PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Diciembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701
Coordinador Académico
Coordinación Académica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes diciembre del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR.3351701 del año 2022

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación académica, 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 resultante la suma de: **CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667);** honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondiente a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de **Agroindustria** del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las	Durante el mes de diciembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

	guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA** Fecha: 1,2-5,6,7,9 y 12 al 16 Técnico panadería. Ficha: 2561604 **Competencia** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente **Resultados de aprendizaje** -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. -Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. - Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. - interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. -Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. **Elaboración de:** -Planeación pedagógica. -Plan de trabajo. -Guías de aprendizaje. -Material de apoyo. -Instrumentos de evaluación -Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. -Reporte Juicios de evaluación. -Registro de asistencia	**TITULADA** Fecha: 1,2-5,6,7,9 y 12 al 16 Técnico panadería Ficha: 2561604 **-Anexo 1.1** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material de apoyo. **-Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación. **-Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **-Anexo 1.8** Registro de inasistencia en Sofia plus

2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: -Presentar Informe de ejecución contractual -Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. -Cuenta de cobro -Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4** Aportar de manera oportuna la documentación. **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes diciembre 2022. **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de noviembre **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de diciembre **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de diciembre
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA.	Durante el mes objeto de cobro **TITULADA** Fecha: 1,2-5,6,7,9 y 12 al 16 Técnico panadería Ficha: 2561604 -Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”	**EVIDENCIAS 5** **Rendir los informes de las acciones.** **TITULADA** Fecha: 1,2-5,6,7,9 y 12 al 16 Técnico panadería Ficha: 2561604 **Anexo 5.3** Reporte cargue y envío formulario de avances proyecto productivo

6	Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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. 7861477551 de la planilla, operador SOI y periodo mes de noviembre de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO**_X_** he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ONE DRIVE / RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO 2022

Cordialmente,

Firma
RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
Contratista
C.C. No. 51691486

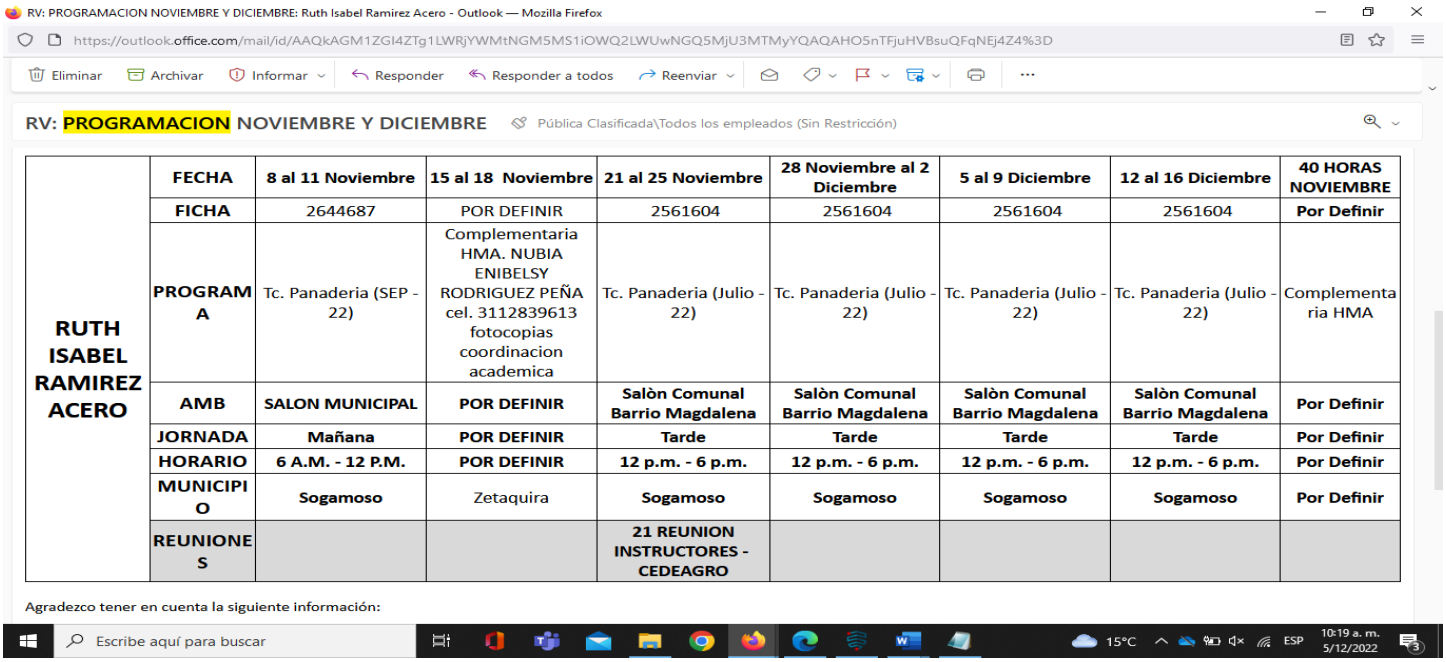
Recibí a satisfacción:

Firma
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3351701 de 2022
Coordinador académico

EVIDENCIAS - DIC 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Obligacion 1 - Evidencia 1- Planear, orientar y evaluar la formación profesional

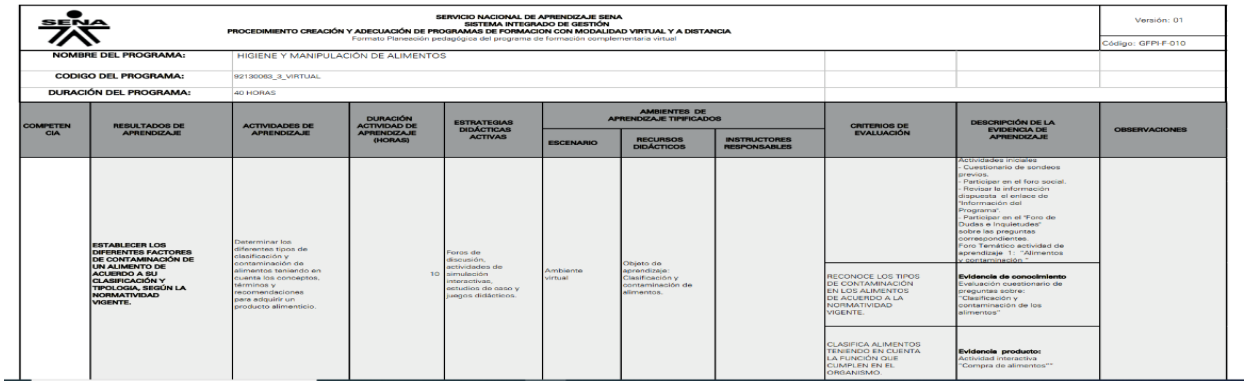


RV: PROGRAMACION NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	FECHA	8 al 11 Noviembre	15 al 18 Noviembre	21 al 25 Noviembre	28 Noviembre al 2 Diciembre	5 al 9 Diciembre	12 al 16 Diciembre	40 HORAS NOVIEMBRE
	FICHA	2644687	POR DEFINIR	2561604	2561604	2561604	2561604	Por Definir
	PROGRAMA	Tc. Panaderia (SEP - 22)	Complementaria HMA. NUBIA ENIBELSY RODRIGUEZ PEÑA cel. 3112839613 fotocopias coordinacion academica	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Tc. Panaderia (Julio - 22)	Complementaria HMA
	AMB	SALON MUNICIPAL	POR DEFINIR	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Salòn Comunal Barrio Magdalena	Por Definir
	JORNADA	Mañana	POR DEFINIR	Tarde	Tarde	Tarde	Tarde	Por Definir
	HORARIO	6 A.M. - 12 P.M.	POR DEFINIR	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	12 p.m. - 6 p.m.	Por Definir
	MUNICIPIO	Sogamoso	Zetaquira	Sogamoso	Sogamoso	Sogamoso	Sogamoso	Por Definir
	REUNIONES			21 REUNION INSTRUCTORES - CEDEAGRO				

Agradezco tener en cuenta la siguiente información:

Anexo 1.1. Planeación pedagógica



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO CREACIÓN Y ADECUACIÓN DE PROGRAMAS DE FORMACION CON MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA
Formato Planeación pedagógica del programa de formación complementaria virtual

Versión: 01
Código: GFPI-F-010

NOMBRE DEL PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CODIGO DEL PROGRAMA: 92130083_3_VIRTUAL
DURACIÓN DEL PROGRAMA: 40 HORAS

COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: ESCENARIO	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: RECURSOS DIDÁCTICOS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio.	10	Foros de discusión, actividades de simulación interactivas, estudios de caso y juegos didácticos.	Ambiente virtual	Objeto de aprendizaje: Clasificación y contaminación de alimentos.		RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO.	Actividades iniciales - Cuestionario de sondeos previos. - Participar en el foro social. - Revisar la información dispuesta el enlace de "Información del Programa". - Participar en el "Foro de Dudas e Inquietudes" sobre las preguntas correspondientes. Foro Temático actividad de aprendizaje 1: "Alimentos y contaminación." **Evidencia de conocimiento** Evaluación cuestionario de preguntas sobre: "Clasificación y contaminación de los alimentos" **Evidencia producto:** Actividad interactiva "Compra de alimentos""	

Página 1

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación: CEDEAGRO Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO DIRECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: AMBIENTE	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: MATERIALES DE FORMACIÓN	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
PLANEACIÓN	Transformar materia prima o insumos en productos de panificación según parámetros técnicos	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. TORTAS, AMASIJOS Y HOJALDRADOS	ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.	ACTIVIDAD COGNITIVA: Adquirir conocimientos básicos en las materias primas, utilizar y aprender empleados en la elaboración de galletas	15	5	Lectura dirigida, Estudio de caso, , ensayo, taller, prácticas de galletas	Ambientes de aprendizaje presencial, aulas de formación e instalaciones	Aula, taller de panadería	Química de alimentos, ingeniería de alimentos	Calcular ingredientes e insumos de acuerdo con la formulación y orden de producción. Interpretar la orden de producción y la receta con la formulación correspondiente Transformar materias primas e insumos en productos terminados según los parámetros de producción establecidos Aplica conceptos de balance de materia	Evidenciar los conocimientos: Responder preguntas sobre: Ingredientes, materias primas Calcular e ingredientes de galletería. Evidenciar la Decampaña: Resultados de la observación de las practicas procedimientos de las diferentes productos de galletería. Evidenciar los Productos: Taller 1 Realizar Informes de prácticas de producción de galletería	
			ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN	ACTIVIDAD PROCEDIMENTAL: Realizar el alistamiento materias primas e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	15	5		Aula virtual	Computador	Química de alimentos, ingeniería de alimentos			
			APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ACTIVIDAD ACTITUDINAL: Realizar la identificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios básicos de fabricación, establecidas por la organización y las normas de seguridad	15	5		Aula virtual	Computador, Aula	Química de alimentos, ingeniería de alimentos			

PLANEACION | INSTRUCTIVO

Anexo 1.2 Plan de trabajo

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO **Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral** **PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE**							
Programa de Formació	TECNICO PANADERIA			Cód p	635236 V	**FICHA: 2561604**		
Proyecto Formativo:	NA							
Fase del proyecto:	NA	Código proyecto: NA		Instr:	RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO			
Actividad del proyecto:	NA							
Competencia:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. TORTAS							
Resultados de Aprendizaje:	Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.							
No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	CINDY YOMIRA	MORENO SALAMANCA	Taller 1. Fundamentación Materias primas, insumos y procedimientos. Normatividad	X		6/12/2022		
			Taller 2. Informe de producción por masas elaboradas.		X	9/12/2022		
			Taller 3. Informe final de producción		X	14/12/2022		
1	EDGAR ALFONSO	TORRES CHAPARRO	Taller 1. Fundamentación Materias primas, insumos y procedimientos. Normatividad	X		6/12/2022		
			Taller 2. Informe de producción por masas elaboradas.		X	9/12/2022		

Anexo 1.3 Guías de aprendizaje.

2. PRESENTACION



Las tortas o ponqué se conocen como un dulce de pasta de harina, huevos, aceite y otros ingredientes, a la que se le puede dar formas y tamaños variados, pero suele ser redonda y aplanada, que se cuece a horno moderado.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- De manera individual desarrollar el taller sobre tortas y amasijos
- En GAES elaborar los productos de panificación, orientados por el instructor y entregue el producto elaborado para que sea evaluado.
- En GAES diligenciar los formatos para llevar control de la producción que contenga costos, precio de venta y rendimientos.

Anexo 1.4 Material de apoyo.



EVIDENCIAS - DIC 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351701– RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Tipo: Lista de chequeo.

Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	04
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
Criterio(s) de evaluación	Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente
Actividad de aprendizaje	Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP
Nombre de la evidencia	**Evidencia:** Taller. Actividad práctica de observación
Tipo de evidencia	De producto.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los **indicadores / factores a evaluar** propuestos en este instrumento, los

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Sistema de Gestión

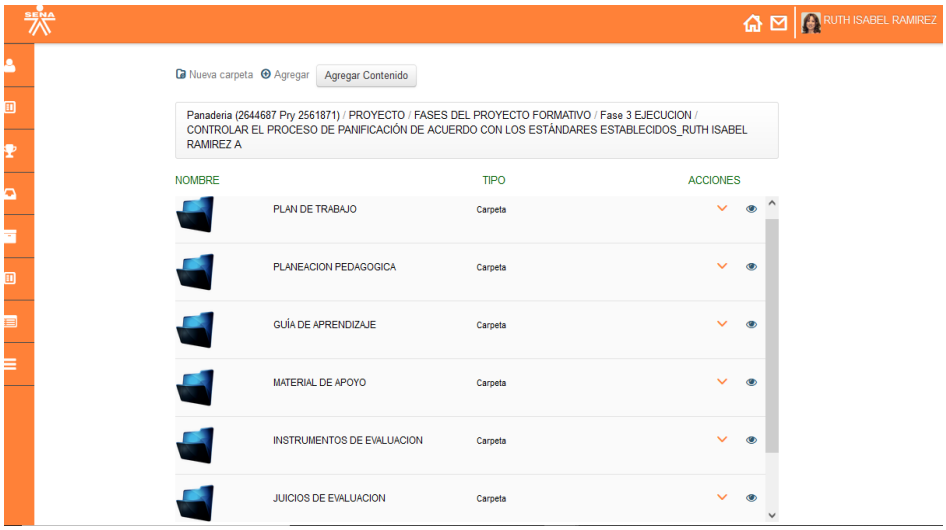
INSTRUMENTO: TALLER

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: (Día – Mes – Año): 3 de noviembre 2022	
Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION	
Proyecto de Formación: transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación aplicando normas de calidad en el departamento de Boyacá	
Nombre del Aprendiz:	FICHA: 2644687
Instructor: RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO	

1. Si se desean preparar 1870 panes de 40 gramos cada uno, que cantidad de cada uno de los ingredientes se necesita si se va a utilizar la siguiente formulación y se sabe que el rendimiento es de 87%?

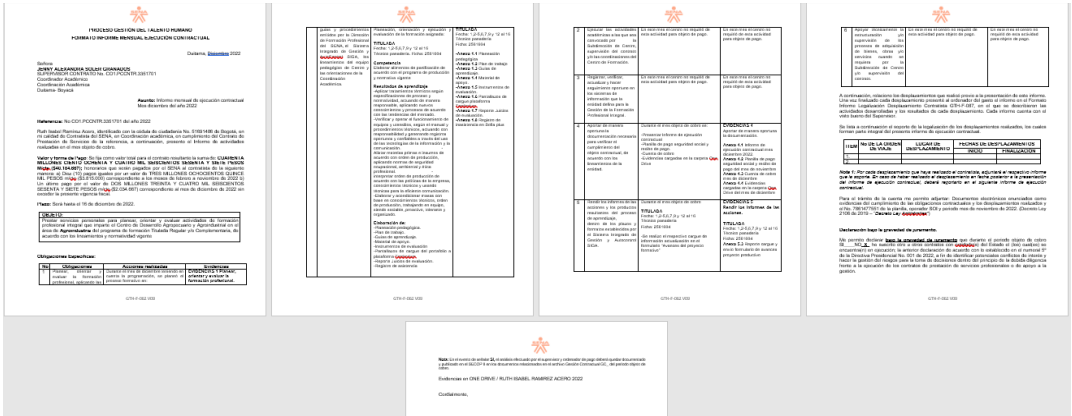
INGREDIENTES	%	Cantidad
Harina de trigo	100	
Agua + o -	58.3	
Levadura fresca	4.2	
Sal	2	

Anexo 1.6 Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.

