles
   - **LESSLY VALENTINA BONILLA POVEDA**

- **BLANACA YAMILE GABALAN BEJARANO**

2.Cambiar documento a CC
- **ASHLEY YALIN RAMIREZ GIL Venció 30/03/2026**

Nota: Lo más pronto posible corregir lo solicitado, y de esta manera avanzar para la creación de la ficha complementaria.

Quedo atenta a cualquier inquietud.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

De: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 6 de abril de 2026 17:45
Para: Derly Johana Orduña Pérez <dorduna@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Cc: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>; Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>
Asunto: RV: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Buen día,

Por favor, proceder con el **registro, inscripción y matrícula** de este curso, teniendo en cuenta que hace parte del **programa REGULAR #53.**

Quedo atenta

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Instructora Área Ambiental
emtunarrosa@sena.edu.co
Kilometro 5 Vía La Dorada

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

De: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 6 de abril de 2026 5:41 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Asunto: Re: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Cordial Saludo estimada Eliana, en atención a requerimiento envío documentos para solicitud de apertura de ficha en San Pablo de Borbur para curso complementario de repostería.

De: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 6 de abril de 2026 03:27 p. m.
Para: Yoly Paulina Gonzalez Pena <ygonzalez@sena.edu.co>
Asunto: RV: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Buen día, yoli.

Por medio del presente, remito la carta radicada mediante la cual se solicita el desarrollo del curso relacionado, con el fin de que se realice la atención previa correspondiente y se adelanten las gestiones necesarias para su debida atención.

Agradezco su apoyo y quedo atento(a) a cualquier información adicional que se requiera.

Muchas gracias.

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Instructora Área Ambiental
emtunarrosa@sena.edu.co
Kilometro 5 Vía La Dorada

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

De: grupoadmondocumentos@sena.edu.co <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 6 de abril de 2026 12:07 p. m.
Para: Keyla Karina Gonzalez Martinez <kgonzalezm@sena.edu.co>; Keyla Karina Gonzalez Martinez <kgonzalezm@sena.edu.co>
Cc: ALCALDIA@SANPABLODEBORBUR-BOYACA.GOV.CO <ALCALDIA@SANPABLODEBORBUR-BOYACA.GOV.CO>; Jorge Antonio Carvajal Capacho <jcarvajalc@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Jairo Alberto Salinas Ramirez <jsalinas@sena.edu.co>; Luz Andrea Mendoza Suarez <luzmendoza@sena.edu.co>
Asunto: CRF R/CFP N? 1-2026-002648 - SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA

Doctor(a) * (E) KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ
CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Se ha recibido la siguiente comunicacion en soporte fisico:

No.Radicacion Recibida: 1-2026-002648 - NIS: 2026-01-187078 - FECHA: 4/6/2026 11:59:58 AM

ASUNTO: PROGRAMAS DE FORMACION
Descripcion del Asunto: SOLICITUD DE ACOMPAÑAMIENTO PARA CURSO DE REPOSTERÍA Y COCINA COLOMBIANA
Remitente: ANYI YULIBETH GONZALES TORRES - ANYI YULIBETH GONZALES TORRES

Tiempo de respuesta sugerido: dias.

NOTA: Este correo ha sido generado automaticamente, por favor no responda ni envie copia a esta misma cuenta.

Aplicativo OnBase

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria
Sede Puerto Boyaca - Instructor G18
emtunarrosa@sena.edu.co
3183704875
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Yoly Paulina Gonzalez Pena
Centro Agroempresarial Y Turistico De Los Andes - Contratista
ygonzalez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria
Sede Puerto Boyaca - Instructor G18
emtunarrosa@sena.edu.co
3183704875
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que

fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Yoly Paulina Gonzalez Pena
Centro Agroempresarial Y Turistico De Los Andes - Contratista
ygonzalez@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 11 No. 13-13 Barrio Ricaute

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Sede Puerto Boyaca - Contratista
eaguirrej@sena.edu.co
3114803788
Carrera 5 Via Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.