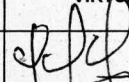
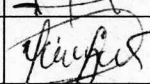
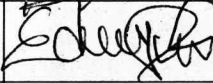




De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 187 DEL DÍA 31 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2022										
OBJETIVO (S)		Verificar cumplimiento de requisitos y seleccionar candidatos a ser Instructores contratistas, postulados en la vacante 3354819, que cumplan requisitos mínimos de hoja de vida de acuerdo con los lineamientos enviados por la Dirección General, objeto del contrato y requisitos del diseño curricular para el programa COCINA								
N o.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CONTRATI STA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCI A/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.S ENA	AUTORIZ A GRABACI ON	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Levis Cerpa Ruiz	80060834	x			Sena – CAFEC	lcerpa@sena.edu.co	3214118685	Si	
2	Olga Yasmin Barón Suárez	46387050	x			Sena – CAFEC	obarons@sena.edu.co	3125784110	Si	
3	Edwin Alonso Quintero	79533251	x			Sena – CAFEC	edlonscq@sena.edu.co	3202595747	Si	
4										
5										



ACTA No. 187		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ VERIFICACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES 2022 PROGRAMA DE FORMACIÓN COCINA.		
CIUDAD Y FECHA: Yopal, 31 de octubre 2022	HORA INICIO: 10:30 A.M	HORA FIN: 11:30 A.M
LUGAR Y/O ENLACE: Ambiente de electrónica	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Lectura de conceptos normativos circular 3-2021-000160 de 2021, circular 3-2014-0001115 y Resoluciones 054 de 2018, Resolución No. 1979 de 2012, 2. Perfiles y cantidad de vacantes. 3. Antecedentes de la selección 4. Listado de aspirantes según número de aspiración. 5. Verificación de requisitos mínimos y puntuación de hojas de vida 6. Selección de candidatos		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Verificar cumplimiento de requisitos y seleccionar candidatos a ser Instructores contratistas, postulados en la vacante 3354819, que cumplan requisitos mínimos de hoja de vida de acuerdo con los lineamientos enviados por la Dirección General, objeto del contrato y requisitos del diseño curricular para el programa COCINA.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
1. Lectura lineamientos y conceptos normativos circular 3-2021-000160 de 2021, circular 3-2014-0001115 de 2021, circular 3-2021-000209 de 2021 y Resoluciones 054 de 2018, Resolución No. 1979 de 2012 Se inicia la verificación, con los participantes presentes designados por la directora regional con funciones de subdirectora de centro según numeral 4.5 de la circular 3-2021-000160, quienes están conformados por el (los) Coordinador(es) Académico(s) del Centro, el Coordinador de Formación Profesional, y uno (1) o dos (2) funcionarios designados por el Subdirector de Centro para que su integración quede impar. Para el programa SER, en este Comité debe participar además un integrante que conozca de la planeación y operacionales de este programa (Dinamizador de Centro y/o Regional). Las personas del comité fueron designadas por la directora regional, según acta 33 de 2021 y participa el representante de SER. Para el proceso se tuvo en cuenta las Instrucciones de la convocatoria de instructores para la contratación de Servicios Personales 2022, mediante las circulares 3-2021-000160 de 2021, circular 3-2021-000209 de 2021 y circular 3-2014-0001115, donde se dan las orientaciones para contratar los instructores de modalidad presencial, virtual y a distancia para la vigencia 2022, expedidas por el director general o por la directora de Formación Profesional. Se da lectura a los lineamientos tanto de las circulares como de los Términos y Condiciones para la Invitación pública de conformación del Banco de Instructores SENA 2022 a nivel nacional del tipo Contratistas Servicios Personales. Para el objetivo del acta se tiene en cuenta los criterios anotados en las circulares 3-2021-000209 de 2021 y 3-2021-000160, y los Términos y Condiciones para la Invitación pública de conformación del Banco de Instructores SENA 2022 a nivel nacional del tipo Contratistas Servicios Personales, encontrados en el link https://agenciapublicadeempleo.sena.edu.co/personas/Paginas/Convocatorias/Nacionales/Aspiraci%C3%B3n-al-Banco-de-Instructores-SENA-2022.aspx La Circular 3-2021-000209 establece, una vez los Centro de formación culminen la fase de verificación del cumplimiento del "Perfil de idoneidad y experiencia", así como de la puntuación que les corresponde a los aspirantes por la hoja vida, y se definan los tres mayores puntajes por cada necesidad de		



contratación (o 2, o 1, si no hay más), el SENA publicará los resultados de la prueba socioemocional y de habilidades digitales de quienes hayan obtenido los 3 mayores puntajes en la hoja de vida.

