EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Yuli Tatiana Montaño Escobar
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.5845804
Periodo: 16 de octubre al 15 noviembre de 2024
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes 16 de octubre al 15 noviembre de 2024:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

“A” Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

“C” Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

“D” Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

“E” Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor

“L” Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.

Portafolio del instructor (el contenido está sujeto al procedimiento de la formación profesional integral). Planeación de formación profesional (Programa de formación, planeación pedagógica, plan de trabajo concertado, instrumentos de evaluación) del instructor cargado en el link asignado por la coordinación académica.
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/obladinos_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fobladinos%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F001%2E%20Coordinaci%C3%B3n%202024%2FPrestaci%C3%B3n%20de%20servicios%202024%2F01%2E%20Yuli%20Tatiana%20Monta%C3%B1o%20Escobar%2F10%2E%20Noviembre%2F1%2E%20Ejecutar%20FPI%2F2%2E%20Portafolio%20del%20instructor&ct=1731806761567&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=1e815f07%2D1ab3%2Dbee8%2Dbb09%2Dbe095ed7f073&ga=1&LOF=1

Información del proceso formativo según obligaciones

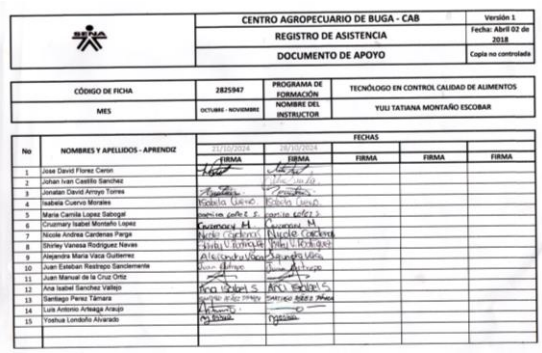
Ficha: **2825947**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
Resultado de Aprendizaje1: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente
RAP1 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje2: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
RAP2 evaluado: No

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna (la plataforma se encuentra en implementación)

Fecha 1: 21/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Apropiar los conceptos básicos de Química de Alimentos, nutrientes de los alimentos, composición de los alimentos y su influencia en los procesos de deterioro de los mismos.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 2: 28/10/2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Apropiar los conceptos básicos de Química de Alimentos, nutrientes de los alimentos, composición de los alimentos y su influencia en los procesos de deterioro de los mismos.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Registro de asistencia:

