PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, octubre de 2021

Señor
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2761663**
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Octubre del año 2021

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.2761663**) del año 2021.

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12548228 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA C.A.A.G, 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 ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Agosto de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000); b) Dos pagos iguales por los meses de Septiembre a Octubre de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000).

Plazo: Será hasta el (15) de (Noviembre) de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación profesional integral en el marco del programa de Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción,	Impartir formación en el programa Titulada. -Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria.	

	se determine por parte del Centro de Formación.	Código de ficha: 2066928. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2066935. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Código de ficha: 2183679. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143740. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2183282. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente.	

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2068722. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143785. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -EDT. 212566. “Aplicación de técnicas fisicoquímicas	

		para el Control de Calidad de Alimentos”	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 1739112-2045018. Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.

	manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	Diversificación de la oferta de valor del mango para la generación de productos nutraceúticos a partir de la pulpa y la cáscara.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.

	y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonómicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.

	presentar informes mensuales de la ejecución del contrato		
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9424864824 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Octubre de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO
Contratista
C.C. No. 12548228

Recibí a satisfacción:

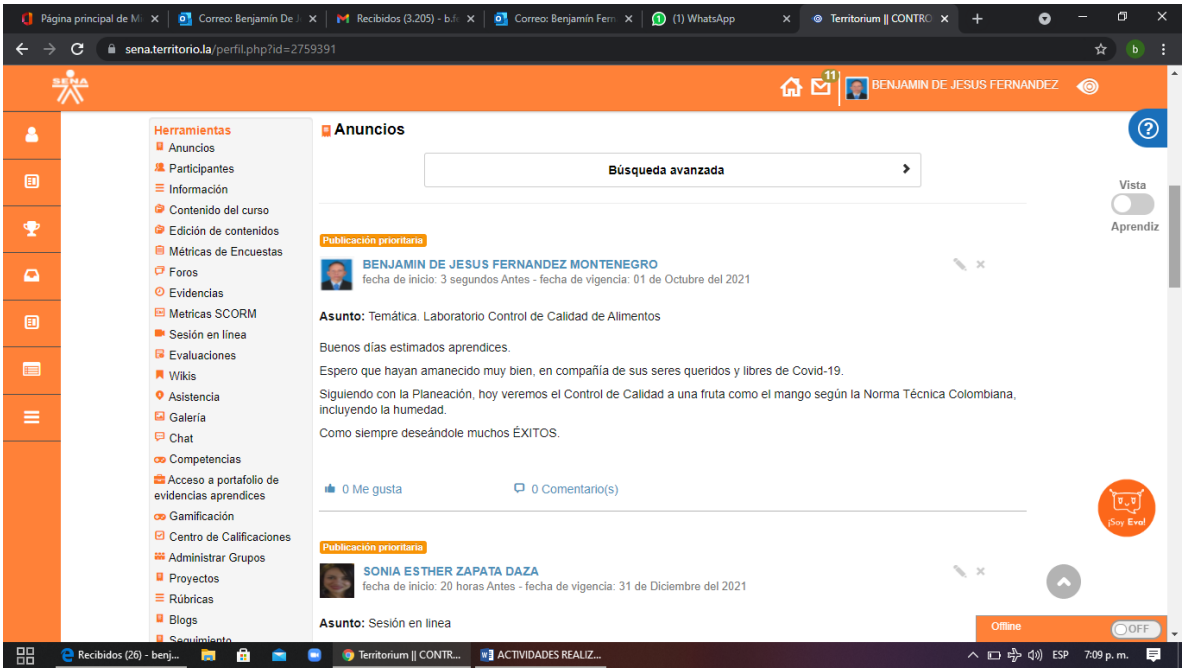
EDWIN PARRA CASTILLO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2761663 de 2021
Coordinador Académico

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 01 DE OCTUBRE – 01 DE OCTUBRE DE 2021

VIERNES: 01 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA-TARDE.

FICHA: 2068722: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ LA EXPRERIENCIA SOBRE CONTROL DE CALIDAD AL MANGO SEGÚN LA NORMA TÉCNICA COLOMBIANA INCLUYENDO LA HUMEDAD.

SEMANA DEL 04 DE OCTUBRE – 08 DE OCTUBRE DE 2021

LUNES: 04 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA-TARDE.

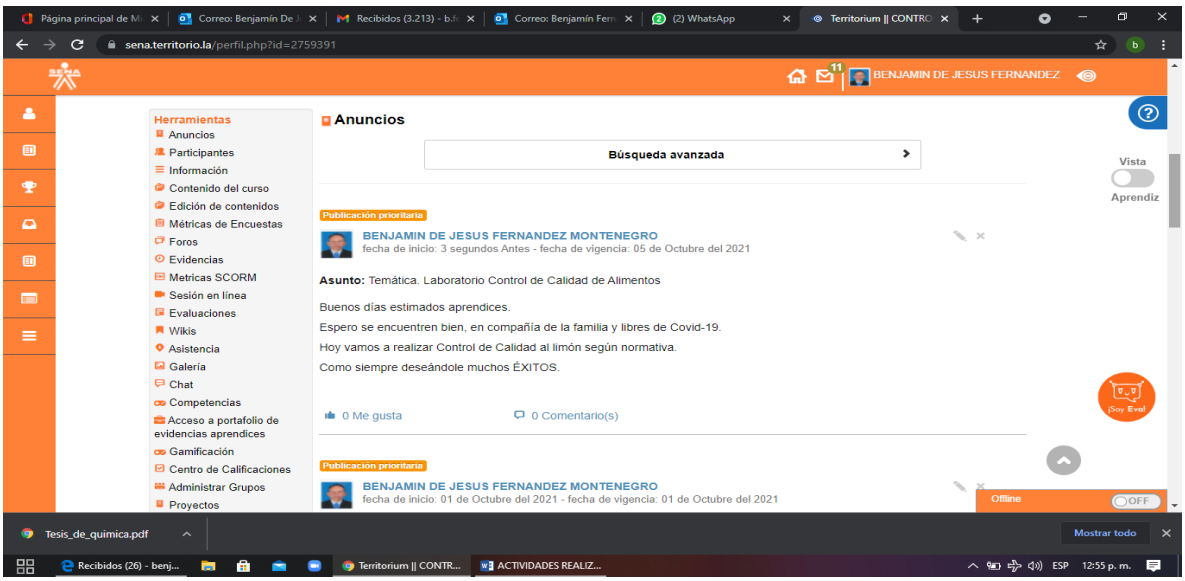
FICHA: 2143785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ EL TERCER CASO, CUANDO LOS IONES DE LA SAL VIENEN DE UNA BASE FUERTE Y UN ÁCIDO DÉBIL. SE DEJÓ 2 ACTIVIDADES QUE CONSISTEN EN CALCULAR EL PH DE UNA SOLUCIÓN DE ACETATO DE SODIO CH3COONa, CON DOS CONCENTRACIONES DIFERENTES Y CONOCIENDO LA Ka.

MARTES: 05 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA.

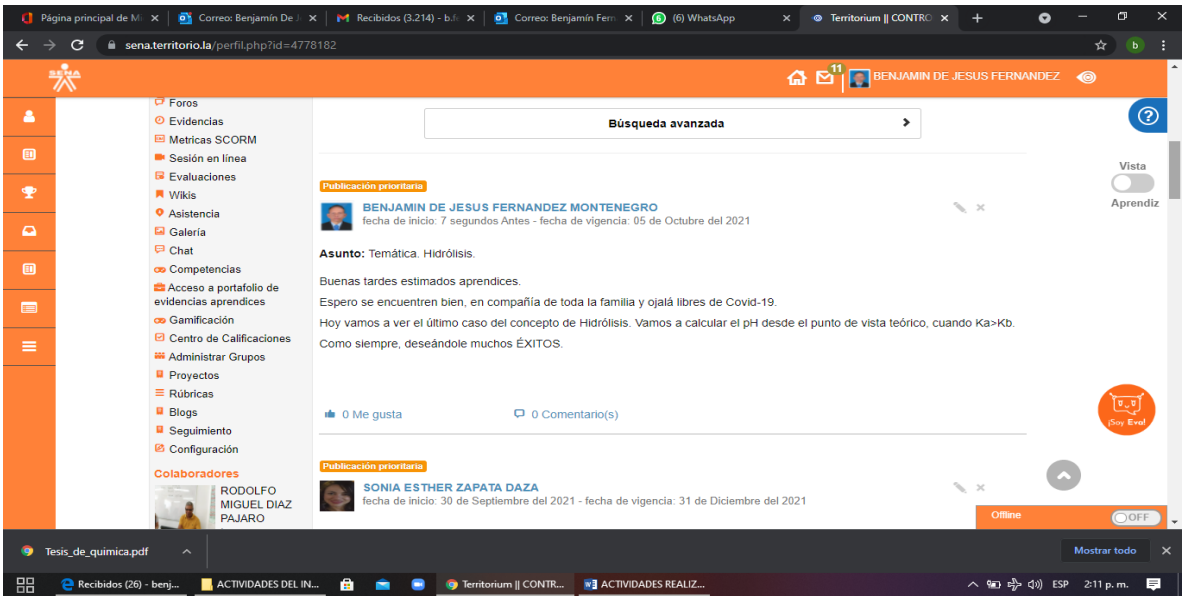
FICHA: 2068722: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ CONTROL DE CALIDAD AL LIMÓN CRILLO SEGÚN NORMATIVA.

MARTES: 05 DE OCTUBRE DE 2021: TARDE.

FICHA: 2183282: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ EL CUARTO CASO CUANDO Kb>Ka, ES DECIR LA SOLUCIÓN ES BÁSICA.

PARA LA PRÓXIMA SESIÓN ENTRARÁ A UNA NUEVA TEMÁTICA QUE ES SOLUCIONES BUFFER. DEJÓ UNA ACTIVIDAD QUE CONSISTE EN CALCULAR EL PH DE UNA SOLUCIÓN DE CIANURO DE AMONIO 0,075M, CONOCIENDO Ka Y Kb.

MIÉRCOLES: 06 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA.

FICHA: 2066928: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR SE REUNIÓ CON SUS APRENDICES Y SE SOCIALIZÓ LA ENTRADA A LA PRESENCIALIDAD EL 11 DE OCTUBRE DE 2021. SE ESTUVIERON MIRANDO Y ANALIZANDO LOS ÚLTIMOS DETALLES COMO EL INTERNADO, EL DILIGENCIAMIENTO DE LA QR TODOS LOS DÍAS, EL CARNET EN FÍSICO DE CADA APRENDIZ,

LA ESTADÍA POR FUERA DEL SENA, YA QUE HAY UNA OPCIÓN MUY CERCA DEL CAAG A PRECIOS MUY ECONÓMICOS, LOS HORARIOS DE FORMACIÓN, EL TIPO DE JEAN A USAR, LOS ZAPATOS QUE DEBEN SER CERRADOS, CERRAR EL QR TODOS LOS DÍAS, EL HORARIO DE LAS RUTAS PARA LOS APRENDICES, ETC.

MIÉRCOLES 06 DE OCTUBRE DE 2021: TARDE.

FICHA: 2068722. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ EL CONCEPTO DE DESTILACIÓN. DEFINIÓ DESTILACIÓN SIMPLE, RACCIONADA, AZEOTRÓPICA. SE REALIZÓ EL ALISTAMIENTO PARA REALIZAR LA DESTILACIÓN EN LA PRÓXIMA SESIÓN.

JUEVES 07 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA.

FICHA: 2068722. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



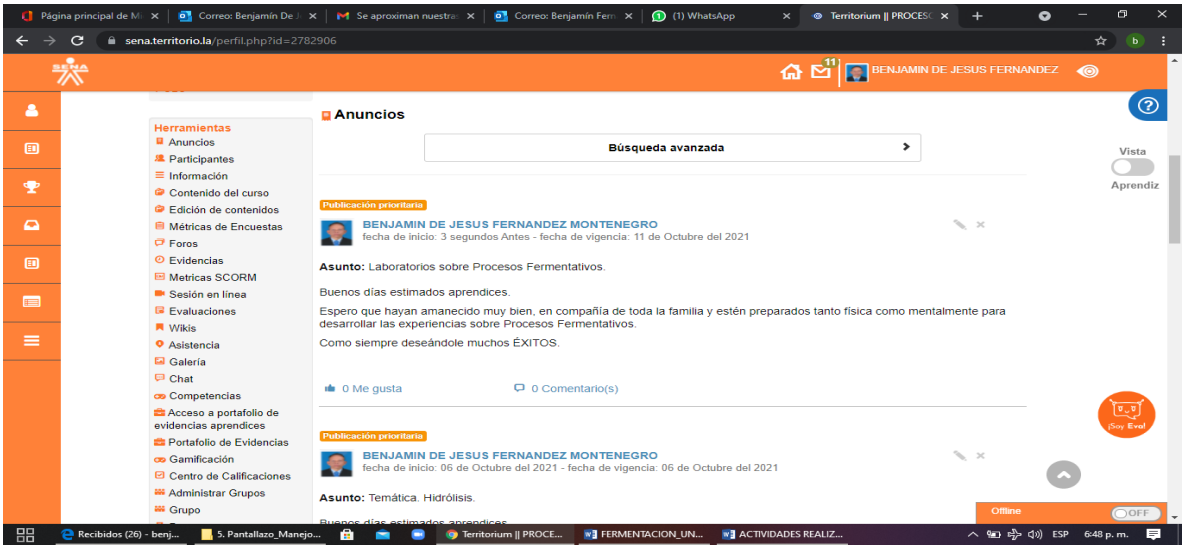
EL INSTRUCTOR REALIZÓ ALISTAMIENTO PARA REALIZAR UNA DESTILACIÓN A PARTIR DE UNA DESTILACIÓN HIDROALCOHÓLICA, PERO PRIMERO PREPARANDO LA SOLUCIÓN HIDROALCOHÓLICA Y LUEGO SE DESTILA. ESTA ACTIVIDAD QUEDA PARA EL PRÓXIMO 11 DE OCTUBRE DE 2021.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 11 DE OCTUBRE – 15 DE OCTUBRE DE 2021

LUNES: 11 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2066928: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.

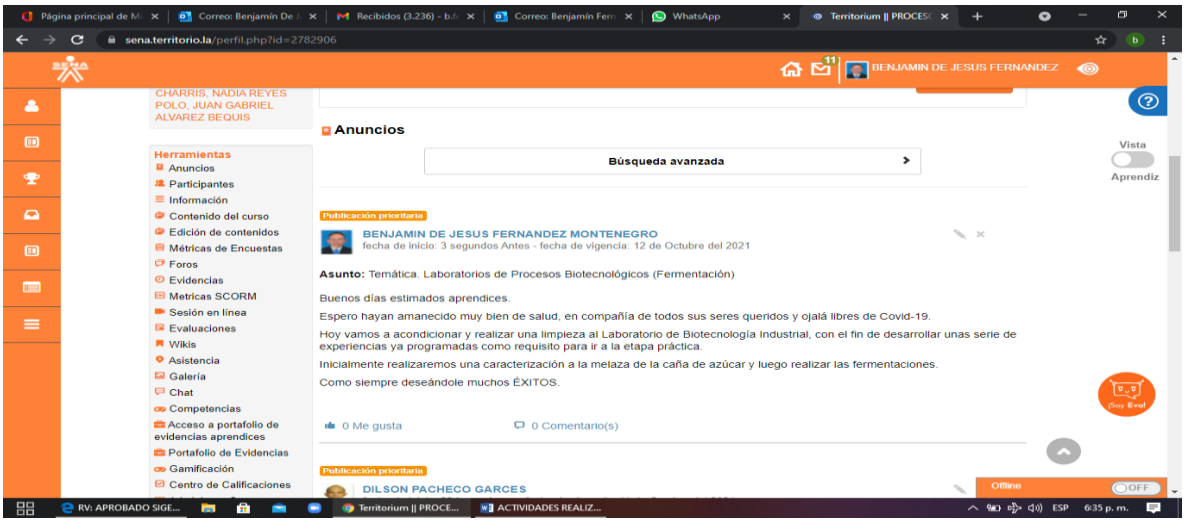


EL INSTRUCTOR LES DIO LA BIENVENIDA AL GRUPO DE PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS Y LES MOSTRÓ LAS PRINCIPALES DEPENDENCIAS DEL CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA HASTA LLEGAR AL LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL.

RECIBIERON LA VISITA DE BIENESTAR, LA LÍDER DE SENNOVA Y EL SUBDIRECTOR DONDE SE LES INVITÓ A PARTICIPAR DE LOS DIFERENTES EVENTOS DEL CENTRO PRINCIPALMEMTE HACER PARTE DEL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN O DE EMPRENDETE.

MARTES: 12 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2066928: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD DE RECONOCIMIENTO DEL LABORATORIO, LO MISMO QUE UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AL ÁREA PARA QUE EL LABORATORIO ESTÉ DISPONIBLE PARA REALIZAR LAS PRIMERAS CARACTERIZACIONES A LA MELAZA DE LA CAÑA DE AZÚCAR.

MARTES: 0CTUBRE 12 DE 2021. TARDE.

FICHA:2183282. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



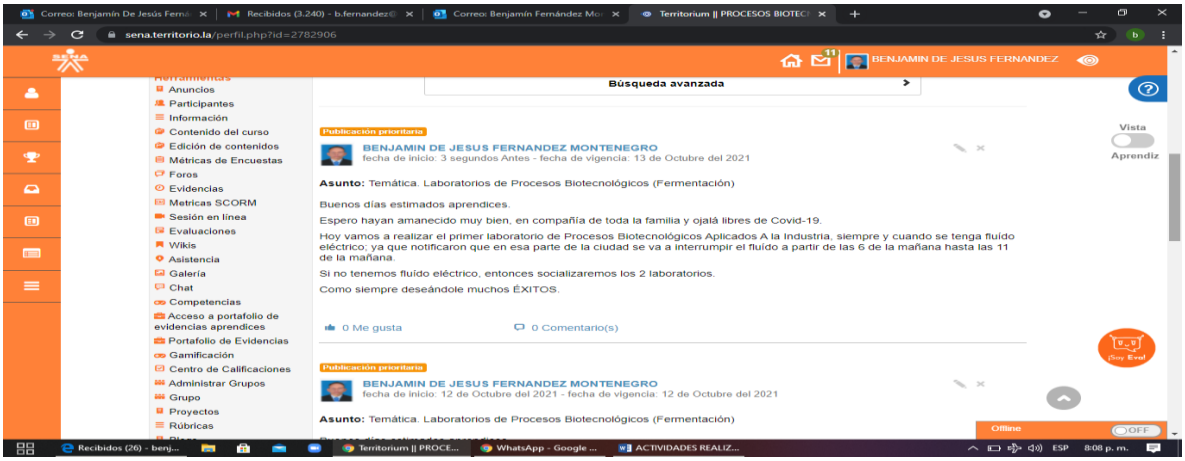
EL INSTRUCTOR LE DIO LA BIENVENIDA A ESTE GRUPO DE LA FORMACIÓN DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

REALIZARON UN VISTAZO AL LABORATORIO ANALIZANDO LOS EQUIPOS Y LA VIDRIERÍA, PARA LUEGO REALIZAR EL PRIMER LABORATORIO QUE CONSISTIÓ EN DETERMINAR LA DENSIDAD A LÍQUIDOS

UTILIZANDO EL PICNÓMETRO Y UN TERMÓMETRO. LUEGO SE DETERMINÓ LA DENSIDAD A SÓLIDOS IRREGULARES UTILIZANDO UNA PROBETA Y AGUA DESTILADA.

MIÉRCOLES: 13 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2066928: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LOS 2 LABORATORIOS YA QUE NO HUBO FLUÍDO ELÉCTRICO EN EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA. SOCIALIZÓ COMO SE DETERMINA LA DENSIDAD A UN LÍQUIDO POCO VISCOSO COMO EL AGUA UTILIZANDO UN PICNÓMETRO, TERMÓMETRO Y BALANZA ANALÍTICA. TAMBIÉN SOCIALIZÓ EL SEGUNDO LABORATORIO SOBRE COMO DETERMINAR LA DENSIDAD A LIQUIDOS MUY VISCOSOS UTILIZANDO UNA BORETA GRADUADA.

MIÉRCOLES: 13 DE OCTUBRE DE 2021. TARDE.

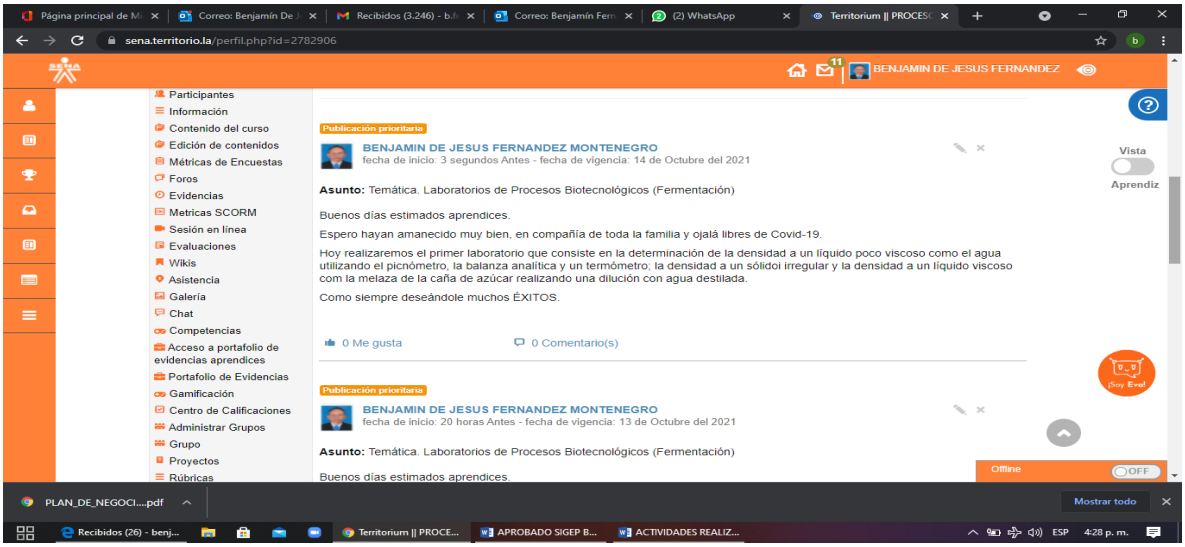
FICHA: 2068722. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA PARTE DE HIDRÓLISIS INICIANDO POR EL EQUILIBRIO QUÍMICO, YA QUE NO HUBO FLUÍDO ELÉCTRICO DURANTE TODA LA TARDE.

JUEVES: 14 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA

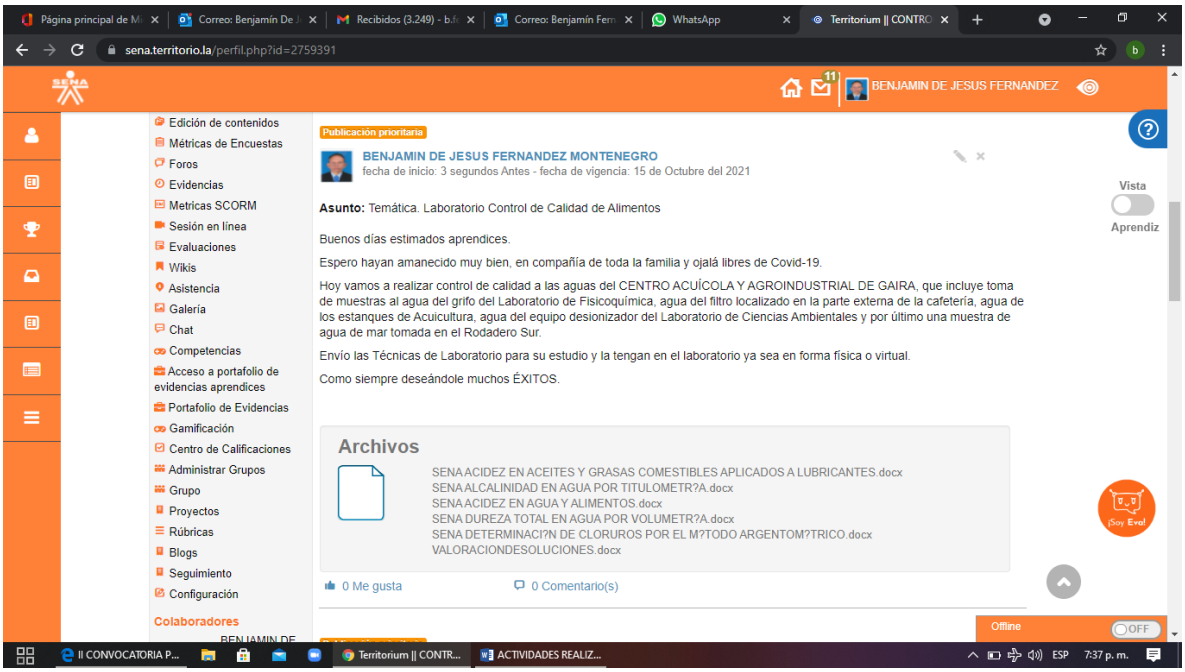
FICHA: 2066928: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ LA DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD A UN LÍQUIDO COMO EL AGUA Y EL ALCOHOL ETÍLICO UTILIZANDO UN PICNÓMETRO, LA BALANZA ANALÍTICA Y UN TERMÓMETRO. TAMBIÉN SE REALIZÓ LA DENSIDAD A UN SÓLIDI IRREGULAR; Y POR ÚLTIMO SE REALIZÓ LA DENSIDAD A LA MELAZA DE LA CAÑA DE AZÚCAR REALIZANDO UNA DILUCIÓN CON AGUA DESTILADA, CALCULANDO LA DENSIDAD DE ESA DILUCIÓN Y POR ÚLTIMO CALCULAR LA DENSIDAD DE LA MELAZA.

VIERNES: 15 DE OCTUBRE DE 2021: MAÑANA

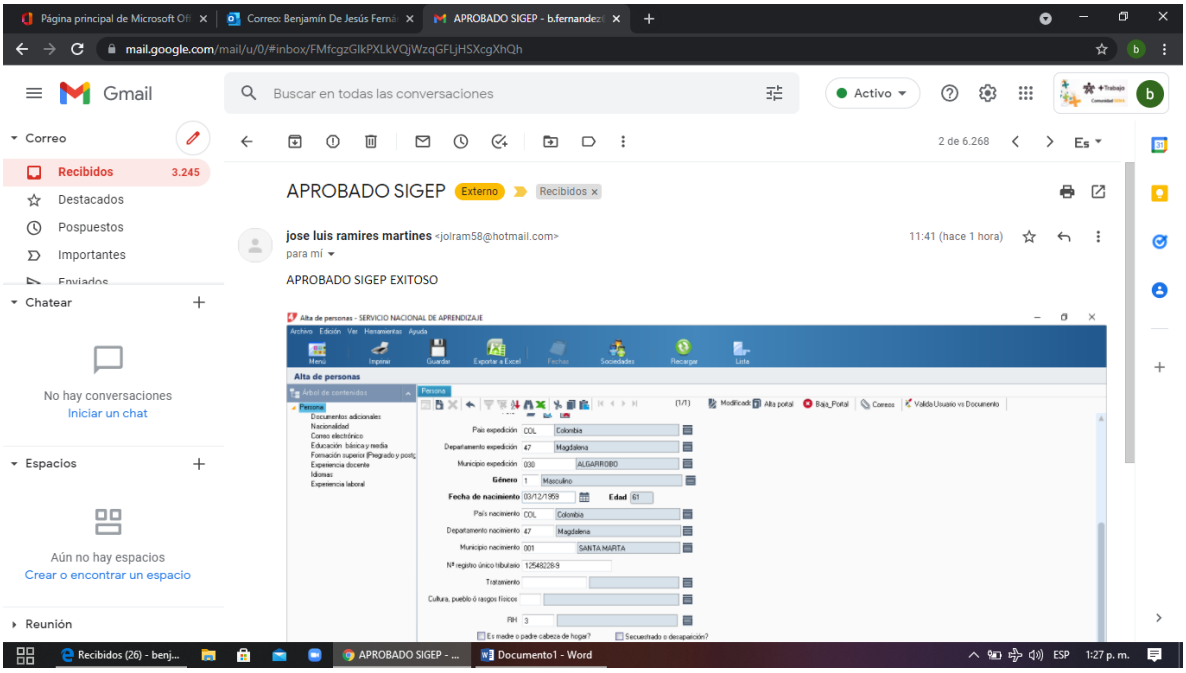
FICHA: 2068722: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

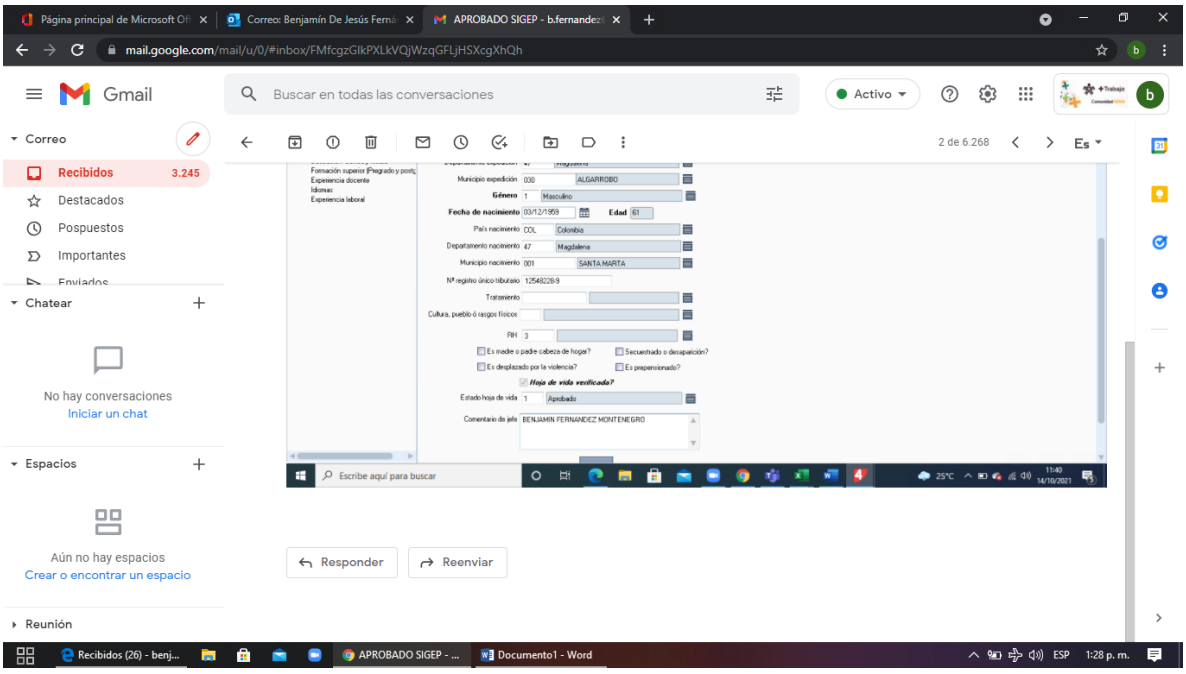


EN EL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA, SE REALIZARON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS DE CONTROL DE CALIDAD DESDE EL PUNTO DE VISTA FÍSICOQUÍMICO A LAS SIGUIENTES MUESTRAS DE AGUA: AGUA DEL GRIFO DEL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA, AGUA DEL FILTRO LOCALIZADO EN LA PARTE EXTERNA DE LA CAFETERÍA, AGUA DE LOS ESTANQUES DE ACUICULTURA, AGUA DE MAR, AGUA DEL EQUIPO DESIONIZADOR DEL LABORATORIO DE CIENCIAS AMBIENTALES.

LOS PARÁMETROS DE CONTROL DE CALIDAD FUERON LOS SIGUIENTES: T, P^H, ACIDEZ TOTAL, ALCALINIDAD TOTAL, DUREZA TOTAL Y CLORUROS.

APROBADO SIGEP





Hace constar:

Que el Sr(a) BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 12548228 el día 14/10/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas