



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

INFOME DE SUPERVISIÓN COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

I. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO.

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 09 del 17/12/2024	
ORDENADOR DE GASTO:	Oldrid Farnery Zambrano Benavides
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Nayarit Castro Martinez
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Laura Andrea Nanclares Argaez
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 6013457
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional titulada y/o complementaria como instructor en la red de tecnologías agrícolas en el Complejo Tecnológico Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño
VALOR:	Cuarenta y Dos Millones Setecientos Veinte Mil Trescientos Ochenta y Un PESOS M/CTE (\$42.720.381)
CONTRATISTA:	Sindy Julieth Mena Prieto
CC:	1030682531
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Santa Fe de Antioquia
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	28/02/2024
FECHA DE INICIO:	01/03/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	287 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	42.720.381
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	0
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A
FORMA DE PAGO:	El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$42.720.381) . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO COP (\$4.465.545) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024 . b) Un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS



	COP (\$2.530.476), correspondiente al mes de diciembre de 2024.
--	---

II. OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

No	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	C*	NC*
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria: planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de diciembre: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	X	
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular interna para la vigencia del contrato. detallando por cada obligación las actividades realizadas, Igualmente cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de diciembre	X	
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendices que serán matriculados en los programas de formación	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos en formación ya en mención en: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	X	
4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la	X	



	directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento y el reglamento del aprendizaje	formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FPI (Formación Profesional Integral) en el programa de higiene y manipulación de alimentos en Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.		
5	Apoyar la asignación de su programación por parte del coordinador académico y del líder del programa en formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación. En caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes	Acción 5. Reporte de horas del mes de diciembre soportadas en el aplicativo de Sena Sofia Plus.	X	
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes. El instructor debe recibir y entregar el ambiente de formación a satisfacción de acuerdo a la norma anterior	Implementación de buenas prácticas ambientales durante la ejecución de formación en los diferentes municipios de formación: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	X	



7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, y comunicar al supervisor del contrato y al líder del programa oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Registro en la plataforma de Sena Sofía Plus de la creación de las rutas de aprendizaje.	X	
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de gestión del aprendizaje LMS y administrativas relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Asociación de los aprendices a las rutas de aprendizaje correspondientes a: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	X	
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico y otras reuniones concernientes a la ejecución de la formación, que la supervisión cite y que son de interés institucional. Así mismos como recibir las visitas en sitio para verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales	Durante este mes no se ejecutó esta actividad.	X	
10	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	Durante el mes no fuimos requeridos como apoyo técnico en esta actividad.	X	



11	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y en las asignadas por el apoyo a la supervisión del contrato para verificar y recibir retroalimentación al cumplimiento del contrato	Durante el mes no fuimos requeridos como apoyo técnico en esta actividad.	X	
12	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos, presentando evidencias en actas como soporte de recibido de materiales de formación y el uso de los mismos en la formación, reporte de novedades e incumplimiento en las condiciones de calidad de los materiales entregados por el proveedor y evaluación de proveedores	No se realizaron durante el periodo procesos de licitación.	X	
13	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Durante este mes no se ejecutó esta actividad.	X	

*C= Cumple, NC=No Cumple

III. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL.

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
11/04/2024	01	4.465.545	4.465.545	38.254.836	10.45%
30/04/2024	02	4.465.545	8.931.090	33.789.291	20.91%
30/05/2024	03	4.465.545	13.396.635	29.323.746	31.36%
28/06/2024	04	4.465.545	17.862.180	24.858.201	41.81%
30/07/2024	05	4.465.545	22.327.725	20.392.656	52.26%
30/08/2024	06	4.465.545	26.793.270	15.927.111	62.72%
29/09/2024	07	4.465.545	31.258.815	11.461.566	73.17%
29/10/2024	08	4.465.545	35.724.360	6.996.021	83.62%
29/11/2024	09	4.465.545	40.189.905	2.530.476	94.08%



23/12/2024	10	2.530.476	42.720.381	0	100%
------------	----	-----------	------------	---	------

IV. OBSERVACIONES

El instructor detalla que no realizó actividades en relación con algunas obligaciones específicas durante el periodo en mención, estas podrían ejecutarse en otro periodo. No se relacionan observaciones por incumplimiento en la ejecución contractual

V. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES.