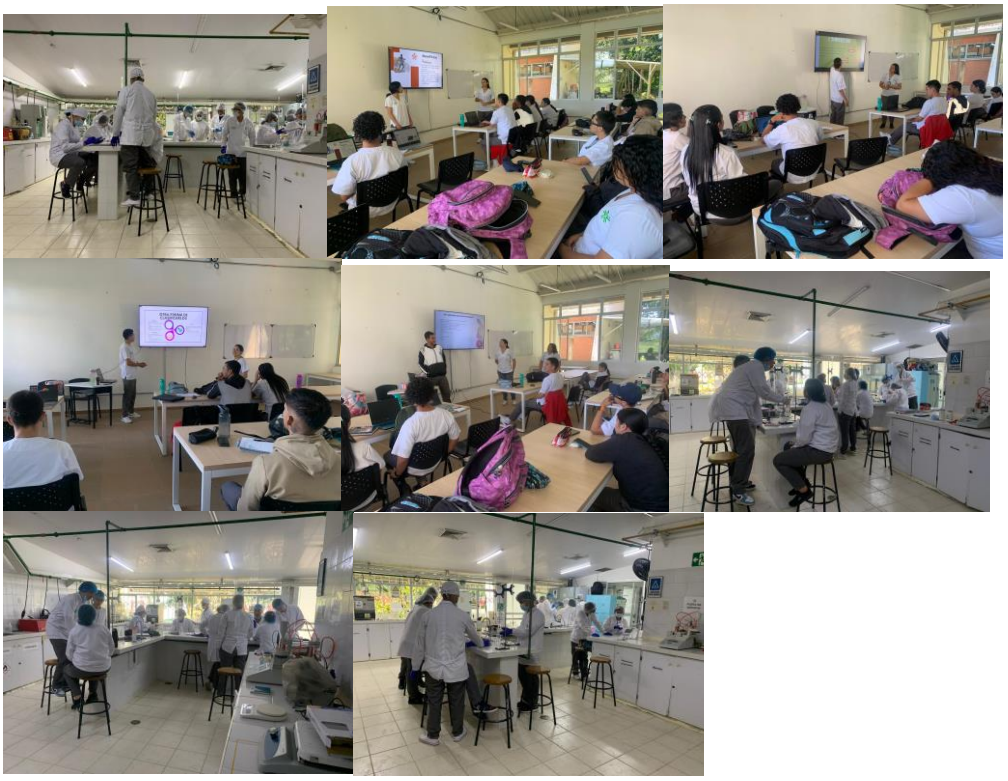


	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2825947	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNÓLOGO EN CONTROL CALIDAD DE ALIMENTOS
MES	OCTUBRE - NOVIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		27/10/2024	28/10/2024			
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Jose David Florez Ceron					
2	Johan Ivan Castillo Sanchez					
3	Jonatan David Arroyo Torres					
4	Isabela Cuervo Morales					
5	Maria Camila Lopez Sabogal					
6	Crusmary Isabel Montaño Lopez					
7	Nicole Andrea Cardenas Parga					
8	Shirley Vanesa Rodriguez Navas					
9	Alejandra Maria Vaca Gutierrez					
10	Juan Esteban Restrepo Sanclemente					
11	Juan Manuel de la Cruz Ortiz					
12	Ana Isabel Sanchez Vallejo					
13	Santiago Perez Tamara					
14	Luis Antonio Arteaga Araujo					
15	Yoshua Londoño Alvarado					

Registro fotográfico Collage:



Ficha: **2825947**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.
Resultado de Aprendizaje1: Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente.
RAP1 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje2: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
RAP2 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje3: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
RAP3 evaluado: No

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna (la plataforma se encuentra en implementación)

Fecha 1: 23/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo a las técnicas de análisis requeridas
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de reflexión y contextualización.
Fecha 2: 30/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo a las técnicas de análisis requeridas
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 2: 30/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo a las técnicas de análisis requeridas
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Fecha 3: 06/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo a las técnicas de análisis requeridas
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 4: 06/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Ejecutar los análisis microbiológicos según la naturaleza de la muestra y protocolos analíticos aplicables en alimentos y aguas.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Registro de asistencia:

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2825947	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNÓLOGO EN CONTROL CALIDAD DE ALIMENTOS
MES	OCTUBRE - NOVIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		23/10/2024	30/10/2024	6/11/2024	13/11/2024	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Jose David Florez Ceron					
2	Johan Ivan Castillo Sanchez					
3	Jonatan David Arroyo Torres					
4	Isabela Cuervo Morales					
5	Maria Camila Lopez Sabogal					
6	Cruzmary Isabel Montaño Lopez					
7	Nicole Andrea Cardenas Parga					
8	Shirley Vanesa Rodriguez Navas					
9	Alejandra Maria Vaca Gutierrez					
10	Juan Esteban Restrepo Sanclemente					
11	Juan Manual de la Cruz Ortiz					
12	Ana Isabel Sanchez Vallejo					
13	Santiago Perez Támara					
14	Luis Antonio Artaaga Araujo					
15	Yoshua Londoño Alvarado					

Registro fotográfico Collage:





Ficha: **2908121**
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios
Competencia: Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos

Resultado de Aprendizaje1: Verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.
RAP1 evaluado: No

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna (la plataforma se encuentra en implementación)

Fecha 1: 18/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 2: 25/10/2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 3: 01/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 4: 08/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 5: 15/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)

Registro de asistencia:

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2908121	PROGRAMA DE FORMACIÓN	Técnico Elaboración de productos alimenticios
MES	OCTUBRE - NOVIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Yuli Tatiana Montaño Escobar

