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

San José de Cúcuta, 29 mayo de 2026

Señora
ALBA GISELA ARAQUE OROZCO
Supervisora contrato nro. **CO1.PCCNTR.8948573**
Coordinadora Académica Programas Especiales
Centro CIES
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8948573 de 2026

CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO, identificada con la Cédula de Ciudadanía nro. 60.441.169, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS DIECISIETE MIL CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($47.217.053). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($4.579.580), b). Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2026, que suman un valor de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($37.899.976) cada uno. c). un último pago correspondiente al mes de noviembre por CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE VALOR PESOS M/CTE ($4.737.497).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: 54_9537_465 Prestar servicios de carácter temporal para impartir formación titulada o complementaria en los diferentes niveles y modalidades de los programas del Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios (CIES) Regional Norte de Santander.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Realizar la planeación de la formación profesional integral a su cargo: Preparación de salsas básicas para la cocina caliente Ficha No. 3487951 Preparación de postres nacionales Ficha No. 3503304 Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3503294 Elaboración de preparaciones calientes: Pastas Ficha No. 3503296 Cocina internacional Ficha No. 3503311	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl
2	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los	Registrar la actualización del portafolio del instructor.	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		
3	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño, desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral y la divulgación de las diferentes convocatorias del centro, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para la red objeto del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
4	Contribuir en la formulación y aplicación de los planes de mejoramiento que resulten de la auditorías internas y externas aplicadas a la formación profesional integral.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
5	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
6	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.	Desarrollar la Formación Profesional Integral de la formación complementaria asignada. Ficha No. 3487951 Preparación de salsas básicas para la cocina caliente: **8 horas** Ficha No. 3503304 Preparación de postres nacionales: **40 horas** Ficha No. 3503294 Cocina básica nivel 1: **40 horas** Ficha No. 3503296 Elaboración de preparaciones calientes: Pastas: **40 horas** Ficha No. 3503311 Cocina internacional: **32 horas** Total horas: **160**	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl
7	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante el desarrollo de las formaciones.	Link específico del portafolio
8	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación de la red objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
9	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los	Emitir el juicio evaluativo de las competencias ejecutadas durante el mes: Preparación de salsas básicas para la cocina caliente Ficha No. 3487951	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Preparación de postres nacionales Ficha No. 3503304 Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3503294 Elaboración de preparaciones calientes: Pastas Ficha No. 3503296	Ficha No. 3503296 https://acortar.link/0Lkmrl
10	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.	Verificar el registro en SOFIA Plus con cada uno de los aspirantes. Confirmar los datos con los que ya se encontraban inscritos y comunicarle al aspirante si se encontraron novedades en sus datos básicos. Organizar el expediente de matrícula de las formaciones complementarias iniciadas en el presente mes, el cual se conforma de portada, lista de matrícula y fotocopia del documento de identidad de los aspirantes, organizados alfabéticamente por apellidos o nombres.	Expediente para matricula de los grupos conformados en el presente mes, enviado a través del formulario dispuesto por la Oficina de Ingreso.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en formación. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los	Realizar el debido registro en el aplicativo de Sofia Plus de las siguientes acciones: • Garantizar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados en la ficha a su cargo para que queden en ese estado en Formación. • Registrar los juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. d) Cuando el instructor sea responsable de ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.	beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	
12	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
13	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante el desarrollo de las formaciones.	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl
14	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
15	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante el desarrollo de las formaciones.	Curso de Inducción al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
16	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
17	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
18	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
19	Acompañar y realizar divulgación de las diferentes actividades planeadas desde bienestar al aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
21	Elaborar y entregar en formato establecido por el centro el listado de materiales de formación con base en el proyecto formativo aprobado y/o el listado de materiales y equipos de los proyectos de investigación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
22	Utilizar la plataforma, Sofia Plus, Zajuna LMS o la que designe la Entidad como	Durante el desarrollo de las formaciones.	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	herramienta de la FPI, como soporte de actividades de Enseñanza, Aprendizaje, Evaluación de la formación y actualización del portafolio del instructor según lineamientos institucionales.		https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl
23	Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.	Realizar la planeación de la Formación Profesional Integral. Registro de reporte de horas en SOFIA PLUS.	Link específico del portafolio Ficha No. 3487951 https://acortar.link/F6iLnG Ficha No. 3503304 Ficha No. 3503294 Ficha No. 3503296 Ficha No. 3503311 https://acortar.link/0Lkmrl Reporte de horas de SOFIA Plus.
24	Entregar mensualmente las cuentas de cobro en las fechas establecidas por la coordinación académica, evidenciando el pago oportuno de la seguridad social, Aportes a pensión y ARL según corresponda.	Realizar el cargue de la cuenta de cobro en el SECOP II en las fechas establecidas.	Cuenta de cobro del mes MAYO
25	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Durante el desarrollo de las formaciones.	Curso de Inducción al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
26	Se sugiere que, en la eventualidad del cumplimiento al contrato, el contratista deba dirigirse a otro municipio sea en transporte público debidamente acreditado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica
27	Mantenerse actualizado con la formación complementaria que ayude a su cualificación	Participar en el proceso de certificación.	Certificado de competencia laboral según Número de

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	como instructor, de acuerdo a su ruta de formación determinada por la Escuela Nacional de Instructores y al Centro de formación, así como certificarse en la competencia laboral "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.		Registro: 1711518 de fecha 12/10/2023
28	La formación debe desarrollarse dentro de la programación asignada desde la Coordinación Académica y cualquier cambio debe estar sujeta a la autorización del supervisor del contrato.	Cumplir con la programación asignada por la Coordinación Académica de Comercio y Servicios para el mes de MAYO.	Reporte de horas de SOFIA Plus.
29	Actuar siempre sobre la base de los valores de integridad del servicio público, respeto, honestidad, compromiso, diligencia, justicia, solidaridad, lealtad, en beneficio de la comunidad SENA, para ello debe aplicar el código de integridad del	Cumplir con la programación asignada por la Coordinación Académica de Comercio y Servicios para el mes de MAYO.	Reporte de horas de SOFIA Plus.

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	Servicio Nacional de Aprendizaje.		
30	Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No aplica

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **4654318324** del operador **SOI**, referente al mes de **ABRIL** de 2026.

Cordialmente,

CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO
Contratista
C.C. 60.441.169

Firmado digitalmente por ALBA GISELA ARAQUE OROZCO
Fecha: 2026.05.27 17:58:47 -05'00'

ALBA GISELA ARAQUE OROZCO
Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.8948573

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3503304 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3503296 - ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3487951 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3503294 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3503311 - COCINA INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

FICHA No. 3487951

Lista de Asistencia

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 21/24. ABRI./26 6-10 pm.