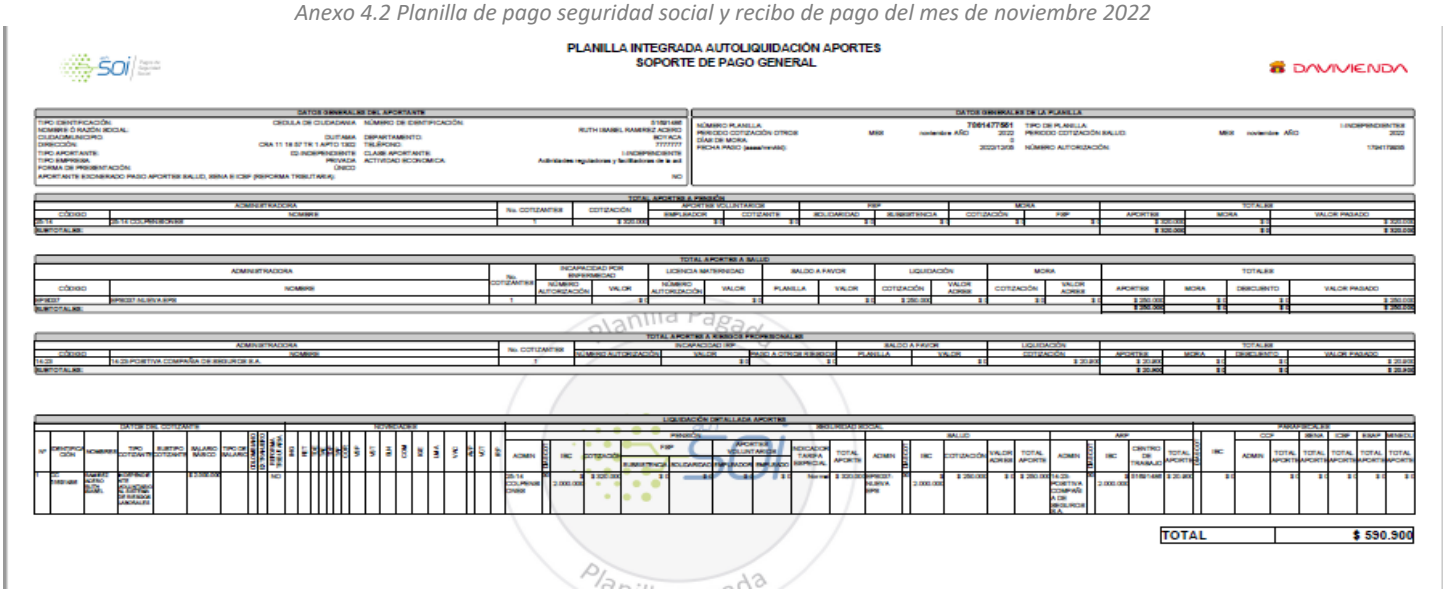


Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentación

Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes diciembre 2022.



Anexo 4.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de noviembre 2022

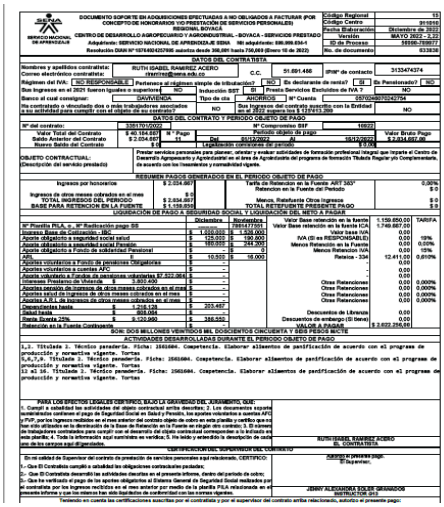


PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DAVIVIENDA

TOTAL $ 590.900

Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de diciembre 2022



Obligacion 5 - Evidencia 5- Rendir los informes de las acciones

Anexo 5.1 Reporte de cargue y envío del formulario de avances del proyecto productivo.

Nota:Para registrar la información debe tener el cronograma de la ficha, listados de asistencia, reporte de actividades realizadas por los(as) aprendices y demás documentos de apoyo que utilizó durante el proceso de formación.

...

Hola. Ruth Isabel. Cuando envíe este formulario, el propietario verá su nombre y dirección de correo electrónico.

* Obligatorio

1. Nombre Instructor(a) *

Ruth Isabel Ramirez Acero

2. Ficha-Programa de Formación. Para complementaria seleccionar la opción "OTRAS" y en respuesta registrar número de ficha y nombre del programa complementario. *

2561604- Tc. Panaderia

AVANCES DEL PROCESO DE FORMACION Y EVOLUCION DE LOS PROYECTOS FORMATIVOS,CEDEAGRO 2022

Gracias.

La respuesta se ha enviado.

Enviar otra respuesta

Crear mi propio formulario

Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso