PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 28 de Febrero de 2025

Señor (a)

NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 7383148**
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7383148 del año 2025

MARIO FERNANDO DÍAZ REGINO, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 10774962** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTE Y SIETE MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($37.099.598). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE. ($ 2.370.580), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($3.555.872) cada uno. c) un (1) pago por el mes de Diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($2.726.170).

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorro No. 9173286578 del BANCO Bancolombia, cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto

y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 23 de Diciembre de 2024

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional en el área de su educación de acuerdo con el programa y la competencia asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeó y ejecutó la formación profesional, en las siguientes fichas: Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería. Servicio de restaurante y bar Ficha # 3141155 en Montería.	Lista de asistencia, formato mensual de eventos de Febrero Fotografías
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se elaboró la guía de aprendizaje e instrumento de evaluación. Servicio de restaurante y bar. Fichas N° 3141155 en Montería. Servicio de restaurante y bar Ficha # 3065855 en Montería.	Guías de aprendizaje Listas de asistencia Instrumentos de evaluación

3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se creó la ruta de aprendizaje, se asoció a los aprendices y se evalúo el resultado de aprendizaje de la inducción de la Ficha # 3141155 del Técnico de Servicio de restaurante y bar.	Se adjunta pantallazo como evidencia
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Las fichas se encuentran vigentes	No aplica para este mes.
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	No se ha presentado ninguna novedad de deserción.	No aplica para este mes.
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se asiste a los aprendices para las novedades en este mes.	No aplica para este mes.

8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportan los documentos soporte del proceso de formación profesional: guías de aprendizaje en su última versión. Se realiza la inducción de seguridad y salud en el trabajo SST, manual de discapacidad, protocolo de bioseguridad Informe mensual de ejecución contractual.	Formatos: GFPI-F-135-V04 GTH_F_062_V10 Certificados de inducción SST, manual de discapacidad, protocolo de bioseguridad.
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica
10	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizó el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP II las carpetas GF y GC y el informe de ejecución mensual	Información registrada en el aplicativo Secop II, Planilla Si contratista y pagos seguridad social Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V10 Mes Febrero de 2025 Evidencias de gestión contractual
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias,	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades de	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia.

	novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	aprendices y hallazgos en el registro de la información.	
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión - Terminación).	Durante el período no se presentaron anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion-Terminación).	No se ha presentado novedad, no se anexa evidencia
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende las solicitudes por parte del Coordinador académico Nelson de la Espriella Morales.	Se corrige el GTH-F-062 V10 Mes Febrero de 2025 con las evidencias de gestión contractual
14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica para este mes de Febrero	No aplica para este mes de Febrero

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**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 4592254704 de la planilla, del operador ACH SOI en el periodo de Enero de 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,



Firma
Mario Fernando Díaz Regino
Contratista
C.C. No. 10774962 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma 
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
Supervisor(a) Contrato Nº **CO1.PCCNTR. 7383148** de 2025

ANEXOS

Evidencia: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha # 3141155 en Montería




REDMI NOTE 8 PRO
AI QUAD CAMERA

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

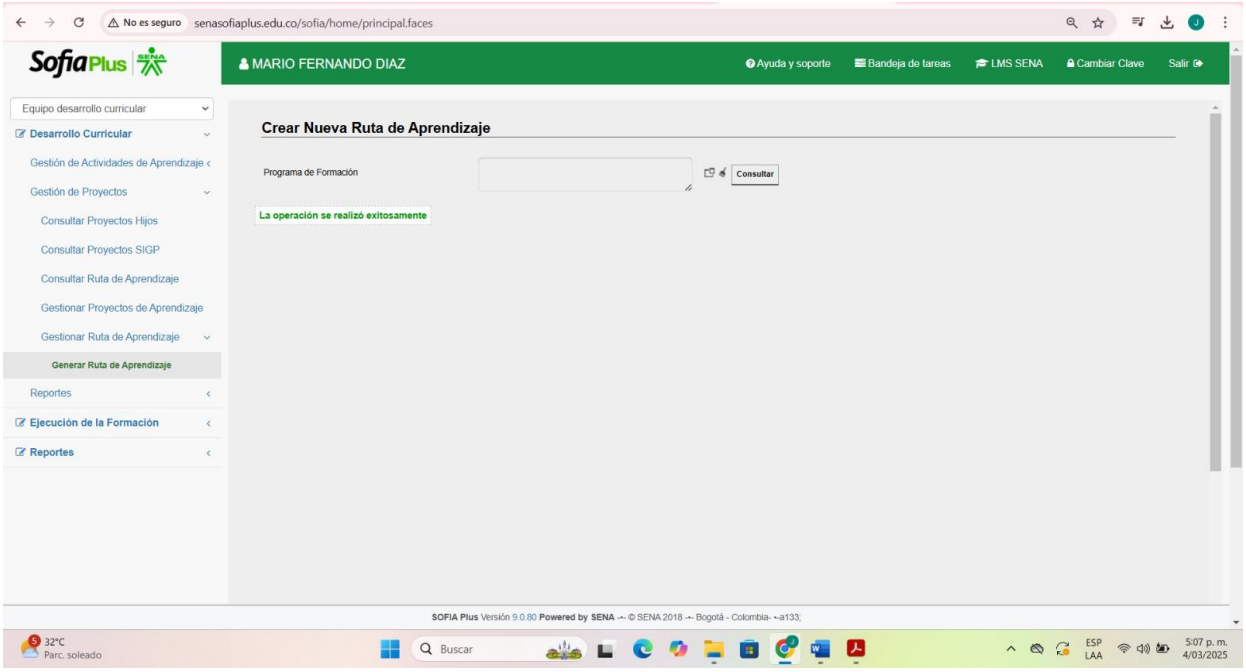
REGISTRO DE ASISTENCIAS

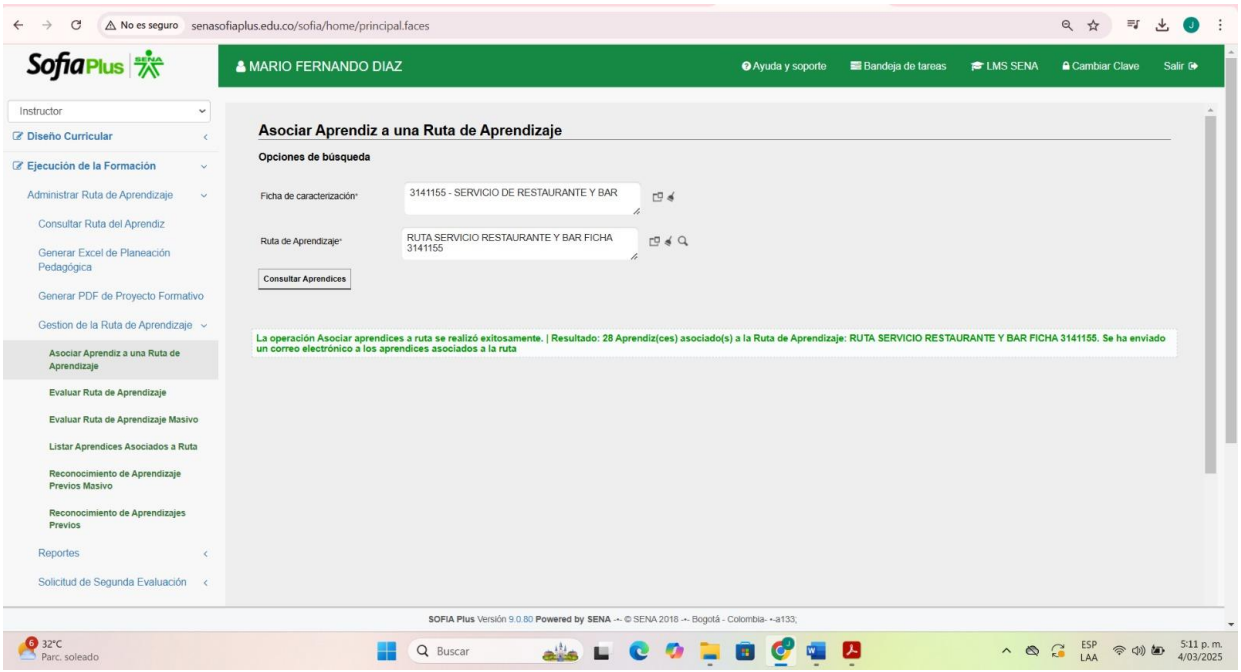
Regional	córdoba	Centro de Formación	servicio nacional de Aprendizaje SENA
Número de Ficha	3141155	Programa de Formación	servicio de restaurante y bar — Municipio: Montería
Jornada	mañana	Fecha de inicio	10/02/2025 — Fecha de terminación: 28/02/2025
Instructor	Mario Díaz	Tipo de ID	CC X — N° 1077 4962
Convenio	SENA	Periodo de Asistencia (mes)	02-2025

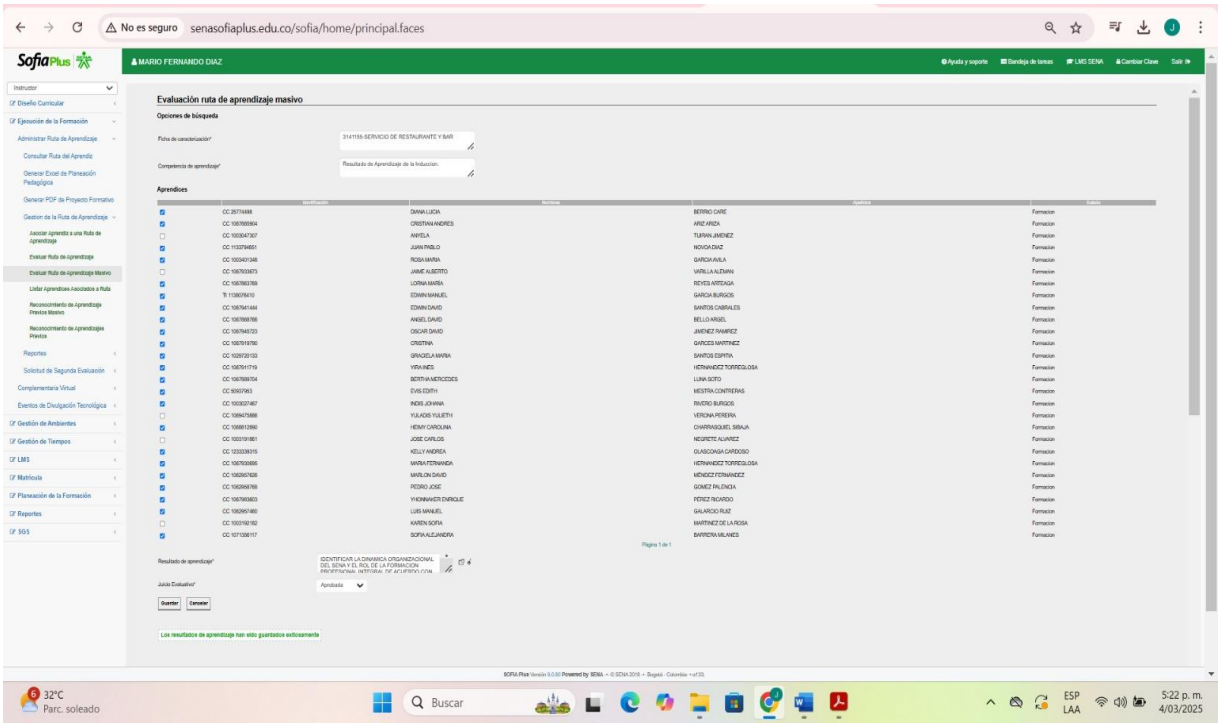
No.	Identificación	Nombre
1	50.937.953	EVIS EDITH MESTRA CONTRERAS
2	1.132.794.831	JUAN PABLO NOVOA DIAZ
3	1.233.339.315	KELLY ANDREA OLASCOAGA CARDOSO
4	1.067.919.790	CRISTINA GARCES
5	1.067.983.603	YONAIDER PEREZ
6	1.067.888.766	ANGEL BELLO
7	1.067.885.904	CRISTINA ARIZ
8	1.138.078.410	EDWIN MANUEL GARCIA BURGOS
9	1.029.720.133	GRACIELA SANTOS ESPITIA
10	1.062.957.626	MARLON MENDEZ
11	25.774.498	DIANA BERRIO
12	1.062.057.460	LUIS MANUEL GALARCIO
13	1.067.945.723	OSCAR JIMENEZ RAMIREZ
14	1.067.941.444	EDWIN DAVID SANTOS CABRALES
15	1.067.911.719	YIRA INES HERNANDEZ TORREGLOSA
16	1.062.958.766	PEDRO JOSE GOMEZ PALENCIA
17	1.067.930.895	MARIA FERNANDA HERNANDEZ TORREGLOSA
18	1.003.401.348	ROSA MARIA GARCIA AVILA
19	1.003.027.487	INDIS YOHANA RIVERO BURGOS
20	1.068.812.890	CAROLINA CHARRASQUEL
21	1.067.889.704	BERTHA LUNA
22	1.067.883.769	LORNA REYES
23	1071355117	Sofía Barrera

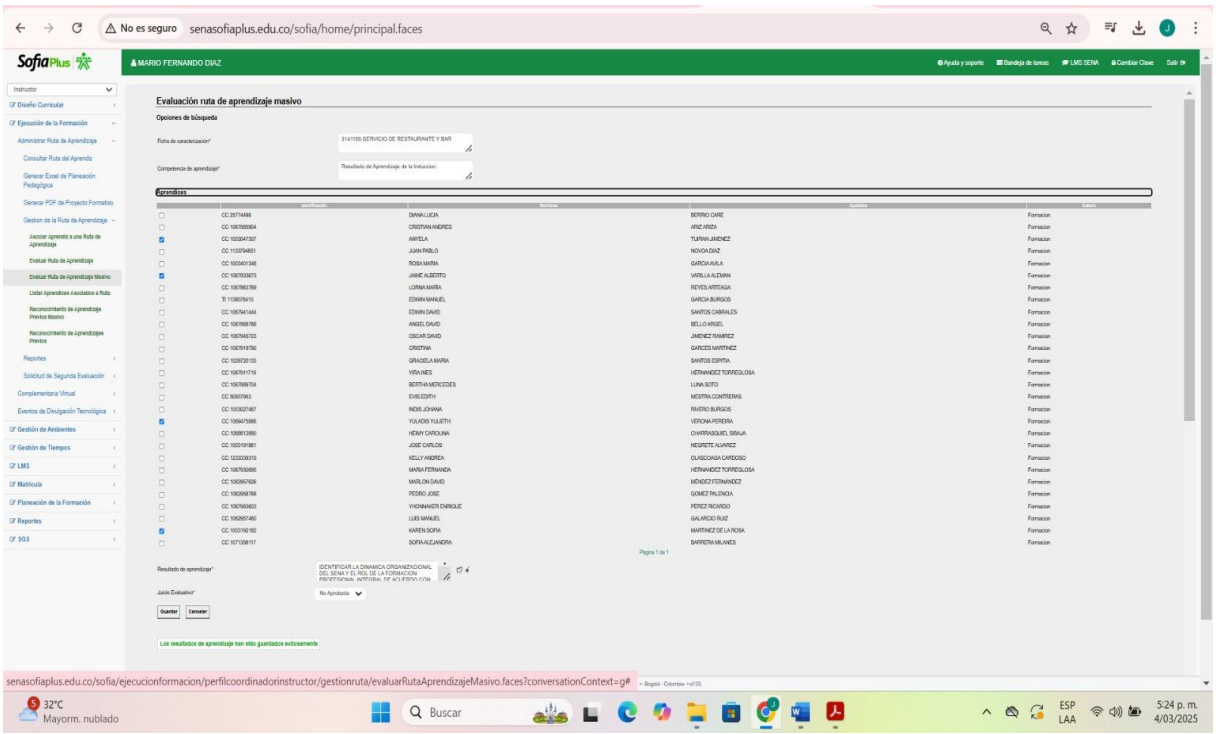
1077 4962

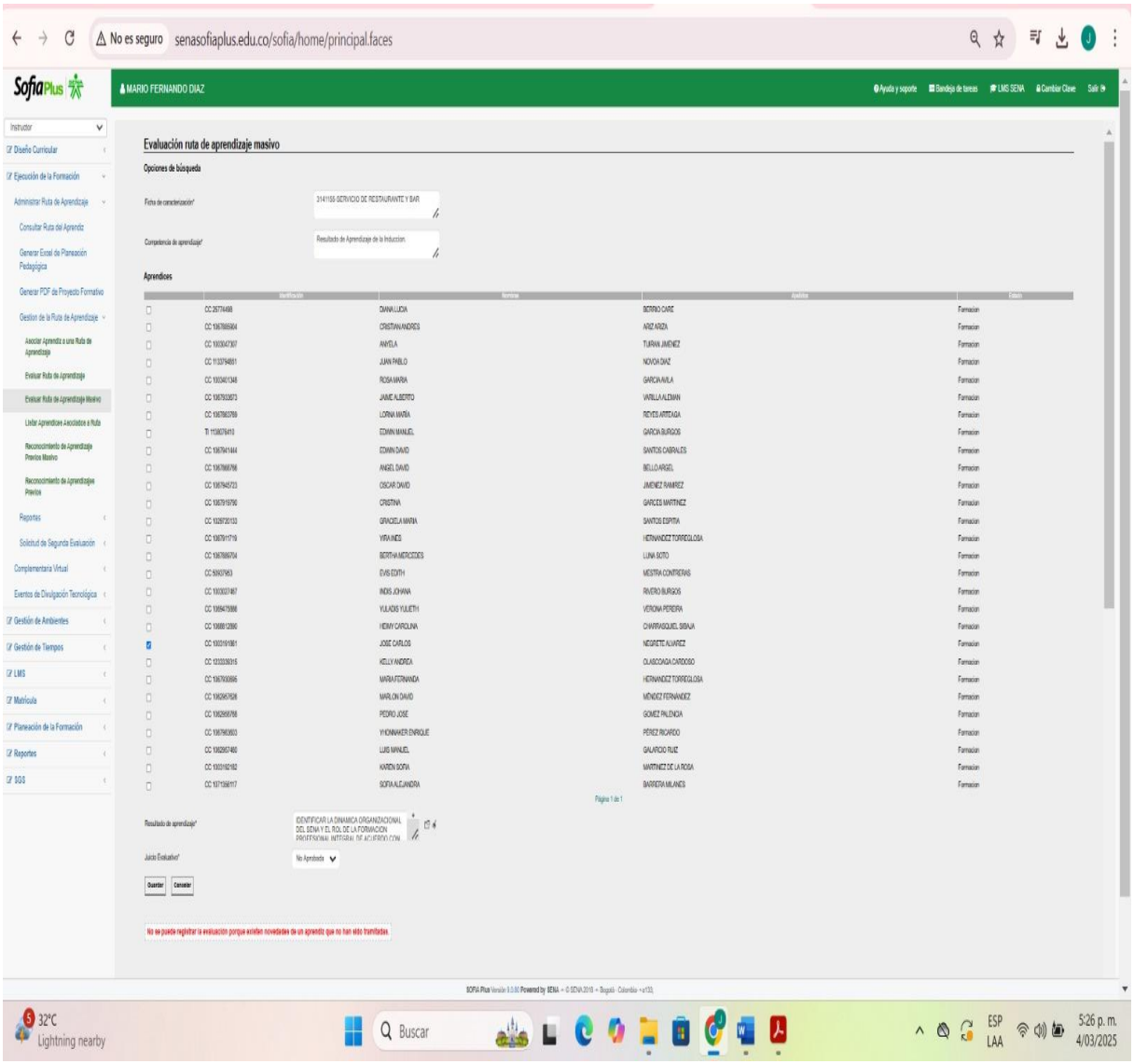
Creación, asociación y evaluación de ruta de Ficha 3141155 Técnico Servicio de restaurante y bar






No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
MARIO FERNANDO DIAZ
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Aprendices
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
32°C
Parc. soleado
Buscar
ESP
LAA
5:22 p. m.
4/03/2025


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
MARIO FERNANDO DIAZ
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Aprendices
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=9
32°C
Mayorm. nublado
Buscar
ESP
LAA
5:24 p. m.
4/03/2025


No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
MARIO FERNANDO DIAZ
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Aprendices
Resultado de aprendizaje*
Juicio Evaluativo*
Guardar
Cancelar
No se puede registrar la evaluacion porque existen novedades de un aprendiz que no han sido tramitadas
32°C
Lightning nearby
Buscar
ESP
LAA
5:26 p. m.
4/03/2025

Evidencia: Técnico Servicio de restaurante y bar Ficha N° 3065855 en Montería





REGISTRO DE ASISTENCIAS

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Regional	Cordoba	Centro de Formación	Servicio nacional de aprendizaje
Número de ficha	3065855	Programa de Formación	Servicio de restaurante y bar — Municipio: Montería
Jornada	Nocturna	Fecha de inicio	01-02-2025 — Fecha de terminación: 28-02-2025
Instructor	Mario Fernando Diaz Regino	Tipo de D.I.: CC	N°: 10774962
Convenio:	Sena	Periodo de Asistencia (mes)	Frebrero - 2025

No.	Identificación	Nombres	12	19	26
1	1.071.354.034	DIANA CAROLINA SIMANCA LORA	•	•	•
2	1.066.172.567	GARDENIA ROSA MADERA MADERA	•	•	•
3	1.067.945.590	KELLY JOHANA LOPEZ	X	+	•
4	1.067.934.862	YURANIS PAOLALOPEZ BUELVAS	X	+	•
5	1.062.954.630	MILENA MERCADO ESPITIA	•	+	•
6	1.067.837.644	ISAAC DAVID REVUELTAS LUGO	•	•	•
7	1.138.075.258	ALEJANDRO MIGUEL PERNETT MADERA	•	+	•
8	1.067.947.271	LUIS FELIPE LOPEZ	X	•	•
9	1.067.840.374	ANA CRISTINA CORREA HUMANEZ	•	•	•
10	1.133.794.294	NICOLL DUQUE RUIZ	•	X	•
11	1.193.599.356	GABRIEL GUSTAVO DAGER DIAZ	•	•	•
12	1.062.956.164	CRISTIAN CAMILO PEREZ MADERA	X	+	•
13	1.003.004.252	YAMILY SOFIA CAVADIA SIMANCA	X	•	•
14	1.003.434.442	MARIA CAMILA CASTILLO SOLIPA	•	•	•
15	1.067.908.154	YIRA ELENA LARA MADRID	•	+	•
16	1.067.944.206	MARCELA LOZANO SOLANO	•	•	•
17	1.065.014.128	RAMON JESUS SALGADO REYES	•	•	•
18	1.192.749.836	JUAN GABRIEL AYAZO DE HOYOS	•	•	•
19	1.003.307.728	MARIA JOSE BENITEZ RODRIGUEZ	•	•	•
20	1.068.578.549	YULIANA BARRAGAN ZARZA	•	+	•
21	1.062.963.554	VALERY GIRALDO	X	+	•
22	1.068.578.549	JOSE ALEJANDRO CASTAÑO TORREZ	•	X	•
23	1.068.581.507				
24					
25					
26					
27					
		Firma vocero	Ana correa	Ana correa	Ana correa
		Fecha	12-02	19-01	26-02

Convenciones: ✓ Asistió (R Cuando llega retardado); CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero: Ana cristina correa Humanez

Firma para certificar la asistencia: Ana correa

Firma del Instructor: Mario Diaz

Instructor Ciudad y Fecha: Montería 12-02-2025

Evidencia: Convocatoria para Auxiliar de Servicios de bartender





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIO FERNANDO DIAZ REGINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/02/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3065855 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3141155 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 MANEJAR INVENTARIOS CON BASE EN SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

2 EFECTUAR MISE EN PLACE PARA EL SERVICIO DE BEBIDAS SEGÚN TÉCNICAS, ORDENES DE PRODUCCIÓN Y PROYECCIÓN DE VENTAS. 24 HORAS / 0.5 CRÉDITO

3 ELABORAR BEBIDAS CONFORME CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTO DEL CLIENTE. 96 HORAS / 2 CRÉDITOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	63,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	75,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MARIO FERNANDO DIAZ REGINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA