PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Boyacá, mayo, del 2025

Señor (a)
KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.CO1.PCCNTR.7435497
Subdirectora
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Puerto Boyacá, Boyacá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7435497 del año 2025

Pedro Antonio Celis parra, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91493266 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios, 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 del contrato la suma CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL DOCE PESOS M/CTE. ($46.915.012). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (01) pago proporcional por el mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE. ($ 3.679.609). b) Nueve (09) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno, Y c) Un (01) último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE. ($1.839.804).

Plazo: Será hasta el (15) de (12) de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal de manera autónoma e independiente para apoyar la formación profesional integral conforme a la programación establecida, en los diferentes niveles de formación de los programas técnicos, tecnológicos y/o complementarios del Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios**.**

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la planeación, orientación y evaluación de la formación profesional Integral, aplicando las 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, conforme a la modalidad, intensidad establecida en el diseño curricular de los programas y lugar de ejecución definido por el centro.	1. Elabore la programación mensual de (3) grupos de formación regular * Curso de cocina colombiana * Curso de cocina saludable * Curso de cocina saludable en proyeccion	1. Programación de (3) grupos de formación complementaria mensual. Enlace: https://acortar.link/tUttvX
		1. Planee la FPI en (3) grupos de formación de acuerdo con la programacion asignada por el respectivo responsable del proceso de conformidad con los lilineamientos instititucionales a) Cocina colombiana Ficha: 3225226 b) Cocina saludable ficha: 3236727 c) Cocina saludable en proyeccion	2. Evidencia obligación 1. Planeación FPI en (3) grupos de formación asociadas: * curso de cocina colombiana a. Guía de Aprendizaje b. Material de apoyo c. Instrumentos de Evaluación. * curso decocina saludable a. Guía de Aprendizaje b. Material de apoyo c. Instrumentos de evaluacion

			*curso decocina saludable a. Guía de Aprendizaje b. Material de apoyo c. Instrumentos de Evaluación.
			3. Evidencia obligación. 2 Orientación FPI presencial en la ficha asociada: Programas: Complementarios Ficha: 3225226 cocina colombiana competencia 260201011prepara alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo RAP; elaborar platos calientes y platos fríos de acuerdo con la programación de la receta estándar cocina saludable ficha 3236727competencia260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RAP; identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar. RAP; emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente. RAP; manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento. RAP; elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.

			en proyeccion cocina saludable competencia260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RAP; identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar. RAP; emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente. RAP; manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento. RAP; elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.
		1. Evalué en las evidencias en (1) grupos de formaciones asignado.	4.Evidencia obligación 3. Evaluación FPI. Instrumentos de Evaluación Registro de evaluación en SOFIA PLUS en las fichas: 3225226
			https://acortar.link/tUttvX
2	Participar en las actividades académicas y demás reuniones a las que sea convocado por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato, como apoyos técnicos y/o apoyo a las coordinaciones académicas y de formación del Centro.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	

3	Registrar, verificar, mantener actualizados y hacer seguimiento oportuno a la información en los sistemas que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral	1. Realice seguimiento a reporte de tiempos ejecutados la plataforma Sofía Plus.	5. Evidencia obligación 4. Tiempos SOFIA PLUS mensual. https://acortar.link/tUttvX
4	Aportar demanera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los lineamientos legales de la entidad.	1.Entrega de documentación: GC_Gestión Contractual, como GF Gestión Financiera	6.Evidencia obligacion 5. Entrega de documentación GC- Gestión Contractual como GF Gestión Financiera. Evidencias cargadas en la nube. https://acortar.link/tUttvX
5	Apoyar la realización de informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de formación, dentro de los plazos y formatos	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
	establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
6	Apoyar técnicamente la estructuración de los procesos de adquisición de bienes, materiales de formación, obras y/o servicios cuando sea requerido por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
7	Apoyar en las actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación titulada y/o complementaria cuando sea requerido, de acuerdo con la programación de las actividades establecidas acorde con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro, la coordinación y/o Supervisor del contrato.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	

8	Realizar seguimiento y acompañamiento a la etapa productiva de los aprendices cuando se requiera, de acuerdo con la planeación establecida por la Coordinación académica del Centro de formación.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
9	Apoyar y participar dentro de los equipos de Gestión Curricular (diseño y desarrollo curricular y gestión de permisos) cuando se requiera por parte de la subdirección del centro o la supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
10	Apoyar las actividades de ciencia, tecnología, innovación y emprendimiento cuando se requiera, adelantadas por la estrategia SENNOVAy el equipo de emprendimiento del centro de desarrollo empresarial.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
11	Apoyar las estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación, registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	
12	Dar cumplimiento a la circular 3-2023-000255 del 27 de diciembre de 2023 y la resolución 1-02689 del 26 de diciembre de 2023, correspondientes a la implementación del Sistema de Gestión de Documentos Electrónicos de Archivo para la conformación del Archivo Electrónico SENA – AES y demás normas concordantes o complementarias	Las actividades que se derivan en esta obligación se proyectan a elaborar durante la ejecución del contrato.	

13	Contar con las herramientas tecnológicas propias necesarias tales como computador y las que se requieran el desarrollo de sus actividades contractuales.	Registre los elementos necesarios para el desarrollo de las actividades contractuales.	7. Evidencia obligación 6. Elementos con los que cuente: • Computador • Marcadores https://acortar.link/tUttvX
14	Las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cuando se requiera se informará.	

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.

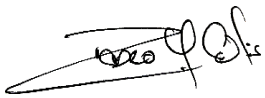
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	3625	PUERTO PARRA-PUERTO BOYACA-PUERTO BOYACA-PUERTO PARRA	13/03/2025	15/03/2025
2.	3925	PUERTO BOYACA-PUERTO PARRA-PUERTO PARRA-PUERTO BOYACA	19/03/2025	21/03/2025
3.	5925	PUERTO BOYACA-PUERTO PARRA-PUERTO PARRA-PUERTO BOYACA	03/04/2025	04/04/2025
4.	8125	PUERTO BOYACA -SAN-DE BORBUR, SAN-DE BORBUR-PUERTO BOYACA	28/04/2025	29/04/2025

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 certificado de pago 4602145790 correspondiente al mes de abril 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

FOLIOS 40



Firma
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
Contratista
C.C. No. 91.493.266 DE Bucaramanga

Recibí a satisfacción:

Firma

KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7435497
Subdirectora(E) Centro de la Innovación Agroindustrial y de Servicios

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdjrodrig	DIANA JULIETH RODRIGUEZ GARZON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-955110	CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2025-03-11-4:02 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	3625	**Fecha Solicitud**	2025-03-11	**Estado de la Comisión**	Solicitada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-015-955110 CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**		**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4125	**Dependencia Solicitante**	955145 CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS -BOYACA -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
				Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Región o Depto Origen	Ciudad o Muni Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta							
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	CC: 91493266	CONTRATISTA	Solicitada	2025-03-13	2025-03-15	BOYACA / PUERTO BOYACA	SANTANDER / PUERTO PARRA	2	No	0	2,5	4.599.511,00	252.390,00	630.975,00	0,00	630.975,00	Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 , con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación
				2025-03-15	2025-03-15	SANTANDER / PUERTO PARRA	BOYACA / PUERTO BOYACA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**0,00**	**630.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 , con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	52841697	Nombre:	KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS REGIONAL BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	Keyla Karina Gonzalez Martinez	Cargo:	SUBDIRECTORA (E) CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Firma Responsable

Verificado Por:		Fecha Verificación:	

FIRMA_SIIF

FIRMA_USUA

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdjrodrig	DIANA JULIETH RODRIGUEZ GARZON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-955110	CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2025-03-17-8:45 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	3925	**Fecha Solicitud**	2025-03-17	**Estado de la Comisión**	Solicitada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-015-955110 CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**		**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4125	**Dependencia Solicitante**	955145 CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS -BOYACA -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
				Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Región o Depto Origen	Ciudad o Muni Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta							
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	CC: 91493266	CONTRATISTA	Solicitada	2025-03-19	2025-03-21	BOYACA / PUERTO BOYACA	SANTANDER / PUERTO PARRA	2	No	0	2,5	4.599.511,00	252.390,00	630.975,00	0,00	630.975,00	Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación
				2025-03-21	2025-03-21	SANTANDER / PUERTO PARRA	BOYACA / PUERTO BOYACA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**0,00**	**630.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	52841697	Nombre:	KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS REGIONAL BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	Keyla Karina Gonzalez Martinez	Cargo:	Subdirectora (E) CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Firma Responsable

Verificado Por:		Fecha Verificación:	

FIRMA_SIIF

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdjrodrig	DIANA JULIETH RODRIGUEZ GARZON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-955110	CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2025-04-02-2:05 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	5925	**Fecha Solicitud**	2025-04-02	**Estado de la Comisión**	Solicitada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-015-955110 CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**		**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4125	**Dependencia Solicitante**	955145 CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS -BOYACA -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
				Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Región o Depto Origen	Ciudad o Muni Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta							
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	CC: 91493266	CONTRATISTA	Solicitada	2025-04-03	2025-04-04	BOYACA / PUERTO BOYACA	SANTANDER / PUERTO PARRA	1	No	0	1,5	4.599.511,00	252.390,00	378.585,00	0,00	378.585,00	Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación nacion
				2025-04-04	2025-04-04	SANTANDER / PUERTO PARRA	BOYACA / PUERTO BOYACA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**378.585,00**	**0,00**	**378.585,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Desarrollar actividades de formación en el Operario PROCESOS DE PANADERIA ID 3144831 con el fin de impartir formación profesional integral bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordinación nacion

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	52841697	Nombre:	KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS REGIONAL BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	Keyla Karina González	Cargo:	SUBDIRECTORA(E) CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Firma Responsable

Verificado Por:		Fecha Verificación:	

FIRMA_SIIF

FIRMA_USUA

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHdjrodrig	DIANA JULIETH RODRIGUEZ GARZON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-015-955110	CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA
Fecha y Hora Generación Reporte:	2025-04-24-2:20 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	8125	**Fecha Solicitud**	2025-04-24	**Estado de la Comisión**	Solicitada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-015-955110 CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS - BOYACA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**		**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	Formación en el curso complementario COCINA COLOMBIANA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4125	**Dependencia Solicitante**	955145 CENTRO DE LA INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS -BOYACA -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total días	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
				Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Región o Depto Origen	Ciudad o Muni Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta							
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	CC: 91493266	CONTRATISTA	Solicitada	2025-04-28	2025-04-29	BOYACA / PUERTO BOYACA	BOYACA / SAN - DE BORBUR	1	No	0	1,5	4.599.511,00	252.390,00	378.585,00	0,00	378.585,00	Desarrollar actividades de formación en el curso complementario COCINA COLOMBIANA COD 66210073 con el fin de impartir formación profesional integral, bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordin
				2025-04-29	2025-04-29	BOYACA / SAN - DE BORBUR	BOYACA / PUERTO BOYACA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**378.585,00**	**0,00**	**378.585,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Desarrollar actividades de formación en el curso complementario COCINA COLOMBIANA COD 66210073 con el fin de impartir formación profesional integral, bajo la modalidad de acuerdo a los procedimientos de la dirección de empleo y trabajo y la coordin

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	52841697	Nombre:	KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO DE INNOVACION AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS REGIONAL BOYACA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	Keyla Karina Gonzalez Martinez	Cargo:	SUBDIRECTORA (E) CENTRO DE INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

Firma Responsable

Verificado Por:		Fecha Verificación:	

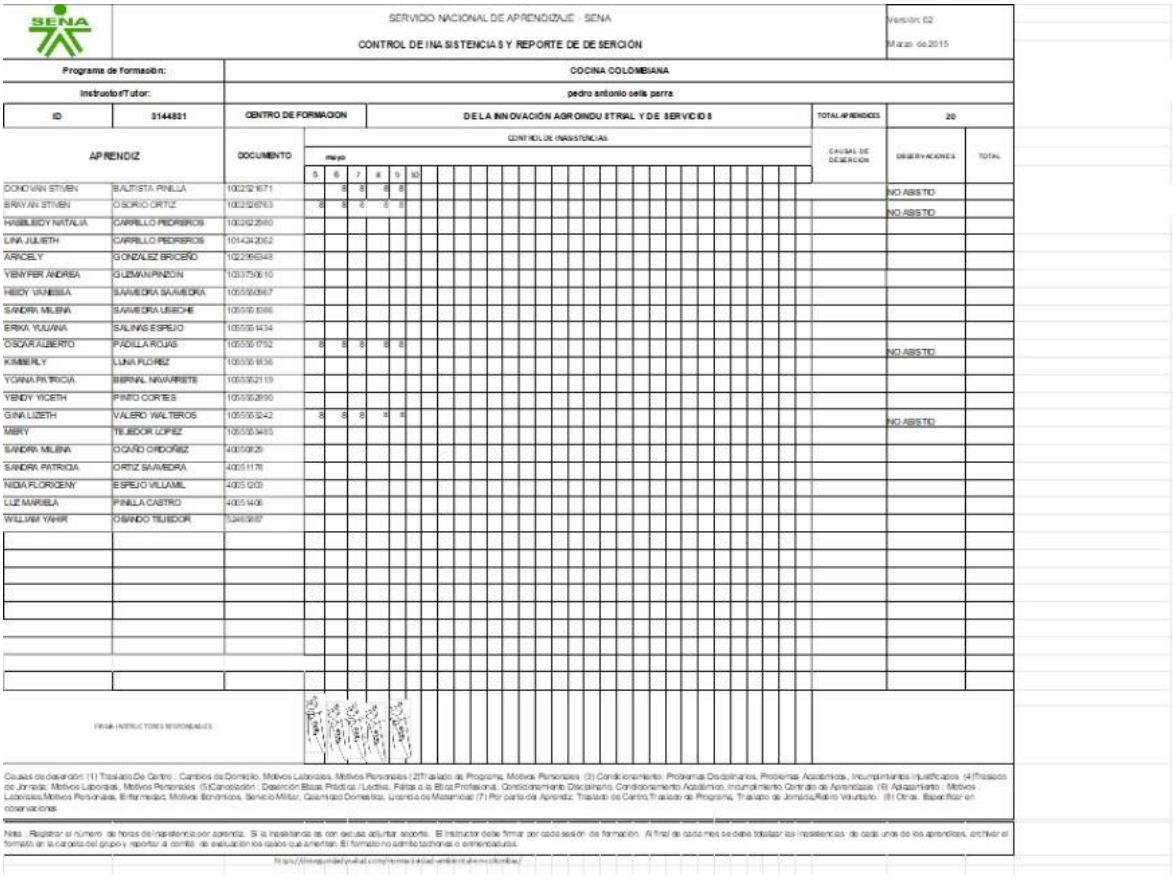
FIRMA_SIIF

FIRMA_USUA

ORIENTACION FPI MAYO

2. Oriente formación FPI presencial en las fichas asociadas 3225226 cod. programa de formación cocina colombiana competencia 260201011prepara alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la la norma nts usna del mincomercio, industria y turismo

RAP; elaborar platos calientes y platos fríos de acuerdo con la programación de la receta



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

CONTROL DE INASISTENCIAS Y REPORTE DE DESERCIÓN

Versión: 02

Marzo de 2015

Programa de formación:	COCINA COLOMBIANA
Instructor/Tutor:	pedro antonio ceils parra
ID	3144831
CENTRO DE FORMACION	DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
TOTAL APRENDICES	20

APRENDIZ		DOCUMENTO	CONTROL DE INASISTENCIAS mayo 5	6	7	8	9	10	CAUSAL DE DESERCION	OBSERVACIONES	TOTAL
DONOVAN STIVEN	BAUTISTA PINILLA	1002321671			8	8	8	8		NO ASISTIO	
BRAYAN STIVEN	OSORIO ORTIZ	1002326763	8	8	8	8	8			NO ASISTIO	
HABILIDDY NATALIA	CARRILLO PEDREROS	1003623560									
LINA JULIETH	CARRILLO PEDREROS	1014242062									
ARACELY	GONZALEZ BRICEÑO	1022966348									
YENIFER ANDREA	GUZMAN PINZON	1033750610									
HEIDY VANESSA	SAAVEDRA SAAVEDRA	1055924947									
SANDRA MILENA	SAAVEDRA USECHE	1055961088									
ERIKA YULIANA	SALINAS ESPEJO	1055961434									
OSCAR ALBERTO	PADILLA ROJAS	1055961792	8	8	8	8	8			NO ASISTIO	
KIMBERLY	LUNA FLOREZ	1055961836									
YOANA PATRICIA	BERNAL NAVARRETE	1055962119									
YENDY YICETH	PINTO CORTES	1055962890									
GINA LIZETH	VALERO WALTEROS	1055963242	8	8	8	4	4			NO ASISTIO	
MERY	TEJEDOR LOPEZ	1055963485									
SANDRA MILENA	OSARO ORDOÑEZ	4055626									
SANDRA PATRICIA	ORTIZ SAAVEDRA	4055178									
NIDIA FLORICENY	ESPEJO VILLAMIL	4055203									
LUZ MARIELA	PINILLA CASTRO	4055406									
WILLIAM YAHIR	OSANDO TEJEDOR	1245687									

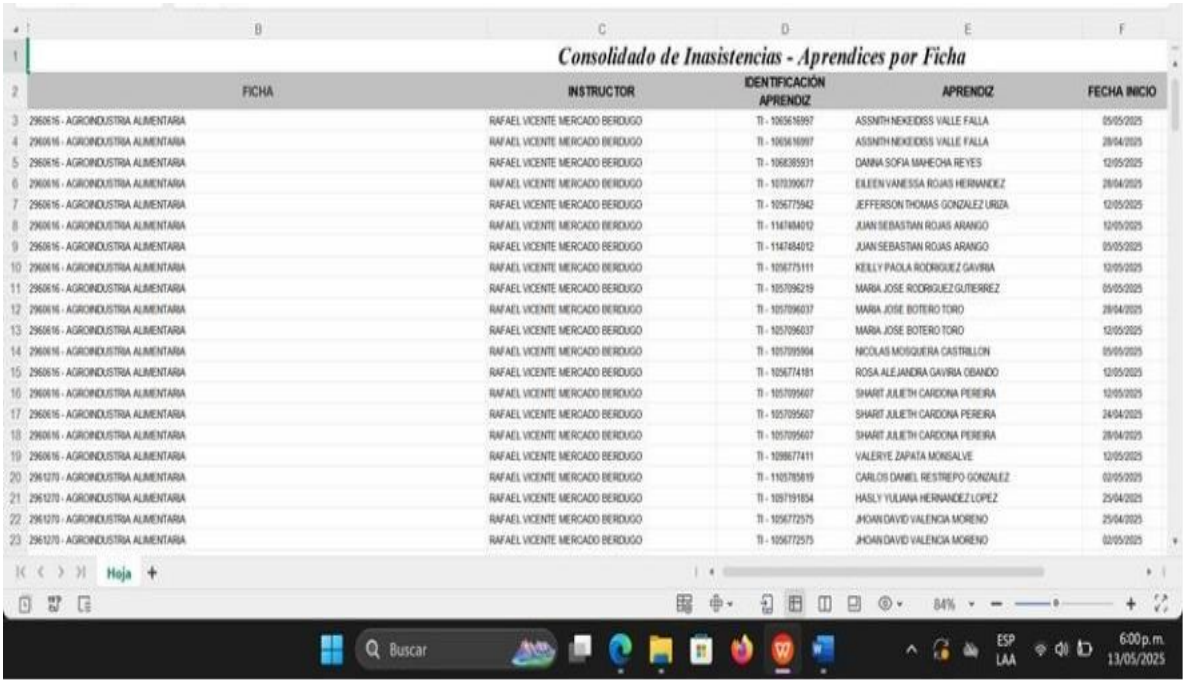
FIRMA INSTRUCTORES RESPONSABLES

Causas de deserción: (1) Traslado De Centro : Cambios de Domicilio, Motivos Laborales, Motivos Personales ; 2)Traslado de Programa, Motivos Personales (3) Condicionamiento: Problemas Disciplinares, Problemas Académicos, Incumplimientos injustificados (4)Traslado de Jornada: Motivos Laborales, Motivos Personales (5)Cancelación : Deserción Bajas Prácticas / Lectiva, Faltas a la Ética Profesional, Condicionamiento Disciplinario, Condicionamiento Académico, Incumplimiento Contrato de Aprendizaje (6) Aplazamiento : Motivos Laborales,Motivos Personales, Enfermedad, Motivos Económicos, Servicio Militar, Calamidad Domestica, Licencia de Maternidad (7) Por parte de Aprendiz: Traslado de Centro,Traslado de Programa, Traslado de Jornada,Retiro Voluntario. (8) Otros. Especificar en observaciones

Nota : Registrar el numero de horas de inasistencia por aprendiz. Si la inasistencia es con excusa, adjuntar soporte. El instructor debe firmar por cada sesión de formación. A final de cada mes se debe totalizar las inasistencias de cada uno de los aprendices, archivar el formato en la carpeta del grupo y reportar al comité de evaluación los casos que amerítan. El formato no admite tachones o enmendaduras.

https://lineaseguridadyvalual.com/formato/salud-ambiental-en-colombia/

estándar FICHA EVALUADA



Consolidado de Inasistencias - Aprendices por Ficha

FICHA	INSTRUCTOR	IDENTIFICACIÓN APRENDIZ	APRENDIZ	FECHA INICIO
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1065616997	ASSNITH NEKEIDISS VALLE FALLA	05/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1065616997	ASSNITH NEKEIDISS VALLE FALLA	28/04/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1066385931	DANNA SOFIA MAHECHA REYES	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1070399677	EILEEN VANESSA ROJAS HERNANDEZ	28/04/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1056775942	JEFFERSON THOMAS GONZALEZ URIZA	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1147484012	JUAN SEBASTIAN ROJAS ARANGO	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1147484012	JUAN SEBASTIAN ROJAS ARANGO	05/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1056775111	KEILLY PAOLA RODRIGUEZ GAVIRIA	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057096219	MARIA JOSE RODRIGUEZ GUTIERREZ	05/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057096037	MARIA JOSE BOTERO TORO	28/04/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057096037	MARIA JOSE BOTERO TORO	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057095904	NICOLAS MOSQUERA CASTRILLON	05/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1056774181	ROSA ALEJANDRA GAVIRIA OBANDO	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057095607	SHARIT JULIETH CARDONA PEREIRA	12/05/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057095607	SHARIT JULIETH CARDONA PEREIRA	24/04/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057095607	SHARIT JULIETH CARDONA PEREIRA	28/04/2025
2960616 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1098677411	VALERYE ZAPATA MONSALVE	12/05/2025
2961270 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1105785819	CARLOS DANIEL RESTREPO GONZALEZ	02/05/2025
2961270 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1057191854	HASLY YULIANA HERNANDEZ LOPEZ	25/04/2025
2961270 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1056772575	JHOAN DAVID VALENCIA MORENO	25/04/2025
2961270 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	RAFAEL VICENTE MERCADO BERDUGO	TI - 1056772575	JHOAN DAVID VALENCIA MORENO	02/05/2025

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DEL MUNICIPIO DE OTANCHE COCINA COLOMBIANA FICHA 3225226 EVALUADA

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS FICHA 3225226



Reporte de Juicios de Evaluación

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	cocina colombiana	**ID**	66210073 VS 1
Proyecto formativo:	no aplica		
Fase proyecto:	no aplica		
Resultado de aprendizaje:	elaborar platos calientes y platos frios de acuerdo con la programacion de la receta estandar		
Actividad de aprendizaje:	cuestionario		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: sobre los siguientes aspectos teniendo en cuenta los conocimientos previos que usted tenga hasta el momento. Conocimiento **de la Gastronomía Colombiana:**			

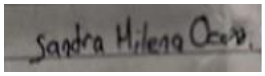
2. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	• Aprender sobre los ingredientes, técnicas y recetas tradicionales de las diferentes regiones de Colombia.	X		
2.	• Comprender la importancia cultural de la cocina colombiana.	X		
3.	• Desarrollar habilidades en la preparación de platos típicos colombianos.	X		

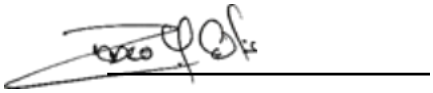
3. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____



_____



firma Aprendiz

Firma Instructor

1. **DATOS GENERALES**

Programa de formación:	cocina colombiana	**ID**	66210073 VS 1
Proyecto formativo:	no aplica		
Fase proyecto:	no aplica		
Resultado de aprendizaje:	• elaborar platos calientes y platos frios de acuerdo con la programacion de la receta estandar		
Actividad de aprendizaje:	Lectura		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: Realice una lectura analítica de los documentos "Alimentos Sanos y Seguros de la FAO"los siguientes interrogantes			

2. **LISTAS DE CHEQUEO**

No.	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**Observaciones**
		SÍ	**NO**	
1.	Qué importancia tienen los mercados locales en la preservación de la gastronomía tradicional?	**x**		
2.	¿Cuáles son las costumbres y rituales relacionados con la comida en las diferentes regiones de Colombia?	**X**		
3.	¿Cómo se celebra la Navidad a través de la	**X**		
	comida en Colombia?			

4. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____

Sandra Milena Ocampo

_____ _____

firma Aprendiz Firma Instructor

LO MEJOR Y MÁS REPRESENTATIVO DE LA GASTRONOMIA BOYACENSE, Y DÓNDE LO HACEN

Mapa ideográfico



ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS





ALIMENTOS 4 SANOS Y SEGUROS



CONTENIDOS DE ESTE MÓDULO

- Concepto de alimento sano, seguro, contaminado, alterado, adulterado
- Microorganismos y sus características
- Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)
- Prevención de las ETA

1. **DATOS GENERALES**

Programa de formación:	**cocina colombiana**	**ID**	66210073 VS 1
Proyecto formativo:	NO APLICA		
Fase proyecto:	NO APLICA		
Resultado de aprendizaje:	• elaborar platos calientes y platos frios de acuerdo con la programacion de la receta estandar		
Actividad de aprendizaje:	Apropiación de conocimiento		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: Normatividad DECRETO 3075 Y RESOLUCION 2674 Realizar resumen, y evaluar la importancia de la higiene, se envía protocolo de desinfección Realice en su casa los Protocolos de Desinfección y Protocolo de Lavado de Manos y envíe fotos donde se evidencia los procesos			

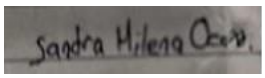
2. **LISTAS DE CHEQUEO**

No.	**VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO**	**CUMPLE**		**Observaciones**
		SÍ	**NO**	
1.	identifica los conceptos de la higiene	**x**		
2.	Hace desinfección de los alimentos al iniciar	**x**		
3.	Realiza conjuntamente la definición para cada concepto	**x**		

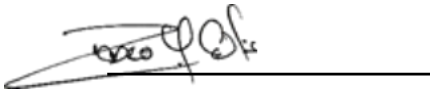
5. **EVALUACIÓN**

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____



_____



firma Aprendiz

Firma Instructor

PROTOCOLO DE DESINFECCION DE LA COCINA						
ELEMENTO	FRECUENCIA	AGUA	DETERGENTE EN POLVO	HIPOCLORITO DE SODIO 5,25% 52500ppm	LIMPIEZA	DESINFECCION
AGUA PARA CONSUMO	SIEMPRE	1 LITRO		1 GOTA 5,25 ppm	-	Agua para el consumo
FRUTAS Y VERDURAS	SIEMPRE	1 LITRO	_	10 GOTAS (1 ml) 52,4 ppm	Lavar las frutas y verduras con abundante agua antes y después de la desinfección	Colocar las frutas y verduras en la solución por 10 minutos
VAJILLAS Y MENAJERIA	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm	Lavar con jabón de loza y enjuagar con abundante agua	Colocar los utensilios en la solución por 10 minutos y enjuagar con agua potable
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	6 LITROS	9 GRAMOS		Con esponja y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
SUPERFICIES Y MESONES	DIARIO	1 LITRO		20 GOTAS 2 ml 104,7 ppm		Limpiar con la solución preparada para su desinfección
PISOS PAREDES Y TECHOS	DIARIO SEMANAL	6 LITROS	9 GRAMOS		Con escoba y cepillo restregar hasta remover suciedades e impurezas. Enjuagar con abundante agua	
PISOS	DIARIO	1 LITRO		40 GOTAS 4 ml		Trapear con la solución preparada para su desinfección

1. **DATOS GENERALES**

Programa de formación:	**cocina colombiana**	**ID**	66210073 VS 1
Proyecto formativo:	no aplica		
Fase proyecto:	no aplica		
Resultado de aprendizaje:	• elaborar platos calientes y platos frios de acuerdo con la programacion de la receta estandar		
Actividad de aprendizaje:	Producto- LIMONADA DE AGUACATE		
Evidencia de Desempeño:	Lista de Chequeo		
Criterios de evaluación: Luego de haber construido toda una serie de conocimientos teóricos y prácticos, en conjunto con sus compañeros e instructor, es momento que demuestre todo lo que ha asimilado acerca de esta Guía. Por lo tanto, desarrolle el talle práctico propuesto por su instructor y consérvelo dentro de su portafolio de evidencias Este atento a la estrategia de revisión y valoración que plantee su instructor.			

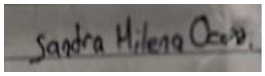
1. LISTAS DE CHEQUEO

No.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	¿Cuáles son los ingredientes autóctonos más utilizados en la cocina colombiana?	x		
2.	Cata de ingredientes: Degustar y describir ingredientes como la yuca, elplátano, el maíz y diversas frutas tropicales.	x		
3.	Qué técnicas de cocción son esenciales en la cocina colombiana?	x		

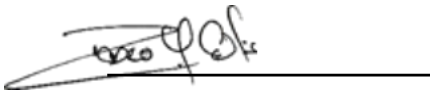
6. EVALUACIÓN

Observaciones:_____

Juicio de valor: _____



_____



firma Aprendiz

Firma Instructor


8/05/2025 8:33:27 p. m.






6 de mayo de 2025
7:43 p. m.


8/05/2025 6:37:05 p. m.



2, por dar formacion FPI cocina saludable ficha 3236727competencia260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)

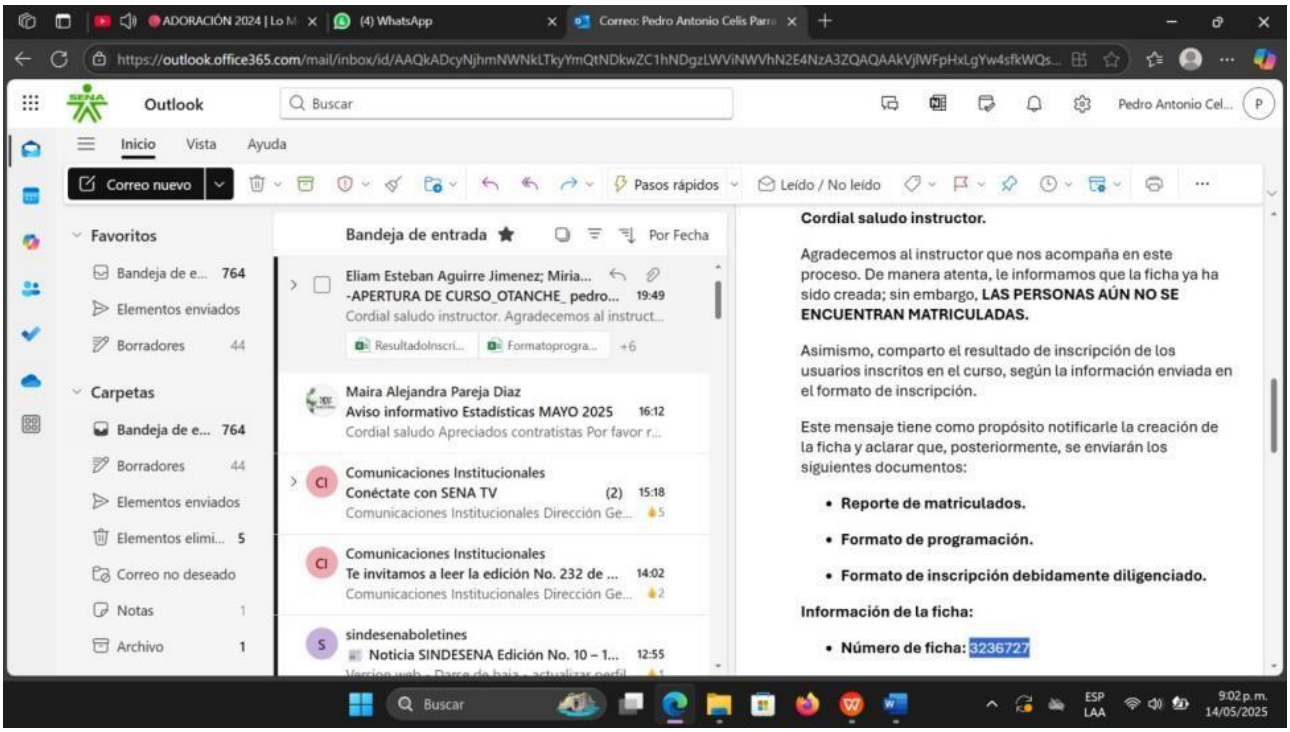
RAP; identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.

RAP; emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.

RAP; manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.

RAP; elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar

NOTA. YA ESTA CREADA LA FICHA PERO NO SE HAN MATRICULADO TODAVIA



Outlook

RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

Desde Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Fecha Vie 16/05/2025 4:15 PM
Para Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
CC Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>

3 archivos adjuntos (508 KB)
FormatoInscripcionAspirantesSOFIAPlus.xls; Formatoprogramación instructores.xls; Reporte de Aprendices Ficha 3236727.xls;

Cordial saludo, Instructor,

Dando respuesta a su solicitud, me permito informarle que ya se realizó la apertura de la ficha complementaria solicitada.

Detalles de la ficha:

- **Número de ficha:** 3236727
- **Nombre del programa:** COCINA SALUDABLE
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Adjunto los formatos debidamente diligenciados, los cuales deben ser subidos a la carpeta de Drive correspondiente para su carga.

Tener en cuenta lo siguiente:

- Las cédulas cargadas también deben eliminarse si la persona no quedó matriculada.
- Las cédulas deben corresponder únicamente al reporte de aprendices que quedaron matriculados.
- Los archivos que se deben cargar al Drive son los que comparto en este correo. Es necesario realizar las modificaciones correspondientes en caso de que algún usuario no haya quedado matriculado.
- Para la calificación y subida de documentación al Drive de los expedientes 1 y 2, se cuenta con un plazo de **5 días calendario**, contados a partir del día siguiente a la fecha de terminación de la ficha.

Nota: Cristina, por favor colocar el número de ficha en la carpeta correspondiente para que el instructor pueda hacer el cargue de la documentación y realizar lo pertinente según las indicaciones desde la Subdirección.

Importante: Apenas tenga los expedientes listos, por favor enviar un correo a Cristina llevando la trazabilidad de este mensaje, para que ella pueda realizar su respectiva revisión.

Quedo atento a cualquier inquietud.

Atentamente,

De: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>
Enviado: jueves, 15 de mayo de 2025 6:55
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Cc: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Asunto: RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

cordial saludo

muy amablemente para informarle que muy amablemente ya estan en sofia plus inscritos , los aprendices faltantes

favor proceder con el curso de otanche del instructor PEDRO ANTONIO CELIS

- **Número de ficha:** 3236727
- **Nombre del programa:** COCINA SALUDABLE
- **Ficha caracterizada por:** Regular

carácter urgente
continuar con la matricula
gracias

De: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 14 de mayo de 2025 19:48
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>; Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>
Cc: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Asunto: RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

Cordial saludo instructor.

Agradecemos al instructor que nos acompaña en este proceso. De manera atenta, le informamos que la ficha ya ha sido creada; sin embargo, **LAS PERSONAS AÚN NO SE ENCUENTRAN MATRICULADAS.**

Asimismo, comparto el resultado de inscripción de los usuarios inscritos en el curso, según la información enviada en el formato de inscripción.

Este mensaje tiene como propósito notificarle la creación de la ficha y aclarar que, posteriormente, se enviarán los siguientes documentos:

- **Reporte de matriculados.**

- **Formato de programación.**
- **Formato de inscripción debidamente diligenciado.**

Información de la ficha:

- **Número de ficha:** 3236727
- **Nombre del programa:** COCINA SALUDABLE
- **Ficha caracterizada por:** Regular

Adicionalmente, se informa que **7 usuarios presentan la siguiente novedad** al momento de cargar el formato de inscripción:

> **"No existe un usuario con este tipo y número de documento."**

Por favor, le solicitamos **revisar y subsanar** esta situación, se da plazo **hasta mañana a las 16:00** para realizar el ajuste correspondiente.

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Saludos.

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: martes, 13 de mayo de 2025 20:29
Para: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>; Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Asunto: RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

Buena noche

Eliam, Pedro

Agradecemos el envío de la documentación, confirmamos la recepción de los siguientes documentos:

1. **Formato de Programación de Instructores**: Se evidencia que las horas programadas cumplen con los requisitos establecidos.
2. **Formato de Inscripción de Aspirantes**: Se valida y cumple el tipo de población.
3. **Documentos de Identificación**: Confirmamos que la documentación enviada es legible.

De igual manera informarle al instructor **PEDRO ANTONIO CELIS PARRA** el cargue del mismo en la Carpeta One Drive del Expediente 2, de acuerdo a las directrices dadas por la Gestión Educativa y los compromisos adquiridos para la entrega.

Favor cargar la documentación en el siguiente enlace:
EXPEDIENTE 2

Nota: Eliam dar continuidad a lo pertinente que se requiera, como compromiso del instructor esta, enviar tratamiento de datos de la aspirante KERLY PAOLA SAAVEDRA.

Quedo atenta a cualquier información adicional.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>
Enviado: martes, 13 de mayo de 2025 8:59
Para: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Asunto: RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

cordial saludo muy amablemente se hizo la correcion por parte del instructor pedro antonio celis ajustando las horas , total 60 horas

curso de cocina saludable de 60 horas
municipio de otanche

NOTA, MUY AMABLEMENTE SOLICITUD PARA QUE POR FAVOR NO LE COLOQUES LIMITE DE TIEMPO, A LAS CARPETAS, PARA IR ALIMENTANDOLAS CON LA INFORMACION GRACIAS

compañerita cristina

cordialmente

De: Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 12 de mayo de 2025 19:57
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>
Cc: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>; derlyordua@yahoo.com <derlyordua@yahoo.com>
Asunto: RE: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

Cordial Saludo,
Instructor Pedro

Desde el Área de Administración Educativa se realiza revisión formato programación instructores, formato inscripción aspirantes y documentos de ID, correspondiente al programa de formación " **COCINA SALUDABLE",** se encontraron las siguientes novedades:

1.Formato Programación Instructores
Corregir fechas/horas con los días programados, este curso tiene 60 horas.

FORMACION COMPLEMENTARIA									
FECHA		HORARIO							HORAS FORMACION DIRECTA EN EL MES
INICIO	TERMINA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SAB	DOMING	
15-may	23-may				15/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM	16/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM	17/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM		60
		19/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM	20/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM	21/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:01PM	22/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM	23/05/2025-08:00AM-11:00AM-18:00PM:21:00PM			

Nota: Lo más pronto posible corregir lo solicitado, y de esta manera avanzar para la creación de la ficha complementaria.

Quedo atenta a cualquier inquietud

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Centro de la innovación agroempresarial y de servicios
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 12 de mayo de 2025 17:13
Para: Eliam Esteban Aguirre Jimenez <eaguirrej@sena.edu.co>; Miriam Cristina Poveda Alvarez <mpovedaa@sena.edu.co>
Cc: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>; derlyordua@yahoo.com <derlyordua@yahoo.com>
Asunto: -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

Buen día,

Por favor, proceder con el **registro, inscripción y matrícula** de este curso, teniendo en cuenta que hace parte del **programa REGULAR.**

Quedo atenta a sus observaciones y agradezco su pronta gestión.

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverría
Centro De la Innovación Agroindustrial y de Servicios
Instructora Área Ambiental
emtunarrosa@sena.edu.co
Kilometro 5 Vía La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Pedro Antonio Celis Parra <Pcelisp@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 12 de mayo de 2025 4:35 p. m.
Para: Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria <emtunarrosa@sena.edu.co>; Brian David Villalba Torres <bvillalba@sena.edu.co>
Asunto: urgente -APERTURA DE CURSO_OTANCHE_ pedro antonio celis

muy amablemente envió información de programación para curso apertura desde el día 15 de mayo a 23 de mayo del 2025 del instructor pedro Antonio Celis

curso de cocina saludable
horas 60
codigo.63550158 vs 1
aprendices : 25
programa en ejecución
lugar de la formación. municipio de Otanche

Pedro Antonio Celis Parra
Centro de la Innovacion Agroindustrial y de Servicios - Contratista
Pcelisp@sena.edu.co
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliana Marcela Tunarrosa Echeverria
Centro Pecuario Y Agroempresarial - Instructor G18
emtunarrosa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Calle 41 Carrera 1ª.

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Pedro Antonio Celis Parra
Centro de la Innovacion Agroindustrial y de Servicios - Contratista
Pcelisp@sena.edu.co
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Miriam Cristina Poveda Alvarez
Regional Boyacá /Puerto Boyacá - Contratista
mpovedaa@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Regional Boyaca /Puerto Boyacá - Contratista
eaguirrej@sena.edu.co
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Pedro Antonio Celis Parra
Centro de la Innovacion Agroindustrial y de Servicios - Contratista
Pcelisp@sena.edu.co
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Eliam Esteban Aguirre Jimenez
Regional Boyaca /Puerto Boyacá - Contratista
eaguirrej@sena.edu.co
Carrera 5 Vía Salida A La Dorada

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.

Ficha de Caracterización* COCINA SALUDABLE Consultar

Detalle de la Ficha

Código de la Ficha	3236727
Nombre del Programa	COCINA SALUDABLE
Centro	CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
Municipio	OTANCHE
Jornada	MIXTA
Total de horas programada para la ficha	60

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duracion del evento (Horas)
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	19/05/2025	19/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	15/05/2025	15/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	22/05/2025	22/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	16/05/2025	16/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	23/05/2025	23/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	21/05/2025	21/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	16/05/2025	16/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	19/05/2025	19/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	20/05/2025	20/05/2025	4
COMPLEMENTARIO OTANCHE	MONTAR Y PRESENTAR PLATOS DE ACUERDO CON LO REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE CUMPLIENDO ESTÁNDARES NACIONALES.	21/05/2025	21/05/2025	4

Anterior 1 2 Siguiente

Página 1 de 2

Búsqueda ESP LAA 10:00 a. m. 17/05/2025

2, por dar formacion FPI cocina saludable ficha EN PROYECCION competencia260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)

RAP; identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.

RAP; emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.

RAP; manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.

RAP; elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar

NOTA. Se realiza despues del 24 de mayo del 2025

TOTAL HORAS CURSO 60

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/05/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 17/05/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3225226 - COCINA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3236727 - COCINA SALUDABLE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 64,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN AGROINDUSTRIAL Y DE SERVICIOS