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO	SI:	NO: X
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO: X
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO: X
Medidas correctivas	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO: X
Delitos sexuales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO: X
Registro de Deudores Alimentarios Morosos	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO: X

VI. ANEXOS

Reporte de tiempos del instructor
Informe de evidencias contractuales

Elaboró: Laura Nanclares, apoyo a la Supervisión de instructores

Aprobó: Nayit Castro, supervisor

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO, TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3144105 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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:**

3144126 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3124785 - 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 : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 76,00

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
13/12/2024	13/12/2024	OTROS	8,00
16/12/2024	16/12/2024	OTROS	8,00
17/12/2024	17/12/2024	OTROS	4,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			20,00

INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLÓGICO, TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

Anexo - Informe de evidencias contractuales instructores

NOMBRE DE INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO
N° CONTRATO: CO1.PCCNTR.6013457
OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA COMO INSTRUCTOR EN LA RED DE TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS EN EL EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO
PERIODO DE EJECUCIÓN ACTIVIDADES: Diciembre de 2024

- Descripción de Acciones Ejecutadas en el periodo.**

A continuación, se describen las acciones realizadas por cada una de las obligaciones específicas plasmadas en el contrato, de igual manera se presentan las evidencias de cada acción:

No	Obligación Especificas	Acciones realizadas	Evidencias
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria: planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Acción 1. Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de diciembre: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramira ficha 3144126.	Anexo 1. Guía de aprendizaje.
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular interna para la vigencia del contrato. detallando por cada obligación las actividades realizadas, Igualmente cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de diciembre.	Anexo 2. Informe evidencias contractuales de noviembre. Anexo 3. Informe de ejecución contractual de noviembre.
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendices que serán matriculados en los programas de formación	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos en formación ya en mención en: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramira ficha 3144126.	Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de formación.

4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento y el reglamento del aprendizaje	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FPI (Formación Profesional Integral) en el programa de higiene y manipulación de alimentos en Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramira ficha 3144126.	Anexo 5. Registro fotográfico de la ejecución de la formación. Anexo 6. Listados de asistencia.
5	Apoyar la asignación de su programación por parte del coordinador académico y del líder del programa en formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación. En caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes	Acción 5. Reporte de horas del mes de diciembre soportadas en el aplicativo de Sena Sofia Plus.	Anexo 7. Pantallazo del diagramador de horas de la plataforma de Sena Sofia Plus.
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes. El instructor debe recibir y entregar el ambiente de formación a satisfacción de acuerdo a la norma anterior	Acción 6. Implementación de buenas prácticas ambientales durante la ejecución de formación en los diferentes municipios de formación: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramira ficha 3144126.	Anexo 8. Evidencia fotográfica de las buenas prácticas ambientales observadas y ejecutadas en los escenarios de formación.
7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, y comunicar al supervisor del contrato y al líder del programa oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Acción 7. Registro en la plataforma de Sena Sofia Plus de la creación de las rutas de aprendizaje.	Anexo 9. Captura de la creación de rutas de aprendizaje.

8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de gestión del aprendizaje LMS y administrativas relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo	Acción 8. Asociación de los aprendices a las rutas de aprendizaje correspondientes a: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetran ficha 3144105 y Uramira ficha 3144126.	Anexo 10. Pantallazo asociación de los aprendices a ruta de aprendizaje.
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico y otras reuniones concernientes a la ejecución de la formación, que la supervisión cite y que son de interés institucional. Así mismos como recibir las visitas en sitio para verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
10	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
11	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y en las asignadas por el apoyo a la supervisión del contrato para verificar y recibir retroalimentación al cumplimiento del contrato	9. Se realizo validación de las actividades laborales y gestión para entrega del paz y salvo.	Anexo 11. Evidencias fotográficas.
12	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos, presentando evidencias en actas como soporte de recibido de materiales de formación y el uso de los mismos en la formación, reporte de novedades e incumplimiento en las condiciones de calidad de los materiales entregados por el proveedor y evaluación de proveedores	Durante el mes no se ejecuto esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.
13	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.	Durante el mes no se ejecutó esta actividad.

- **Anexo de Evidencias**

Según lo declarado en el ítem anterior (descripción de acciones ejecutadas en el periodo), se presentan las evidencias de manera clara y legible para cada acción:

Nota: plasmar pantallazos de plataformas, listas de asistencia, registros fotográficos en el orden como los relaciono en la tabla de descripción de acciones ejecutadas en el periodo, cada elemento debe tener su título y la fuente para asegurar la trazabilidad de la evidencia.

Anexo 1. Guía de aprendizaje para el programa de Higiene Y Manipulación De Alimentos.

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151461	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/01/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos. La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales. El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autorreflexión y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801023	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA	
DENOMINACIÓN	
Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
DESCRIPCIÓN	
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	
IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	
APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.	
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	
3. CONOCIMIENTOS	
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	
CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS: ALIMENTOS, ALIMENTOS DE ALTO RIESGO EN SALUD PÚBLICA, PERECEDEROS, NO PERECEDEROS; POTENCIALMENTE PELIGROSO. CONCEPTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS: CONTAMINACIÓN, CONTAMINACIÓN CRUZADA RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN. MANIPULADORES DE ALIMENTOS: TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS ALÉRGENOS: CONCEPTOS; CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS CON ALÉRGENOS SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES	

Fuente material de apoyo Sena para la formación: Drive de supervisión enlace:

<https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 2. Informe evidencias contractuales de diciembre

ArchivoHerramientasVista

FORMATO EVIDENCIAS CONTRACTUALES - DICIEMBRE- SINDY MENA PRIETO - Word

Anexo - Informe de evidencias contractuales

instructores

NOMBRE DE INSTRUCTOR: SINDY JULIETH MENA PRIETO

Nº CONTRATO: COL.PCCNTR.6013457

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA COMO INSTRUCTOR EN LA RED DE TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS EN EL EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO TURÍSTICO Y AGROINDUSTRIAL DEL OCCIDENTE ANTIOQUEÑO

PERIODO DE EJECUCIÓN ACTIVIDADES: Diciembre de 2024

• Descripción de Acciones Ejecutadas en el periodo.

A continuación, se describen las acciones realizadas por cada una de las obligaciones específicas plasmadas en el contrato, de igual manera se presentan las evidencias de cada acción:

No	Obligación Específicas	Acciones realizadas	Evidencias
1	Elaborar el desarrollo curricular de los programas de formación complementaria, planes de formación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, planeación de estrategias pedagógicas a implementar en la formación	Acción 1. Elaboración de los instrumentos constituidos para impartir la formación de las fichas programadas para el mes de diciembre: Cañasgordas ficha 3124785, Sopetrán ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	Anexo 1. Guía de aprendizaje.
2	Generar informes mensuales: Informe mensual de ejecución contractual y el informe de evidencias. Ambos informes se entregan en las fechas y en los enlaces establecidos por el centro de formación según la circular interna para la vigencia del contrato, detallando por cada obligación las actividades realizadas, igualmente	Acción 2. Se da cumplimiento a la entrega del informe de ejecución mensual y evidencias contractuales del mes de diciembre.	Anexo 2. Informe de evidencias contractuales de noviembre. Anexo 3. Informe de ejecución contractual de noviembre.

