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

San José de Cúcuta, 28 de septiembre de 2026

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Septiembre 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 NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS UN PESOS M/CTE. ($49.585.801). 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). Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2026, que suman un valor de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES M/CTE. ($42.637.473) cada uno. c). Un último pago correspondiente al mes de diciembre por DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS VALOR PESOS M/CTE ($2.368.748).

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre 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: Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3584172 Ficha No. 3610141 Protección y conservación de alimentos Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Preparación de postres nacionales Ficha No. 3610142	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40
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 procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento	Registrar la actualización del portafolio del instructor.	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	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
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. Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3584172: **18 horas**	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
		Protección y conservación de alimentos Ficha No. 3610147: **40 horas** Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3610141: **40 horas** Protección y conservación de alimentos Ficha No. 3610136: **40 horas** Preparación de postres nacionales Ficha No. 3610142: **22 horas** Total horas: **160**	Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40
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 procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emitir el juicio evaluativo de las competencias ejecutadas durante el mes: Cocina básica nivel 1 Ficha No. 3584172 Ficha No. 3610141 Protección y conservación de alimentos Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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 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	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 beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	ficha de formación deberá al final de la etapa lectiva entregar definidas las modalidades de etapa productiva para el registro.		
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. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40
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).
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,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No aplica

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
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 herramienta de la FPI, como soporte de actividades de Enseñanza, Aprendizaje, Evaluación de la formación y actualización del portafolio del instructor según lineamientos institucionales.	Durante el desarrollo de las formaciones.	Link específico del portafolio Ficha No. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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. 3584172 https://acortar.link/tmlByb Ficha No. 3610136 Ficha No. 3610147 Ficha No. 3610141 Ficha No. 3610142 https://acortar.link/AoMN40 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 SEPTIEMBRE
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 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	Participar en el proceso de certificación.	Certificado de competencia laboral según Número de Registro: 1711518 de fecha 12/10/2023

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	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.		
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 Programas Especiales para el mes de SEPTIEMBRE.	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 Servicio Nacional de Aprendizaje.	Cumplir con la programación asignada por la Coordinación Académica de Programas Especiales para el mes de SEPTIEMBRE.	Reporte de horas de SOFIA Plus.
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				

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- **Certificación de antecedentes fiscales:** 14/09/2026
- **Certificación de antecedentes penales:** 14/09/2026
- **Certificación de antecedentes disciplinarios:** 14/09/2026
- **Certificación de registro nacional de medidas correctivas:** 14/09/2026

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. **4664669761** del operador **SOI**, referente al mes de **AGOSTO** de 2026.

Cordialmente,

CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO
Contratista
C.C. 60.441.169

Firmado digitalmente por Alba Gisela Araque Orozco
Fecha: 2026.10.02 12:28:31 -05'00'

ALBA GISELA ARAQUE OROZCO
Supervisora contrato CO1.PCCNTR.8948573

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
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.”
3	Julio 2026	Se incluye apartado en relación con la obligación de adjuntar los certificados penales, fiscales y disciplinario, la cual deberá diligenciarse indicando la fecha de expedición de las certificaciones, la cual deberá corresponder al mes de presentación del respectivo informe mensual de ejecución contractual.

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: 01/09/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3610142 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3610136 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3610147 - PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APROPIAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS MISMOS.

IDENTIFICAR LAS CAUSAS DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LOS DIFERENTES FACTORES CONTAMINANTES QUE AFECTAN SU PRESERVACIÓN.

PREVENIR ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, ADOPTANDO LAS RECOMENDACIONES DE HIGIENE EMITIDAS POR LA OMS PARA PROMOVER LA SALUD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3610141 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3584172 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

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

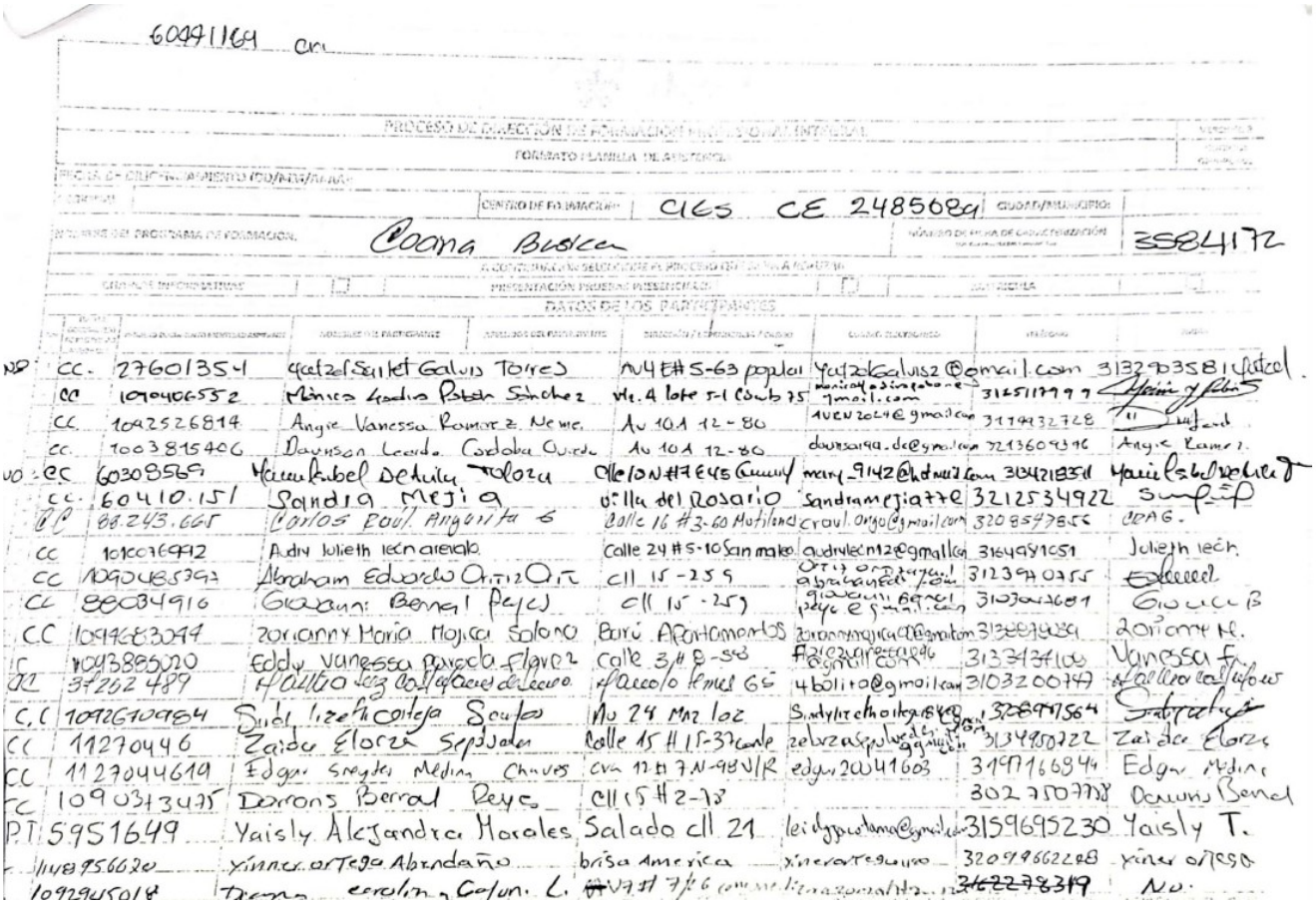
INSTRUCTOR: CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA BÁSICA NIVEL 1

FICHA No. 3584172

Lista de Asistencia



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

REGIONAL: X de S. | CENTRO DE FORMACIÓN: CIES | CIUDAD/MUNICIPIO: Neiva

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Básica | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3584172

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	60378569	Carolina Nieto S.	Nieto Suaiz	Av 4AN 5-100 Colpet	Ncarito0@gmail.com	3192912859	Carolina Nieto
2	C.C.	88.205.053	Cairo Cuéllar	Cuéllar Mora	Calle 2N # 4-98 Pericos	coachcairocuellar@gmail.com	322/3294039	Cairo Cuéllar
3	CC	60376413	Maria Liliana	Ramos Sanchez	Calle 5N #7E-41 Los Pinos	lilian813062@gmail.com	3202295044	Maria Liliana R.
4	CC	37279560	Sandra Yamile	Criollo Carrillo	Cra 9 #5-09 Escobal Viejo	ccarly30@hotmail.es	3152220545	Sandra Criollo
5	CC	1005053280	Mayra Fernanda	Carvajal Criollo	Cra 9 #5-23 Escobal Viejo	Mayracriollo86@gmail.com	3212202064	Mayra Carvajal
6	CC	1091352707	Mayra Ceballos	Duarte	Cll 13 Av 8A #12-60	Alejandracaballos@telegmail.com	3142564458	Mara Ceballos
7	CC	37252494	Marlliolo Diaz	Castellanos	Moscoso Huila	bolito4@yahoo.es	3103202747	Marlliolo Diaz
8								
9								

Evidencias fotográficas

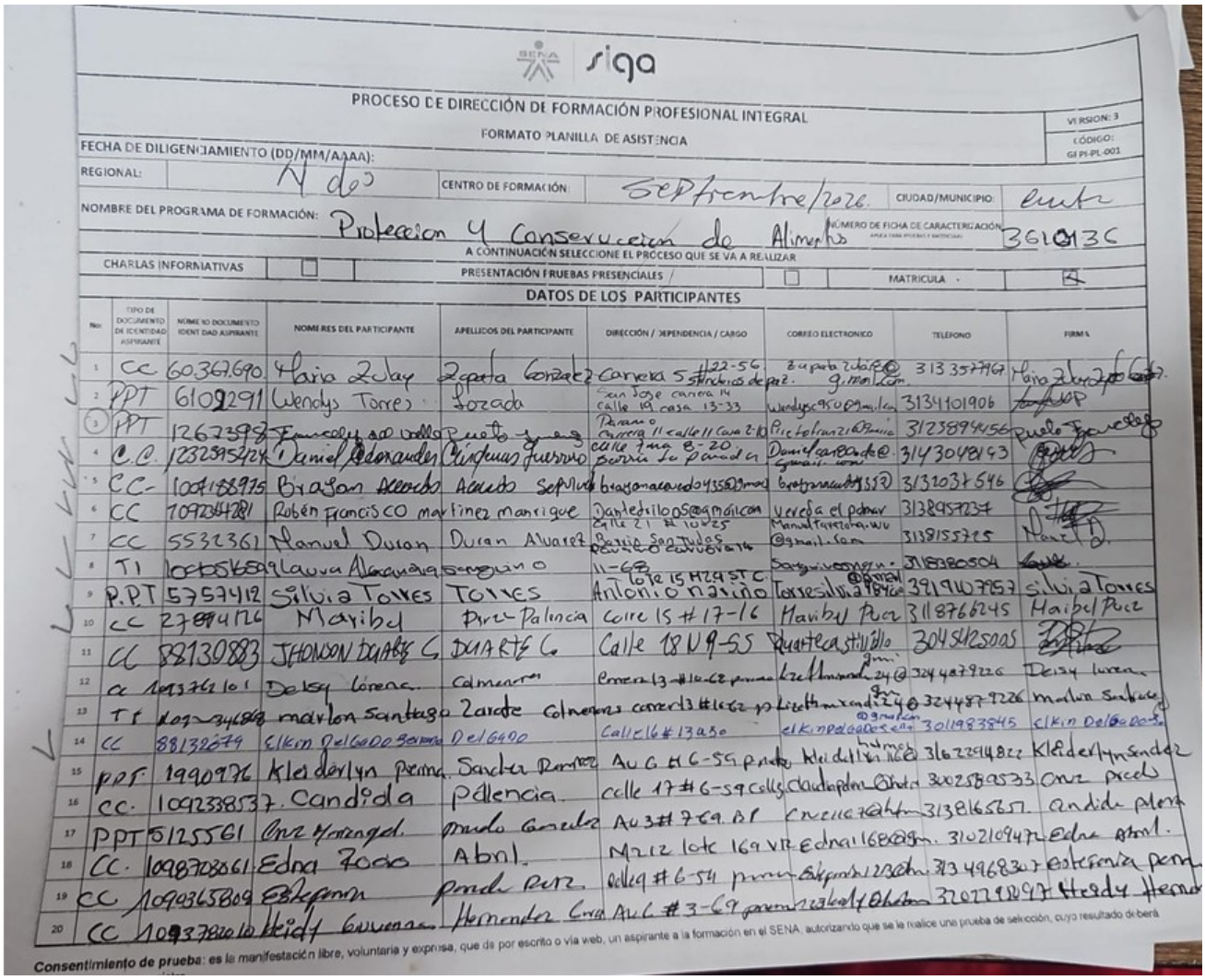



SENA
Network: 3 ago 2026 6:43:38 p. m. GMT-05:00
328 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
Remark: CHRIS BAUTISTA
#CHRIS BAUTISTA


SENA
Network: 18 ago 2026 7:57:35 p. m. GMT-05:00
Local: 18 ago 2026 7:57:35 p. m. GMT-05:00
Altitud:302.0msnm
Remark: CHRIS BAUTISTA
#CHRIS BAUTISTA

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
FICHA No. 3610136

Lista de Asistencia



siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): | REGIONAL: N de S | CENTRO DE FORMACIÓN: Septiembre/2026 | CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Proteccion y Conservacion de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3610136

