EVIDENCIAS DEL 16 DE JULIO AL 31 DE JULIO

FICHA: 3549727 ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA FINA
Lunes, 27 de julio de 2026, vereda El Pajui municipio de Marsella.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 27 DEL MES DE julio DEL AÑO 2026 El Pajui - Marsella.

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha: 3549727 Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	chavel M.	1088[illegible]						3[illegible]		chavel M.
2	[illegible]	[illegible]						[illegible]		
3	Monica C.	1006718938						3217235374		Monica C.
4	Mary Luz	25174903						3103599245		Mary Luz
5	Tania Alzate C.	33525[illegible]						3104123987		[illegible]
6	Jose G.	4986780						3192554440		Jose G.
7										

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

GOR-F-085 V02

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina
- Código del Programa de Formación: 96151539
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.
- Resultados de Aprendizaje: Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas.

2. PRESENTACIÓN

El chocolate fino es un producto alimenticio obtenido a partir de la mezcla homogénea de cacao, azúcar, leche en polvo y manteca de cacao, sometida a procesos de refinado, mezclado y moldeo que permiten desarrollar características sensoriales de alta calidad.

En esta actividad, los aprendices elaborarán chocolate fino utilizando una formulación compuesta por 35% de chocolate base o amargo y 65% de ingredientes complementarios distribuidos de la siguiente manera: 70% azúcar, 20% leche en polvo y 10% manteca de cacao. Durante el proceso se aplicarán buenas prácticas de manufactura, técnicas de procesamiento y criterios de calidad que garanticen un producto final con adecuada textura, brillo, sabor y presentación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Realizar una mesa redonda sobre la importancia del cacao en la industria alimentaria y las características que diferencian un chocolate fino de un chocolate comercial. Los aprendices identificarán los atributos de calidad como aroma, sabor, textura, brillo y porcentaje de cacao.

Ambiente requerido: Aula de formación

Estrategias o técnicas didácticas activas: Preguntas orientadoras, lluvia de ideas y discusión grupal.

Materiales de formación

Material de apoyo: Muestras de chocolates comerciales y artesanales.

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

Descripción de la actividad: Reconocer las materias primas utilizadas en la elaboración de chocolate fino, sus funciones tecnológicas y los equipos requeridos para el proceso productivo.

Formulación de referencia:

Para una producción de 1.000 g de chocolate fino:

- Chocolate base o amargo: 350 g (35%)
- Azúcar pulverizada: 455 g (70% del 65%)
- Leche en polvo: 130 g (20% del 65%)
- Manteca de cacao: 65 g (10% del 65%)

Ambiente requerido: Aula de formación y/o cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición participativa, observación guiada y análisis de formulaciones.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: El aprendiz elaborará chocolate fino siguiendo las etapas del proceso productivo:

a. Verificación y pesaje de materias primas.
b. Derretimiento del chocolate base y la manteca de cacao.
c. Incorporación gradual del azúcar pulverizada y la leche en polvo.

d. Mezclado hasta obtener una masa homogénea.
e. Refinado de la mezcla para mejorar textura y suavidad.
f. Temperado del chocolate para garantizar brillo y estabilidad.
g. Moldeo y eliminación de burbujas de aire.
h. Enfriamiento y desmolde.
i. Empaque y almacenamiento.

Equipos y utensilios requeridos:

- Gramera o balanza.
- Espátulas.
- Recipientes de acero inoxidable.
- Termómetro digital.
- Baño María o fundidora.
- Moldes para chocolate.
- Mesa de trabajo.
- Uniforme de protección personal (cofia, tapabocas, delantal y guantes).

Buenas prácticas de manufactura:

- Lavado y desinfección de manos.
- Limpieza y desinfección de equipos y superficies.
- Uso permanente de elementos de protección personal.
- Control de contaminación cruzada.
- Correcto almacenamiento de materias primas.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica, demostración guiada y trabajo colaborativo.

Materiales de formación

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Identificación de materias primas y formulación Elaboración de chocolate fino Aplicación de BPM Evaluación sensorial	Registro de cálculos y formulación del producto Producto terminado con características de calidad establecidas Cumplimiento de normas higiénicas durante el proceso Análisis de color, aroma, sabor, textura y brillo	Lista de chequeo Observación directa Lista de verificación Rúbrica de evaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Chocolate base o amargo:** Producto obtenido del cacao con alto contenido de sólidos de cacao.
- **Temperado:** Proceso de control de temperatura que estabiliza los cristales de grasa del chocolate.
- **Manteca de cacao:** Grasa natural extraída del grano de cacao.
- **Refinado:** Reducción del tamaño de partículas para mejorar la textura del chocolate.
- **Moldeo:** Proceso de dar forma al chocolate mediante moldes.
- **Homogeneización:** Mezcla uniforme de todos los ingredientes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Beckett, S. T. Industrial Chocolate Manufacture and Use.
- Afoakwa, E. O. Chocolate Science and Technology.
- ICONTEC. Normativa para productos de cacao y chocolate.
- Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura para la industria alimentaria.
- Material de formación SENA – Chocolatería fina artesanal.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Andrés Ortega C.	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	17 de mayo de 2026