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		18/10/2024	25/10/2024	1/11/2024	8/11/2024	15/11/2024
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	AILYN TATIANA ADAIME ARIAS					
2	ALEJANDRA SANCHEZ CORREA					
3	DANIELA FERNANDA HURTADO CASTILLO					
4	ERIKA VANESA CARDONA PELAEZ					
5	JUAN FERNANDO IBARRA CHAVARRIA					
6	LEIDY LORENA ROSALES VILLEGAS					
7	MARIA JOSE LAVERDE IBARRA					
8	MARIANA MONTES VANEGAS					
9	NICOL CRISTINA AMAYA SALAZAR					
10	PAULA ANDREA SILVA BALLESTEROS					
11	VALENTINA PATIÑO VASQUEZ					
12	YHANNIS GONZALEZ MARIN					
13	SANTIAGO CAICEDO ZAPATA					

Registro fotográfico Collage:



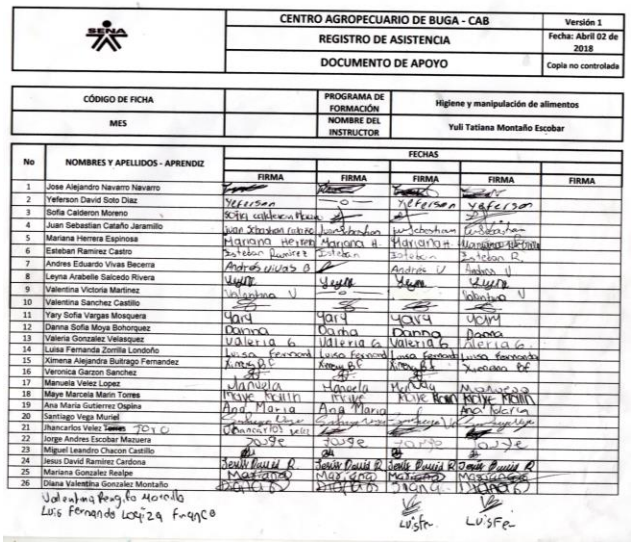
Ficha: **3111966**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de Aprendizaje1: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
RAP1 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje2: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
RAP2 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje3: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
RAP3 evaluado: No

Resultado de Aprendizaje4: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
RAP4 evaluado: No

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 24/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente .
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de reflexión y contextualización.
Fecha 2: 31/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 3: 07/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Registro de asistencia:



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA		PROGRAMA DE FORMACIÓN	Higiene y manipulación de alimentos
MES		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Yuli Tatiana Montaño Escobar

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Jose Alejandro Navarro Navarro					
2	Yeferson David Soto Diaz					
3	Sofia Calderon Moreno					
4	Juan Sebastian Cataño Jaramillo					
5	Mariana Herrera Espinosa					
6	Esteban Ramirez Castro					
7	Andres Eduardo Vivas Becerra					
8	Leyna Arabelle Salcedo Rivera					
9	Valentina Victoria Martinez					
10	Valentina Sanchez Castillo					
11	Yary Sofia Vargas Mosquera					
12	Danna Sofia Moya Bohorquez					
13	Valeria Gonzalez Velasquez					
14	Luisa Fernanda Zorrilla Londoño					
15	Ximena Alejandra Buitrago Fernandez					
16	Veronica Garzon Sanchez					
17	Manuela Velez Lopez					
18	Maye Marcela Marin Torres					
19	Ana Maria Gutierrez Ospina					
20	Santiago Vega Muriel					
21	Jhancarlos Velez Tamayo					
22	Jorge Andres Escobar Mazuera					
23	Miguel Leandro Chacon Castillo					
24	Jesus David Ramirez Cardona					
25	Mariana Gonzalez Realpe					
26	Diana Valentina Gonzalez Montaño					

Registro fotográfico Collage:



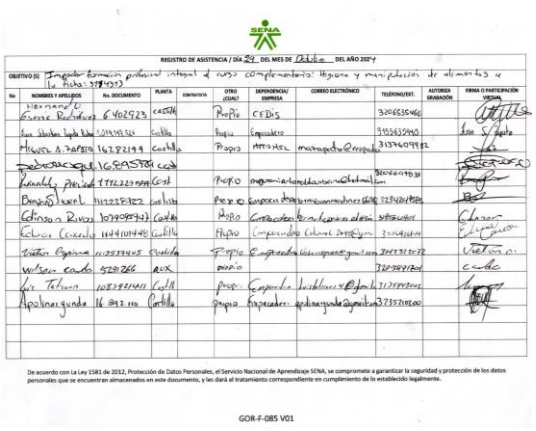
Ficha: **3114313**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de Aprendizaje1: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos.
RAP2 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 29/10/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente. Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente. Debatir la importancia de la identificación de los

factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se inicia la formación, teniendo en cuenta la guía de aprendizaje para desarrollar la actualización de los conocimientos

