PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, Diciembre 17 de 2021

Señor
YADIMIR OSWALDO GARCIA REYES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2197461 de 2021
Coordinador Academico
Dependencia Programa formacion regular
Málaga Sder

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 2197461 del año 2021

RUTH CATALINA ACEVEDO CARDENAS, identificada con la cédula de ciudadanía No. 63.398.539 de Málaga, en mi calidad de Contratista del SENA, en del SENA Málaga, en Programa formacion regular, 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 ($ 9.746.188,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.797.216 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: fecha de inicio: 01 de octubre del 2021, hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formación en la red de agroindustria - procesamiento de alimentos y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.

Obligaciones:

No	Obligaciones - ESPECÍFICAS	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter	1.Elaboración de los Documentos de desarrollo curricular (guía de aprendizaje, material didáctico, instrumentos) para las actividades de aprendizaje de	.Elaboración de los Documentos de desarrollo curricular (guía de aprendizaje, material didáctico, instrumentos) para las actividades de

	empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	las Ap10. de fichas No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos que reposan en el portafolio de cada ficha en el espacio del DRIVE de la coordinación academica vigencia 2021. Alistamiento guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para la Ap7 Producir derivados lácteos según solicitud del cliente legislación vigenteos ficha 2170355.	aprendizaje de las Ap10. de fichas No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos. Alistamiento guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para curso complementario obtención de derivados lácteos ficha 2170355. que reposan en el portafolio de cada ficha en el espacio del DRIVE de la coordinación academica vigencia 2021.
2	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	1. Reporte de eventos en aplicativo sofia plus fichas: Impartir formacion en la Ap7 Producir derivados lácteos según solicitud del cliente legislación vigenteos ficha 2170355. 16 horas. Impartir formacion higiene y manipulación de alimentos ficha 2466777. 40 horas. Impartir formacion higiene y manipulación de alimentos ficha 2466800. 40 horas. Total reporte ejcucion de mes 96 horas.	Aplicativo sofia plus. Portafolio drive.
3	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos	Se realizo el proceso de induccion en la vigencia 2020 al inicio de la acción de la	1. Portafolio de aprendices, drive carpeta induccion institucional de la ficha

	institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	formacion de la ficha 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos.	2068324.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	Impartir formacion en la Ap7 Producir derivados lácteos según solicitud del cliente legislación vigenteos ficha 2170355. 16 horas. Impartir formacion higiene y manipulación de alimentos ficha 2466777. 40 horas. Impartir formacion higiene y manipulación de alimentos ficha 2466800. 40 horas. Total reporte ejcucion de mes 96 horas.	Eventos aplictivo sofia plus, correspondiente a cada ficha, subido en la carpeta correspondiente en el drive.
5	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz	Se implemento el reglamento del aprendiz, cumpliendo con las actividades del plan de formacion acordado con el instructor, trabajando de manera asertiva, practicando en la ejecución de la formacion valores como la tolerancia, el respeto, cumpliendo a cabalidad con estrategias que permitan el desarrollo de habilidades blandas en los aprendices.	1. Reglamento del aprendiz 2. Ejecución de la formacion 3. Bitácora de actividades de la ficha 2068324, 2170355.
6	Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los	Gestión y distribución de materiales de formacion por	Reunion red servicios, Gestión y distribución de

	elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	fichas para gestionar la salida mediante el formato GIL- F-14 formato solicitud de bienes, Asignacion cuentadante ambiente agroindustria granja los andes. Asignadas a las fichas 2068324, 2170355.	materiales de formacion por fichas para gestionar la salida mediante el formato GIL- F-14 formato solicitud de bienes, reposa en drive acta de materiales de formacion fichas 2068324, 2170355. Documento firma traspaso cuentadantes del ambiente agroindustria granja los andes por almacen.
7	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Se realiza la socialización a la etapa productiva de la ficha 2068324 programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos.	Socialización de la etapa productiva a ficha 2068324 programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos
8	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Se realiza la ejecución de la formacion y evalauacion del proceso formativo Ap6. En la ficha produccion ganadera 2170355.	Formatos instrumentos de evaluación reposan en drive.
9	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación	Elaboración de seguimiento de ejecución de la formacion fichas No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos. AP10. Validar los procesos de transformacion de las materias primas de origen animal y vegetal de la región cumpliendo con criterios de	Archivo acta de seguimiento ejecución de la formacion de la ficha 2068324. Acta seguimiento de ejecución de la formacion ficha 2170355 produccion ganadera.

		calidad y normatividad legal vigente para alimentacion humana. Elaboración de seguimiento de ejecución de la formacion ficha 2170355 produccion ganadera.	
10	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Seguimiento de ejecución a la formacion, reporte de lista de asistencia fichas No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos. seguimiento de asistencia de la formacion ficha 2170355 produccion ganadera.	Listados de asistencia que reposan en la carpeta asignada en drive.
11	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro	1-Se realizó la programación del instructor. 2-Se realizo la programación de las fichas No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos y la ficha 2170355 produccion ganadera de manera virtual y modelo de alternancia según la atención de la contingencia emergencia COVID 19 4- Verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje según la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo y la duración de las competencias del programa de formación 5. En el presente se hizo oferta y divulgación de produccion de centro por parte de No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos y produccion ganadera por	Aplicativo sofia plus Redes sociales. Caso exitosos aprendiz programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos.

		redes sociales como grupos de whats app.	
12	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato	Elaboración de acta de seguimiento por redes de conocimiento y programas formativos	Eaboracion acta de seguimiento por redes de conocimiento y programas formativos. Reposa en el drive de la ficha 2068324 programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos.
13	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro	Se concerto reunión red de servicios con asesoría pedagogica para revisión de material didáctico.	Se concerto reunión red de servicios con asesoría pedagogica para revisión de material didáctico.
14	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Se realizo seguimiento y aplicación de pruebas de calidad a los aprendices de la ficha No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos durante el proceso formativo.	Enlace, encuesta de satisfacción. reposa evidencia de soportes drive.
15	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras. Documentar en Acta esta	Se concerto reunión red de servicios con asesoría pedagogica para planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.	Lista de asistencia reunión red de servicios con asesoría pedagogica para planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.

	Actividad y entregar a la coordinación académica.		
16	Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Se implentan los protocolos de bioseguridad en la acción de la formacion teniendo en cuenta el aforo, las medidas de limpieza y desinfección y distanciamiento. En los ambientes de formacion y cocdigo QR. Como lienamiento institucional.	Se implentan los protocolos de bioseguridad en la acción de la formacion teniendo en cuenta el aforo, las medidas de limpieza y desinfección y distanciamiento. En los ambientes de formacion..
17	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrolSIGA	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.
18	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrolSIGA.	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.
19	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 complementaria.	solicitud de curso complementario higiene y manipulación de alimentos, realización de Ficha de matrícula, entrega soporte documentos mediante	Documentos de identidad, reposan en documentos ficha, drive.

		fotocopia del documento de identidad.	
20	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Apoyo a produccion de centro e investigación proeycto senova por parte de los aprendices de la ficha No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos durante el proceso formativo.	Participación Apoyo a produccion de centro e investigación proecto senova por parte de los aprendices de la ficha No. 2068324 del programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos durante el proceso formativo.
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Acompañamiento pedagógico en los programas formativos.	Acompañamiento pedagógico en los programas formativos.
22	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Actividades transversales de esparcimiento, invitación a participación de actividades culturales del centro.	Actividades transversales de esparcimiento.
23	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Dentro del periodo de este mes no se desarrollaron actividades a esta obligación.	Dentro del periodo de este mes no se desarrollaron actividades a esta obligación.
24	Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como	Se valida la información de los aprendices en el aplicativo APE a la ficha 2068324 programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos	Se valida la información de los aprendices en el aplicativo APE a la ficha 2068324 programa de formacion tecnología en procesamiento de alimentos

	informar los mecanismos de consulta a los aprendices.		
25	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo	Dentro del periodo de este mes no se desarrollaron actividades a esta obligación.	Dentro del periodo de este mes no se desarrollaron actividades a esta obligación.
26	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	Capacitación SST. Aplicación de protocolos de bioseguridad, trazabilidad en el proceso mediante diligenciamiento formato síntomas covid, aplicación para ingreso al centro, implementación de epps tanto contratista como aprendices	Capacitacion SST, Aplicativo trazabilidad ingreso al centro. Gestión código QR para ingreso aplicación para ingreso al centro, implementación de epps tanto contratista como aprendices Trazabilidad formatos diligenciamiento de síntomas covid 19.
27	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.	Divulgación y promoción IV oferta educativa, formacion regular.
28	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Certificado de la norma de competencia con fecha de vigencia actualizada.	Certificado de la norma de competencia laboral
29	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co	planilla de cobro de honorarios de los contratistas diligenciada de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co	planilla de cobro de honorarios diligenciada de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.

30	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	reporte documentos requeridos en la ejecución contractual a la plataforma SECOP II.	reporte documentos requeridos en la ejecución contractual a la plataforma SECOP II.
31	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	reporte documentos requeridos de cuenta de cobro en la ejecución contractual	reporte documentos requeridos de la cuenta de cobro en la ejecución contractual
32	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Reporte de soportes correspondientes que evidencian la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Cuenta de cobro mes de diciembre

33	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Reporte de soportes correspondientes que evidencian la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Cuenta de cobro mes de diciembre
34	EEl contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Dar adecuado manejo a los elementos asignados por la institucíon para el desarrollo de la actividad contractual.	Implemetos asignados en buenas condiciones de manejo.
35	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.
36	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.

37	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.	Cumplimiento de las normas del Sistema General de Riesgos Laborales.

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, planilla de pago de aportes a salud, pensión y ARL No. de la planilla (21825640). correspondiente al mes de noviembre de 2021 realizado por ASOPAGOS. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,

RUTH CATALINA ACEVEDO CARDENAS
Contratista
C.C. No. 63.398.539

Recibí a satisfacción:

YADIMIR OSWALDO GARCIA REYES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2197461 de 2021
Coordinador Academico
Dependencia Programa formacion regular

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RUTH CATALINA ACEVEDO CARDENAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/12/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/12/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2466777 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2170355 - PRODUCCIÓN GANADERA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INSEMINAR HEMBRAS APLICANDO MÉTODO ARTIFICIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORDEÑAR ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2466800 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 96,00

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: RUTH CATALINA ACEVEDO CARDENAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
02 de diciembre 2021	2170355	Producción ganadera	Orientar formación en la AP6 Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente. Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de transformación de las materias primas de origen Lácteo y cárnico de la región cumpliendo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	William Yesid Nova Sierra, Luis Carlos Sánchez Hormiga, Rito Antonio Cárdenas Castañeda, Jobito Estiven Maldonado Bermúdez, Edrar Ricardo Cárdenas Bonilla, Oscar Lisandro Quiroz Puentes, Jonatan Vásquez Vásquez.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
03 de diciembre 2021	2170355	Producción ganadera	Orientar formación en la AP6 Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente. Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía ,plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de transformación de las materias primas de origen Lácteo y cárnico de la región cumpliendo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	William Yesid Nova Sierra, Luis Carlos Sánchez Hormiga, Rito Antonio Cardenas Castañeda, Jovito Estiven Maldonado Bermúdez, Edgar Ricardo Cárdenas Bonilla, Oscar Lisandro Quiroz Puentes, Jonatan Vásquez Vásquez.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
06 de diciembre 2021	2466777	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
07 de diciembre 2021	2466777	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
08 de diciembre 2021	2466777	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
09 de diciembre 2021	2466777	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
10 de diciembre 2021	2466777	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
11 de diciembre 2021	2466800	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

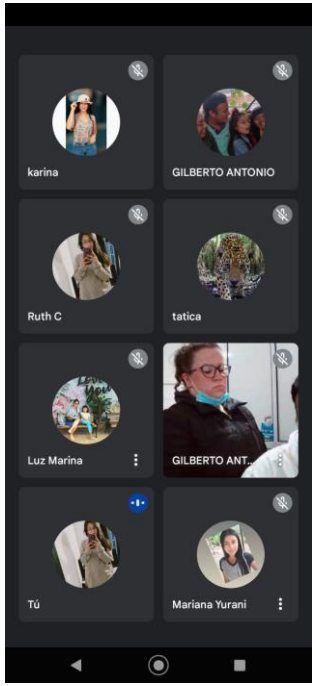
ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
12 de diciembre 2021	2466800	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
13 de diciembre 2021	2466800	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

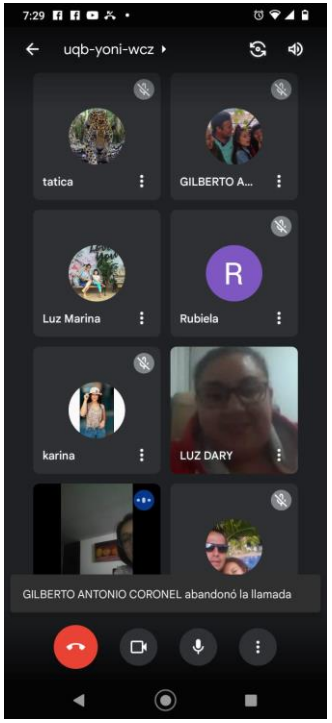
FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
14 de diciembre 2021	2466800	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITACORA INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA: RUTH CATALINA ACEVEDO C

ACTIVIDADES MES DE DICIEMBRE 2021

FECHA	FICHA	PROGRAMA DE FORAMCIÓN	ACTIVIDAD REALIZADA	TEMA DE LA ACTIVIDAD	APRENDICES ATENDIDOS	SOPORTE EVIDENCIAS
15 de diciembre 2021	2466800	Higiene y manipulación de alimentos	Orientar formación en manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de inocuidad con base en orden de producción y la legislación vigente. Guía, plan de sesión del aprendiz guía	plan de sesión proceso formativo Aa1. Validar los procesos de manipulación de alimentos en el sector productivo con criterios de calidad y normatividad legal vigente.	Carmen Yarixa Prada Maldonado, David Leonardo Joya Sánchez, José Luis Villamizar Bautista, Lina Beatriz Bayona Arenales, Mabel Anyi Rodríguez Méndez, Heiner Leandro Tarazona García, Iván David Alvarado Ortiz.	

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co