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

FICHA: 3553558 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Jueves, 16 de julio de 2026, vereda La Palmera municipio de Balboa.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE julio DEL AÑO 2026

OBJETIVO(S): Impartir formación ficha No. 3553588 Manipulación de alimentos, vereda La Palmera municipio Balboa

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Marisol cano	1070617496						323 24246 36		Marisol cano
2	María Odilia Herrera Ocampo	43517812						320 699 7426		María odilia Herrera O.
3	Emanuel Herrera	1087186890						3042778 4048		
4	Maria Cano	24324423						3137		Maria Cano
5	Luisa castro	1084996						320		Luisa. C
6	Noelba Ortiz	26081895						311		Noelba Ortiz
7	Damaris Ortiz	1058077						321		Damaris ortiz
8	Arnedh canas	38203685						311		Arnedh canas
9	Diana Gutierrez	52547814						314		Diana Gutierrez
10	Blanco	66871727								Blanco
11	Viviana Perez	1066661280						321		Viviana P.
12	Sa'M° Alzate	6459028						311		Sa'M°
13	Yuleidy Silva	67595 67						3135		Yuleidy S

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Jueves, 23 de julio de 2026, vereda La Palmera municipio de Balboa.



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

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3553588. Manipulación de alimentos, vereda La Palmera municipio Balboa

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maricel cano Díaz	1070617496						3232426 26		Maricel cano Díaz
2	Maria Ofelia Hurtado Osorio	43517812						320 699 7426		Maria Ofelia Hurtado Osorio
3	Emanuel Henao	1080940830						304 [illegible] 4698		[signature]
4	Maria Cano	24512423						3137123264		Maria Cano
5	Luisa castro	1084996						320544 1030		Luisa. C
6	Noelba ortiz	25081845						3128184096		Noelba ortiz
7	Damaris ortiz	65807704						321 2772375		Damaris ortiz
8	Arenelt canas	38203685						3112791095		Arenelt canas
9	Diana Suticna	52542 514						3205643232		Viviana perez
10	Viviana perez	1065661280						3116453052		So. M.
11	So. M. Alvarez	64598028								
12	Yuleidy silva	61295 67						3135170948		Yuleidy s
13	Blanco	[illegible]								Blanco

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.

Jueves, 30 de julio de 2026, UNIMINUTO sede Galicia, reunión coordinación académica.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DE JULIO DE 2026

OBJETIVO (S): Orientar el proceso formativo de cara al cumplimiento de las metas de La Estrategia COMPETENA establecidas para el Centro.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ALEXI GAMALIER BRICEÑO	1089888		X		Centro Atención Sector Agropecuario	agbriceno@sena.edu.co	312 7145933	N/A	
2	BEATRIZ EUGENIA OROZCO RESTREPO	42302894		X		Centro Atención Sector Agropecuario	beorozco@sena.edu.co	316 6511369	N/A	
3	CARLOS ALBERTO ROBLES GARZON	80415268		X		Centro Atención Sector Agropecuario	carobles@sena.edu.co	317 5878572	N/A	
4	CESAR AUGUSTO MARSIGLIA ELIBARE	16562468		X		Centro Atención Sector Agropecuario	cesarmarsi@sena.edu.co	321 8021321	N/A	
5	CHRISTIAN CAMILO RAMIREZ JARAMILLO	1088315508		X		Centro Atención Sector Agropecuario	crramirez@sena.edu.co	318 7929918	N/A	
6	EDGAR ANDRES GUARIN ARANGO	1053838214		X		Centro Atención Sector Agropecuario	eaguarin@sena.edu.co	311 7810983	N/A	
7	EDNA LISSET VALENCIA VARGAS	24765459		X		Centro Atención Sector Agropecuario	elvalencia@sena.edu.co	320 6879314	N/A	
8	FELIPE SANTIAGO RAMIREZ CARDONA	1053753910		X		Centro Atención Sector Agropecuario	fsramirez@sena.edu.co	320 6991812	N/A	
9	GLORIA INES HENAO RAMIREZ	42180845		X		Centro Atención Sector Agropecuario	ghenaor@sena.edu.co	311 7690100	N/A	
10	GUSTAVO BEDOYA CORREA	4585399		X		Centro Atención Sector Agropecuario	gbedoyac@sena.edu.co	314 6306887	N/A	
11	JAIME HUMBERTO MONTOYA OBANDO	9870950		X		Centro Atención Sector Agropecuario	jmontoyao@sena.edu.co	313 4588609	N/A	
12	JAIME JHOSUAR RUIZ RENTERIA	1077422233		X		Centro Atención Sector Agropecuario	jjruiz@sena.edu.co	310 8968218	N/A	

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 30 DE JULIO DE 2026

OBJETIVO (S): Orientar el proceso formativo de cara al cumplimiento de las metas de La Estrategia COMPETENA establecidas para el Centro.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
25	MARIA EUGENIA OSPINA ACEVEDO	21862803		X		Centro Atención Sector Agropecuario	meospinaa@sena.edu.co	321 7766391	N/A	
26	PAULA ANDREA CASTAÑEDA SANCHEZ	35274703		X		Centro Atención Sector Agropecuario	pacastaneda@sena.edu.co	320 6187396	N/A	
27	RICARDO ANDRES ORTEGA CORREA	9862080		X		Centro Atención Sector Agropecuario	rortega@sena.edu.co	313 699 9158	N/A	
28	STEFANIA MOLINA MARIN	1053753625		X		Centro Atención Sector Agropecuario	smolinam@sena.edu.co	311 3096489	N/A	
29	NATALIA MARIA LANDA MENDEZ	41888838	X			Centro Atención Sector Agropecuario	nmlandam@sena.edu.co	300 7851677	N/A	
30	STEVENS VELEZ [illegible]	1088214459		X		Centro Atención Sector Agropecuario	svelezc@sena.edu.co	323 2003188	N/A	

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Miércoles, 22 de julio de 2026, corregimiento de Santa Cecilia, municipio de Pueblo Rico



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 22 DEL MES DE julio DEL AÑO 2026 Pueblo Rico.

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3571934. Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, Santa Cecilia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maria Urrutia	25001356						3127677026		Urrutia B.
2	Rosa Murillo	42131613						3124056575		Rosa
3	Claudia	25001491						3107467311		claudia
4	Jesus Asprilla	8236719						3234057957		Jesus A
5	Digna M.	26398082						3166001173		Digna M
6	carmensa	42149342						3234663612		carmensa
7	Eucaris Pino									Eucaris Pino
8	Alb del carmen Rua									Alba del carmen
9	Ana celina	25000698						3295960 377		Ana celina
10	Arlenes m	25001488						3183557285		Arlenes m
11										

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 los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Miércoles, 29 de julio de 2026, corregimiento de Santa Cecilia, municipio de Santa Cecilia.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 29 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026 — Pueblo Rico

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3571337. Elaboración de conservas de frutas y hortalizas, Santa Cecilia

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yelena Uzuda B	25001391						3127677206		Yelena B.
2	Rosa Murillo	42134613						3124016274		Rosa
3	Claudia	25001491						3107467311		claudia
4	Luis Alessin	8236019						3234052057		
5	Digno M.	26398057						3116225773		Digno M.
6	Carmen Sa	42149747						3236633612		carmen sa
7	Eliana Pino									Eliana Pino
8	María del Carmen Ruiz									María del Carmen
9	Ana Celina	25000629						3225460577		Ana Celina
10	Arleny M.	25001498						3183578		Arleny M

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.

FICHA: 3572562 CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS
Jueves, 23 de julio de 2026, vereda La Palmera municipio de Balboa.



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

OBJETIVO (S): Imparte formación ficha No. 3553588. Manipulación de alimentos, vereda La Palmera municipio Balboa

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Maricel cano Díaz	1070617 998						3232412462 26		Maricel cano Díaz
2	María Ofelia Higuera Osorio	43517892						320 699 3470		María Ofelia Higuera Osorio
3	Emanuel Herrera	1080140830						3004768 [illegible]		[signature]
4	Maria cano	24512483						3187423264		Maria cano
5	Luisa castro	1084996						320544 1030		Luisa. C
6	Noelba ortiz	25081845						3112814496		Noelba ortiz
7	Damaris ortiz	65807704						3112772375		Damaris ortiz
8	Kenneth canas	38203685						3112910195		Kenneth canas
9	Dinora Gutierrez	52549 814						3208443837		Dinora Perez
10	Yuliana Perez	1063661280						3116452057		Se.N.°
11	Se.N.° Alvarez	64598 78								
12	Yuleidy silva	61295 61						3135123042		Yuleidy S
13	Blanco	[illegible]								Blanco
14	Claudia Cardona	29512224						312897 0342		Claudia S.C

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.

Jueves, 30 de julio de 2026, vereda La Palmera municipio de Balboa



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

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3553588 Manipulación de alimentos, vereda La Palmera municipio de Balboa

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Marisol cano	1070619496						3232424025		Marisol Cano Diaz
2	María Ofelia Vanegas Osorio	43519812						3206997476		María Ofelia Vanegas O.
3	Emanuel Hernandez	1030140680						3045738 4048		
4	Maria Cano	24512483						3137123709		Maria Cano
5	Luisa castro	1034199 6						3205441030		Luisa.c
6	Noelba ortiz	15081845						3128814096		Noelba ortiz
7	Damaris ortiz	1658077 04						3217727375		Damaris ortiz
8	Arneth ramos	38203625						3127910195		Arneth ramos
9	Dinora Sufrancz	52547814						3147492477		Dinora Sufrancz
10										
11	viviana perez	1065661280						3219613832		viviana perez
12	Yuledys silva	6739564						3135470848		Yuledys
13	Se.M. Alvarez	6458028						3116453052		Se.M.
14	Claudia Cardona	29'512.229						3128970392		Claudia S.C

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.

FICHA: 3575585 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Martes, 21 de julio de 2026, corregimiento La Palmilla municipio de Pereira.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE julio DEL AÑO 2026 — Pereira

OBJETIVO(S): Impartir formación ficha No. 3575585 Manipulación de alimentos, corregimiento La Palmilla

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angela María Gutiérrez	42106489					angelamgutierrez@gmail.com	3128770845	Y	Angela María
2	Rosalia Gutierrez	31135817						3147579101	X	Rosa Gutierrez
3	María Isabel Gutiérrez	29294591						3148773870	X	María Isabel Gutiérrez
4	Lucidia Vélez	24945981						3122321819	X	Lucidia Vélez
5	Thalia Naranjo	1088024349						3177084582	X	Thalia.
6	Liliana Ramírez	1088277270						3142140453	X	Liliana Ram.
7	Martha Morales	42104782					martina.231@hotmail.com	3117937911	X	Martha M.
8	Consuelo Gómez	42095539					Consuelogomez91@gmail.com	3163205533	X	Consuelo C.
9	Carla Garcia	52409959					Reumicamorue2010@hotmail.com	3126287572	X	
10	Olga M.	42100296					mariposa_37_@hotmail.com	3142242641	X	
11	José Cardona	10109996					Vicentecp-@hotmail.com	3137685113	X	Vicente C.
12	Rosa A. Vargas	34054765						3043131389		Rosa Vargas
13	Margarita Ramírez	42061420					margaritaramirez2604@gmail.com	3137377491		
14	Marcela Vargas	31040751						3122807356		
15	Angela M. Morales	42127940					angelamariamorales47@gmail.com	3103721514	X	Angela M. Morales

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.

Martes, 28 de julio de 2026, corregimiento La Palmilla municipio de Pereira.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 28 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2026 — Pereira

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3575585 Manipulación de Alimentos, corregimiento La Palmilla

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mercedes Vargas	34040751						3122812866	X	Merc Vargas
2	Rosa A Vargas	34054755						3043131259		Rosa A Vargas
3	Angela Ma Gutiérrez	42164489					angelamgutierrez@gmail.com	3128970547	X	Angela Ma
4	Rosalba Gallo	29135719					Rosa 284 @gmail	3147495501	X	Rosa Gallo
5	Isabel Gallo	29264491						3147892 37120	X	Isabel Gallo
6	Consuelo Gallo	42075578						3163205558		Consuelo Gallo
7	Margarita Ramírez							3137352480		Margarita Ramírez
8	Viviana Ramírez	1088047210						3182140453	X	Viviana Ramírez
9	Thalia Naranjo	1089609397					naranjonaches@gmail.com	3113081520	X	Thalia
10	Martha Morales	42104782					Martina-231@hotmail.com	3113737371	X	Martha M
11	Perla García	52409961					Yamilmorales2010@hotmail.com	3124292372	X	
12	Mauricio Gallego	4208832993 3146312612					gloriamuy23@gmail.com	3146302413	X	Mauricio Gallego
13	Nancy Morales	1088344123						3209100432	X	Nancy Morales
14	Jorge A Motta	19485.471					cavare28@hotmail.com	3243239119		
15	Consuelo Vargas	46.363772					cavare28@hotmail.com	3117734771		

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.

FICHA: 3584509 CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS
Viernes, 31 de julio de 2026, corregimiento de La Palmilla municipio de Pereira.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 31 DEL MES DE julio DEL AÑO 2026 corregimiento La Palmilla, Pereira

OBJETIVO (S): Impartir formación ficha No. 3584509 Calidad de materias primas para productos cárnicos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sandra M Alzate	42110094					alzatem@gmail	3017799489	Si	
2	Leandra Nemes V	1087991214A					Leandra.nemes@gmail.com	3233881661	Si	
3	Nelly Ospina	42'017113					Nelly.ospina@gmail.com	3127384901	Si	
4	Luis EDUARDO MEJIA	10120800					luis.luis@Hotmail.com	3147779711	Si	
5	Diana Cardona [illegible]	1088263587					[illegible]	3135158779	Si	

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.