REGIONAL: N de S | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO: Cúcuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Salsas Calientes. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3487951

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	94468499	JOAN JAIR	GIL	COL P25-27 66		3158398877	
2	CC	1193439664	Carmen [illegible]	Bautista Perez	cll 9#08-69 M		3222716955	Yuliana Baut.
3	CC	60.368128	Sandra del pilar	Bautista velez	calle #08-75 M		3241450019	Sandra Bautista
4	CC	60373947	Zulay	Jaimes Garcia.	AV 4# 4-68 quinta		3108604641	NO ASISTIO
5	CC.	60354931	Dorys	Sanchez Blanco	calle 19A # 10-21 villa	NO	ASISTIO A FORMACION	
6	CC.	1093755757	Jenis	Diaz Ramon.	AV. 11 # 16-09 Patios		3273595514	
7	C.C.	1090510682	Leidy	Cardenas A	Cll 25A#5B-37.	leidydanielaR@gmail.com	3144968850	
8	T.I	1093596952	Valeria	Cardenas	Nz 12 lote 162	Rinorandavaleria05@gmail.com	3132837622	Valeria
9	T.I	1093350946	Donna	Valentina	Botello Pedroza	botellodonna@gmail.com	3027400425	Donna Botello
10	CC.	1090389327	Diana	Carolina	Pedroza Angel	Cll 8bn 12e06 ciudad j.	3114341636	Diana Pedroza
11	CC.	1091358851	Carlos	Santiago	Diaz Miranda	Cll 8bn 12e06 ciudad j.	3123375659	
12	CC	60'342.764	Silvana	Alvarez	Alvarez Iscala	Calle Cerrado Zulai	chaciel@hotmail.com	
13	CC	13447884	Jacinto	Ruiz H	Ruiz Hernández	Av. 8 #17-39 B. Patios	Lucid0321@hotmail.	3172172682
14	CC	1090404053	Fabian	Rodrigo	Olarte	Calle CAN 4-91 Colget	Jaruhe@gmail.com	3132847725
15	CC	1093804503	Jose luis	Mora	Mora Barrientos	Cr 5 H 4-46 B/el	Fabianrodrigo_m@hotmail.com	3233198878
16	C C	60.382204	Regina	Galvis	Galvis Mora	Av 2 # 8-81 Nidia	morabarrientosjoseluis@gmail.com	3109742046
17	C.C.	60446576	Cruz	Manna	Galvis Mora	Av. 3#8-60 Nidia	Reginagalvis88@gmail.com	3109742046 Regina Galvis
18	C.C	2759299	Maria	Eugenia	Bohorquez Galvis	Av 2 # 8-71 Nidia	GalvisMoracruz Marina@hotmail.com	3129759790 Cruz Marina G.
19	CC	30051316	Mery	Duran Guillen	cll 2 # 5-69 Bajo Pamplonita	merydurangquillen@gmail.com	3142313895 secretaria x toda	
20	C.C.	60339995	Jacqueline	Duran Guillen	Cll 2# 5-55 Bajo Pamplonita	duranjaqueline@gmail.com	3132869936	Mery Duran G.
							3203904333	Jacqueline Duran G

...niento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá ...

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): ABRIL 2026

REGIONAL: N de S | CENTRO DE FORMACIÓN: CIES | CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparacion de selecciones para cocina Colombia | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3487954

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	60316755	Carmen Rocio	Solarte Sanmiguel	calle 8 #6-66 Sevilla	rocio.solarte1113@gmail.com	3202347136	
2	CC	88259013	Raul Felipe	Jaimes Pabon	dl. 10 BN A 5-23	pabonjaimes.felipe@gmail.com	3124686900	
3	CC	46378008	Diana Patricia				3112939237	NO R.
4	CC	37275706	Carmen Zulay	Albarracin	Cll 28 # 27-66 Belén	zulycreamirealidad@gmail.com	3205206650	
5	CC	60308569	Nana Isabel	de Avila Tcleza	Clle 10N #7E45 Caucasia	mary.9142@hotmail.com	3134218941	
6	CC	30051365	Mayra Alexandra	Caldera Villamizar				
7	CC	37330416	Laudith	Suarez Bunet	Cons Antioquia	laudis-07@hotmail.com	3135529904	
8	CC	1127940970	Liseth Karime	Medina Herrera				
9	CC	1091664758	Aros Omar	Correa Balagera	Abogadobalagera@hotmail.com	Calle 6B N 3-113	3118363984	Aros Omar
10	CC	1090399757	Laura Carolina	Lizarazo		Av Libertadores	3176454533	
11	CC	60340080	Flor Eugenia	Contreras			3228934854	
12	CC	2108377	Rosalba	Gonzalez de Paredes	Cll 12 # 12-105 Alfonso		3108491972	
13	CC	60394340	Alba	Fuentes	Mz 12 Int 16 Ap	albafuentes@hotmail.com	3172172682	
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá

Evidencias fotográficas





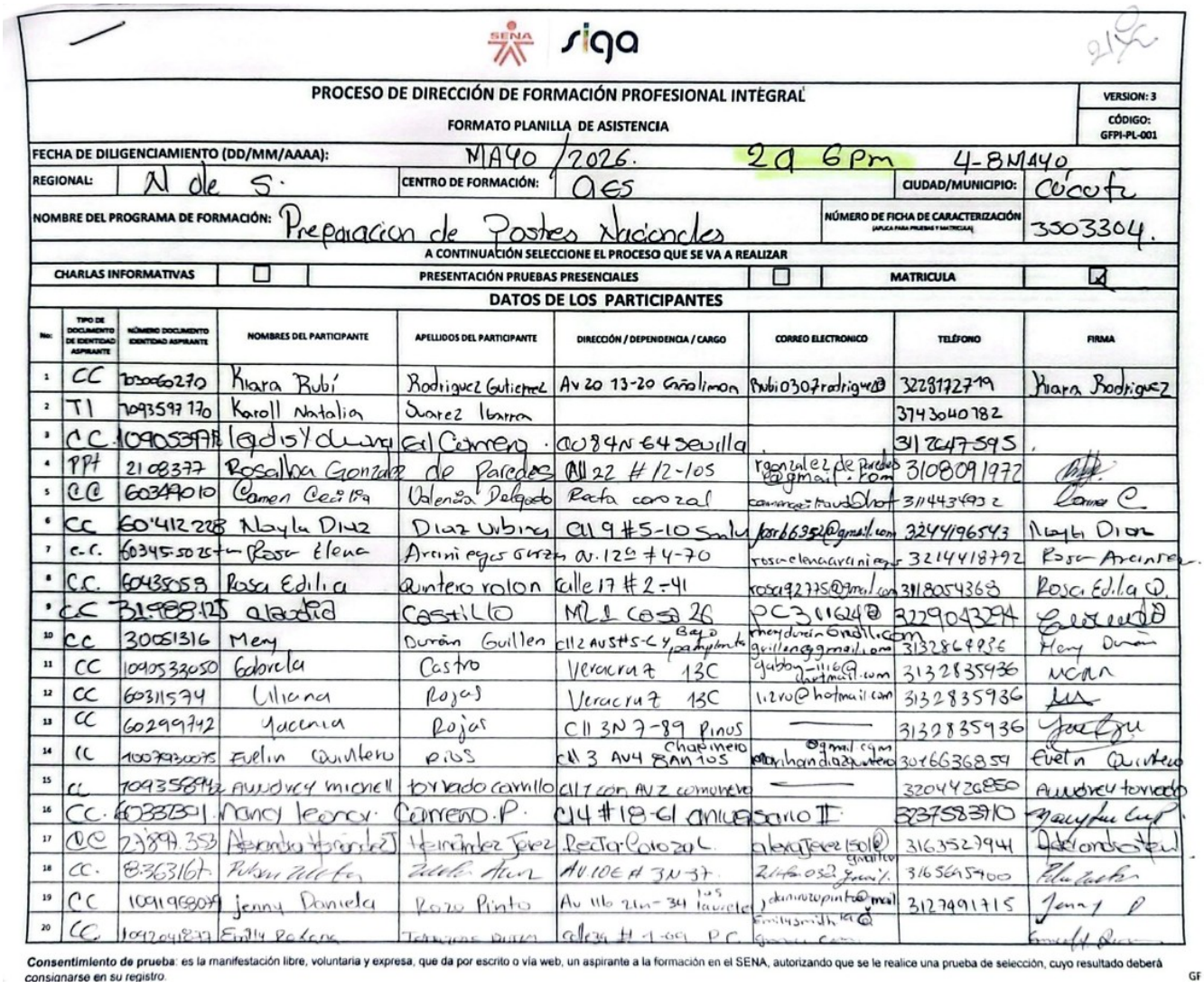

Network: 24 abr 2026 6:54:32 p. m. GMT-05:00
4a-21 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: instructora Chris Bautista
#CHRIS BAUTISTA


Network: 24 abr 2026 8:59:54 p. m. GMT-05:00
4a-21 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: instructora Chris Bautista
#CHRIS BAUTISTA

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

FICHA No. 3503304

Lista de Asistencia



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MAYO /2026. 29 6Pm 4-8 MAYO

REGIONAL: N de S. | CENTRO DE FORMACIÓN: CES | CIUDAD/MUNICIPIO: Cúcuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparacion de Postres Nacionales | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503304.

