2113563 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

9/10/20 2:56 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenas tardes. Aprovecho esta tarde de viernes para enviar un audio explicativo de la receta estandar por si lo pudieran necesitar. Gracias. Todavia estan a tiempo las personas que faltan de enviar el taller. Muchas gracias
9/10/20 6:01 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: IMG-20201009-WA0024.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 6:02 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: IMG-20201009-WA0025.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 6:02 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: IMG-20201009-WA0026.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 6:02 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Esta es nuestra presentasion
9/10/20 6:25 p. m. - Juan Manuel Sena: Genial👏👏👏👏😁😋😋😋
9/10/20 6:25 p. m. - Juan Manuel Sena: Las felicito niñas. En la ultima semana de este mes espero verlas Dios mediante 👏👏👏
9/10/20 6:51 p. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: IMG-20201009-WA0030.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 6:53 p. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Gracias profe
Lo esperamos
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201007-WA0025.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201007-WA0027.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201007-WA0028.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201007-WA0029.jpg (archivo adjunto)
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: Eliminaste este mensaje
9/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: Eliminaste este mensaje
9/10/20 7:38 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: 👍👍
11/10/20 3:11 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenos dias niñas. Hoy quiero compartirles esta receta. Aborrajados Hervidos. Es muy facil de hacer y deliciosa
11/10/20 3:11 p. m. - Juan Manuel Sena: https://www.youtube.com/watch?v=RhIyYK2PYHg&t=2s
11/10/20 3:11 p. m. - Juan Manuel Sena: Aborrajados Hervidos.pdf (archivo adjunto)
Aborrajados Hervidos.pdf
12/10/20 3:23 p. m. - +57 315 5462400: Cordial saludo estimados aprendices, espero se encuentren bien igualmente sus familias. Que se estén cuidando mucho.
12/10/20 3:23 p. m. - +57 315 5462400: Que dudas hay respecto al vídeo y taller enviado??
12/10/20 3:23 p. m. - +57 315 5462400: Quedó atenta.
15/10/20 9:12 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Muchas gracias, en cuanto a lo del video. Muy bueno nos enseña muchas cosas que aportan para bien de nosotros
15/10/20 9:57 a. m. - +57 312 2072566: Este mensaje fue eliminado
15/10/20 10:45 a. m. - +57 315 5462400: Buenos días estimados aprendices, que bueno. Me alegra mucho.
15/10/20 12:26 p. m. - Juan Manuel Sena: MENUS PARA BALBOA.pdf (archivo adjunto)
MENUS PARA BALBOA.pdf
15/10/20 12:26 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenos dias. Hoy quiero compartirles el recetario de cocina que he seleccionado segun sus intereses y caracteristicas de la region. En el expongo varias receta pero ya es decision de ustedes definir cuales de ellas preparamos segun la disponibilidad de tiempo y materias primas
15/10/20 12:27 p. m. - Juan Manuel Sena: Recordemos que la salida tecnica esta