cargar las evidencias en OneDrive asignado por el centro de formación, soportando evidencias por cada obligación contractual, de no ser asignada alguna de las obligaciones por parte de la coordinación, dejar la observación que esta obligación no fue asignada en el periodo a ejecutar			
3	Caracterizar adecuadamente de acuerdo con el tipo de población asignada al centro de formación en poblaciones campesinas a las que pertenece cada uno de los aprendices que serán matriculados en los programas de formación	Acción 3. Realizar el proceso de caracterización de cada uno de los grupos en formación ya en mención en Cañasgordas ficha 3124785, Sopetrán ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de formación.
4	Orientar de manera presencial o virtual (si es virtual será designada directamente por parte de la supervisión del contrato), la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes de conocimiento y el reglamento del aprendizaje	Acción 4. Impartir formación mediante la aplicación de la estructura curricular y la formación bajo la modalidad de atención sincrónica – asincrónica y lineamientos de la FP (Formación Profesional Integral) en el programa de Higiene y manipulación de alimentos en Cañasgordas ficha 3124785, Sopetrán ficha 3144105 y Uramita ficha 3144126.	Anexo 5. Registro fotográfico de la ejecución de la formación. Anexo 6. Listados de asistencia.
5	Apojar la asignación de su programación por parte de coordinador académico y del líder del programa de formación académica directa antes de iniciar cada mes y apoyar la gestión de consecución de cursos para orientar la formación. En caso de tener horas adicionales no programadas directamente en formación, presentar los debidos soportes de utilización de estas en los informes.	Acción 5. Reporte de horas del mes de diciembre soportadas en el aplicativo de SENA Sofia Plus.	Anexo 7. Pantallazo del diagramador de horas de la plataforma de SENA Sofia Plus.
6	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua	Acción 6. Implementación de buenas prácticas ambientales durante la ejecución de formación en los diferentes municipios de formación: Cañasgordas	Anexo 8. Evidencia fotográfica de las buenas prácticas ambientales observadas y ejecutadas

Pantallas 1-2 de 36

Buscar

CAD/COP -0.27%

4:48 p. m.

Carga completa (100%)

2024

Fuente propia informe mes de junio: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 3. Informe de ejecución contractual de diciembre

ArchivoHerramientasVista

GTH-F-062-FORMATOINFORMEMENSUALDEEJECUCIONCONTRACTUAL - DIC- SINDY MENA - Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Fe de Antioquia, 17 de diciembre de 2024

Señora
NAYARIT CASTRO MARTINEZ
SUPERVISORA CONTRATO No. 6013457
Coordinadora Académica
Coordinación Académica
Santa Fe de Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de diciembre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6013457 del año 2024

Sindy Julieth Mena Prieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.030.682.531 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en la formación profesional integral 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:

El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (\$42.720.381). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO COP (\$4.465.545) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024. b) Un último pago por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS COP (\$2.530.476), correspondiente al mes de diciembre de 2024.

Pantallas 1-2 de 9

Buscar

17 min de retraso en...

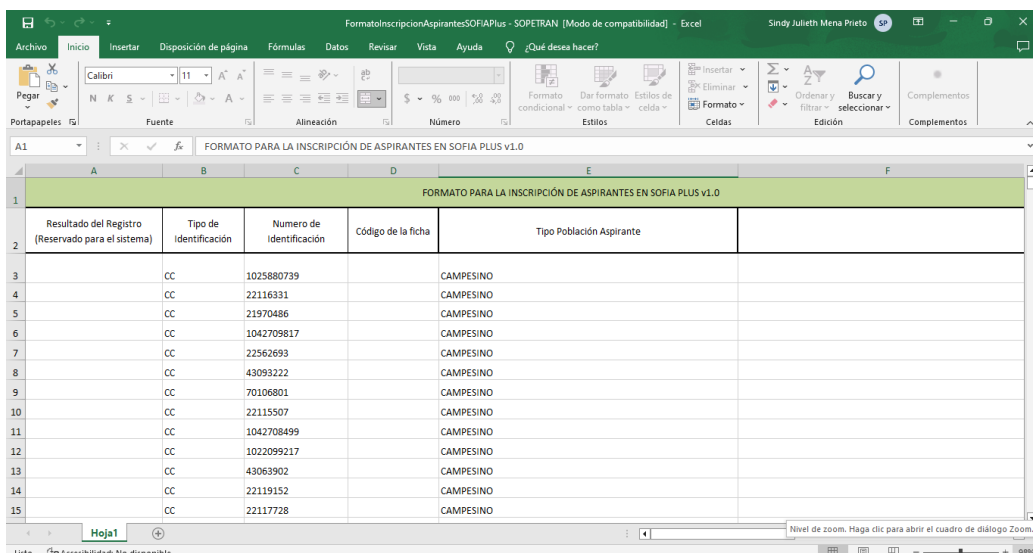
4:51 p. m.