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☑

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1030660270	Kiara Rubí	Rodriguez Gutierrez	Av 20 13-20 Cañolimon	Rubi0307rodrigu@	3228722719	Kiara Rodriguez
2	TI	1093597170	Karoll Natalia	Suarez Ibarra			3743040782	
3	CC	1090539[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		3172475915	
4	PPT	2108377	Rosalba Gonzalez	de Paredes	Mz 22 # 12-105	rgonzalez de Paredes @gmail.com	3108091977	
5	CC	60349010	Carmen Cecilia	Valenzuela Delgado	Recta corozal	carmencitavd@hotmail.com	3114434932	
6	CC	60'412288	Nayla Diaz	Diaz Ubiñez	Cll 9 #5-10 Salud	[illegible]	3244196543	Nayla Diaz
7	C.C.	60345026	Rosa Elena	Arenigas Garzon	Av. 12 # 4-70	rosaelenagarzonia@	3214418792	Rosa Arenigas
8	CC.	60438059	Rosa Edilia	Quintero rolon	Calle 17 # 2-41	rosa92735@hotmail.com	3118054363	Rosa Edila Q.
9	CC	31.988.125	alexandra	Castillo	Mz 1 Casa 26	PC3116248	3229043294	
10	CC	30051316	Mery	Durán Guillen	Cll 2 Aus #5-C y pasajeros Bajo	meryduran@hotmail.com guillengg@gmail.com	3132864986	Mery Durán
11	CC	1090533050	Gabriela	Castro	Veracruz 13C	gabby-1116@hotmail.com	3132835936	
12	CC	60311574	Liliana	Rojas	Veracruz 13C	li.zro@hotmail.com	3132835936	
13	CC	60299742	Yaccenia	Rojas	Cll 3N 7-89 Pinos	——	3132835936	
14	CC	1007930015	Evelin	Quintero	Cll 3 Av 4 Chapinero San Jose	@gmail.com	3016636854	Evelin Quintero
15	CC	1093568942	Anyuri Michell	Torrado Carrillo	Cll 7 con Av 2 comunero	——	3204426850	Anyuri Torrado
16	CC.	60337351	Nancy Leonor	Carreño P.	Cll 4 #18-61 Antiguo Salo II		3237583910	
17	CC	27897353	[illegible]	Hernandez Jaimes	Rector Carozal	alexjaimes1501@ gmail.com	3163527944	
18	CC.	88363167	[illegible]	[illegible]	Av 10E # 3N-37	2146052	3165645400	
19	CC	1091968079	Jenny Daniela	Rozo Pinto	Av 11b 2En-34 Los Laureles	dannyrozopinto@ mail	3127491715	Jenny R
20	CC	1092041877	Emily Roxana	[illegible]	[illegible]	Emilysmith [illegible]		

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GF

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

. DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MAYO/2026

NAL: CLES | CENTRO DE FORMACIÓN: N de S. | CIUDAD/MUNICIPIO: Los patios

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparacion de Postres Nacionales | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503304

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	Cc	60412228	Nayla Maritza	Diaz Ubiña	cll9#5-103 Lú	[illegible]	3244196548	Nayla Diaz
2	CC	1098758497	Marcel.	Barco M.	Aus #28-05 PC	[illegible]	3661484 7	[illegible]
3	Cc	1093789107	Glendy K.	Celis Sandoval	Aus #28-05 PC	[illegible]	3124146347	Glendy C.
4	Cc	13171313	Rafael	Cerrero	Au4#28-15 PC	——	3229486147	Rafael Cerrero
5	cc	1111447119	danis Yalitza	Jose Ramos	x10	ASISTIO	A	CLASE
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá

GF

Evidencias fotográficas






ENT
Network time is not synchronized
Local: 7 abr 2026 4:09:53 p. m. GMT-05:00
7-52 Calle 26
Los Patios

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA BÁSICA NIVEL 1
FICHA No. 3503294

Lista de Asistencia

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): Mayo / 2026. 6-10 pm. 11-15. Mayo

REGIONAL: Nte de Sder. CENTRO DE FORMACIÓN: CIEO. CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Basica Nivel 1 — NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503294