Registro de asistencia:





Registro fotográfico Collage:

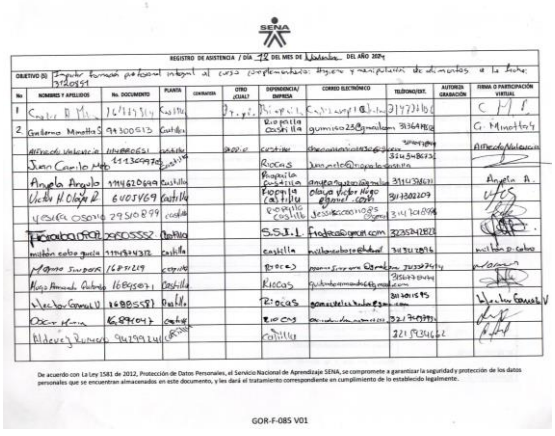


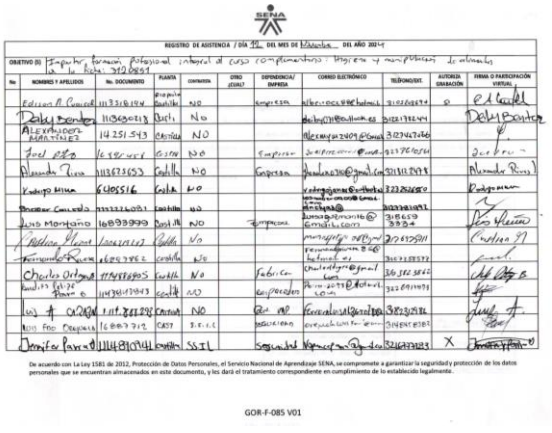
Ficha: **3120851**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de Aprendizaje1: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos.
RAP2 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 12/11/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente. Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente. Debatir la importancia de la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se inicia la formación, teniendo en cuenta la guía de aprendizaje para desarrollar la actualización de los conocimientos

Registro de asistencia:





Registro fotográfico Collage:




NUESTROS
PRINCIPIOS



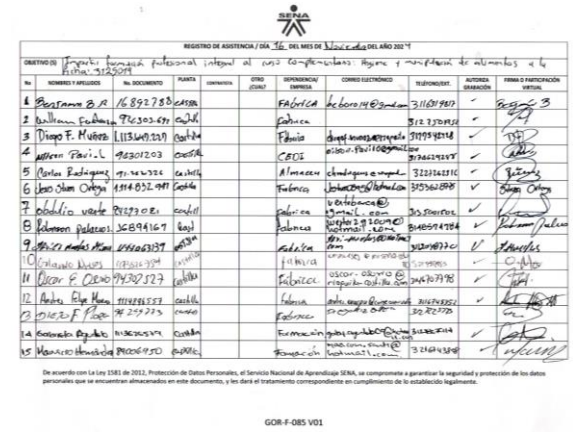
Ficha: **3125019**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de Aprendizaje1: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos.
RAP2 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma zajuna. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 16/11/2024

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente. Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente. Debatir la importancia de la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se inicia la formación, teniendo en cuenta la guía de aprendizaje para desarrollar la actualización de los conocimientos

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

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.

GOR-F-085 V01

Registro fotográfico Collage:



Otras obligaciones contractuales

“B” Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Para el presente mes no se desarrolló actividad

“F” Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato

Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica.
Link supervisor:

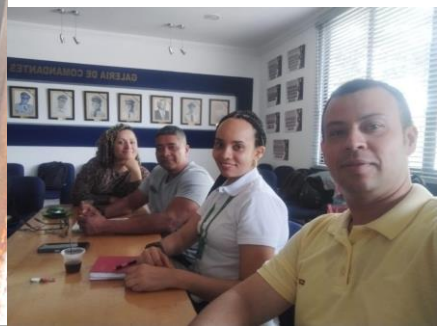
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/obladinos_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fobladinos%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F001%2E%20Coordinaci%C3%B3n%202024%2FPrestaci%C3%B3n%20de%20servicios%202024%2F01%2E%20Yuli%20Tatiana%20Monta%C3%B1o%20Escobar%2F10%2E%20Noviembre%2F2%2E%20Documentos%20contractuales&ct=1731806761567&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=1e815f07%2D1ab3%2Dbee8%2Dbb09%2Dbe095ed7f073&ga=1&LOF=1

“J” Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.









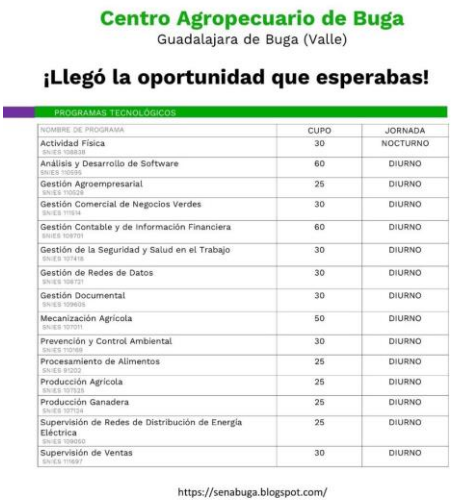


Fecha: 23 y 30 de septiembre - 06 y 13 de octubre de 2024
Actividad: Capacitación con bomberos Buga

“K” Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.







Fecha: 25 de octubre al 01 de noviembre de 2024
Actividad: Publicación de oferta en el Centro Agropecuario de Buga, vía whatsapp

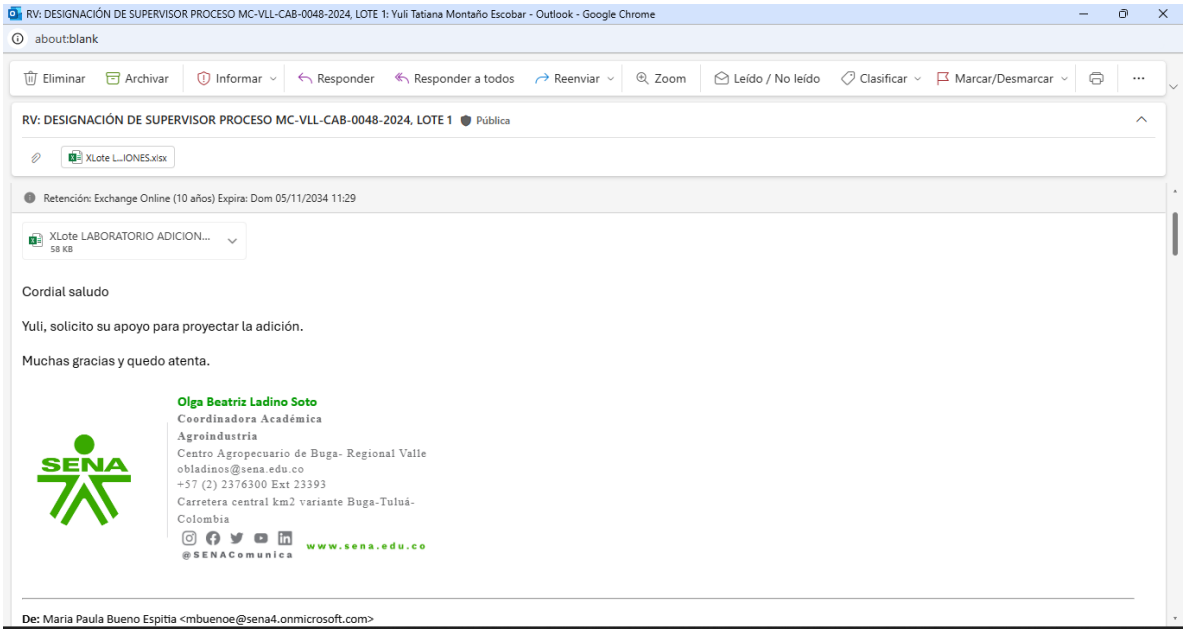
“L” Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.

Nota: se encuentra en proceso de realizar certificación de competencia.

“M” Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras

Para el presente mes no se desarrolló actividad

“N” Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual



Fecha: 07/11/2024
Actividad realizada: Proyección de adición de materiales de formación.