prevista para el 26 de octubre en adelante. Hasta la fecha todavia no tenemos materiales por lo que si hasta los dias de desplazamientos no los hay aun, lo mas probable es que se tenga que sacar de los bolsillos de cada quien. Esto no significa que no se vayan a entregar, pero si se demorara un poco ese proceso
La sugerencia es que si son muchas preparaciones y no hay muchos fondos, escojan las mas necesarias que nos permitan constituir muy bien este bonito emprendimiento
Muchas gracias pro su atencion y estare pendiente de sus dudas
15/10/20 12:40 p. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: IMG-20201015-WA0035.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 5:40 p. m. - +57 312 2155917 salió del grupo
15/10/20 7:32 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0133.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:32 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0135.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:32 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0134.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:34 p. m. - Rodrigo Domínguez: Queridos aprendices, como les parece estos logos los colores se escogen de acuerdo al color del delantal o camiseta.
15/10/20 7:48 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0133.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:48 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0135.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:48 p. m. - Rodrigo Domínguez: IMG-20201015-WA0134.jpg (archivo adjunto)
15/10/20 7:49 p. m. - Rodrigo Domínguez: Que opinan de estos logos, los colores van de acuerdo al color del delantal. Al otro lado el logo del Sena
15/10/20 7:50 p. m. - Rodrigo Domínguez: https://images.app.goo.gl/vz6gE1CKeqGCsDfh7
15/10/20 7:50 p. m. - Juan Manuel Sena: Estan geniales todos Don Rodrigo👏👏
16/10/20 11:39 a. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: 👏
18/10/20 9:34 a. m. - +57 322 2127175: Buenos días grupo...espero se encuentren muy bien...mi nombre es Lorena Jaramillo soy la profesional psicosocial de Mercy Corps que los va a estar acompañando en este proceso q están realizando....quiero informarles q el día martes nos encontramos a las 10 de la mañana....los espero aa todos...recuerden q es importante participar en todos los talleres...por favor ayudar informándole a todos sus compañeros...quedó muy atenta a cualquier duda...
19/10/20 8:47 a. m. - +57 315 5462400: Buenos días estimados aprendices, como han estado?. Espero que estén muy bien y con mucho ánimo. Continúen cuidándose mucho. Que dudas se han presentado con el taller??. Quedo atenta. Buen día😉.
19/10/20 9:21 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Buenos dias, dice que martes hay encuentro y donde va hacer el encuentro?
19/10/20 9:47 a. m. - +57 322 2127175: Buenos días nos reunimos donde siempre lo han hecho....yo quedo atenta
19/10/20 4:04 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Buenas tardes
19/10/20 4:04 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Para confirmarles qe mañana reunion donde Amparo a las 10 de la mañana
25/10/20 10:19 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: IMG-20201025-WA0005.jpg (archivo adjunto)
Se venden embueltos de choclo
25/10/20 10:21 a. m. - +57 320 6200838: 5 por cinco mil
25/10/20 10:22 a. m. - +57 320 6200838: 🤣
25/10/20 10:22 a. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: 5 x favor
25/10/20 10:23 a. m. - +57 320 6200838: Listo
25/10/20 10:23 a. m. - +57 320 6200838: Ya se los damos
25/10/20 10:24 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Quien mas
25/10/20 10:26 a. m. - +57 320 6200838: 🌯

25/10/20 10:26 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Yo quiero 10 x diez mil😄
25/10/20 10:27 a. m. - +57 320 6200838: Jj
25/10/20 10:27 a. m. - +57 320 6200838: STK-20201025-WA0007.webp (archivo adjunto)
25/10/20 10:28 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: 😄😄😄
25/10/20 10:31 a. m. - +57 322 2127175: Jjjjjj superr q les vaya muuy bien en las ventas y me alegra q pongan en práctica las estrategias de venta....q tengan un feliz dia
25/10/20 10:32 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Niñas y salieron bastantes , digo para ofrecer
25/10/20 10:32 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Si
Ofresca
25/10/20 10:33 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: 50 hay
25/10/20 10:33 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Bueno
25/10/20 10:33 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: .m
25/10/20 10:34 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Quien mas
25/10/20 10:35 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Hay 50 mas
25/10/20 10:35 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Por si algo
25/10/20 10:37 a. m. - +57 318 4558053: Yo quiero 7.
25/10/20 10:38 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Diez
25/10/20 10:38 a. m. - +57 318 4558053: Bueno .
25/10/20 10:40 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Sandra cuantos
25/10/20 10:41 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Mas ofrecio
25/10/20 10:41 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: .
25/10/20 10:41 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: O ayuden a ofrecer
25/10/20 10:49 a. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Ope
25/10/20 11:00 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Niñas que le dejen 5 a Edilson
25/10/20 11:01 a. m. - Balboa. Sandra Patricia Ruiz: Ahi en el billar
26/10/20 9:32 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos días. Ya estoy en Balboa mis señoras
26/10/20 9:32 a. m. - Juan Manuel Sena: Que indicaciones tomó. Gracias
26/10/20 9:52 a. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: Este mensaje fue eliminado
26/10/20 9:52 a. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: Este mensaje fue eliminado
26/10/20 8:11 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201026-WA0036.opus (archivo adjunto)
29/10/20 11:28 a. m. - +57 313 7875266: 7
30/10/20 8:42 a. m. - Rodrigo Domínguez: DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL

Ficha: 2113563
Municipio de Balboa, Vereda Sanabria

Concepto del Punto De Equilibrio
Recordemos, el Punto de Equilibrio nos permite establecer si el negocio a partir de un número determinado de unidades vendidas, genera ganancias o pérdidas.
Todo negocio debe manejar en forma clara y precisa este concepto y no se necesita ser un especialista en finanzas, para manejar el conocimiento para calcularlo.
Se deben tener claro:

- Qué son costos fijos: los Costos Fijos son los que no varían y no dependen del número de unidades de producción, ejemplos los arriendos del local, la nómina o sueldos y los impuestos.

- Qué son los costos variables unitarios: estos costos dependen del número de

unidades producidas y deben calcularse por cada unidad producida.
Ejemplos de Costos Variables: los insumos o materias primas o sea lo que se requiere para producir un elemento o producto; el valor del empaque para ese producto, el precio de la distribución del producto, la mano de obra. Se calcula cada variable y se totaliza.

- El precio de venta de cada producto: esto equivale al valor o precio final del producto.

Teniendo claro estos tres conceptos para calcular el punto de equilibrio, sea para un negocio grande o pequeño debemos:

- Una vez calculado el costo de un producto llamado el costo unitario variable, se debe restar del precio de venta unitario. Ejemplo: si producir un par de zapatos cuesta $ 100.000 y se vende en $120.000, el margen de ganancia es $20.000

- Debemos dividir los costos fijos por la ganancia que te arrojó o resultó del punto anterior.

- Finalmente el resultado es el número de unidades que debes vender para comenzar a recibir ganancias.

Si en este ejemplo los costos fijos de la fábrica son: $3.000.000 en pago de arriendo del local, empleados e impuestos.
Y como vendemos cada par de zapatos en $120.000 (precio de venta unitario)
Y sabemos que producir cada par de zapatos cuesta $100.000 (costo de venta unitario). El margen de ganancia en este ejemplo por cada par de zapatos es de $20.000.
En este ejemplo si divides los costos fijos ($3.000.000) entre la utilidad o ganancia por cada par de zapatos ($20.000) da como resultado 150 pares de zapatos 150 pares de zapatos es la cantidad de productos que debes vender para conseguir el punto de equilibrio en donde ni ganas ni pierdes. Lo que significa que cuando vendes 151 pares de zapatos empiezas a ganar y con 150 pares recuperas la inversión y si produces menos de 150 pares estas perdiendo.

TALLER

Realiza un ejercicio en uno de tus productos de tu Unidad Productiva teniendo en

cuenta el ejemplo y calcula el punto de equilibrio. Debes tener en cuenta que si tu Unidad Productiva tiene productos diferentes, en cada uno de ellos debes calcular el Punto de Equilibrio, te aclaro éste concepto, pero el ejercicio te pide en uno solo de tus productos.
Solicito este ejercicio porque aunque ya habíamos analizado el Punto de Equilibrio veo necesario en su formación tengan muy claro este concepto, es una herramienta fundamental en su vida empresarial.
Procuren realizar el ejercicio en grupo para lograr las precisiones del concepto y todos alcancen este conocimiento en forma clara y precisa.
Conocen que mi intención es que manejen los temas y sin temores a preguntar, pueden escribir a consultarme lo que necesiten para aclarar las dudas.
Afectuoso saludo,

Rodrigo A. Domínguez A.
Instructor Empresarial.
Cel.3006513115
30/10/20 11:55 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos días. Me permito compartir la información que me llegó por parte de coordinación académica respecto a los materiales
30/10/20 11:55 a. m. - Juan Manuel Sena: ME PERMITO INFORMAR QUE EL PROVEEDOR DEL CTO DE GASTRONOMIA A SOLICITADO MODIFICAR LAS FECHAS DE ENTREGA DE LOS MATERIALES DEBIDO A QUE NO HAN LLEGADO TODOS LOS INSUMOS Y ELEMENTOS XA REALIZAR ENTREGAS COMPLETAS XA CASA FICHA.
POR TANTO LAS FECHAS DE ENTREGA DE LOS MATERIALES SE MODIFICAN DE LA SGTE MANERA
 **1. VIERNES 6 NOV.= ENTREGA ZONA CENTRO(POPAYAN)
2. LUNES 9 NOV= ZONA NORTE(STDER)
3. MIÉRCOLES 11 NOV = ZONA SUR* (BORDO).*
POR FAVOR INFORMAR A SUS GRUPOS XA REORGANIZAR EL RECIBO DE MATERIALES EN LAS ZONAS.
AGRADECEMOS SU PRONTA COLABORACIÓN CON LA INFORMACIÓN QUE PUEDAN DAR A LOS APRENDICES.
MIL GRACIAS 🙏
30/10/20 12:59 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201030-WA0020.opus (archivo adjunto)
30/10/20 1:53 p. m. - Balboa.   Olga Patricia Tellez: Ok profe
30/10/20 1:54 p. m. - Balboa.   Olga Patricia Tellez: Gracias x la información
30/10/20 2:42 p. m. - +57 315 8357202: 👍👍
30/10/20 3:52 p. m. - +57 315 8357202: IMG-20201030-WA0032.jpg (archivo adjunto)
30/10/20 8:52 p. m. - Juan Manuel Sena: Doc Oct 30 2020.pdf (archivo adjunto)
Doc Oct 30 2020.pdf
4/11/20 6:27 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenas noches. Les quiero compartir el tema de este mes, Las salsas madres y las salsas derivadas, entre ellas la mas famosa, La Mayonesa. En este video aprenderemos a realizar una excelente mayonesa, que en su defecto puede ser un Alioli (De Ajo) y otras derivadas muy ricas para todos nuestros eventos, El dia de mañana ya les compartire el taller a desarrollar con estos conocimientos. Muchas gracias
4/11/20 6:27 p. m. - Juan Manuel Sena: https://youtu.be/gXncovaCGvA
4/11/20 6:27 p. m. - Juan Manuel Sena: Salsas derivadas.pdf (archivo adjunto)
Salsas derivadas.pdf
4/11/20 6:27 p. m. - Juan Manuel Sena: Salsa Madre Mayonesa.pdf (archivo adjunto)
Salsa Madre Mayonesa.pdf

4/11/20 6:27 p. m. - Juan Manuel Sena: Feliz Noche
5/11/20 8:20 a. m. - Juan Manuel Sena: Taller de Mayonesa y derivadas Juan Manuel Castro.pdf (archivo adjunto)
Taller de Mayonesa y derivadas Juan Manuel Castro.pdf
5/11/20 8:20 a. m. - Juan Manuel Sena: AUD-20201105-WA0006.mp3 (archivo adjunto)
5/11/20 8:20 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos dias. Les comparto el dia de hoy el taller del mes de Noviembre y una breve explicasion de la emulsion en la mayonesa,
5/11/20 8:21 a. m. - Juan Manuel Sena: Ahora en la mañana le comparto a Doña amparo la lista de materiales. Muchas gracias
5/11/20 8:22 a. m. - Juan Manuel Sena: También la lista de personas que voy a aprobar en el área de gastronomía
5/11/20 8:22 a. m. - Juan Manuel Sena: 👏👏👏
5/11/20 9:23 a. m. - Juan Manuel Sena: Balboa Sanabria 2113563.pdf (archivo adjunto)
Balboa Sanabria 2113563.pdf
5/11/20 9:24 a. m. - Juan Manuel Sena: Esta es la lista de personas calificadas. Hay hasta el dia martes para presentar algun reclamo u observacion para calificar quienes no aparezcan aprobado. Muchas gracias
5/11/20 10:00 a. m. - Balboa.   Ana Rosa Meneses: Bien grasias
5/11/20 10:32 a. m. - Balboa.   Martha Zúñiga: Muchas gracias profe Juan Manuel
5/11/20 11:30 a. m. - Balboa.   Olga Patricia Tellez: STK-20200919-WA0018.webp (archivo adjunto)
5/11/20 11:57 a. m. - +57 320 6200838: Bien profe
5/11/20 5:21 p. m. - +57 315 5462400: Cordial saludo estimados aprendices, como están??, espero se encuentren muy bien, igualmente sus familias. A continuación les envío el video y taller del mes de noviembre. Trabajaremos el tercer resultado de aprendizaje.
5/11/20 5:21 p. m. - +57 315 5462400: https://youtu.be/iNS2SmCr1d0
5/11/20 5:21 p. m. - +57 315 5462400: Taller No. 3 Plan de Accion.pdf (archivo adjunto)
Taller No. 3 Plan de Accion.pdf
5/11/20 5:21 p. m. - +57 315 5462400: Atenta a dudas que se presenten. 🙋♀
6/11/20 7:53 a. m. - +57 315 5462400: Buenos días estimados aprendices, De acuerdo a la información recibida por la coordinación académica el próximo miércoles 11 de noviembre se realizara la entrega de los materiales de formación de Organización Comunitaria Sostenible. La entrega se hará en Popayán, en la empresa FERROESTACION, ubicada en el barrio bolívar a partir de las 8:00am. Por favor para que coordinen el desplazamiento de quienes viajarían a recibirlos. Agradezco la atención prestada.
6/11/20 8:15 a. m. - +57 315 5462400: Envío dirección de la empresa FERRO ESTACIÓN
Carrera 6A #8N119 Barrio Bolivar
Teléfono: (032)8201401
Cel: 3017132559
Para que favor se comuniquen y puedan coordinar la entrega de los materiales.
6/11/20 8:19 a. m. - +57 315 5462400: Hago la aclaración son los materiales de la formación Organización Comunitaria Sostenible.
6/11/20 1:59 p. m. - Juan Manuel Sena: Saludos instructores
X favor xa los que va a entregar materiales de formación del Cto de Gastronomía en la zonas pendientes los lugares xa la entregan quedan Establecidos así.

1. ZONA NORTE:
EL PROVEEDOR ENTREGARÁ EN LA NUEVA SEDE DEL SENA(SAMARIA)

2. ZONA SUR
EL PROVEEDOR ENTREGARÁ LOS MATERIALES EN LA SEDE DE LA CASA DE LA CULTURA (Ubicada atrás de la iglesia del Parque principal del Bordo)

Por tanto solicitó informen a sus aprendices xa q puedan llegar a dichos lugares. Lo anterior xa evitar entregar sobre la vía y generar aglomeraciones sobre la misma.

Recomiendo x favor solicitar tmbn a sus aprendices q puedan llevar cajas, neveras de icopor u otros elementos xa empacar y tmbn xa mantener cadena de frío de algunos insumos hasta tanto lleguen a su sitio final.

Gracias a todos x su atención y apoyo.
6/11/20 3:01 p. m. - +57 315 5462400: Buenas tardes envío el listado de materiales de formación Organización Comunitaria Sostenible.
6/11/20 3:01 p. m. - +57 315 5462400: <Multimedia omitido>
Formato de Pedido de Materiales (SER 2020) Sanabria Balboa.xls
6/11/20 3:01 p. m. - +57 315 5462400: Dentro de los materiales que se solicitaron como tubos PVC, tuercas, tornillos, lona, son los ítems del 1 al 9 y la madera aglomerada son para que tengan un stand para la exhibición de sus productos, el stand es desmontable, ustedes lo pueden utilizar en ferias empresariales, punto de venta, dónde requieran armarlo.
El año pasado la gestora Lilian Mapallo propuso incluir estos materiales para las formaciones de fortalecimiento. Por tal motivo se incluyo en la solicitud.
6/11/20 3:01 p. m. - +57 315 5462400: Por favor me confirman en el transcurso del día que aprendiz o aprendices vienen a recibir los materiales.
6/11/20 3:01 p. m. - +57 315 5462400: Requiero nombre(s) completo(s) y número(s) de cédula(s). El día de la entrega llevo el acta impresa para la firma del recibido de los materiales.
Les agradezco me confirmen.
Quedó atenta.
6/11/20 3:02 p. m. - +57 315 5462400: Más tarde les envio un vídeo de cómo armar un stand con tubos PVC desarmable.
7/11/20 6:49 p. m. - +57 315 5462400: Buenas noches estimados aprendices, de acuerdo a la información recibida, les informo no es posible entregar los materiales de Organización Comunitaria Sostenible en el Bordo, tendrían que recibirlos en Popayan, en la dirección que les envié ayer.
7/11/20 6:51 p. m. - +57 315 5462400: Una vez definan quien los recibira el día 11 de noviembre. Por favor me confirman nombre completo y número de cédula. Gracias
9/11/20 10:17 a. m. - +57 315 5462400: Buenos días estimados aprendices, cómo están.
Les confirmo si los puede recibir los materiales de formación la persona que está acá en Popayan.
9/11/20 10:18 a. m. - +57 315 5462400: Por favor me confirman nombre completo, número de cédula y número celular
9/11/20 5:20 p. m. - +57 322 2127175: Buenas taardes grupo quería informarles que el día viernes a las 10 de la mañana en la casa de doña amparo tendremos nuestro

taller psicosocial...espero contar con la asistencia de. Todos y todas...que tengan un excelente resto de semana
9/11/20 5:23 p. m. - +57 315 8357202: Muchas gracias por la informacion
9/11/20 5:23 p. m. - Balboa. Ana Rosa Meneses: Buenas tardes grasias
10/11/20 8:31 p. m. - Balboa. Olga Patricia Tellez: Mmm Marta
11/11/20 7:12 p. m. - +57 315 5462400: Buenas noches estimados aprendices. Muchas gracias.
11/11/20 7:12 p. m. - +57 315 5462400: Espero que los materiales de formación sean de gran utilidad para el grupo.👩‍⚕️
11/11/20 8:05 p. m. - +57 318 4558053: Este mensaje fue eliminado