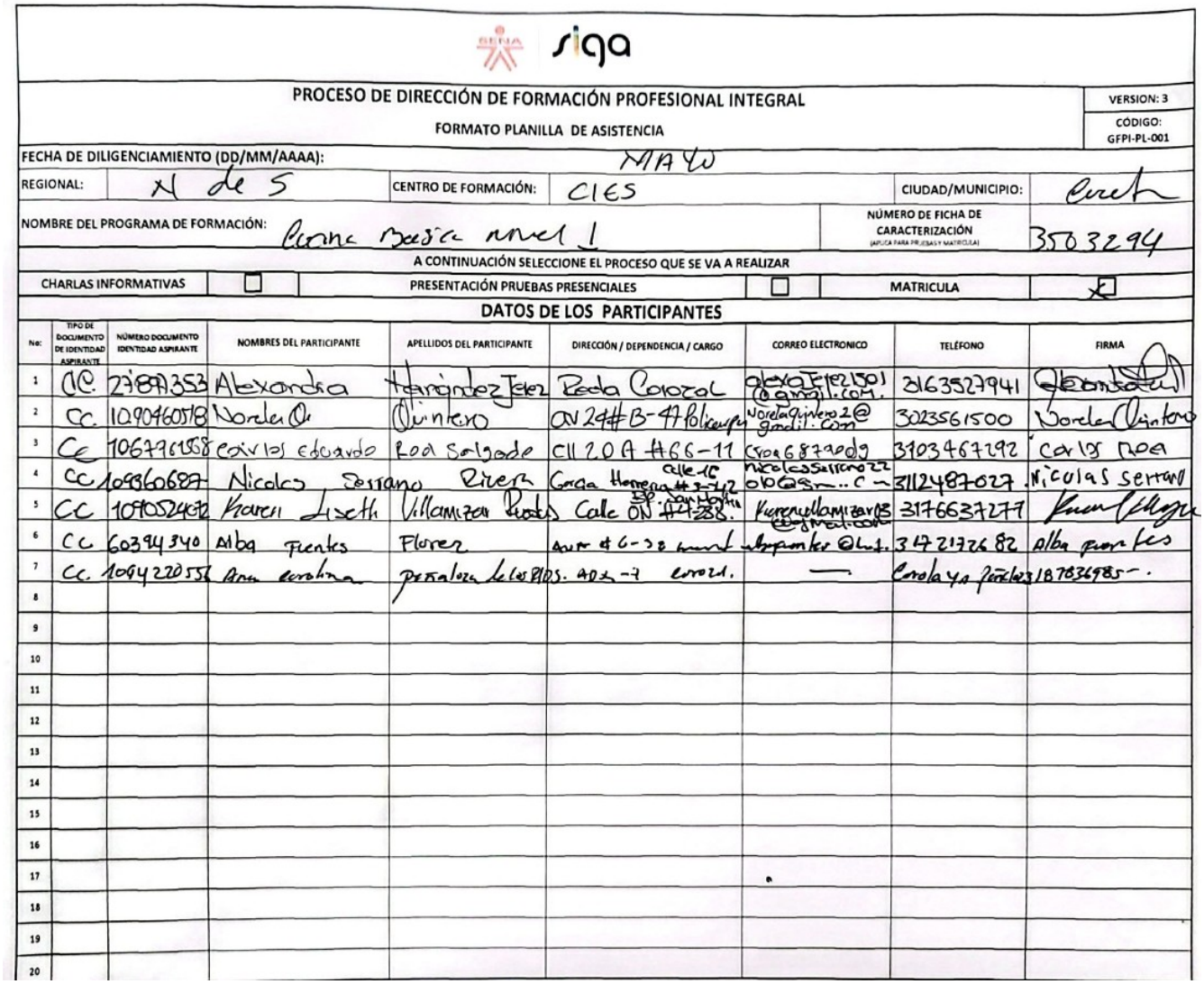
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	cc	1090394954	Angelica Maria	Gomez	Av. 18 22-66 Galan	angelis.gomez.126@hotmail.com	3107629503	
2	cc	60342685	Maria del Carmen	Contreras	Calle 30 C-55	Contrerasquiroz16@	3108426	
3	cc	1092155909	Maria Alexandra	quintero	ANULADO			
4	cc	1094279508	Diana Paola	Paban	ANULADA			
5	cc	1067602291	Brandon Ponto	lozano	cl 12bn #11A-05	Brandon luis ponto lozano4@gmail.com	3241739231	
6	cc	1064713317	Mayanis Suescun	Suescun Rey	cll 21 #5-41		3108681519	
7	cc	60308722	Martha	Suarez Galan	Calle 19N #2-94	mayasuarez@yahoo.com	3108077596	
8	C.C	27597423	Belkis Herrera N	Herrera N	hbelkis693@gmail.com		3213724076	
9	C.C	88270668	Jhon Rodriguez	Rodriguez Silva	Calle 17 #12-24 Los Caobos	wilfredo38@gmail.com	3022913900	
10	C.C	1094623113	Pedro Javier	Pinto	Carrera 16 Cll 19 #7-6 Barrio	pedrojavierpinto@gmail.	3232345769	
11	C.C	1094278685	Viviana	Garcia Fernandez	Carrera 16 cll 19 #7-6 Barrio	Viviana.garcia.b2@gmail.	3103357532	
12	Ce	60376063	Mayra leonor	Escalante Jimenez	AV 3 No 14-34	mayraleonor escalante@hotmail.com	3508072810	
13	ti	1093308416	Danna Valentina	Botello Pedroza	calle 8 an 12e 108 ciudad jardin	dc4@gmail.com	3027499425	
14	CC	1094089937	Diana Carolina	Pedroza Ventel	Calle 8 an 12e 108 ciudad jardin	DCPedroza09@gmail	3114341636	
15	CC	1091358851	Carlos Santiago	Diaz Mercado	Dubai los patios conjunto cerrado	Charlicdiaz@ugm.edu	3183877634	
16	Cc	60412224	Nayla Maritza	Diaz Ulloa	Cll 9 #5-101 Lu		3244196543	
17	CC	27592423	Belkis	Johana Herrera	Nieto		3114341636	
18	C.C.	1005136188	Jose Estiven	Perez Castro	Entre casa	3204837051		
19		91224747	Noé	Lozano	Parada	Lozanonoe2025@gmail.com	313,7931283	
20	C C	60349010	Carmen Cecilia	Valencia Delgado	corozal	carmencecilia@hotmail.com	3114434932	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MAYO

REGIONAL: N de S | CENTRO DE FORMACIÓN: CIES | CIUDAD/MUNICIPIO: Cúcuta

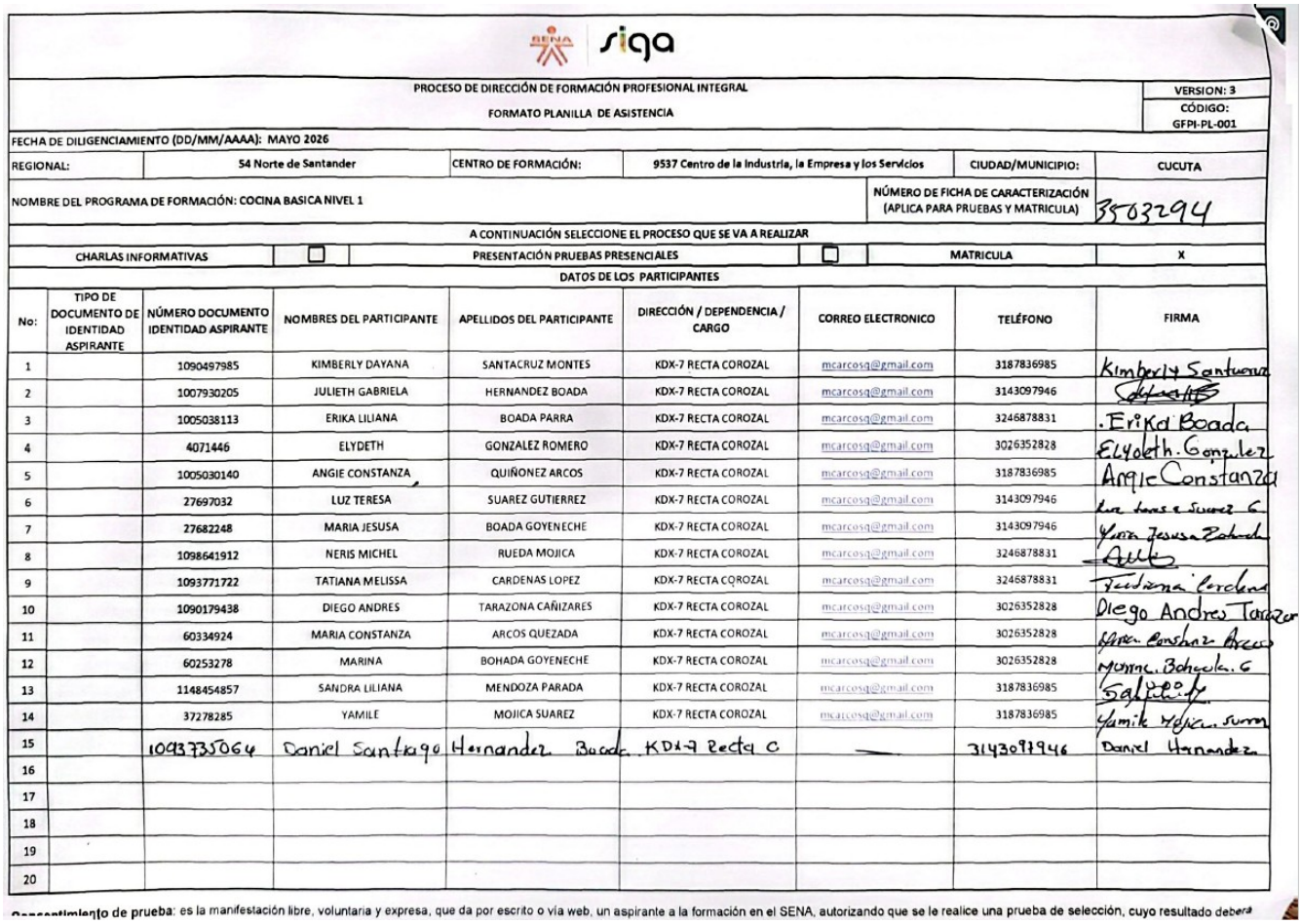
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina básica nivel 1 | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503294

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☑

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC.	23891353	Alexandra	Hernández Jaimes	Roda Corozal	alexa.jaimes1501@gmail.com	3163527941	
2	CC.	1090460518	Norela	Quintero	CN 24#B-47 Policarpa	norelaquintero2@gmail.com	3023561500	Norela Quintero
3	CC	1067761558	Carlos	Eduardo Roa Salgado	Cll 20A #66-11	croa68740@g	3103467292	Carlos Roa
4	CC	1093606897	Nicolas	Serrano Rivera	Carga Hermosa Calle 1C #3-42	nicolasserrano22 010@gm...c	3112487027	Nicolas Serrano
5	CC	1090524032	Karen	Lizeth Villamizar Prada	Calle 1C #4-38.	Karenvillamizar15@gmail.com	3176637277	
6	CC	60394340	Alba	Fuentes Flores	[illegible]	[illegible]	3472172682	Alba Fuentes
7	CC.	1064220556	Ana	carolina perdomo	[illegible]	—	Carolayo perdomo	3187036985.
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								



SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3
CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MAYO 2026

REGIONAL:	54 Norte de Santander	CENTRO DE FORMACIÓN:	9537 Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios	CIUDAD/MUNICIPIO:	CUCUTA
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA BASICA NIVEL 1				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3503294

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	X

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		1090497985	KIMBERLY DAYANA	SANTACRUZ MONTES	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3187836985	Kimberly Santacruz
2		1007930205	JULIETH GABRIELA	HERNANDEZ BOADA	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3143097946	
3		1005038113	ERIKA LILIANA	BOADA PARRA	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3246878831	Erika Boada
4		4071446	ELYDETH	GONZALEZ ROMERO	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3026352828	Elydeth Gonzalez
5		1005030140	ANGIE CONSTANZA	QUIÑONEZ ARCOS	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3187836985	Angie Constanza
6		27697032	LUZ TERESA	SUAREZ GUTIERREZ	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3143097946	
7		27682248	MARIA JESUSA	BOADA GOYENECHE	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3143097946	
8		1098641912	NERIS MICHEL	RUEDA MOJICA	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3246878831	
9		1093771722	TATIANA MELISSA	CARDENAS LOPEZ	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3246878831	
10		1090179438	DIEGO ANDRES	TARAZONA CAÑIZARES	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3026352828	Diego Andres Tarazona
11		60334924	MARIA CONSTANZA	ARCOS QUEZADA	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3026352828	
12		60253278	MARINA	BOHADA GOYENECHE	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3026352828	
13		1148454857	SANDRA LILIANA	MENDOZA PARADA	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3187836985	
14		37278285	YAMILE	MOJICA SUAREZ	KDX-7 RECTA COROZAL	mcarcosa@gmail.com	3187836985	
15		1093735064	Daniel Santiago	Hernandez Boada	KDX-7 Recta C	—	3143097946	Daniel Hernandez
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3503294
Programa de Formación	COCINA BÁSICA NIVEL 1

Identificación	Nombre	Estado
CC - 60394340	ALBA FUENTES FLOREZ	Preinscrito
CC - 27897353	ALEXANDRA HERNANDEZ JEREZ	Preinscrito
CC - 1094220556	ANA CAROLAYN PEÑALOZA DE LOS RIOS	Preinscrito
CC - 1090394754	ANGELICA MARIA GOMEZ PARADA	Preinscrito
CC - 1005030140	ANGIE CONSTANZA QUIÑONEZ ARCOS	Preinscrito
CC - 27592423	BELKIS JOHANA HERRERA NIETO	Preinscrito
CC - 1067602239	BRANDON LUIS MONTES LOZANO	Preinscrito
CC - 1067961568	CARLOS EDUARDO ROA SALGADO	Preinscrito
CC - 1091358851	CARLOS SANTIAGO DIAZ MONCADA	Preinscrito
CC - 60349010	CARMEN CECILIA VALENCIA DELGADO	Preinscrito
CC - 1093735064	DANIEL SANTIAGO HERNANDEZ BOADA	Preinscrito
TI - 1093300916	DANNA VALENTINA BOTELLO PEDROZA	Preinscrito
CC - 1090389327	DIANA CAROLINA PEDROZA VERJEL	Preinscrito
CC - 1094279528	DIANA PAOLA PABON VERA	Preinscrito
CC - 1090179438	DIEGO ANDRES TARAZONA CAÑIZARES	Preinscrito
PPT - 4071446	ELYDETH GONZALEZ ROMERO	Preinscrito
CC - 1005038113	ERIKA LILIANA BOADA PARRA	Preinscrito
CC - 1004924761	FRANK SEBASTIAN CONDE VERA	Preinscrito
CC - 1091810070	JHOAN DANIEL SALAZAR SANDOVAL	Preinscrito
CC - 88270608	JHON WILFRIDO RODRIGUEZ SILVA	Preinscrito
CC - 1005236188	JOSE ESTIVEN PEREZ CASTRO	Preinscrito
CC - 1007930205	JULIETH GABRIELA HERNANDEZ BOADA	Preinscrito
CC - 1090524072	KAREN LISETH VILLAMIZAR RUEDAS	Preinscrito
CC - 1090497985	KIMBERLY DAYANA SANTACRUZ MONTES	Preinscrito
CC - 27697032	LUZ TERESA SUAREZ GUTIERREZ	Preinscrito
CC - 1092155909	MARIA ALEXANDRA QUINTERO CASTELLANOS	Preinscrito
CC - 60334924	MARIA CONSTANZA ARCOS QUEZADA	Preinscrito
CC - 60342685	MARIA DEL CARMEN CONTRERAS GUARIN	Preinscrito
CC - 27682428	MARIA JESUSA BOADA GOYENECHE	Preinscrito
CC - 60253278	MARINA BOHADA GOYENECHE	Preinscrito
CC - 60308722	MARTHA YANNETH SUAREZ GALAN	Preinscrito
CC - 1064713317	MAYANIS SUESCUN REAL	Preinscrito
CC - 60376063	MAYRA LEONOR ESCALANTE JIMENEZ	Preinscrito
CC - 60332391	NANCY LEONOR CARREÑO PINZON	Preinscrito
CC - 60412228	NAYLA MARITZA DIAZ URBINA	Preinscrito
CC - 1098641912	NERIS MICHEL RUEDA MOJICA	Preinscrito
TI - 1093600872	NICOLAS EDUARDO SERRANO RIVERA	Preinscrito
CC - 91224747	NOE LOZANO PARADA	Preinscrito
CC - 1090460518	NORELA DE [redacted] QUINTERO ALZATE	Preinscrito
CC - 1098623113	PEDRO JESUS PATIÑO OSPINA	Preinscrito
CC - 1148454857	SANDRA LILIANA MENDOZA PARADA	Preinscrito
CC - 1093771722	TATIANA MELISSA CARDENAS LOPEZ	Preinscrito
CC - 1094271885	VIVIANA GARCIA FERNANDEZ	Preinscrito

