



CERTIFICACION No. 2455



LA SUSCRITA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No.19.443.607, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, los siguientes contratos de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

fecha del Contrato: 5779132 del 20 de enero de dos mil veinticuatro (2024)

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.

Plazo de ejecución: Veintidós (22) de enero hasta el Catorce (14) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024)

Inicio de ejecución: Veintidós (22) de enero de dos mil veinticuatro (2024)

Terminación de contrato: Catorce (14) de diciembre de dos mil veinticuatro (2024)

Término de ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de diez (10) meses y veintidós (22) días, contados a partir de la fecha de inicio del contrato.

Valor: Se fija como valor total para este contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES SETENTA Y NUEVE MIL TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$48.079.035).

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Dirección
Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. -

PBX 57 601 5461500 IP 15472



Certificado No. SC-CER038481-1
Certificado No. CO-SC-CER038981-1

Obligaciones:

- 1) Ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación. 2) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente. 3) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato 4) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final. 5) Participar en proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo con el grupo de Bienestar al Aprendiz. 6) Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional. 7) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados. 8) Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación. 9) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación. 10) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje con estrategias para el aprendizaje en los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de aprendizaje y los programas curriculares vigentes.

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Dirección
Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –

PBX 57 601 5461500 IP 15472

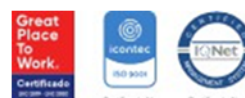


CERTIFICACION No. 2455

11) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo. 12) Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas 13) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno. 14) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional. 15) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones. 16) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso. 17) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado. 18) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad. 19) Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA. 20) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Dirección
Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –

PBX 57 601 5461500 IP 15472



GD-F-011 V.09

CERTIFICACION No. 2455

21) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información. 22) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible. 23) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras. 24) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción. 25) Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos. 26) Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA 27) Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación. 28) Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Dirección
Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –

PBX 57 601 5461500 IP 15472





CERTIFICACION No. 2455



29) Usar racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional. 30) Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, el 08 de julio de 2024.

 Firmado digitalmente por
SONIA YAMILE
ACUÑA LESMES
Fecha:
2024.07.08
10:04:49 -05'00'
SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Subdirectora (E) de Centro

Proyecto: Sandra Fuentes - Cargo: Apoyo - Grupo de apoyo administrativo. 

Reviso: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos - Cargo: Coordinador - Grupo de apoyo administrativo. 

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos Dirección
Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. -
PBX 57 601 5461500 IP 15472



CERTIFICACION No. 1996

LA SUSCRITA SUBDIRECTORA (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 19443607 de Bogotá, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA, los siguientes contratos de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

1. No. y fecha del Contrato: 4566579 del 06 de febrero de dos mil veintitrés (2023)

Objeto: Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos y sus sedes.

Plazo de ejecución: Ocho (08) de febrero hasta el siete (07) de julio de dos mil veintitrés (2023)

Inicio de ejecución: Ocho (08) de febrero de dos mil veintitrés (2023)

Terminación de contrato: Siete (07) de julio de dos mil veintitrés (2023)

Término de ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de cinco (05) meses, contados a partir de la fecha de inicio del contrato

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –
PBX 57 601 5461500 IP 15472

CERTIFICACION No. 1996

Valor:

Se fija como valor total para este contrato la suma de **DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL PESOS M/CTE. (\$19.530.000).**

Obligaciones:

1) Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación. 2) Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato. 3) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente. 4) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato 5) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final. 6) Participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo. 7) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional. 8) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados. 9) Cumplir con la

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Dirección Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –

PBX 57 601 5461500 IP 15472

CERTIFICACION No. 1996

programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales. 10) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación. 11) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes. 12) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo. 13) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el 8 rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. 14) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno. 15) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional. 16) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes. 17) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional. 18) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones. 19) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural. 20) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso. 21) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado. 22) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad. 23) Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA. 24)

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –
PBX 57 601 5461500 IP 15472

CERTIFICACION No. 1996

Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios. 25) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información. 26) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible. 27) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras. 28) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo 9 contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción. 29) Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos. 30) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional. 31) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje. 32) Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA. 33) Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación. 34) Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación. 35) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional. 36) Reintegrar los materiales

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –
PBX 57 601 5461500 IP 15472

CERTIFICACION No. 1996

(libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, *el 12 de julio de 2023*



Firmado
digitalmente por
SONIA YAMILE
ACUÑA LESMES
Fecha: 2023.07.12
13:03:31 -05'00'

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES

Subdirectora (E) de Centro

Proyecto: Michael Fabian Cifuentes Arevalo

Michael Cifuentes

Cargo: Apoyo - Grupo de apoyo administrativo.

Reviso: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos

of

Cargo: Coordinador - Grupo de apoyo administrativo.

Regional Distrito Capital / Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Dirección Carrera 30 No 15-53, Ciudad Bogotá. –
PBX 57 601 5461500 IP 15472



EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 19.443.607 de Bogotá, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

- 1. No. Del Contrato:** 00 3433411 del 26 de enero de dos mil veintidós (2022)
- Objeto:** Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes
- Plazo de ejecución:** Del primero (01) de febrero hasta el seis (06) de septiembre de dos mil veintidós (2022)
- Inicio de Ejecución:** primero (01) de febrero dos mil veintidós (2022)
- Terminación de Contrato:** diecisiete (17) de diciembre de dos mil veintidós (2022)
- Término de Ejecución:** El plazo de ejecución del presente contrato es de 07 meses a partir del 01 de febrero de 2022, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato. Con una adición
- Prórroga.** Las partes convienen en común acuerdo según acta firmada el día 01 de abril, prorrogar el presente contrato por ciento dos (102) días hasta el diecisiete (17) de diciembre de dos mil veintidós (2022)
- Adición.** Teniendo en cuenta la prórroga, el presente contrato se adiciona en la suma de DOCE MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$12.768.083)

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 1



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

Valor: El valor total del presente contrato es máximo **CUARENTA MILLONES SETENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$40.074.083) INCLUIDO IVA**

Obligaciones:

- 1) El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
- 2) En cumplimiento de lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, del Art. 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda)
- 3) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.
- 4) El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesigramas y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 Art. 18).
- 5) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
- 6) Reintegrar los materiales y equipos y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 7) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.
- 8) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

9) Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.

10) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.

11) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.

12) Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.

13) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.

14) Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

15) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 3



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

- 16) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.
- 17) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.
- 18) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.
- 19) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 20) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.
- 21) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 22) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.
- 23) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.
- 24) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso
- 25) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.
- 26) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 4



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

27) Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la institución.

28) Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.

29) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

30) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como:

a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

31) Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.

32) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

33) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

34) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 5



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

35) El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.

36) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.

37) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

38) Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.

39) Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

40) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.

41) Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual

2. No. Del Contrato: 002211085 del 02 de Febrero de dos mil veintiuno (2021)

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en la especialidad Tecnología en Control de Calidad de Alimentos.

Plazo de ejecución: Del tres (03) de febrero hasta el dos (02) de octubre de dos mil veintiuno (2021)

Inicio de Ejecución: tres (03) de febrero de dos mil veintiuno (2021)

Terminación de

Contrato: dieciocho (18) de diciembre de dos mil veintiuno (2021)

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 6



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

Término de Ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de 08 meses, a partir del 03 de febrero de 2021, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Prórroga. Las partes convienen en común acuerdo según acta firmada el día 06 de Septiembre, prorrogar el presente contrato por sesenta y siete (67) días, hasta el día diez (10) de diciembre y una segunda prórroga firmada el 21 de octubre, por ocho (08) días, hasta el día dieciocho (18) de diciembre de dos mil veintiuno (2021)

Adición. Teniendo en cuenta la prórroga, el presente contrato se adiciona en la suma de OCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE (\$8.263.333) y una segunda adición por valor de NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (\$986.667)

Valor: El valor total del presente contrato es máximo de **VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$29.600.000) INCLUIDO IVA**

Obligaciones:

- 1) El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
- 2) En cumplimiento de lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, del Art. 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda)
- 3) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.
- 4) El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 Art. 18).



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

- 5) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
- 6) Reintegrar los materiales y equipos y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 7) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.
- 8) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.
- 9) Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.
- 10) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.
- 11) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.
- 12) Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.
- 13) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.
- 14) Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 15) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 8



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

- 16) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.
- 17) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.
- 18) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.
- 19) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 20) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.
- 21) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 22) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.
- 23) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.
- 24) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.
- 25) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.
- 26) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.
- 27) Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la institución.
- 28) Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 9



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.

29) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

30) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

31) Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.

32) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

33) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

34) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

35) El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.

36) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 10



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



- 37) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.
- 38) Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.
- 39) Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.
- 40) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.
- 41) Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, *el 09 de noviembre de 2022*

**CARLOS
ALBERTO
BARON
SERRANO**

Firmado
digitalmente por
CARLOS ALBERTO
BARON SERRANO
Fecha: 2022.11.09
14:03:32 -05'00'

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector de Centro

Proyecto: Alba Ximena Rincón Muñoz
Secretaria – Grupo de apoyo administrativo.

Reviso: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos
Coordinador - Grupo de apoyo administrativo.



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 19.443.607 de Bogotá, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

1. No. Del Contrato: 002211085 del 02 de Febrero de dos mil veintiuno (2021)

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en la especialidad Tecnología en Control de Calidad de Alimentos.

Plazo de ejecución: Del tres (03) de febrero hasta el dos (02) de octubre de dos mil veintiuno (2021)

Inicio de Ejecución: tres (03) de febrero de dos mil veintiuno (2021)

Terminación de Contrato: dos (02) de octubre de dos mil veintiuno (2021)

Término de Ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de 08 meses, a partir del 03 de febrero de 2021, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Valor: El valor total del presente contrato es máximo de **VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$29.600.000) INCLUIDO IVA**

Obligaciones:

- 1) El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
- 2) En cumplimiento de lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, del Art. 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 1



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda)

3) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.

4) El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesigramas y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 Art. 18).

5) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.

6) Reintegrar los materiales y equipos y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

7) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.

8) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

9) Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.

10) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.

11) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 2



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

- 12) Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.
- 13) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.
- 14) Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 15) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.
- 16) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.
- 17) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.
- 18) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.
- 19) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 20) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.
- 21) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 22) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.
- 23) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.
- 24) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 3



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

- 25) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.
- 26) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.
- 27) Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la institución.
- 28) Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.
- 29) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.
- 30) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.
- 31) Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.
- 32) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.
- 33) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.
- 34) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 4



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



NIT: 899.999.034-1

cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

34. El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.

35. Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.

36. Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

37. Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.

38. Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

39. Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.

40. Cumplir con lo establecido en la guía orientación formación ambientes virtuales de aprendizaje

GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromiso.

41. Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.

Qué, de conformidad con las certificaciones emitidas por el Supervisor, el objeto de los contratos fue ejecutado y las partes cumplieron con sus actividades contractuales.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, *el 01 de septiembre de 2021.*


CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector de Centro

Proyecto: Alba Ximena Rincón Muñoz
Secretaría – Grupo de apoyo administrativo.

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya 
Coordinadora - Grupo de apoyo administrativo.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 14



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

HACE CONSTAR

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 19.443.607 de Bogotá, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

1. No. Del Contrato: 001351651 del 06 de febrero de 2020

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Tecnología en control de calidad de alimentos-Control de calidad de alimentos.

Plazo de ejecución: Del siete (07) de febrero hasta el dieciocho (18) de octubre de dos mil veinte (2020)

Inicio de Ejecución: Siete (07) de febrero de dos mil veinte (2020)

Terminación de Contrato: Dieciséis (16) de diciembre de dos mil veinte (2020)

Término de Ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de 8 meses y 12 días a partir del 07 de febrero de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Prórroga. Las partes convienen en común acuerdo según acta firmada el día 10 de septiembre, prorrogar el presente contrato hasta el día dieciséis (16) de diciembre de dos mil veinte (2020)

Adición. Teniendo en cuenta la prórroga, el presente contrato se adiciona en la suma de SEIS MILLONES NOVECIENTOS SESENTA MIL PESOS M/CTE (\$6.960.000)



Certificado No.
SC-CFR338881



Certificado No.
CO-SC-CER338881



NIT: 899.999.034-1

Valor: El valor total del presente contrato es máximo de **TREINTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$37.200.000)** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista)

Obligaciones específicas:

- 1) El contratista deberá cumplir con 40 horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
- 2) En cumplimiento de lo dispuesto en el Parágrafo 1 del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, del Art. 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda)
- 3) De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.
- 4) El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 Art. 18).
- 5) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
- 6) Reintegrar los materiales y equipos y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 7) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.
- 8) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 2



Certificado No.
SC-CFR338881



Certificado No.
CO-SC-CER338881



MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ

- 9) Para Instructores que orienten la competencia de promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social, y reconocer el contexto social y productivo en el cual está inmerso el programa de formación, deben participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.
- 10) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato o el coordinador académico sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.
- 11) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.
- 12) Cumplir con la programación académica en los días y horarios predeterminados por la Coordinación Académica correspondiente, de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.
- 13) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.
- 14) Reintegrar los libros y/o ayudas didácticas solicitadas en préstamo en la Unidad de Información dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.
- 15) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.
- 16) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.
- 17) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.
- 18) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.





NIT: 899.999.034-1

- 19) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 20) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.
- 21) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.
- 22) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.
- 23) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.
- 24) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.
- 25) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.
- 26) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.
- 27) Participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices, asistir puntualmente a las clases programadas, colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación y tener sentido de pertenencia con la institución.
- 28) Participar en el grupo de Desarrollo Humano y Bienestar al Aprendiz para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.
- 29) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 4



Certificado No.
SC-CFR338881



Certificado No.
CO-SC-CER338881



MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ

30) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como:

a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

31) Hacer cumplir el compromiso como aprendiz suscrito con la matrícula.

32) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

33) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

34) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

35) El coordinador académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje.

36) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.

37) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

38) Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.

Ministerio de Trabajo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 5



Certificado No.
SC-CFR338881



Certificado No.
CO-SC-CER338881



NIT: 899.999.034-1

- 39) Apoyar la evaluación técnica de las necesidades de adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.
- 40) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.
- 41) Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, *el 16 de diciembre de 2020.*

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector de Centro

Proyecto: Alba Ximena Rincón Muñoz
Secretaría – Grupo de apoyo administrativo.

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya 
Coordinadora - Grupo de apoyo administrativo.



Certificado No.
SC-CFR338881



Certificado No.
CO-SC-CER338881



NIT: 899.999.034-1

**EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA,
TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. **19.443.607** de Bogotá, celebró con **EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, el (los) siguiente(s) contrato(s) de prestación de servicios personales regulados por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y sus demás decretos o normas reglamentarias, como se describe a

1. No. Del Contrato: 002796 del 07 de febrero de 2019.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación profesional integral, en modalidad de periodos fijos de instructores para la ejecución de acciones de formación titulada y/o complementaria, presencial y virtual, mediante el desarrollo de procesos de enseñanza-aprendizaje-evaluación, basados en competencias laborales y aprendizaje por proyectos del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos y sus subsedes el contratista estará asignado para desempeñar sus actividades en el área de Técnico en cocina- ciencias naturales y química.

Plazo de Ejecución. Del ocho (08) de febrero al veintiocho (28) de noviembre de dos mil diez y nueve (2019)

Fecha de Inicio: Ocho (08) de Febrero de dos mil diez y nueve (2019)

Fecha de Terminación: Diez y ocho (18) de diciembre de dos mil diez y nueve (2019)

Término de Ejecución: El plazo de ejecución del presente contrato es de 9 meses y 21 días a partir del 08 de febrero de 2019, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato. Con una adición

Prórroga. Las partes convienen en común acuerdo según acta firmada el día 14 de Junio, prorrogar el presente contrato hasta el día dieciocho (18) de diciembre de dos mil diez y nueve (2019)

Adición. Teniendo en cuenta la prórroga, el presente contrato se adiciona en la suma de DOS MILLONES TRECIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$2.381.720)

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 1



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



EL SUSCRITO SUBDIRECTOR DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

CERTIFICA:

Que el (a) señor (a) **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado (a) con cédula de ciudadanía No. 19.443.607 de Bogotá, suscribió con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA el siguiente contrato de prestación de servicios personales regulado por la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), modificada por la ley 1150 de 2007, y sus normas reglamentarias:

1. No. y fecha del Contrato: 05748 del 13 de Noviembre de 2018

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal de Un (1) Profesional en Química Industrial para el apoyo en la ejecución y desarrollo del proyecto HIDROLISIS ENZIMATICA INCHI Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos a las empresas del sector en el Distrito Capital.

Plazo de Ejecución: Quince (15) de Noviembre de 2018

Inicio: Quince (15) de Noviembre de 2018

Ejecución: El término inicial pactado Un (1) mes, contados a partir de la fecha de inicio del contrato sin exceder el 14 de Diciembre de 2018.

Valor: El valor del contrato para todos los efectos legales y fiscales, TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE. (\$3.500.000.)

Obligaciones específicas:

- 1) Procesar datos obtenidos en el desarrollo de la investigación,
- 2) Análisis de datos obtenidos de la investigación,
- 3) Brindar acompañamiento y asesoría sobre resultados obtenidos al líder de proyecto.
- 4) Cumplir con la programación establecida y demás requerimientos del supervisor en el tiempo de ejecución del contrato.
- 5) Asesoría en la formulación de productos,
- 6) Análisis Físico- Químico,
- 7) Presentar informes periódicos,
- 8) Entregar Como producto principal la Formulación del producto y el Análisis químico.
- 9) Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
- 10) Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

2. No. y fecha del Contrato: 00032 del 17 de Enero de 2018

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pag 1



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SC-CER339681



MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ

2. No. Del Contrato: 05748 del 13 noviembre de 2018

Objeto: contratar los servicios personales de carácter temporal de un (1) profesional en química industrial, para el apoyo en la ejecución y desarrollo del proyecto "HIDROLISIS ENZIMATICA INCHI" DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS A LAS EMPRESAS DEL SECTOR EN EL DISTRITO CAPITAL.

Plazo de Ejecución. Del catorce (14) de noviembre al once (11) de diciembre de dos mil dieciocho (2018)

Fecha de Inicio: catorce (14) de noviembre de dos mil dieciocho (2018)

Fecha de Terminación: once (11) de diciembre de dos mil dieciocho (2018)

Término de Ejecución: El término inicial pactado fue de un (1) meses, contados a partir de la fecha de inicio del contrato. Sin excederse la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Valor. El valor total del presente contrato es máximo de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$3.500.000) INCLUIDO IVA

Obligaciones:

1. procesar datos obtenidos en el desarrollo de la investigación.
2. análisis de datos obtenidos de la investigación.
3. brindar acompañamiento y asesoría sobre resultados obtenidos al líder de proyecto.
4. cumplir con la programación establecida y demás requerimientos del supervisor en el tiempo de ejecución del contrato.
5. asesoría en la formulación de productos.
6. análisis-físico-químico.
7. presentar informes periódicos.
8. entregar como producto principal la formulación del producto y el análisis químico.
9. atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
10. las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.
11. apoyar los demás procesos necesarios para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 7



Certificado No.
SC-CER339881



Certificado No.
CO-SG-CER339881



MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ

240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al mismo al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2018.

59. Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.

4.No. del Contrato: 04415 del 31 de marzo de 2017.

Objeto: Prestar los servicios personales de carácter temporal por periodo fijo, para la ejecución de acciones de formación en las diferentes especialidades ofertadas por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital del SENA, el contratista deberá desempeñar sus actividades en el área de CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

Plazo de Ejecución. Del primero (01) de abril al quince (15) de diciembre de dos mil diecisiete (2017)

Fecha de Inicio: Primero (01) de abril de dos mil diecisiete (2017)

Fecha de Terminación: Quince (15) de diciembre de dos mil diecisiete (2017)

Término de Ejecución: El término inicial pactado fue de ocho (08) meses y quince (15) días, a partir del 1 abril de 2017, Sin excederse la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

Valor. El valor total del presente contrato es máximo de VEINTINUEVE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$29.482.535) INCLUIDO IVA.

Obligaciones:

1. Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y
2. EL CONTRATISTA deberá cumplir con cuarenta (40) horas de formación semanal o las que le sean asignadas en su programación.
3. EL CONTRATISTA se compromete a entregar a la Supervisión de Contratos el quinto día hábil de cada mes los documentos que demuestran que está a paz y salvo por todo concepto con sus obligaciones frente al sistema de

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100

www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 13



Certificado No.
SC-CER339081



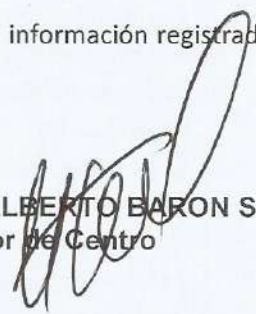
Certificado No.
CO-SC-CER339581



NIT: 899.999.034-1

50. Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.
51. Participar en cursos de formación complementaria que permita avanzar en el dominio del idioma inglés por lo menos un nivel superior al que se encuentra actualmente.
52. Participar en el proceso de certificación por competencias laborales de acuerdo a las normas de competencia acorde con el objeto del contrato.
53. Asumir el compromiso como instructor contratista de aplicar el proceso de certificación de competencias según normas de competencias que corresponden a la función del instructor, así como a los procesos del SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.
54. Brindar cumplimiento al manual que orienta al desempeño del instructor de ambientes virtuales de aprendizaje.
55. Hacer entrega dentro del periodo de ejecución del contrato de la certificación de competencias en la función docente.
56. Para el correcto cumplimiento de su objeto contractual el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente centro de formación o dependencias del SENA.
57. Las demás que le sean asignadas por la autoridad competente de acuerdo con el nivel, la naturaleza y el objeto contractual.

Se expide a solicitud del interesado(a), de acuerdo con la información registrada en el sistema ON BASE del SENA, el 20 de septiembre de 2019.


CARLOS ALBERTO BARÓN SERRANO
Subdirector de Centro

Proyecto: Alba Ximena Rincón Muñoz
Secretaría – Grupo de apoyo administrativo.

Reviso: Luz Esperanza Rebolledo Amaya
Coordinadora - Grupo de apoyo administrativo.

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Distrito Capital/ Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 No. 15-53, Bogotá D.C. - PBX (57 1) 5960100
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270 GD-F-011 V04 Pág. 18



Certificado No.
SC-CER339681



Certificado No.
CO-SG-CER339681



CERTIFICACIÓN

Certificamos que el Ingeniero Químico, **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNÁNDEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía # **19.443.607** de Bogotá, estuvo vinculado a nuestra empresa desde el dos (2) de enero del año 2012 hasta el día treinta (30) de diciembre del año 2016, desempeñándose en el cargo de **Director de Aseguramiento de Calidad** en todos los procesos de producción de alimentos y bebidas, producción y elaboración de mosto, análisis de calidad para la elaboración del mosto además de ser el responsable de la dirección del departamento de Investigación y Desarrollo de productos alimenticios nuevos investigación de la eficiencia en maltas para optimizar el proceso de producción de mosto, responsable de la implementación de nuevas tecnologías de producción aplicadas a la conservación de alimentos, al mejoramiento continuo de las líneas de producción, al control de calidad y de la implementación de estándares de calidad internacionales para el procesamiento de alimentos con énfasis en la exportación, responsable del laboratorio de control de calidad.

Siempre se destacó por su seriedad, idoneidad, responsabilidad, respeto hacia las personas a su cargo, por sus cualidades profesionales y actitud de liderazgo.

Se da a solicitud del interesado, a los dieciséis (16) días del mes de marzo del año 2017.

Atte,

Ricardo Rojas Ravelo

Director Operativo

Karmel Fruit s.a.s.

Cel. 310 207 3540

CERTIFICACION:

Certificamos que: MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ identificado con la cedula de ciudadanía número 19.443.607 de Bogotá D.C se desempeñó como GERENTE DE MANUFACTURA E INGENIERIA de nuestra compañía.

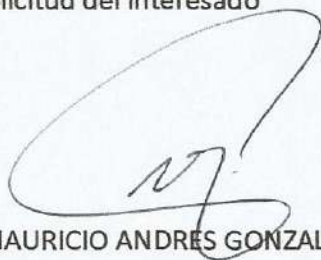
cargo que desempeño desde 05 -julio de 2006 – 30 septiembre 2011.

Sus funciones principales:

- diseño y construcción de una planta de producción de alquilbenceno a partir de la reacción de alquilación con ácido sulfúrico.
- Manejo de inventarios y personal de la compañía.
- elaboración de proyecciones.

Destacándose como una persona honrada y honesta en sus labores asignadas y de alto sentido de investigación y desarrollo de productos nuevos.

Dada en la ciudad de Zipaquirá a los treinta días del mes de septiembre de dos mil doce a solicitud del interesado



MAURICIO ANDRÉS GONZALEZ LIZARAZO

Representante Legal ALKANOS DE COLOMBIA S.A.S.

Avenida 4a número 12-50 Zipaquirá –Cundinamarca teléfono: 725-86-74

CERTIFICAMOS:

Certificamos que: **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ** identificado con la cedula de ciudadanía número 19.443.607 de Bogotá D.C se desempeñó como **GERENTE DE PLANTA DETERGENTES**.

Se desempeñó desde 02 -febrero de 2004 – 30 junio 2006.

Sus funciones principales:

- Manejo de inventarios y personal.
- elaboración de proyecciones.
- plan de producción.
- diseño y construcción de un spray drying 5000 kilos/hora

Destacándose como una persona honrada y honesta en sus labores asignadas y de alto sentido de investigación y desarrollo de productos nuevos.

Dada en la ciudad de Bogotá a los treinta días del mes de septiembre de dos mil siete a solicitud del interesado


VICENTE TRIGO
GERENTE GENERAL

Calle 93 No. 14-20 Of. 710 Edificio Centro 93 - Teléfono: (571) 2578305 - Telefax: (571) 2369589 - Bogotá D.C. - Colombia

ORGANIZACION COPACKING

OFICINA PRINCIPAL Y PLANTA:
PRODUCTOS TAPA AMARILLA C.A.
Zona Industrial La Chapa, Calle Arismendi
No. 54, La Victoria, Edo. Aragua, Venezuela.
Teléfonos: (044) 21.45.49 / 21.46.32 /
22.15.48 / 21.47.80. Fax: (044) 22.42.57
WebSite: www.copacking.com.ve

OFICINA EN CARACAS:
PRODUCTOS TAPA AMARILLA C.A.
Av. Francisco de Miranda, Edif. Centro
Seguros La Paz, Piso 3, Ofic. N-31,
Boleíta Sur, Caracas, Venezuela.
Teléfonos: (582) 238.66.07 / 238.05.65
238.65.27 Fax: (582) 238.02.69

OFICINA EN U.S.A.:
COPACKING Inc. / FLORIMEX Inc.
5444 Pioneer Park Boulevard,
Tampa, Florida 33634, U.S.A.
Teléfonos: (813) 886.04.70 / 886.19.61
Fax: (813) 886.42.60

OFICINA EN U.S.A.:
FLORIMEX NEW YORK Inc.
2401 E. Linden Ave. P.O. Box
1009, Linden, N.J. 07036, U.S.A.
Teléfono: (908) 925.33.60
Fax: (908) 925.33.67



MARCHEN S.A identificados con Nit.830.057.664-7 con dirección Calle 45 A Sur #61-07 – Teléfonos 7413300 – 7413305 Extensión 103. Con actividad económica principal Producción y Comercialización de Detergente en Polvo,

CERTIFICA

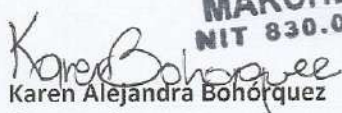
Que el(a) Señor(a) MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ Identificado con cédula de ciudadanía N° 19.443.607, laboró en nuestra empresa desde el 11/01/1998 hasta el 03/01/2004 en el cargo de JEFE DE PLANTA

Funciones:

- Programar la producción de la planta de acuerdo con los inventarios, los pedidos y la capacidad de almacenamiento disponible.
- Capacitar al personal en los procedimientos de operación, y verificar su aplicación.
- Supervisar la labor de personal a cargo.
- Coordinar con mantenimiento la realización de actividades que permitan el correcto funcionamiento de los equipos.
- Realizar las solicitudes de materia prima, insumos y servicios al área de compras de manera que se manejen adecuados niveles de inventarios.

Se expide a solicitud del interesado, en Bogotá a los 16 días del mes de Mayo de 2019.

Atentamente,


Karen Alejandra Bohórquez
Recursos Humanos
MARCHEN S.A.
Tels: (571) 7413300 /05 /10 - Ext: 219
Movil : 3174013105
E-mail: m.recursoshumanos@marchen.com.co
Calle 45 A Sur No. 61 -07
Bogotá – Colombia.

MARCHEN S.A.
NIT 830.057664-7



NIT. 830.057.664-7

Autopista Sur No. 60-01
Tels: 741 3300 / 05 / 10
Bogotá, D.C. - Colombia
www.marchen.com.co



Tecnichem de Colombia
Limitada

CERTIFICACION:

Certificamos que: MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ identificado con la cedula de ciudadanía número 19.443.607 de Bogotá D.C se desempeñó como JEFE DE PLANTA de nuestra compañía.

cargo que desempeño desde 05 -marzo de 1993 – 30 diciembre 1997.

Sus funciones principales:

- Manejo de inventarios y personal de la compañía.
- elaboración de proyecciones.
- plan de producción.

Destacándose como una persona honrada y honesta en sus labores asignadas y de alto sentido de investigación y desarrollo de productos nuevos.

Dada en la ciudad de Bogotá a los treinta días del mes de septiembre de mil novecientos noventa y ocho a solicitud del interesado

CLARA ORTIZ CIFUENTES
DIRECTOR RECURSOS HUMANOS



Señores,
A QUIEN INTERESE
Ciudad

CERTIFICAMOS:

Que el (la) Sr(a), **MIGUEL FERNANDO PARRA HERNANDEZ**, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 19.443.607, trabajó para nuestra compañía desde 01 de febrero de 1990 hasta 18 de enero de 1993 con contrato a término **INDEFINIDO**:

Último Cargo: **SUPERVISOR BODEGA MATERIA PRIMA**

Funciones del Cargo:

- Diseñar, ajustar y controlar la recepción de materias primas.
- Control de inventarios
- Control documental del recibo de mercancías
- Garantizar la Entrega de Materias Primas al área de Producción
- Almacenamiento
- Manejo de personal.

Se expide la presente certificación a solicitud del (la) interesado(a), a los 14 días del mes de febrero del 2019.

Cordialmente,

Martiza Arboleda

Rosabel Martiza Arboleda Torijano
HR Business Partner

3M COLOMBIA S.A.
N.T. 860.002.693 - 3





INVERSIONES DUMIL LTDA

CERTIFICAMOS:

Que el señor: MIGUEL FERANDO PARRA HERNANDEZ identificado con la cedula de ciudadanía numero: 19443.607. estuvo vinculado a nuestra empresa desde 10 de abril de 1985 hasta 05 de diciembre de 1989.

Ultimo cargo: analista y supervisor control de calidad.

Funciones:

- analizar las materias de aceites y grasas en los procesos de producción.
- reportar a gerencia los resultados obtenidos en los análisis de materias primas.
- manejo de personal en los turnos rotativos.
- capacitar al personal en buenas prácticas de manufactura.

Tipo de contrato: indefinido.

Se expide a solicitud del interesado a los diez días de mes de diciembre de mil novecientos ochenta y nueve.


PETER MELMIDER
GERENTE

Canal avenida 38 sur número 95c-42 conmutador 245-32-44 Bogotá D.E

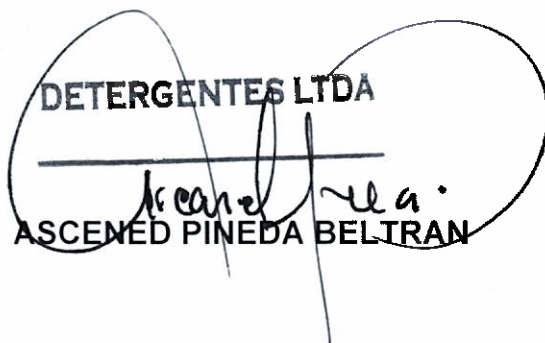
Bogotá, Febrero 5 de 2019

LA JEFE DE RELACIONES LABORALES

HACE CONSTAR

Que el (la) señor(a) **PARRA HERNANDEZ MIGUEL FERNANDO**, identificado(a) con cédula de ciudadanía 19.443.607 de Bogotá, trabajo en esta empresa desde Octubre 17 de 1984 hasta Marzo 3 de 1985, desempeñando el cargo de ANALISTA DE LABORATORIO.

Causal del Retiro: Renuncia voluntaria del trabajador.

DETERGENTES LTDA

ASCENED PINEDA BELTRAN



JABONES EN BARRA PARA LAVAR - JABONES DE TOCADOR - DETERGENTES EN POLVO
GLICERINA - ACIDO ESTEÁRICO - ACIDO SULFÓNICO - LIMPIADOR ABRASIVO
ESPONJILLAS - CREMA LAVALOZA - DETERGENTE LIQUIDO - SUAVIZANTE

Carrera 36 No. 5C-09 A.A. 5084 E-mail: dersa@dersa.com.co

PBX: (1) 375 9600 FAX: (1) 375 9635

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE 01 8000 117575

Bogotá, D.C. - Colombia