La selección se hace teniendo en cuenta según circular 3-2021-000160, numeral 4.2:

1.1. Si agotado el procedimiento del numeral 4.1. el Centro de Formación no puede suplir una necesidad de contratación para el 2022 con el Banco de Instructores conformado hasta esa fecha, o si hecho el ofrecimiento de contrato a mínimo cinco (5) aspirantes del actual Banco de Instructores de acuerdo con los lineamientos del numeral anterior, el Centro de Formación no obtuvo oferta de alguno de ellos, el respectivo Comité de Verificación dejará constancia de ese hecho en acta y el Centro de Formación procederá a realizar convocatoria individual para esa necesidad a través de la aplicación web de intermediación laboral de la APE, con el fin de completar el Banco de Instructores.

También se tiene en cuenta los términos y Condiciones para la Invitación pública de conformación del Banco de Instructores SENA 2022 a nivel nacional del tipo Contratistas Servicios Personales, en el link <https://agenciapublicadeempleo.sena.edu.co/personas/Paginas/Convocatorias/Nacionales/Aspiraci%C3%B3n-al-Banco-de-Instructores-SENA-2022.aspx>, en cuanto a la ponderación establecida para el puntaje de la hoja de vida:

Tabla 2. Ponderación establecida para el puntaje automático de hojas de vida conforme a la categoría y tipo de perfil

Categoría	Subcategoría	Tipo de perfil Formación para el Trabajo	Ponderación máxima por Categoría en puntos	Ponderación subcategoría	Tipo de perfil Educación Formal	Ponderación máxima por categoría en puntos	Ponderación subcategoría
Experiencia	Técnica		60	2,5 puntos por año.		50	2,5 puntos por año.
	Docente			2,0 puntos por año.			2,0 puntos por año.
	Específica (adquirida como Instructor SENA)			3,5 puntos por año.			3,5 puntos por año.
Experto	Experto - Maestro - Artesano	5	100%		0		0%
Formación Laboral	CAP- Técnico Laboral	15	100%		10		100%
Educación	Educación básica	20	10%		40		0%
	Educación media		20%				0%
	Técnica Profesional		70%				0%
	Especialización Técnica Profesional		80%				0%
	Tecnología		100%				20%
	Especialización Tecnológica		100%				30%
	Profesional / Universitario		100%				60%
	Especialización		100%				80%
	Maestría		100%				90%



	Doctorado		100%		100%
	Totales	100		100	

La ponderación anterior se utilizará para la puntuación de la hoja de vida de los aspirantes.

2. Perfiles y cantidad de vacantes

Se ofertó como convocatoria individual programa de COCINA a través de la vacante 3354819 denominada Instructor informática. El perfil requerido, se obtiene del estudio previo con las siguientes características:

La siguiente proyección está sujeta a cambio, teniendo en cuenta la dinámica que se presente en el proceso de contratación de los servicios personales como instructor, de tal manera que se ajuste el valor de los honorarios y el tiempo de contratación al plazo máximo del 17 de diciembre, que es cuando se termina el calendario académico.

Código contratación	3826
Programa Formación	COCINA
Competencia a Desarrollar	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Perfil Instructor	"Requisitos académicos: opción 1 profesional en las áreas de gastronomía, cocina, alta cocina, culinaria o gestión hotelera.. Opción 2 tecnólogo en las áreas de cocina, gastronomía, culinaria, gestión hotelera o gestión de alimentos y bebidas. Opción 3 técnico profesional en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Opción 4 técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Experiencia laboral: mínimo veinticuatro (24) meses en la preparación de alimentos para establecimientos gastronómicos adicionalmente, para todas las opciones, certificar cursos de formación en pedagogía de mínimo 40 horas o certificación de competencia laboral vigente en orientación de procesos formativos presenciales"
Tipo Formación	Formación para el trabajo - Presencial
Modalidad de Contratación	Periodo Fijo
Tiempo de Contratación	40 días
Fecha Inicio Contratación	08/11/2022
Fecha Fin Contratación	17/12/2022
Tipo Tarifa	C
Costo Contratación	\$ 3.981.450
Cantidad Instructores	1
Costo Total	\$ 5.308.600
proyecto	Media Técnica
Red y área de conocimiento	Hotelería Y Turismo
Objeto	85_9519_164 Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo

Este código de contratación contiene 1 vacante, de las cuales, ha estado desierta.



Por tal motivo, se continua con la verificación de hojas de vida de las personas en estado disponibles a nivel nacional.

Alcance acta No.173 Cocina FASE 3

Por medio del alcance del acta 173 cocina, se dio continuidad a la verificación a nivel nacional, en el cual se realizó el envío de la oferta por medio de la agencia pública de empleo a 5 aspirantes. Debido a que los 4 primeros aspirantes con mayor puntaje no aceptaron la oferta, así que da continuidad a la siguiente persona MANUEL GUILLERMO CONSUEGRA VARGAS, que acepto inicialmente por medio de la agencia pública de empleo, sin embargo, durante el proceso de contratación desistió porque no contaba con disponibilidad de desplazamiento.

✕ Vacante instructor

Retención: Exchange Online (10.4.0.0) Expire: Jue 02/10/2023 12:10

CHEF MANUEL CONSUEGRA VARGAS <mconsuegra2594@hotmail.com>
 Para: Luis Cepeda Ruiz

Jue 02/10/2023 12:10

No se recibió correo electrónico de mconsuegra2594@hotmail.com. Busque en su bandeja de entrada.

Buenas Tarde, Cordial saludo.

Con el presente me permito informar que por motivos personales no puedo seguir en el proceso de selección a la vacante. Ya que me encuentro en la ciudad de Barranquilla. Agradezco el tener en cuenta el banco de instructores y Dios mediante en otra oportunidad podemos vernos.

Gracias

MANUEL GUILLERMO CONSUEGRA VARGAS
Instructor cocina y evaluador de competencias en alimentos.
CEL. 3106543156
mguillocva@misena.edu.co mconsuegra@misena.edu.co

➔ Responder ➔ Reenviar

Por lo anterior, se da continuidad a la siguiente fase.

4. Listado de aspirantes según número de solicitud 3354819

Se ofertó la vacante por la agencia pública de empleo y con la solicitud 3354819. La vacante se ofertó teniendo en cuenta las orientaciones de la APE en cuanto a tiempos y cantidad mínima de aspirantes. Se presentaron las siguientes personas:

Identificación	Nombre	Fecha/Hora de postulación (aaaa-mm-dd hh:mm)	Datos de contacto
9529755	AUGUSTO DE LOS ANGELES CEPEDA RODRIGUEZ	2022-10-12 14:59	tutocepeda@yahoo.es CALLE 37 CARRERA 16A56 6323346
91493266	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	2022-10-12 14:51	pedrocelismovies@gmail.com EDIFICIO CLARO CENTRO 6342912 6342912
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	2022-10-13 08:42	claudioceballos51@gmail.com CARRERA21D #22-03 APT E4
79470614	JORGE ORLANDO ORTIZ ROBLES	2022-10-15 10:32	rooj@misena.edu.co MANZANA H CASA 2 IBAGUE 2000 2623483 2000093



5. Verificación de requisitos mínimos y puntuación de hojas de vida

Se hace la verificación de las hojas de vida con el apoyo funcionarios de la agencia pública de empleo para poder hacer la verificación y puntuación de todos los documentos que aportan. Se arroja la siguiente información:

Identificación	Nombre	¿Cumple perfil?	puntuación hoja de vida	observaciones
91493266	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	SI	30,01	Curso pedagogía básica formación profesional integral Certificación EVENTOS ALDOS no se tiene en cuenta debido a que no cuenta con la información mínima requerida. Certificación no se valida Sena Putumayo No.93 por que no tiene fechas extremas.
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	SI	23,17	Curso corto de implementación de la metodología de aprendizaje por proyectos.
79470614	JORGE ORLANDO ORTIZ ROBLES	NO	0,00	Curso pedagogía básica formación profesional integral. Certificación XILON no se toma en cuenta debido a que no cuenta con fechas externas. Certificación HOTEL PLAZA CRILLON no cuenta con fechas externas. Tecnólogo en cocina adjuntado, no se puede validar la veracidad del documento, por lo tanto, no cumple con educación mínima requerida.
9529755	AUGUSTO DE LOS ANGELEZ CEPEDA RODRIGUEZ	NO	0,00	El aspirante presento un técnico profesional administración hotelera, el cual no aplica en los requerimientos básicos de educación del perfil puesto a que el perfil solicita en nivel técnico en las áreas de cocina, gastronomía o culinaria. Además, aspirante presenta un certificado de aptitud ocupacional como COCINERO, que no puede ser validado como técnico según normograma SENA CONCEPTO 25556 DE 2019.

Se adjunta tabla de ponderación de hoja de vida.

Cabe aclarar que, para los aspirantes que se comprobó experiencia docente relacionada en el ejercicio de las actividades propias de la profesión o disciplina académica, se tomó en cuenta como experiencia técnica relacionada, lo anterior basados en el Decreto 1083 de 2015, que, si bien no es aplicable para la contratación por prestación de servicios, si es un referente análogo para interpretar el caso en concreto, por tanto, se analiza este decreto con dicha salvedad así:

El artículo 2.2.2.3.7 define la experiencia así: Se entiende por experiencia los conocimientos, las habilidades y las destrezas adquiridas o desarrolladas mediante el ejercicio de una profesión, arte u oficio.

Por Experiencia Profesional tenemos lo siguiente: Es la adquirida a partir de la terminación y aprobación del pénsum académico de la respectiva formación profesional, en el ejercicio de las actividades propias de la profesión o disciplina académica exigida para el desempeño del empleo. En el caso de las disciplinas académicas o profesiones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social en Salud, la experiencia profesional se computará a partir de la inscripción o registro profesional. La experiencia adquirida con posterioridad a la terminación de estudios en las modalidades de formación.



Y por Experiencia Docente. Es la adquirida en el ejercicio de las actividades de divulgación del conocimiento obtenida en instituciones educativas debidamente reconocidas.

Para efecto de los contratos de prestación de servicios, la verificación se realiza a la Luz del marco jurídico del Estatuto de Contratación Pública, por ende, se tendrán que analizar las mismas junto con las normas civiles y comerciales a falta de estipulación o vacío de la norma específica.

La experiencia docente también es profesional, por cuanto esa actividad se realiza en ejercicio de las actividades propias de la profesión o disciplina académica, no obstante se debe tener claro que no siempre podrá tenerse en cuenta cualquier tipo de experiencia docente, así por ejemplo, cuando se aplique a un empleo que requiere experiencia profesional, solo se puede acreditar experiencia como docente en instituciones de educación superior debidamente acreditadas, no en instituciones de nivel básica primaria, secundaria o media y adicional a esto, debe ser posterior a la obtención del título profesional tal como lo determina el Decreto 019 de 2012.

Cuando se trata de docentes por horas cátedra, se presenta mayor dificultad a la hora de contabilizar el tiempo de experiencia. En estas, es necesario que sea igualmente en una institución debidamente reconocida y contener la jornada laboral especificando las horas cátedra, por semana, por periodo, semestre o año lectivo.

En estos casos en el acuerdo de convocatoria se determinará la forma en que se puntuará este tipo de experiencia, lo cual puede hacerse atendiendo a criterios como mínimo de horas cátedra semanales en año o periodo lectivo; o sumando las horas cátedra dictadas en determinado periodo de tiempo y dividiendo el resultado por 8 (por las horas de la jornada ordinaria laboral), como cuando se aporta experiencia de medio tiempo o por horas.

6. Resultado Verificación de requisitos mínimos y puntuación de hojas de vida.

A continuación, se relacionan los aspirantes que cumplen con los requisitos de la vacante de forma descendiente:

Identificación	Nombre	¿Cumple perfil?	puntuación hoja de vida
91493266	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	SI	30,01
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	SI	23,17

7. Selección de aspirante.

Según la puntuación obtenida, la primera persona es PEDRO ANTONIO CELIS PARRA, pero no es posible seleccionar y contratar debido a que el aspirante se postulo en banco de instructores, en el código de contratación 10445 COCINA en el departamento de Putumayo y según la *Circula 000160 Contratación Servicios Personales, Numeral 4.2 El Centro de Formación que publique la vacante* habilitará en el módulo Banco de Instructores a aquellos postulados que no se encuentran en él y les notificará dicha habilitación con el fin de que estos ingresen al mencionado módulo y formalicen su aspiración en las fechas establecidas por el Centro de Formación. Con base en la información y los documentos soporte de Hoja de Vida que ingrese cada aspirante, el módulo Banco de Instructores le asignará la puntuación automática correspondiente. **Quienes ya estén registrados en el Banco (con puntaje o sin puntaje definitivo) y no hayan sido contratados, podrán presentar su postulación en las convocatorias individuales siempre y cuando no sea del mismo perfil en el que ya está en el Banco; a los aspirantes que tengan puntaje definitivo en el Banco y participen en convocatorias**



individuales solo se les tendrá en cuenta el puntaje obtenido en la hoja de vida de la respectiva convocatoria individual.

Por lo anterior, se concluye que no se puede continuar con la selección y contratación del primer aspirante, por lo tanto, se da continuidad al segundo mayor puntaje:

Identificación	Nombre	Fecha/Hora de postulación (aaaa-mm-dd hh:mm)	Datos de contacto	Puntuación hoja de vida
19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI	2022-10-13 08:42	claudioceballos51@gmail.com CARRERA21D #22-03 APT E4	23,17

CONCLUSIONES

Se verificó la información de los aspirantes en la solicitud 3354819 y se concluye que la siguiente persona ha sido seleccionada y se recomiendan a la directora regional con funciones de subdirectora de centro para su contratación, en caso de que no haya algún caso de protección constitucional especial o cambio de estado en cualquier momento del proceso:

Perfil	Código o Contratación	solicitud	Tipo y número documento	Nombre
COCINA	3826	3354819	19102136	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

En caso de no contratarse por alguna razón, de la lista se continuará seleccionando de forma descendente en orden de puntuación de hoja de vida, según el numeral 5 del acta. En caso de que no haya más personas que cumplan con el perfil se reactivará la vacante.

Se aclara que la circular 3-2021-00160 manifiesta que "El estado de "seleccionado" **no genera para el SENA la obligación de contratar al respectivo aspirante**, toda vez que la suscripción del contrato dependerá de que el Centro de Formación cuente en la vigencia 2022 con la disponibilidad presupuestal de recursos y subsista durante el 2022 la necesidad de contratación que planeo el Centro, de acuerdo con la ejecución de metas que se vaya dando en el transcurso del año."

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.



VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS 2022 PARA CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES

El Coordinador de Formación en el acta 187 de selección de instructores (COCINA) hace la verificación de los lineamientos fase región y nacional según circular 3-2021-000160 en el numeral 4.1 donde indica cómo hacer la preselección y aceptación de la preselección. Teniendo en cuenta ello, se hace la siguiente verificación:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	OBSERVACIONES
Se realiza la verificación de los aspirantes postulados si están registrados en el Banco (con puntaje o sin puntaje definitivo) y no hayan sido contratados, podrán presentar su postulación en las convocatorias individuales siempre y cuando no sea del mismo perfil en el que ya está en el Banco.	SI	Se evidencia que el aspirante seleccionado no se encuentra postulado en el banco de instructores, de manera que está habilitado para el proceso de contratación en convocatoria individual.
¿Se evidencia trazabilidad de la selección?	SI	Se evidencia en punto 3
Se verifica que - El perfil que se publique será el del diseño curricular del programa de formación profesional vigente, o el que se indique en lineamientos específicos para programas especiales como SENA Emprende Rural	SI	Corresponde al perfil
Se verifica que - La convocatoria permanecerá activa hasta registrar mínimo tres (3) postulaciones por contrato a suscribir, o durante mínimo dos (2) días calendario, lo que ocurra primero. Si los aspirantes que se presentaron no cumplen los requisitos, o al cabo de los 3 días no hubo aspirantes, el Centro podrá solicitar a la APE de su Regional la reactivación de la convocatoria por el mismo término, hasta que logre suplir la(s) necesidades de contratación publicadas	SI	Se cumplió con el requisito de permanencia y cantidad mínima de postulaciones

Luego de la verificación se certifica que el comité tuvo en cuenta los lineamientos emitidos por la dirección general para la selección de instructores

LEVIS CERPA RUIZ
Coordinador de Formación



ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

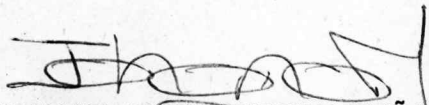


SELECCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE INSTRUCTORES PROGRAMA EMPRENDEDOR EN DESARROLLO DE ACTIVIDADES TURISTICAS EN ESPACIOS NATURALES

Teniendo en cuenta la revisión realizada por el comité de verificación en el acta 187, los coordinadores académicos y el coordinador de formación profesional de acuerdo a la formación, experiencia y habilidades del instructor recomiendan a la Directora hacer la selección y distribución de los contratos para el programa COCINA, los cuales quedan seleccionados de la siguiente manera:

Código contratación	Programa Formación	Modalidad de Contratación	Tiempo de Contratación	Costo Contratación	proyecto	Objeto	Nombre seleccionado
3826	COCINA	Periodo Fijo	40 días	\$ 5.308.600	Media técnica	85_9519_164 Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo	CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

De acuerdo con lo anterior se procede a iniciar proceso de contratación con las personas seleccionadas.



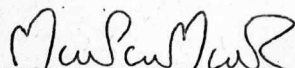
JOHANA ASTRID MEDINA PEÑA

Directora Regional - subdirectora de Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare



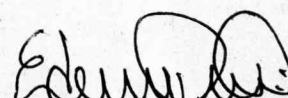
Levis Cerpa Ruiz

Coordinador de Formación



Mónica lucia Mancipe Rivera

Coordinadora académica



Responsable: Edwin Alonso Quintero

Coordinador académico