Evidencias fotográficas



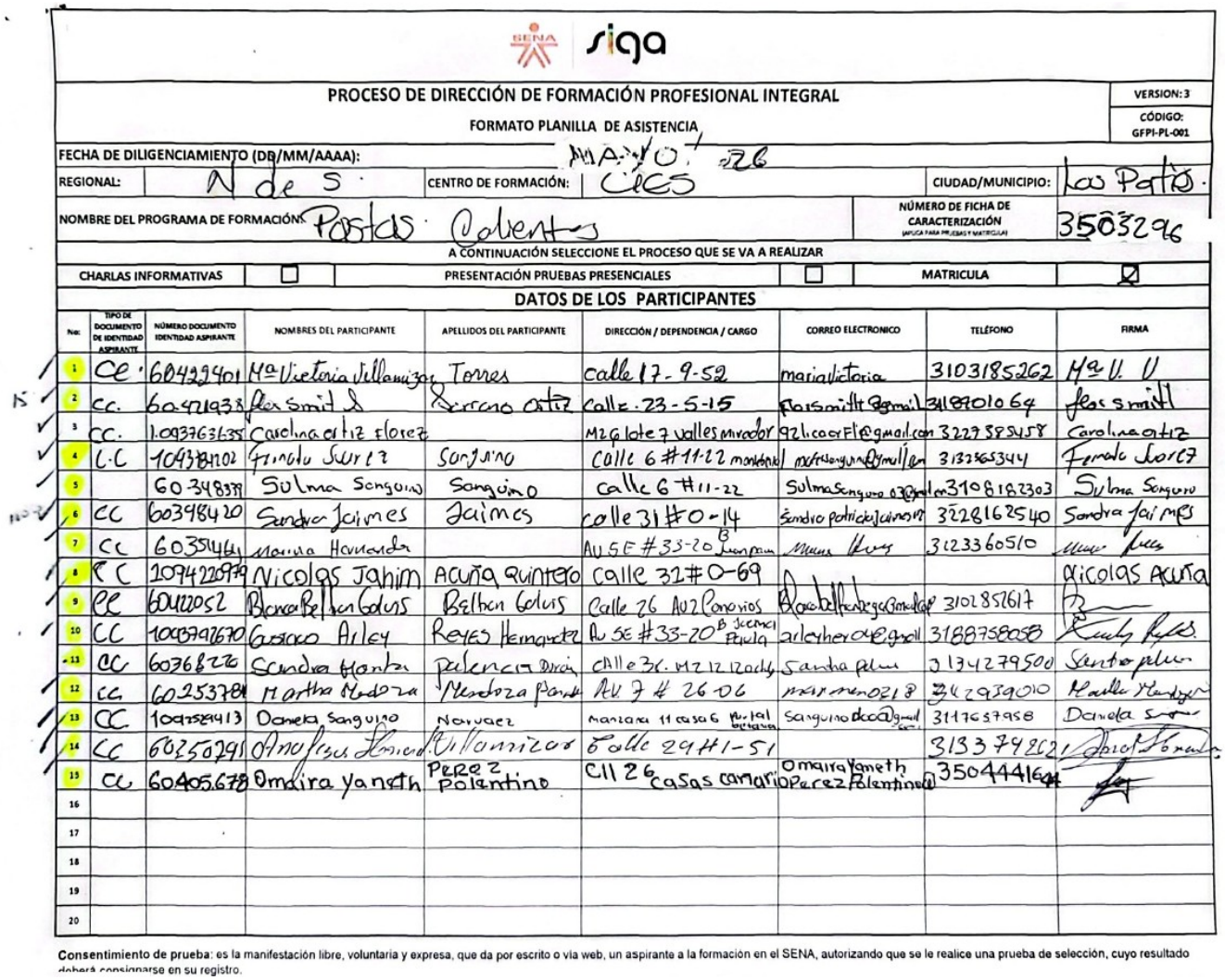






FICHA No. 3503296

Lista de Asistencia



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): MAYO 26

REGIONAL: N de S. | CENTRO DE FORMACIÓN: CIES | CIUDAD/MUNICIPIO: Los Patios.

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Postcos Salientes | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503296

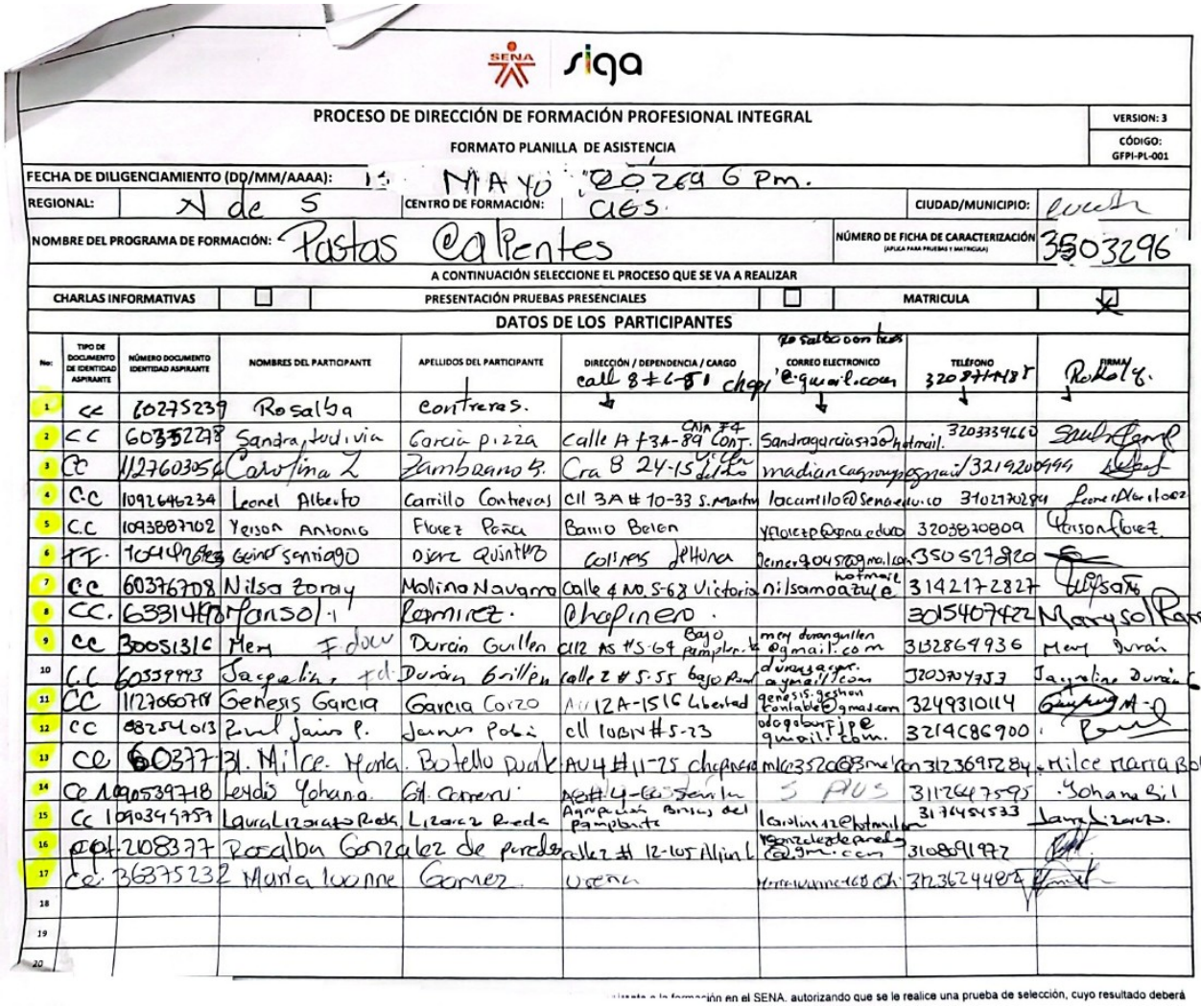
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CE	6042294 01	Mª Victoria Villamizar	Torres	calle 17 - 9-52	mariavictoria	3103185262	Mª V. V
2	cc.	60421938	flor smid d	Serrano ortiz	calle 23 - 5-15	florsmidt@gmail	3189010 64	flor smidt
3	cc.	1.093763635	carolina ortiz florez		M26 lote 7 valles mirador	92licoorFl@gmail.com	3227385458	carolina ortiz
4	C.C	104388702	Fernando Suarez	Sanjuino	Calle 6 #11-22 monteria	mfernandosanjuino@gmail.com	3132665344	Fernando Suarez
5		60 348338	Sulma Sanguino	Sanguino	calle 6 #11-22	SulmaSanguino07@gmail.com	3108182303	Sulma Sanguino
6	CC	60348420	Sandra Jaimes	Jaimes	calle 31 #0-14	Sandra.patricia.jaimes@gmail.com	3228162540	Sandra Jaimes
7	CC	60354 44	Marina Hernandez		AV 5E #33-20 B Juanchito	Marina Hernandez	3123360510	Marina Hernandez
8	C C	1094220979	Nicolas Jahim	Acuña Quintero	Calle 32 #0-69			Nicolas Acuña
9	CC	60420052	Bayron Belton Golus	Belton Golus	Calle 26 Av2 Canarios	Bayronbeltongomez@gmail.com	3102857617	
10	CC	1065797670	Gustavo Arley	Reyes Hernandez	Av 5E #33-20 B Juanchito Piedecuesta	arleyhernandez@gmail.com	3188758058	Gustavo Reyes
11	CC	60368226	Sandra Montes	Palencia Duran	Calle 3K. M2 12 12 ciudad	Sandra palencia	3134279500	Sandra palencia
12	CC	60253784	Martha Mendoza	Mendoza Pardo	Av 7 # 26-06	marthamendoza18	3142939010	Martha Mendoza
13	CC	1094529413	Daniela Sanguino	Narvaez	manzana 11 casa 6 Ciudad Bolivar	sanguinodca@gmail.com	3117657958	Daniela Sanguino
14	CC	60250791	Angelica Maria	Villamizar	Calle 29 #1-51		3133742621	Angelica Maria
15	CC	60405.678	Omaira yaneth	Perez Palentino	Cll 26 casas comarios	Omairayaneth Perez Palentino	3504441644	
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 15 MAYO 2024 6 Pm.

REGIONAL: N de S | CENTRO DE FORMACIÓN: CAGS. | CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Pastas Calientes | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503296

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	60275239	Rosalba	Contreras.				
2	CC	60352278	Sandra Judith	García Pizza	Calle A # 3A-89 Cont. CASA F4	Sandragarcia5720@hotmail.	3203339660	
3	CC	1127603056	Carolina L	Zambrano B.	Cra 8 24-15 Villa del Rio	madiancazzy@gmail.com	3219208945	
4	C.C	1092646234	Leonel Alberto	Carrillo Contreras	Cll 3A # 10-33 S. Martin	lacarrillo@Sena.edu.co	3102702841	
5	C.C	1093887702	Yeison Antonio	Florez Peña	Barrio Belen	yflorezp@sena.edu	3205820809	
6	TI	1054976869	Geiner Santiago	Diaz Quintero	Colinas de Pamplona	Geiner9045@gmail.com	3505278920	
7	CC	60376708	Nilsa Zoray	Molino Navarro	Calle 4 No. 5-68 Victoria	nilsamoa2@hotmail.com	3142172827	
8	CC	63314880	Marisol	Ramirez	Chapinero		3015407422	Marysol Ramirez
9	CC	30051316	Mery Fdez	Duran Guillen	Cll 12 AS #5-69 Bajo pamplon	mery duranguillen@gmail.com	3132864936	Mery Durán
10	C.C	60339993	Jacqueline Fd	Durán Guillen	calle 2 # 5-55 bajo Pam	duranguer.ayan@gmail.com	3205747453	Jacqueline Durán
11	CC	1127066718	Genesis Garcia	Garcia Corzo	Av 12A-1516 Libertad	genesis.gestion contable@gmail.com	3249310114	
12	CC	88254013	Raul Jaime P.	Jaime Pabi	cll 10BIS #5-23	odogabanfype gmail.com.	3214086900	
13	CC	60377[illegible]	Milce. Maria.	Botello Duarte	AV 4 #11-75 chapinero	mb6352068@hotmail.com	3123695284	Milce Maria Botello
14	CC	1090539718	Leydis Yohana.	Gil Carreno	Av 4 #4-60 San Luis	5 PLUS	3112647595	Yohana Gil
15	CC	1090349757	Laura Lizarazo	Rueda Lizarazo	Agrupación Brisas del pamplonita	lauralizarazo@hotmail.com	3174584533	Laura Lizarazo.
16	CC	2083777	Rosalba Gonzalez de	Pereda	calle 12 #12-105 Alfin L	rosalbagonzalezdepereda@gmail.com	3108841977	
17	CC	36875232	Maria Ivonne	Gomez	USENA	[illegible]	3123624484	
18								
19								
20								

...ingreso a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá

Evidencias fotográficas







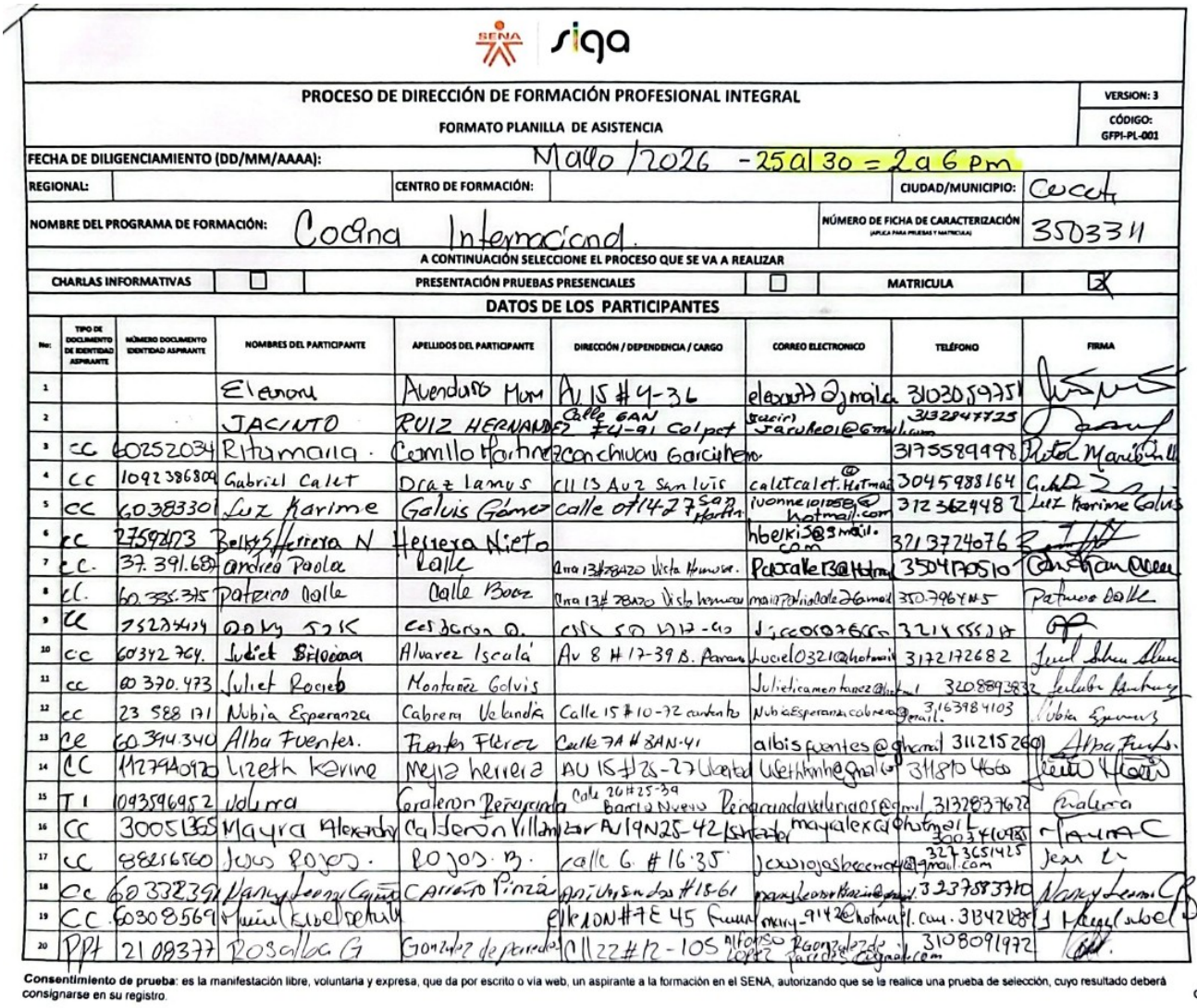



Network: 14 abr 2026 4:21:27 p. m. GMT-05:00
Remark: instructora Chris Bautista
#CHRIS BAUTISTA
SENA

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA INTERNACIONAL

FICHA No. 3503311

Lista de Asistencia



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL — VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA — CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): Mallo /2026 -25 al 30 = 2 a 6 pm

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Internacional. | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503311

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No:	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1			Eleanor	Avendaño Mora	Av 15 # 4-36	eleanor@gmail.com	3103059751	
2			JACINTO	RUIZ HERNANDEZ	Calle San Fu-91 Colpet	jacinto.ruizhernandez@gmail.com	3132847725	
3	CC	60252034	Ritamaria.	Camilo Martinez	Conchiuva Garcia		3175589498	
4	CC	1092386809	Gabriel Calet	Diaz Lamus	Cll 13 Av 2 San luis	caletcalet.@Hotmail.com	3045988164	
5	CC	60383301	Luz Karime	Galvis Gómez	calle 07#427 San Martin	ivonne101258@hotmail.com	3123624482	
6	CC	27592873	Belkis Herrera N	Herrera Nieto		hberki283@mail.com	3213774076	
7	C.C.	37.391.685	Andrea Paola	Calle	Ana 13#78A20 Vista Hermosa.	Paolacalle13@Hotmail.com	3504780510	
8	CC.	60.335.315	Patricia	Calle	Ana 13# 78A20 Vista hermosa	mailto:Paolacalle26@hotmail.com	3507969445	
9	CC	1152734424	Dorly Sirley	Cespedes O.	Cra 5A N17-40	Jcespedes7655@gmail.com	3214555217	
10	CC	60342764.	Juliet Bibiana	Alvarez Escalante	Av 8 # 17-39 B. Aeropuerto	Lucile0321@hotmail.com	3172172682	
11	CC	60.370.473	Juliet Rocio	Montañez Galvis		Julieticamontanez@hotmail.com	3208893832	
12	CC	23 588 171	Nubia Esperanza	Cabrera Velandia	Calle 15 # 10-72 centro	Nubiaesperanzacabrera@gmail.com	3163984103	
13	CC	60.344.340	Alba Fuentes.	Fuentes Florez	Calle 7A # 3AN-41	albisfuentes@gmail.com	3112152601	
14	CC	1127940920	Lizeth Karina	Mejia herrera	AV 15 # 26-27 Ukrania	Lizethkarina@gmail.com	3118704660	
15	TI	1093596952	Valeria	Caraballo Peñaranda	Calle 26#25-39 Barrio Niveus	Peñarandavalentina0526@gmail.com	3132837622	
16	CC	30051355	Mayra Alexandra	Caballero Villamizar	AV 9N 25-42 Ukrania	mayralexca@hotmail.com	3003410485	
17	CC	88216860	Jesus Rojas.	Rojas M.	calle 6 # 16-35	Jesusrojasbecerra@gmail.com	3273651425	
18	CC	60338394	Nancy Leonor	Carrero Pinzón	Av. Los Andes #18-61	nancyleonorcarrero@gmail.com	3237583740	
19	CC	60308569	Luisa Isabel		Ak 10 N #7E 45 Fuentes	nancy-9142@hotmail.com	3134216887	
20	PPT	21 08377	Rosalba G	Gonzalez de Parada	Cll 22 # 12-105	Alfonso Lopez Parada@gmail.com	3108091972	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se la realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GF

SENA siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL | VERSION: 3

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): Mayo- 2026

REGIONAL: Norte de Santander | CENTRO DE FORMACIÓN: CGTS | CIUDAD/MUNICIPIO: Cúcuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Internacional | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3503311

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☑

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Nro	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1		60340010	MARIA ECUVIERA	CONTRERAS	calle 0 AN #1UA101	Maria Eugenia [illegible]	322 993 4854	MARIA EUGENIA
2		1346806	Raul Ernesto	Bautista Garcia	calle 13 #17-27 El centro	raul ernesto bautista 44@gmail	3167302088	
3		37330416	Laudith Suarez	Suarez Bonet	Cra Antigua T 3A apto 110	laudis-0136hotmail	3135529904	
4		88.214.179	Duncan	Mcleod	Cll 9N #15 1E-40	soydmcn2026@	304 400 5863	
5		60.361.254	Zuleima	Valencia Alvarado	Av 11AE # 0-115	elizabeth.valencia	304 400 5863	Zuleima alvarado
6		60.361.255	Elizabeth	Valencia Alvarado	Av 11AE # 0-115	elizabeth.valencia	304 400 5863	
7		1.090.414.907	Anderson DAV	caceres valva	calle 5.0-15.		321-2430981	Anderson David
8		8.363.164	Ruben Dario	Zuleta Arias	Av 10E # 3N-37. Centro	Rubenzuleta@hotmail	3165645900	
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

[illegible] empresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá

GF

Evidencias fotográficas




Network: 26 may 2026 2:39:06 p. m. GMT-05:00
328 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: CHRIS BAUTISTA COCINA INTERNACIONAL
#CHRIS BAUTISTA


Network: 26 may 2026 10:27:48 a. m. GMT-05:00
4-98 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: CHRIS BAUTISTA PASTAS ARTESANALES
#CHRIS BAUTISTA


Network: 26 may 2026 4:32:35 p. m. GMT-05:00
328 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: CHRIS BAUTISTA COCINA INTERNACIONAL
#CHRIS BAUTISTA