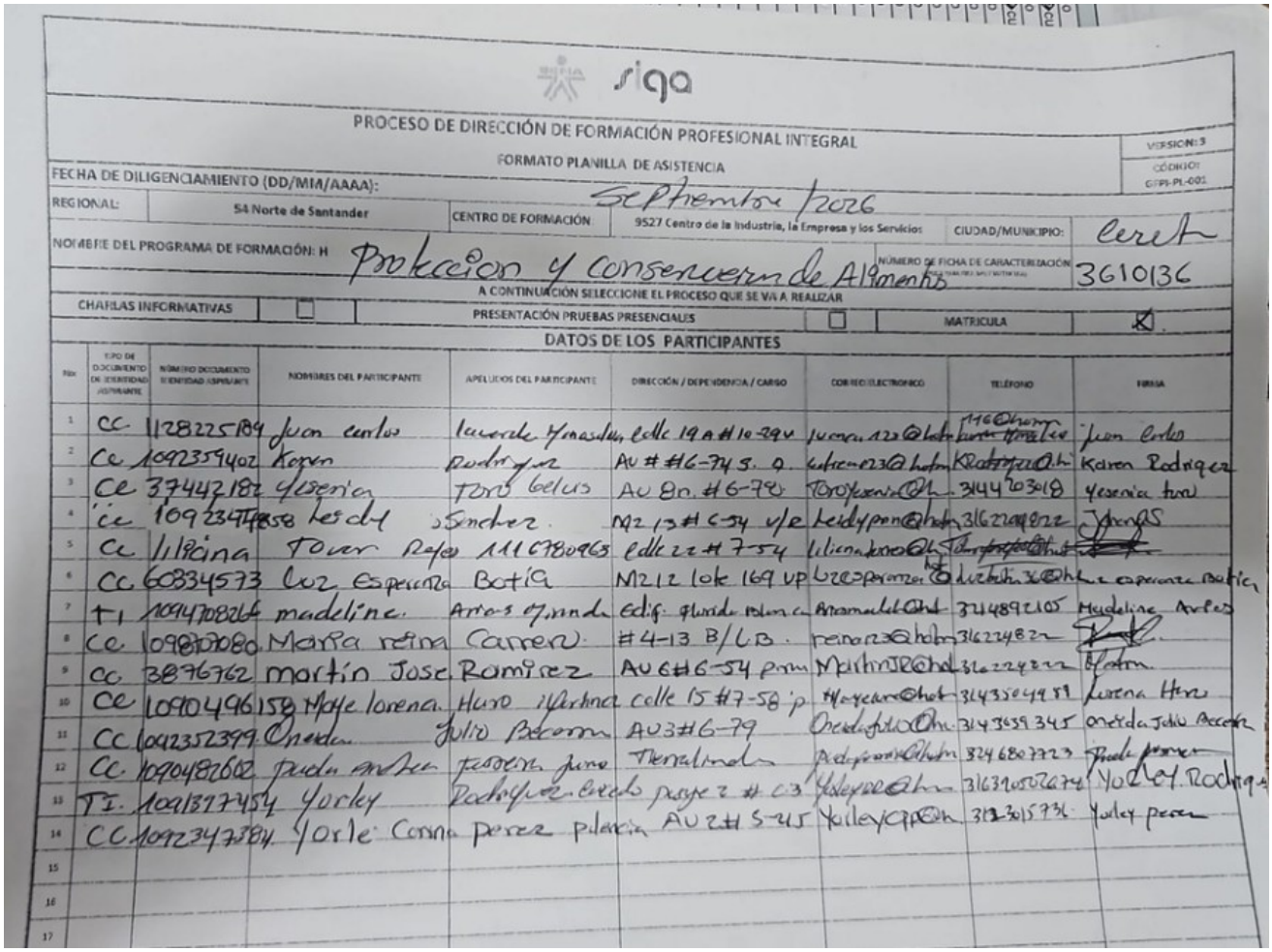
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

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	TELEFONO	FIRMA
1	CC	60367690	Maria Zulay	Zapata Gonzalez	Carrera 5 #22-56	zapatazulay@gmail.com	3133577469	Maria Zulay Zapata Gonzalez
2	PPT	6102911	Wendys Torres	Lozada	San Jose carrera 14 calle 19 casa 13-33	wendyslozada@gmail.com	3134101906	
3	PPT	1267598	[illegible]	[illegible]	Pueblo Nuevo carrera 11 calle 11 Casa 2-10	Pueblonuevo2@gmail.com	3123894456	
4	C.C.	1232915424	Daniel Alexander	Cardenas Guerrero	calle 7 No. 8-20 Barrio la Parada	Danielcardenas@gmail.com	3143048143	
5	CC	1004188975	Brayan Alexander	Acevedo Sepulveda	[illegible]	brayanacevedo4358@gmail.com	3132037546	
6	CC	1092844281	Rubén Francisco	martinez manrique	Diagonal 21 # 10-25	vereda el palmar	3138957234	
7	CC	5532361	Manuel Duran	Duran Alvarez	Barrio San Judas	Manueltarazona.wu@gmail.com	3138155725	
8	TI	1004856899	Laura Alexandra	Sanguino	11-68	Sanguinolaura@gmail.com	3188380504	
9	P.P.T	5757412	Silvia Torres	Torres	Lote 15 M24 ST C Antonio Nariño	Torressilvia1846@gmail.com	3219407957	Silvia Torres
10	CC	27894726	Maribel	Pire Palencia	Calle 15 # 17-16	Maribel Pire	3118766245	Maibel Pire
11	CC	88130883	JHONSON DUARTE	G. DUARTE G.	Calle 18 N 9-55	Duartejhonsti@gmail.com	3045425005	
12	CC	1093761101	Delsy Lorena	Colmenares	Primera 13 #16-62 primera	Lizethmarcela24@gmail.com	3244079226	Delsy Lorena
13	TI	1093744848	marlon santiago	Zarate Colmenares	carrera 13 #16-62 primera	Lizethmarcela24@gmail.com	3244879226	marlon Santiago
14	CC	88132674	Elkin Delgado	Delgado	Calle 16 # 13 a 50	elkindelgadoredes@gmail.com	3011983845	Elkin Delgado
15	PPT	1090976	Kleiderlyn Penna	Sanchez Ramirez	Au 6 #6-55 primero	Kleiderlynsandra@hotmail.com	3162294822	Kleiderlyn Sandra
16	CC	1092338537	Candida	Palencia	calle 17 #6-59 colegio	Claudiapalencia@hotmail.com	3002589533	Cruz Perez
17	PPT	5125561	Cruz Yorangel	Pinto Carrillo	Au 3 # 7-69 B/	Cruzelena1@hotmail.com	3138165857	Candida Palencia
18	CC	1098708861	Edna	Toro Abril	Mz 12 lote 169 VR	Ednaj1682@gmail.com	3102109471	Edna Abril
19	CC	1090365809	Esteffania	Perez	calle 9 # 6-54 primero	Estefania1238@hotmail.com	3134968317	Estefania Perez
20	CC	1093780616	Heidy	Hernandez	Cra Au 6 # 3-69 primero	Heidyhernandez1406@hotmail.com	3207718947	Heidy Hernandez

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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-FL-001

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

REGIONAL: 54 Norte de Santander | CENTRO DE FORMACIÓN: 9527 Centro de la Industria, la Empresa y los Servicios | CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: H Produccion y conservacion de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3610136

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	1128225184	Juan carlos	lavarde Hernandez	Calle 19A #10-29 V	juancarlos123@hotmail.com	3146[illegible]	Juan Carlos
2	CC	1092359402	Karen	Rodriguez	AV # #6-74 S. O.	karen123@hotmail.com	[illegible]	Karen Rodriguez
3	CC	37442182	Yesenia	Toro Celis	AV 8n. #6-78	Toroyesenia@hotmail.com	3444703618	yesenia toro
4	CC	1092347858	Leidy	Sanchez	M2 13 #C-34 V/E	Leidyperez@hotmail.com	3162749822	[illegible]
5	CC	Liliana	Tovar	Reyes	1116780963	Calle 22 #7-54	Liliana[illegible]	[illegible]
6	CC	60834573	Luz	Esperanza	Botia	M212 lote 169 VP	Luzesperanza@hotmail.com	Esperanza Botia
7	TI	1094708264	madeline	Arias	Edif. Florida Interior	Aramadelf@hotmail.com	3248921105	Madeline Arias
8	CC	1090800800	Maria	reina	Carreno	#4-13 B/LB	perez3@hotmail.com	3162248[illegible]
9	CC	3876762	martin	Jose	Ramirez	AV 6#6-54 prim	Martinjr@hotmail.com	3162248[illegible]
10	CC	1090496158	Maye	lorena	Hurtado	Calle 15 #7-58 p	Mayeare@hotmail.com	3143504981
11	CC	1042352399	Oneida	Julio	Becerra	AV3#6-79	Oneidajulio@hotmail.com	3143639345
12	CC	1090482602	paula	andrea	pedroza	Terminal	Apedroza@hotmail.com	3246807723
13	TI	1091877454	Yorley	Rodriguez	Conde	Prolongacion #C3	Yorleyrc@hotmail.com	3163905[illegible]
14	CC	1092347384	Yorle	Cosme	Perez	Pilarica AV 2# 5-45	Yorleycp@hotmail.com	3133615[illegible]
15								
16								
17								

Evidencias fotográficas



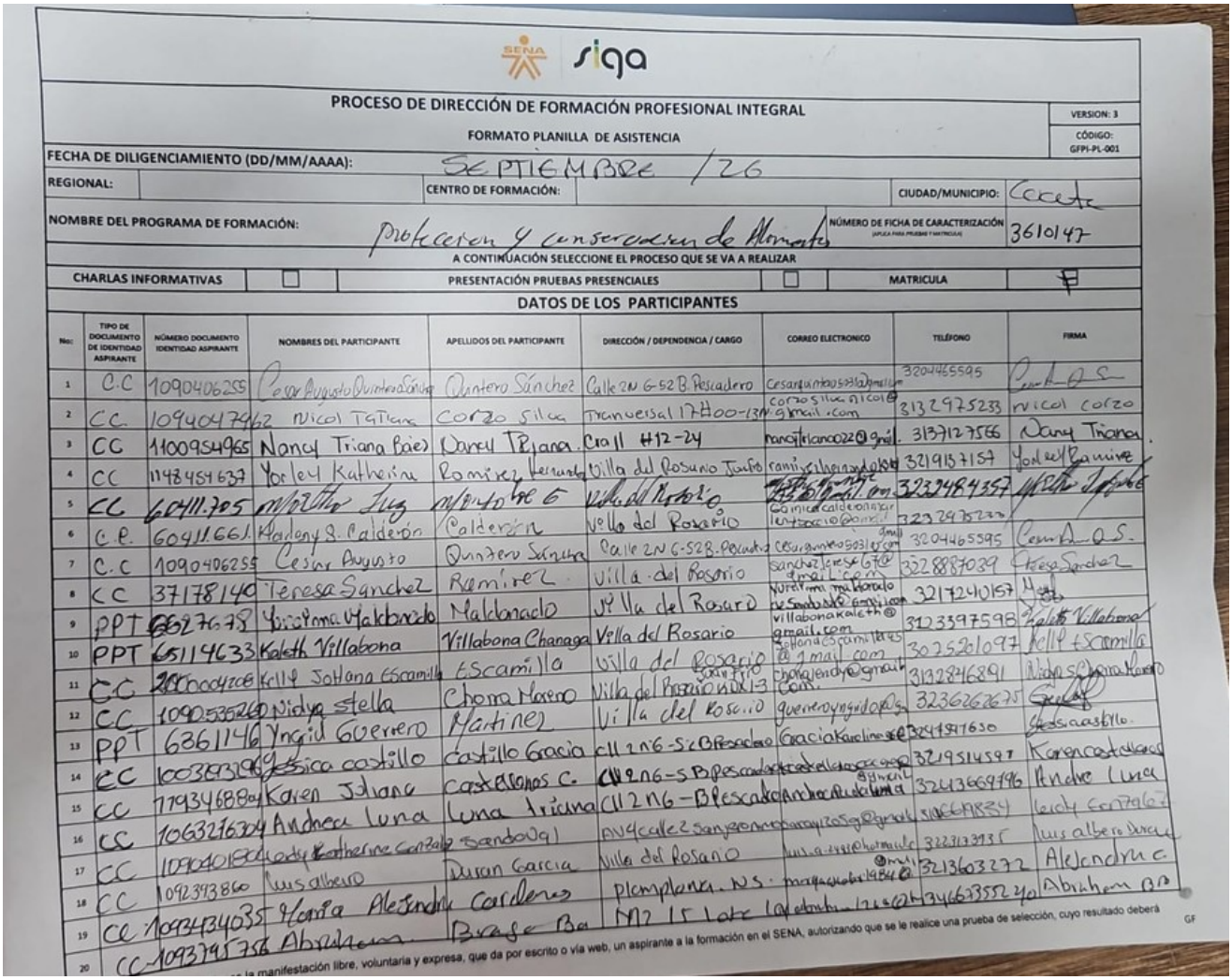

3 sept 2026 4:23:32 p.m.
159° S
Altitud:343msnm
SENA
PESCADERO PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Número de índice: 22
Gracias por elegirnos
SENA
Cocina • Pastelería


4 sept 2026 3:39:43 p.m.
119° SE
Altitud:345msnm
SENA
PESCADERO PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Número de índice: 28
Gracias por elegirnos
SENA
Cocina • Pastelería

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROTECCION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

FICHA No. 3610147

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): SEPTIEMBRE /26

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Protección y conservación de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3610147

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

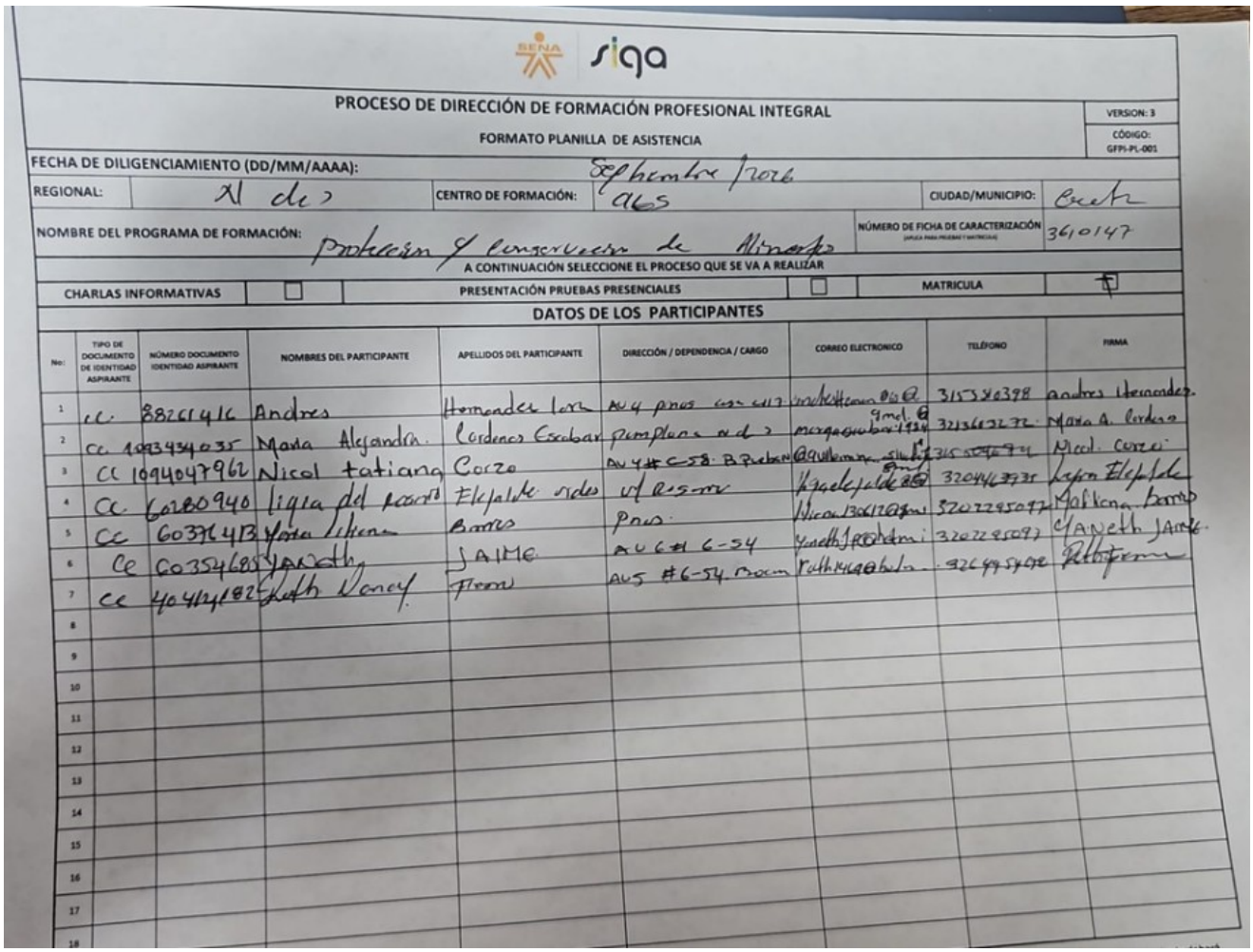
CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☒

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	C.C	1090406255	Cesar Augusto	Quintero Sánchez	Calle 2N 6-52 B. Pescadero	cesarquintero5331@gmail.com	3204465595	
2	CC	1094047462	Nicol Tatiana	Corzo Silva	Transversal 17#00-13N	corzosilvanicol@gmail.com	3132975233	Nicol Corzo
3	CC	1100954965	Nancy Triana Páez	Nancy Triana	Cra 11 #12-24	nancytriana022@gmail.	3137127566	Nancy Triana
4	CC	1148454637	Yorlen Katherine	Ramirez Hernandez	Villa del Rosario Norte	ramirezhernandez0804	3219187157	Yorlen Ramirez
5	CC	60411.705	[illegible]	[illegible]	Villa del Rosario	[illegible]	3232484357	[illegible]
6	C.C	60411.661	Madelyn S.	Calderón	Villa del Rosario	Gomezcalderonadriana1@gmail	3233795220	
7	C.C	1090406255	Cesar Augusto	Quintero Sánchez	Calle 2N 6-52B. Pescadero	cesarquintero5331@gmail.com	3204465595	Cesar Augusto Quintero Sánchez
8	CC	37178140	Teresa	Sanchez Ramirez	Villa del Rosario	sanchezteresa674@gmail.com	3228887039	Teresa Sanchez
9	PPT	6627678	Yuriatma	Maldonado	Jd Villa del Rosario	Nuriatma.maldonado@sena.edu.co	3217241057	
10	PPT	65114633	Kaleth	Villabona Chanaga	Villa del Rosario	villabonakaleth@gmail.com	3123397598	Kaleth Villabona
11	CC	1090536260	Kelly Johana	Escamilla Escamilla	Villa del Rosario	@gmail.com	3025261097	Kelly Escamilla
12	CC	1090536260	Nidya stella	Choma Moreno	Villa del Rosario MZ 13	choma.nidya@gmail.com	3132846891	Nidya Choma Moreno
13	PPT	6861146	Yngrid	Guerrero Martinez	Villa del Rosario	guerreroyngrid@sena.edu.co	3236262675	
14	CC	1003893196	Jessica	castillo	castillo Gracia	Graciakarolina@	3241971630	
15	CC	1093468804	Karen Juliana	Castellanos C.	Cll 2 N6-5 B Pescadero		3249514597	Karen Castellanos
16	CC	1063216304	Andrea	Luna Triana	Cll 2 N6 - B Pescadero		3243669496	Andrea Luna
17	CC	1090401550	Yeidy Katherine	Gonzalez Bermudez	AV 4 calle 2 sanjoaquin		3166698834	Yeidy Gonzalez
18	CC	1092393860	Luis alberto	Duran Garcia	Villa del Rosario		3223133935	Luis alberto Duran
19	CC	1093434035	Yonda Alexandra	Cardenas	plemplanes. N.S.		3213603272	Alexandra C.
20	CC	1093795756	Abraham	Braga Be	MZ 15 Lote		3146633552	Abraham B.

...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



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 5 septiembre 2026

REGIONAL: Nl de > | CENTRO DE FORMACIÓN: ags | CIUDAD/MUNICIPIO: Ocaña

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Protección y Conservación de Alimentos | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3610147

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	88261416	Andres	Hernandez Lora	AV 4 pnos [illegible]	[illegible]	3157348398	andres Hernandez.
2	Cc	1093434035	Maria Alejandra	Cardenas Escobar	pamplona n d >	[illegible]	3213632772	Maria A. Cardenas
3	CC	1094047962	Nicol tatiana	Corzo	AV 4# C-58 B Pueblo	[illegible]	[illegible]	Nicol. Corzo
4	Cc	60280940	ligia del carmen	Elejalde rodas	vf Resm	[illegible]	3204463731	Ligia Elejalde
5	Cc	60376413	Yaira Liliana	Bonnes	Pnus	[illegible]	3202295077	Yaliana Bonnes
6	Ce	60354685	Janeth	JAIME	AV C # 6-54	[illegible]	3202295077	JANeth JAIME
7	cc	40414182	Ruth Nancy	Flores	AV5 #6-54 Barrio	[illegible]	9264995402	Ruth Flores
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								

Evidencias fotográficas



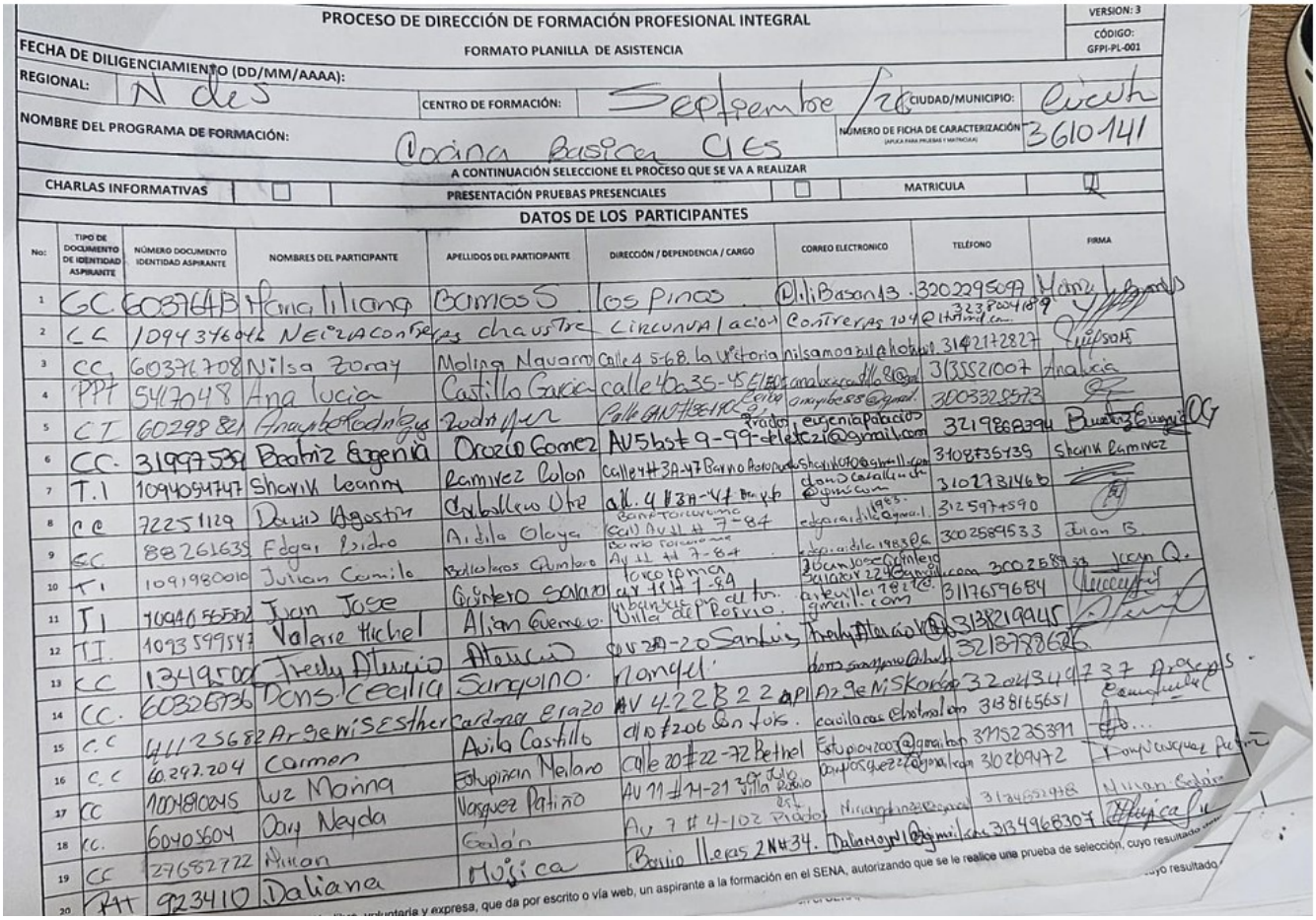

ALDEAS INFANTILES SOS
ASOCIACION
LOS
HOYUELOS
DE
MATEMATICAS
Gracias por elegirnos
Cocina • Pastelería
12 sept 2026 3:29:27 p.m.
129° SE
Altitud:494msnm
SENA
PESCADERO PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.
Número de índice: 37


2026-08-22 15:35:08

PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA BÁSICA NIVEL 1

FICHA No. 3610141

Lista de Asistencia



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

REGIONAL: N de S

CENTRO DE FORMACIÓN:

CIUDAD/MUNICIPIO: Cucuta

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Basica CIES

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3610141

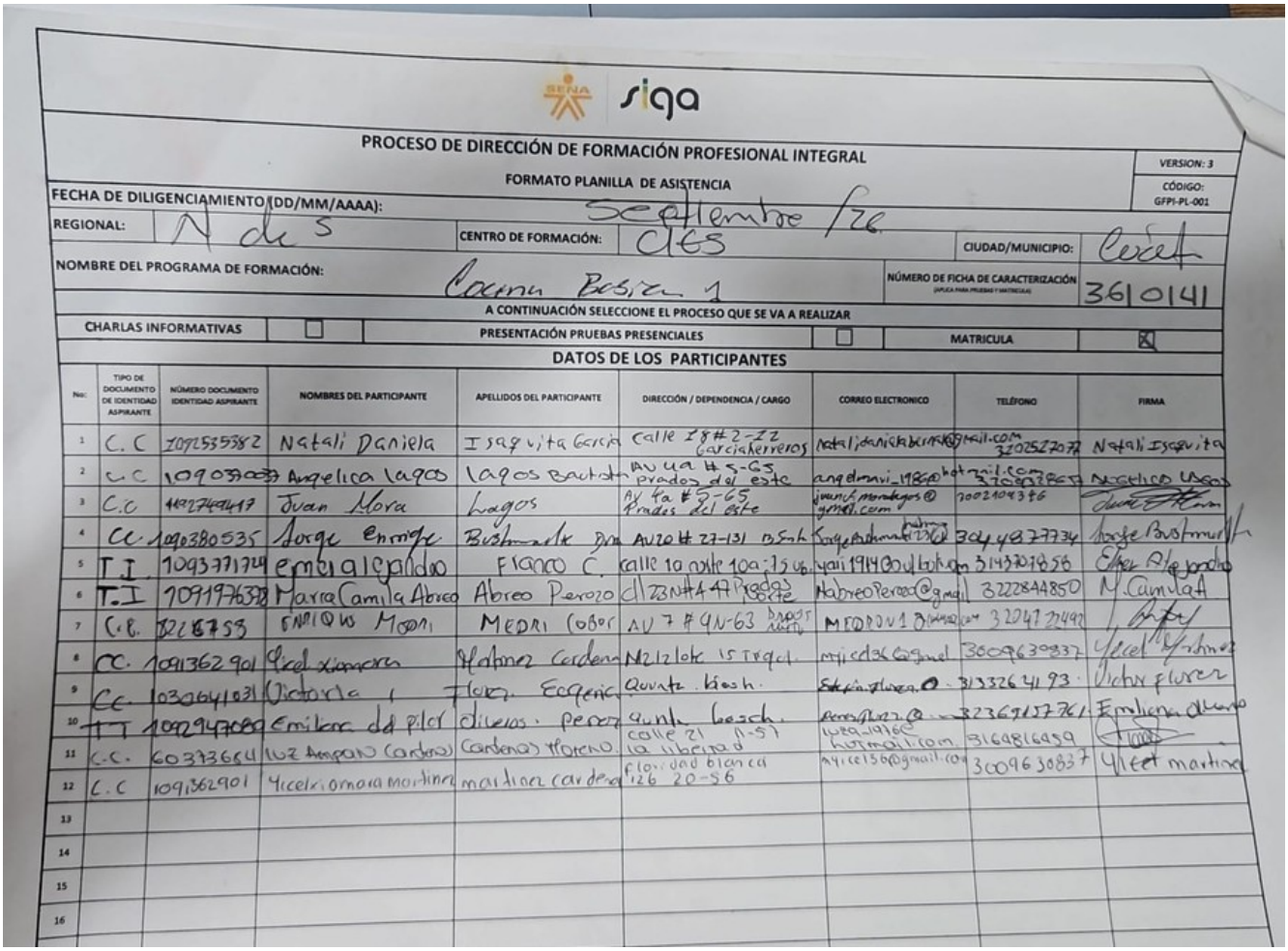
A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

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	60376408	Ana Liliana	Gomez S.	los Pinos	@LiliBasan13	3202295097	
2	CC	1094376446	Neiza Contreras	chaustre	Circunvalacion	Contreras704@	3238004689	
3	CC	60376708	Nilsa Zoray	Molina Navarro	Calle 4 5-68. la victoria	nilsamoa	3142172827	
4	PPT	5417048	Ana Lucia	Castillo Garcia	calle 4a 35-45 El		3135521007	
5	CI	60298 82					3003328573	
6	CC	31997551	Beatriz Eugenia	Orozco Gomez	AV 5bis # 9-99		3108735739	
7	T.I	1094054747	Shavik Leanny	Ramirez Colon			3102731466	
8	CC	72251129	David Agustin	Caballero Ute			3125974590	
9	CC	88261639	Edgar Isidro	Acevedo Olaya			3002589533	
10	TI	1091980010	Julian Camilo	Bellotteros Gamboa				
11	TI	1094056552	Juan Jose	Quintero Solano			3176579684	
12	TI	1093599547	Valeria Michel	Alian Guevara				
13	CC	1349500	Tredy Atencio	Atencio			3138219445	
14	CC	60352736	Dons Cecilia	Sanjuino			3218778626	
15	CC	41125682	Argemis Esther	Cardona Erazo			3204349737	
16	CC	60.297.204	Carmen	Avila Castillo			3138165651	
17	CC	1004810045	Luz Marina	Estupiñan Molano			3115235391	
18	CC	60405804	Dary Nayda	Vargas Patiño			3020947 2	
19	CC	27652722	Alvaro	Galan			3134652478	
20	TI	923410	Daliana	Mujica			3134968307	

...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 ...



PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3 | CÓDIGO: GFPI-PL-001

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

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

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Básica 1 | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 3610141

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	C. C	1092535582	Natali Daniela	Isaguita García	Calle 18 #2-12 García Herreros	natalidanielabermudez@gmail.com	3202572072	Natali Isaguita
2	C.C	1090	Angelica Lagos	Lagos Bautista	AV 4a # 5-65 prados del este	angelmmi_1986@hotmail.com	3	Angelica Lagos
3	C.C	1092764417	Juan Mora	Lagos	AV 4a # 5-65 Prados del este	juanchomontagos@gmail.com	3002104386	Juan Mora
4	CC	1090380535	Jorge Enrique	Bustamante	AV 20 # 22-131 B Sta	Jorgebustamante	304	Jorge Bustamante
5	T.I.	1093771724	emerald	Franco C.	calle 10 norte 10a-35	yani1914@hotmail.com	3143078556	Emerald Alejandro
6	T.I	1091776338	Maria Camila	Abreo Perozo	cll 23N#4-47 Prados Norte	MabreoPerozo@gmail	3222844850	M. Camila A
7	C.C.	1216753	ENRIQUE	MEDRI	AV 7 # 9N-63	MEDRI	3204720492	
8	CC.	1091362901	Yicel	Martinez Cardenas	N212lote 15 Trigal	mjicd36@gmail	3009639837	Yicel Martinez
9	Cc.	1030641031	Victoria	Flores Ecogenic	Quinta Bosch	Ecogenic	3133264193	Victoria Flores
10	TI	1092947089	Emiliana del pilar	Olivos Perez	Quinta Bosch		3236915776	Emiliana del pilar
11	C.C.	60373654	luz	Cardenas Moreno	calle 21 11-57 la libertad	luzaj1976@hotmail.com	3169816959	
12	C.C	1091362901	Yicel Ximena	Martinez Cardenas	florida blanca 126 20-56	yiricel30@gmail.com	3009630837	Yicel martinez
13								
14								
15								
16								

Evidencias fotográficas



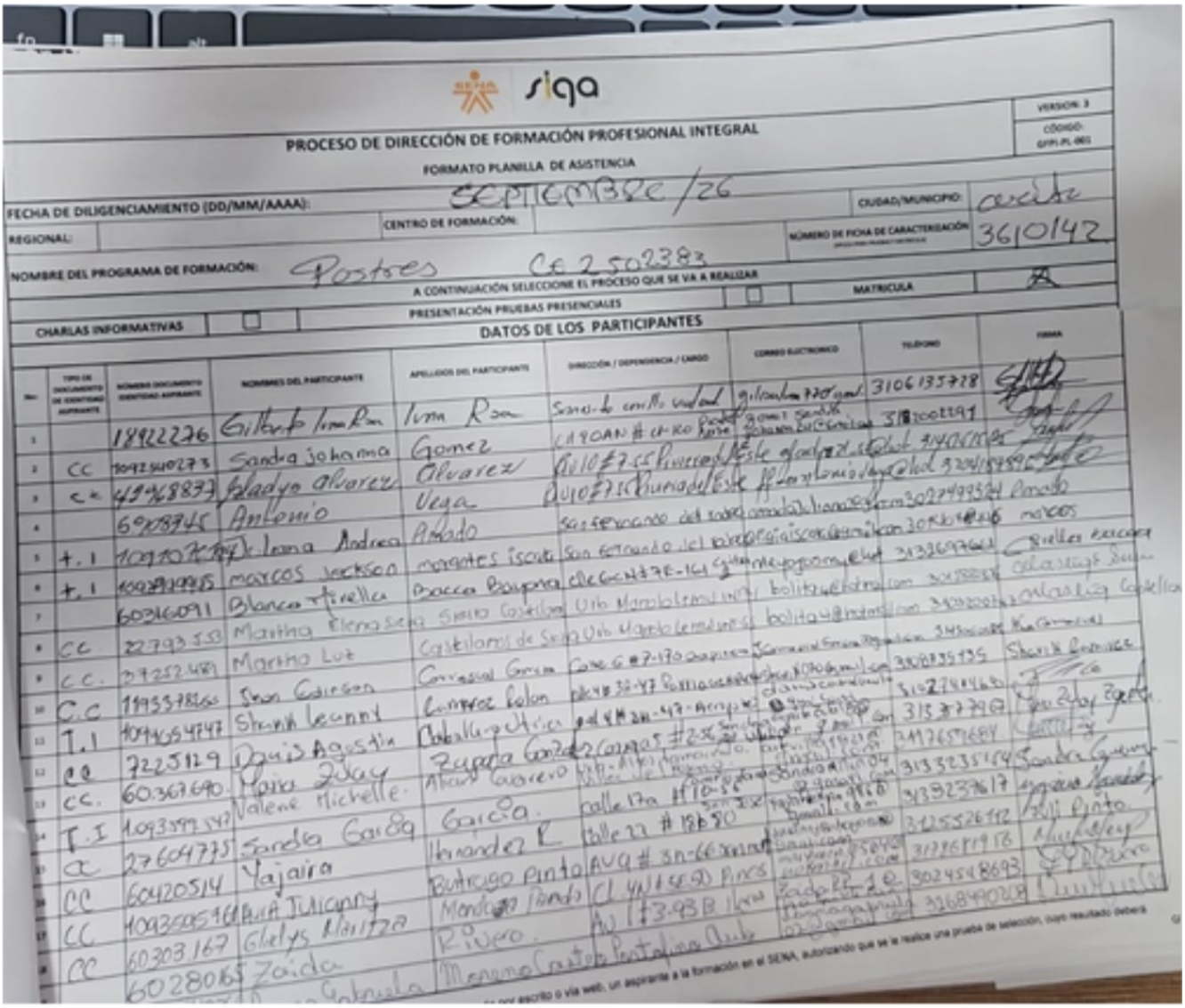

21 sept 2026 7:45:06 p.m.
SENA
PESCADERO COCINA BÁSICA
Número de índice: 55

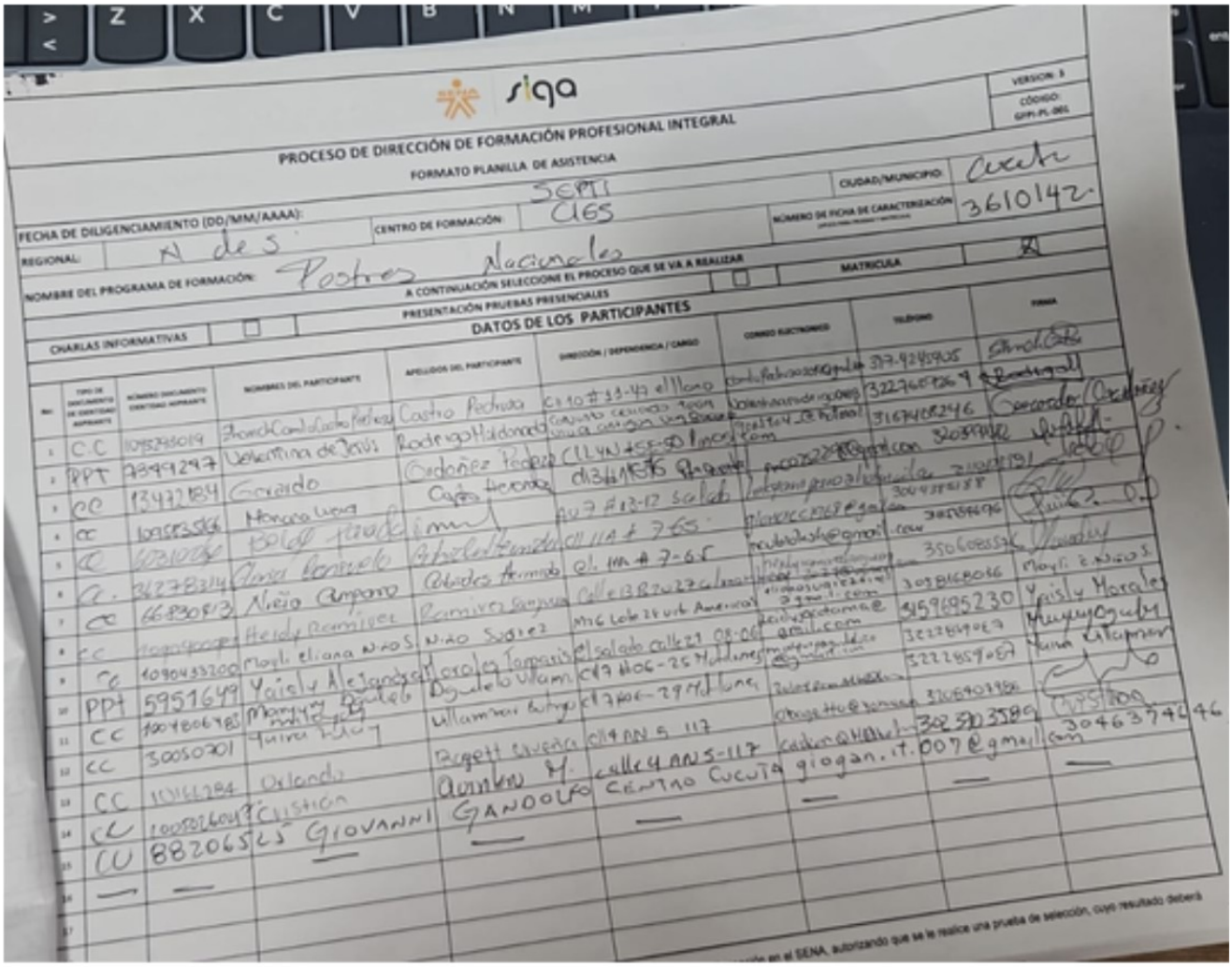

15 sept 2026 8:36:30 p.m.
SENA
PESCADERO COCINA BÁSICA
Número de índice: 48

PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION NDE POSTRES NACIONALES

FICHA No. 3610142

Lista de Asistencia





PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Evidencias fotográficas




23 sept 2026 7:55:33 p.m.
SENA
PESCADERO COCINA BÁSICA
Número de índice: 61
Gracias por elegirnos
SENA
Cocina • Pastelería


24 sept 2026 6:35:25 p.m.
328 Calle 2 Norte
Pescadero
Cúcuta
Norte de Santander
DULCES Y POSTRES SENA
CHRIS YOLEIMA BAUTISTA

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 14 de septiembre de 2026, a las 20:40:50, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	60441169
Código de Verificación	604411692609142040 50

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 08:47:18 PM horas del 14/09/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **60441169**
Apellidos y Nombres: **BAUTISTA CARRILLO CHRIS YOLEIMA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda “NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES” aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO

Todos los derechos reservados.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 302928863

PIB
20:35:53

Bogotá DC, 14 de septiembre del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) CHRIS YOLEIMA BAUTISTA CARRILLO identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 60441169:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 14/09/2026 08:52:33 p. m. para **el Nº de Expediente o Comparendo:** Nº. **60441169**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **147664740** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia
Dirección General - Carrera 59 # 26 - 21
Centro Administrativo Nacional CAN , Bogotá D.C
Línea de atención: 018000-910112

GOV.CO