12/12/2024

Fuente propia informe de evidencias: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

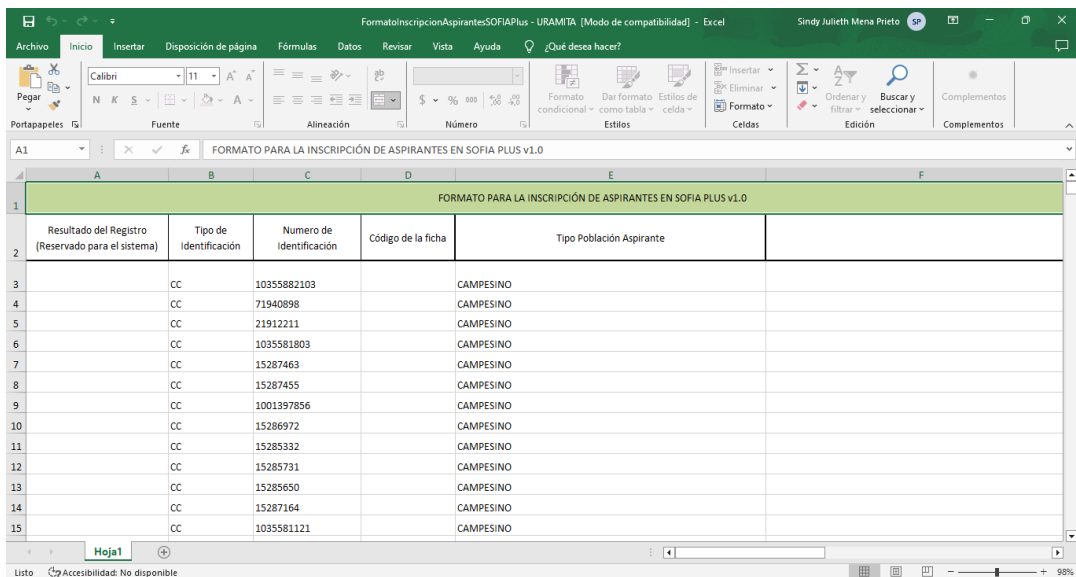
Anexo 4. Presentar el archivo plano de caracterización de los grupos de formación

4.1 Sopetran Ficha 3144105



Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante
	CC	1025880739		CAMPESINO
	CC	22116331		CAMPESINO
	CC	21970486		CAMPESINO
	CC	1042709817		CAMPESINO
	CC	22562693		CAMPESINO
	CC	43093222		CAMPESINO
	CC	70106801		CAMPESINO
	CC	22115507		CAMPESINO
	CC	1042708499		CAMPESINO
	CC	1022099217		CAMPESINO
	CC	43063902		CAMPESINO
	CC	22119152		CAMPESINO
	CC	22117728		CAMPESINO

4.2 Uramita Ficha 3144126



Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de identificación	Código de la ficha	Tipo Población Aspirante
	CC	10355882103		CAMPESINO
	CC	71940898		CAMPESINO
	CC	21912211		CAMPESINO
	CC	1035581803		CAMPESINO
	CC	15287463		CAMPESINO
	CC	15287455		CAMPESINO
	CC	1001397856		CAMPESINO
	CC	15286972		CAMPESINO
	CC	15285332		CAMPESINO
	CC	15285731		CAMPESINO
	CC	15285650		CAMPESINO
	CC	15287164		CAMPESINO
	CC	1035581121		CAMPESINO

Fuente propia caracterización de los aspirantes en formación: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 5 – 6. Registro fotográfico de la ejecución de la formación en los diferentes municipios – registros de asistencia.

5-6.1 Sopetran formación en Higiene Y Manipulación De Alimentos Ficha 3144105



CONTROL DE ASISTENCIA CURSO COMPLEMENTARIO CAMPESEÑA - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
FECHA <u>4/13/2024</u>		CURSO <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>	
LUGAR <u>Sopechén</u>			
N°	NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
1	Adriana Maria Acevedo Pivo	427389240	Adriana M. Acevedo
2	Ruth Dany Garcia Chanci	22117913	Ruth Dany Garcia Chanci
3	Marica Delany Tobon Munera	22117893	Delany
4	Marica Lucia Restrepo Naranjo	21530034	Marica Lucia Restrepo
5	Nancy Bibiana Buites Zapata	1036337441	Nancy Buites Z.
6	Sor Leonor Gutierrez Villa	21501122	Leonor Gutierrez
7	Piedad Cristina Baena Zapata	22116528	Piedad B.
8	María Rubiela Zapata	22114790	Rubiela
9	Daniela Callejo	3620766	Daniela C.
10	Lia Doice	68489817	Lia
11	Valentina Pias	70258739	Valentina P.
12	Susana Espinosa	1042769877	Susana E.
13	Edgar de Jesus	70766001	Edgar
14			
15			
16			

5.2 Ejecución de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y formación para el municipio de Uramita Ficha 3144126





CONTROL DE ASISTENCIA CURSO COMPLEMENTARIO
CAMPESENA - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 6/12/2024 CURSO: Higiene y manipulación de alimentos
LUGAR: Uramita

N°	NOMBRE Y APELLIDO	NUMERO DE DOCUMENTO	FIRMA
1	Yuliana Ortiz Calle	7004418960	Yuliana Ortiz
2	Yirlis Angelica	104051856	Angelica Gorgas
3	Alexander Ortiz	103558803	Alexander Ortiz
4	Yulady Doad	103520104	Yulady Doad
5	Aureliano	75287543	Aureliano
6	Olivia	21912211	OLIVIA
7	Milka Valle	748298	Milka Valle
8	Wilmer Ureña	15287346	Wilmer Ureña
9	Leonardo Guisado	15286972	Leonardo Guisado
10	Duban Guerra	1007859976	Duban Guerra
11			
12			
13			
14			
15			
16			

5.3 Ejecucion de la formación del programa en Higiene Y Manipulación De Alimentos código 9615146 y formación para el municipio de Cañasgordas Ficha 3124785



Fuente propia registros fotográficos de las formaciones impartidas en los municipios en mención:
Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 7. Diagrama de horas Sena Sofia Plus

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
25/11/24	26/11/24	27/11/24	28/11/24	29/11/24	30/11/24
02/12/24	03/12/24	04/12/24	05/12/24	06/12/24	07/12/24
06:00 - 14:00: (3124785)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3124785)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3144105)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 14:00: (3144105)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 14:00: (3144105)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 14:00: (3144126)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	08/12/24
09/12/24	10/12/24	11/12/24	12/12/24	13/12/24	14/12/24
06:00 - 14:00: (3144105)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	06:00 - 14:00: (3144105)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 14:00: (3144126)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 10:00: (3144126)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	14:00 - 22:00: Disponible	10:00 - 22:00: Disponible		15/12/24
16/12/24	17/12/24	18/12/24	19/12/24	20/12/24	21/12/24
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
					22/12/24

Fuente plataforma Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 9. Captura de la creación de rutas de aprendizaje

9.1 Ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3144105

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Consultar

Ficha de Caracterización: FICHA 3144105 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.) Consultar

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
SOPETRAN 3144105	10/dic/2024	Activa	Q

Página 1 de 1

9.2 Ruta de aprendizaje Uramita ficha 3144126

Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS [Consultar]

Ficha de Caracterización: FICHA 3144126 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS) [Consultar]

Ruta(s) de Aprendizaje por Actividades

Nombre	Fecha de Registro	Estado	Opciones
CAÑASGORDAS 3144126	12/dic/2024	Activa	[Icono]

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a159;

Fuente Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

Anexo 10. Pantallazo asociación de los aprendices

10.1 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Sopetran ficha 3144105

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3144105 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS [Icono]

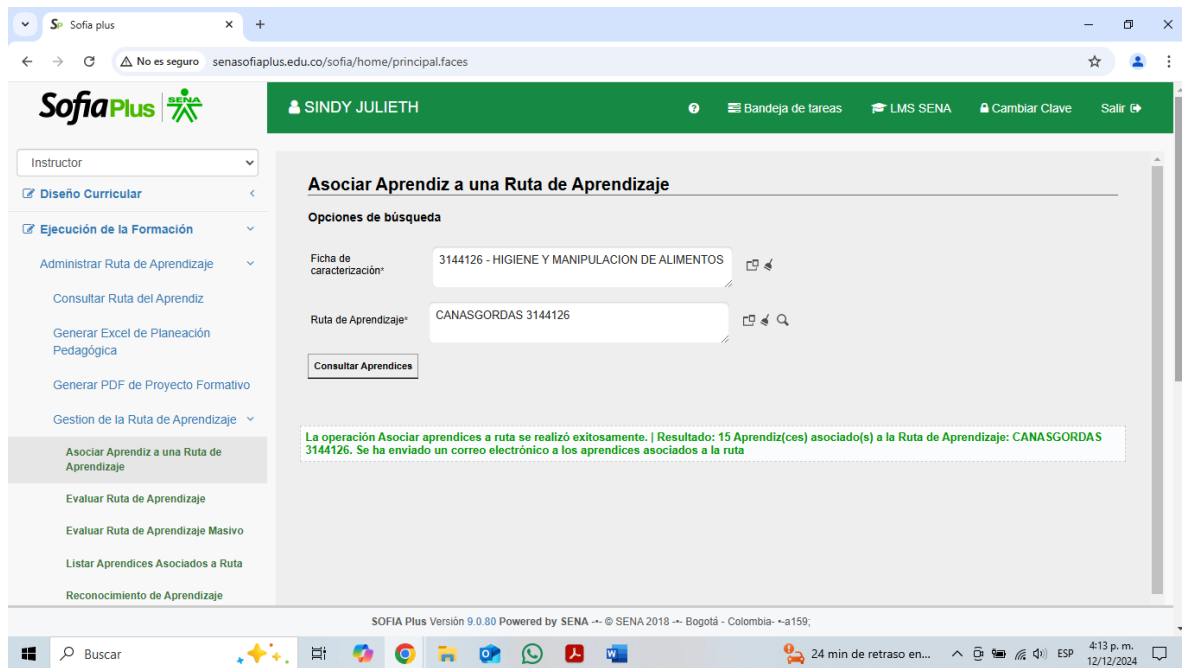
Ruta de Aprendizaje: SOPETRAN 3144105 [Icono]

[Consultar Aprendices]

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 15 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: SOPETRAN 3144105. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a135;

10.2 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje Uramita ficha 3144126



Fuente plataforma de Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>

11. Actividad paz y salvo



Fuente plataforma de Sena Sofia Plus: Drive de supervisión enlace: <https://acortar.link/pblmiP>