CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, mayo 31 de 2026

Señor(a)
JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9108230
Instructor G05
Dependencia: Centro de Comercio Industria y Turismo
Montería.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual**:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2026
Referencia: No. CO1.PCCNTR.9108230 del año 2026

HAROLD MANUEL BLANCO VIELLARD, identificado con la cédula de ciudadanía No. **78754455** de Lorica, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA regional córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de de TREINTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS M/CTE
($33.162.479) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a agosto de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497)
cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Agosto de 2026

Objeto

PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA.

NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la	Planeé y ejecuté la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignadas, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de	ANEXO 1. Evidencias fotográficas ANEXO 2. Fichas de matriculas ANEXO 3. Guía de aprendizaje ANEXO 4. Listas de asistencia

	programación de la Formación Profesional Integral.	formación de las competencias de los programas de formación, específicamente en las formaciones desarrolladas en el municipio de Purísima con código de ficha 3453444, en el municipio de San Antero – Manejo sanitario de peces, en el municipio de San Bernardo del Viento – Manejo sanitario de peces, en el municipio de Tuchin – Manejo sanitario en piscicultura, en el municipio de Lorica con código de ficha 3453456 garantizando el cumplimiento de los lineamientos institucionales y el fortalecimiento de las competencias técnicas de los aprendices.	

2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Apoyé la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	ANEXO 3. Guías de aprendizaje
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices,	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual

	realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
7	Asistir a los aprendices en las novedades	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual

	acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz		
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Aporté todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado), como la guía de aprendizaje, listas de asistencia.	ANEXO 3. Guías de aprendizaje ANEXO 4. Listas de asistencia
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de	Subí los documentos GF Y GC como soportes del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos	Documentos GF y GC correspondientes al mes de mayo de 2026

	cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	legales exigidos y correspondientes al mes de marzo de 2026	
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesion -Terminacion).	Durante este mes no se ejecutó esta obligación contractual	No se ajuntan evidencias de esta obligación contractual

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	10826	Monteria – Lorica Monteria – Purisima	24/03/2026	28/03/2026
2	17526	Monteria – San Antero Monteria - Tuchin	20/04/2026	28/04/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9502079865** de la planilla de operador APORTES EN LINEA y periodo MAYO (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

Firma



HAROLD BLANCO VIELLARD

Contratista

C.C. No. 78754455

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.9108230 de 2026 PROFESIONAL G05

Centro de Comercio Industria y Turismo

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Mayo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

Ficha No.3500991. San Antero - Polo Norte



Ficha No.3495887. San bernardo Camino real



Ficha No. 3500972. Tuchin- guayacanes



Ficha No. San bernardo del viento – Nueva españa



Ficha No. Momil – ASOAMAM

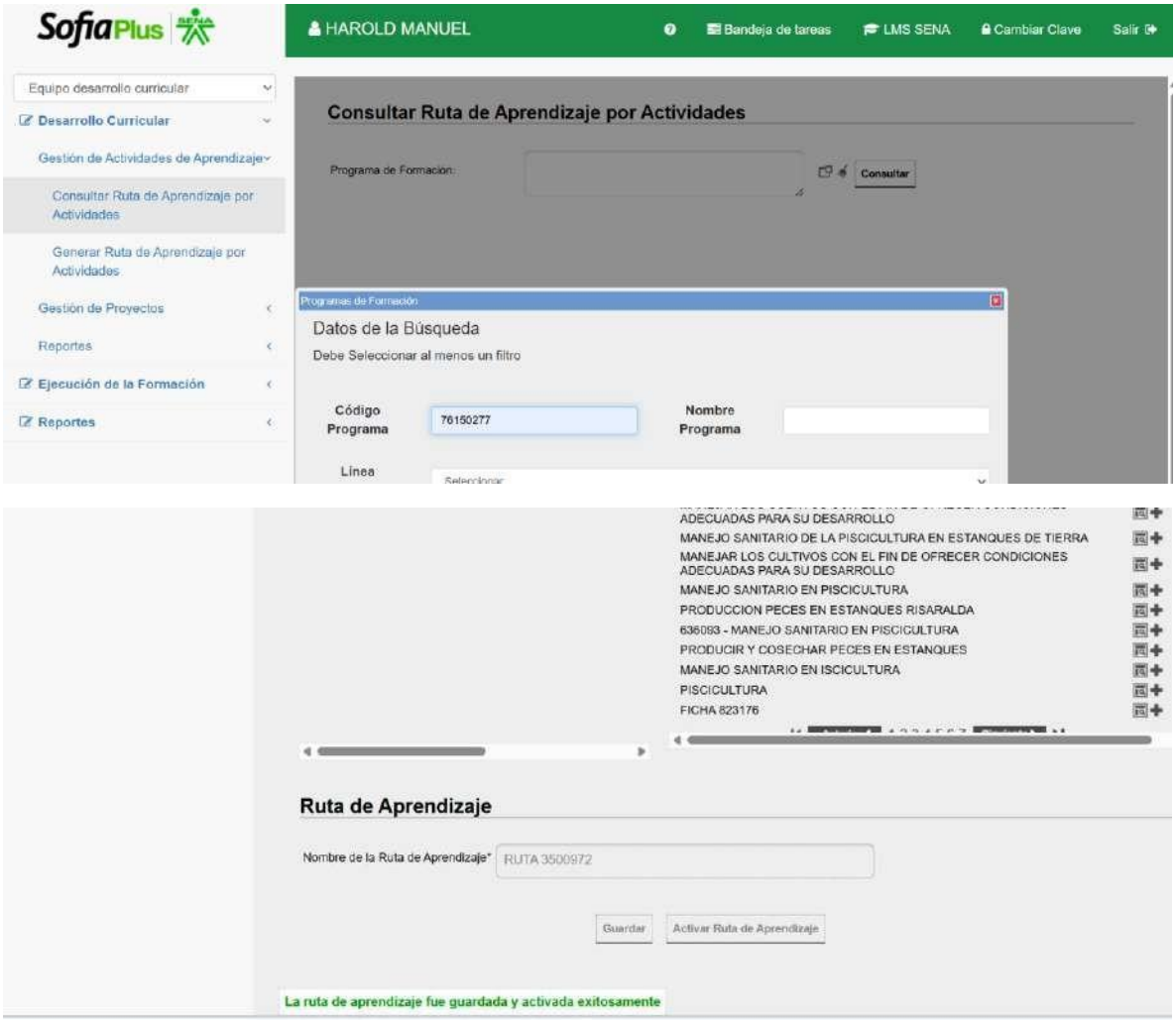


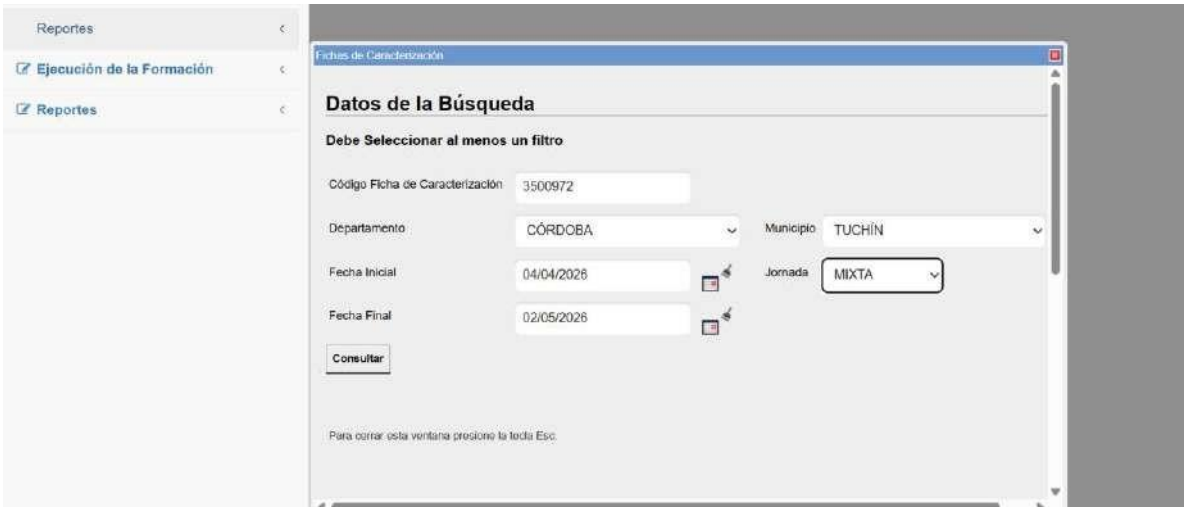
Ficha No. Lorica – Los Morales



Sofia plus

Crear ruta de aprendizaje y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje




Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Fichas de Caracterización
Datos de la Búsqueda
Debe Seleccionar al menos un filtro
Código Ficha de Caracterización
3500972
Departamento
CÓRDOBA
Municipio
TUCHÍN
Fecha Inicial
04/04/2026
Jornada
MIXTA
Fecha Final
02/05/2026
Consultar
Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc

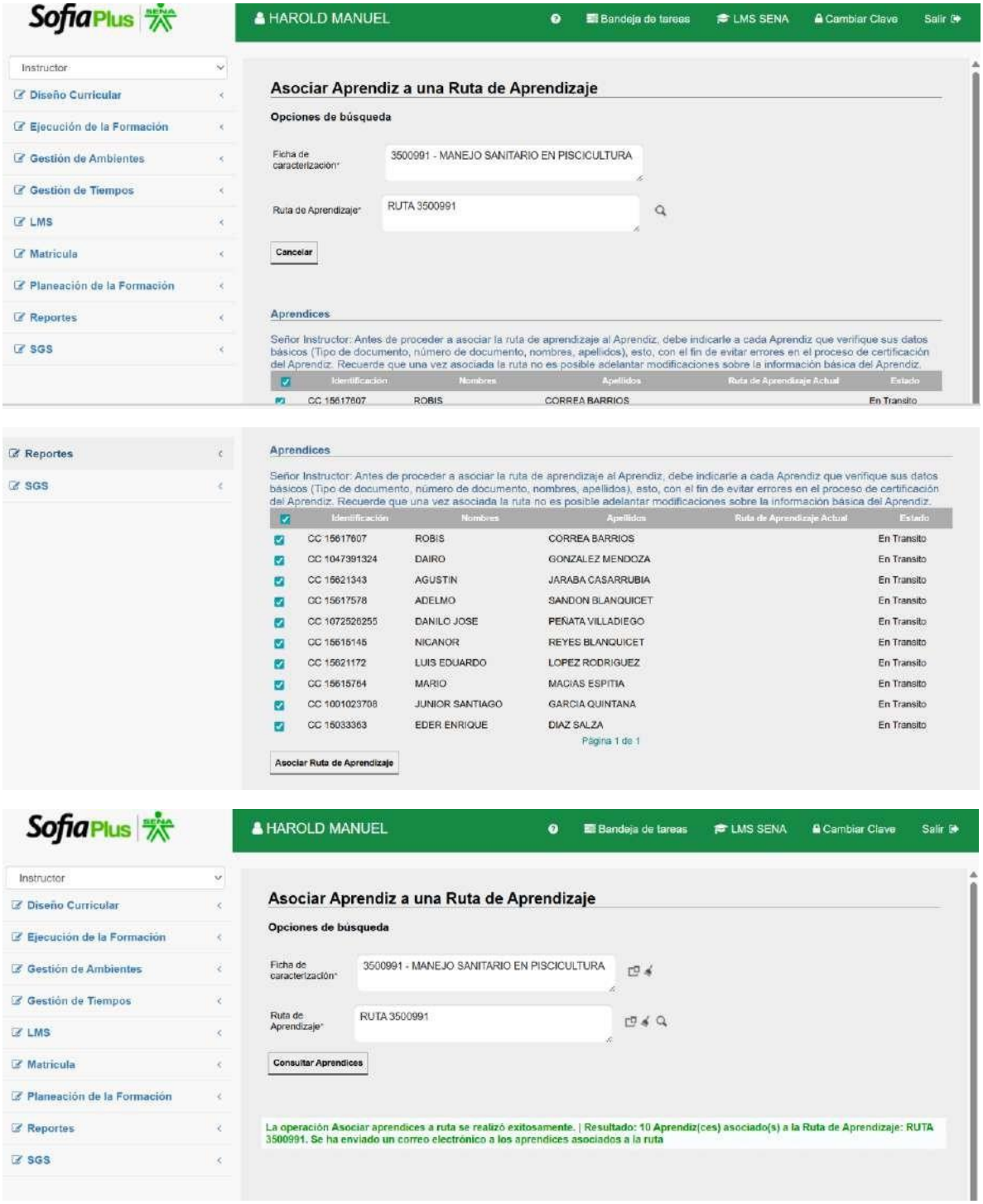

Lista de Fichas de Caracterización
Código
Nombre del Programa
Nombre del Centro
Municipio
Jornada
3500972
MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
TUCHÍN
MIXTA
Página 1 de 1


SofiaPlus
HAROLD MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3500972 (MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones


SofiaPlus
HAROLD MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3500972 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3500972
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 78381903
EDUER MANUEL
HERNANDEZ LUCAS
En Transito

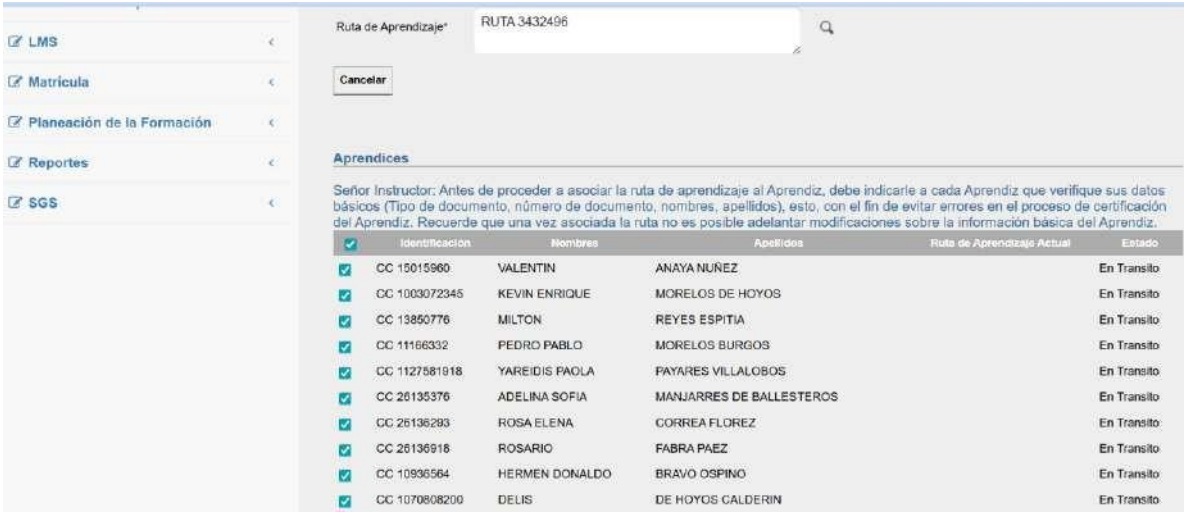

Reportes
SGS
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 78381903 EDUER MANUEL HERNANDEZ LUCAS En Transito
CC 50978740 AMIRA MEJIA CARPIO En Transito
CC 1072268089 SADY DEL CARMEN PEÑATE PEÑA En Transito
CC 69070441 AUDONY HERNANDEZ OLAYA En Transito
CC 1063716903 JUAN DAVID MADERA SAAVEDRA En Transito
CC 1066722210 JAIME LUIS SUAREZ MEJIA En Transito
CC 15662284 TEODOCIO DE LOS SANTOS SUAREZ CASTILLO En Transito
CC 1007549665 MADERLIN TERAN BAQUERO En Transito
CC 1066737734 RUBY ESTER SUAREZ MEJIA En Transito
CC 1007523394 EVELI ELENA HERNANDEZ SUAREZ En Transito
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Asociar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- v9180


SofiaPlus
HAROLD MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3500972 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3500972
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 11 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3500972. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta



Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje

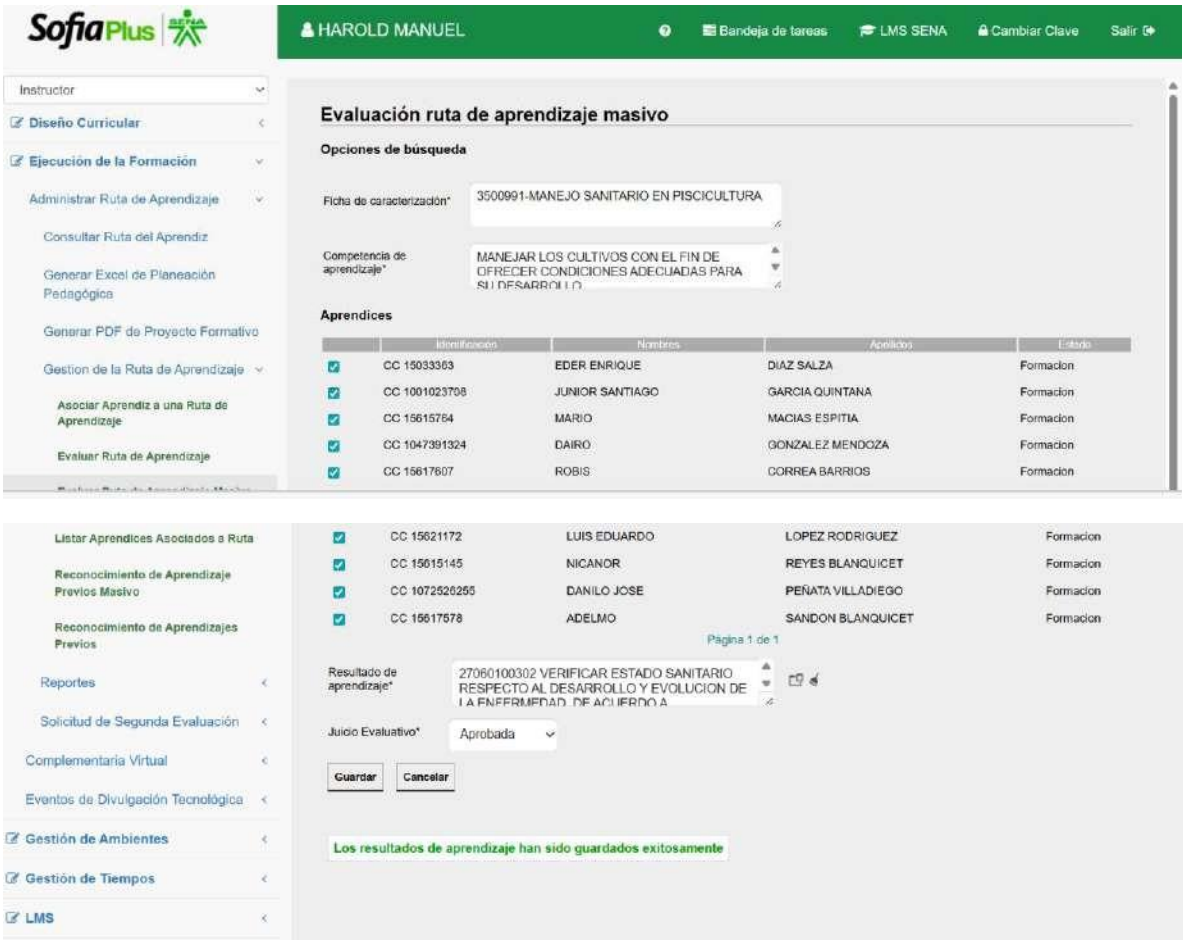

SofiaPlus
HAROLD MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3432496 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3432496
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 15015960
VALENTIN
ANAYA NUÑEZ
En Transito


LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3432496
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 15015960 VALENTIN ANAYA NUÑEZ En Transito
CC 1003072345 KEVIN ENRIQUE MORELOS DE HOYOS En Transito
CC 13850776 MILTON REYES ESPITIA En Transito
CC 11166332 PEDRO PABLO MORELOS BURGOS En Transito
CC 1127581918 YAREIDIS PAOLA PAYARES VILLALOBOS En Transito
CC 26135376 ADELINA SOFIA MANJARRES DE BALLESTEROS En Transito
CC 26136293 ROSA ELENA CORREA FLOREZ En Transito
CC 26136918 ROSARIO FABRA PAEZ En Transito
CC 10936564 HERMEN DONALDO BRAVO OSPINO En Transito
CC 1070808200 DELIS DE HOYOS CALDERIN En Transito


SofiaPlus
HAROLD MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3432496 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA
Ruta de Aprendizaje*
RUTA 3432496
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 14 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA 3432496. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

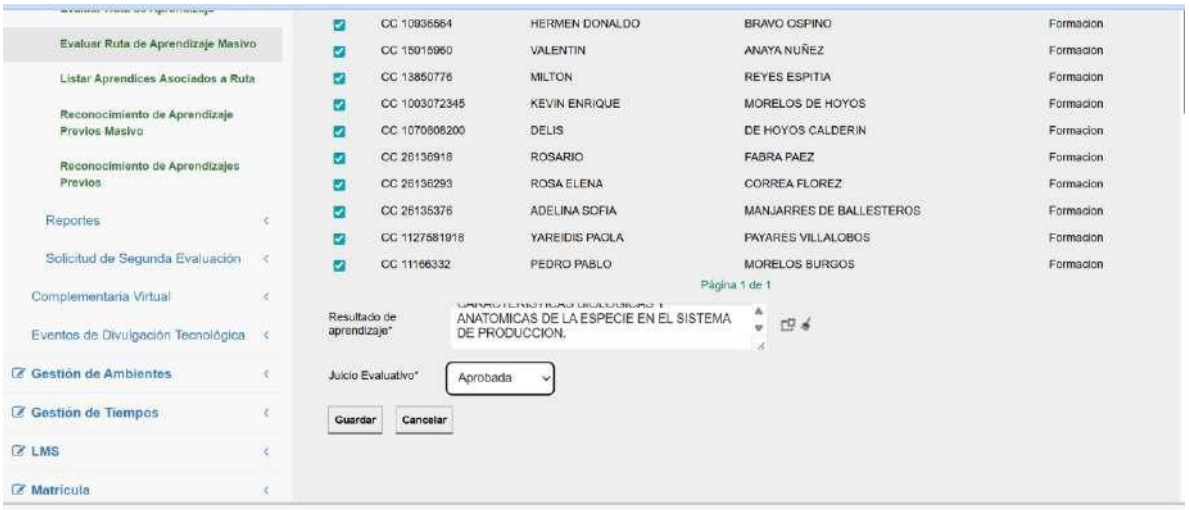
Evaluación de aprendices

Evaluación Ficha : 3500991

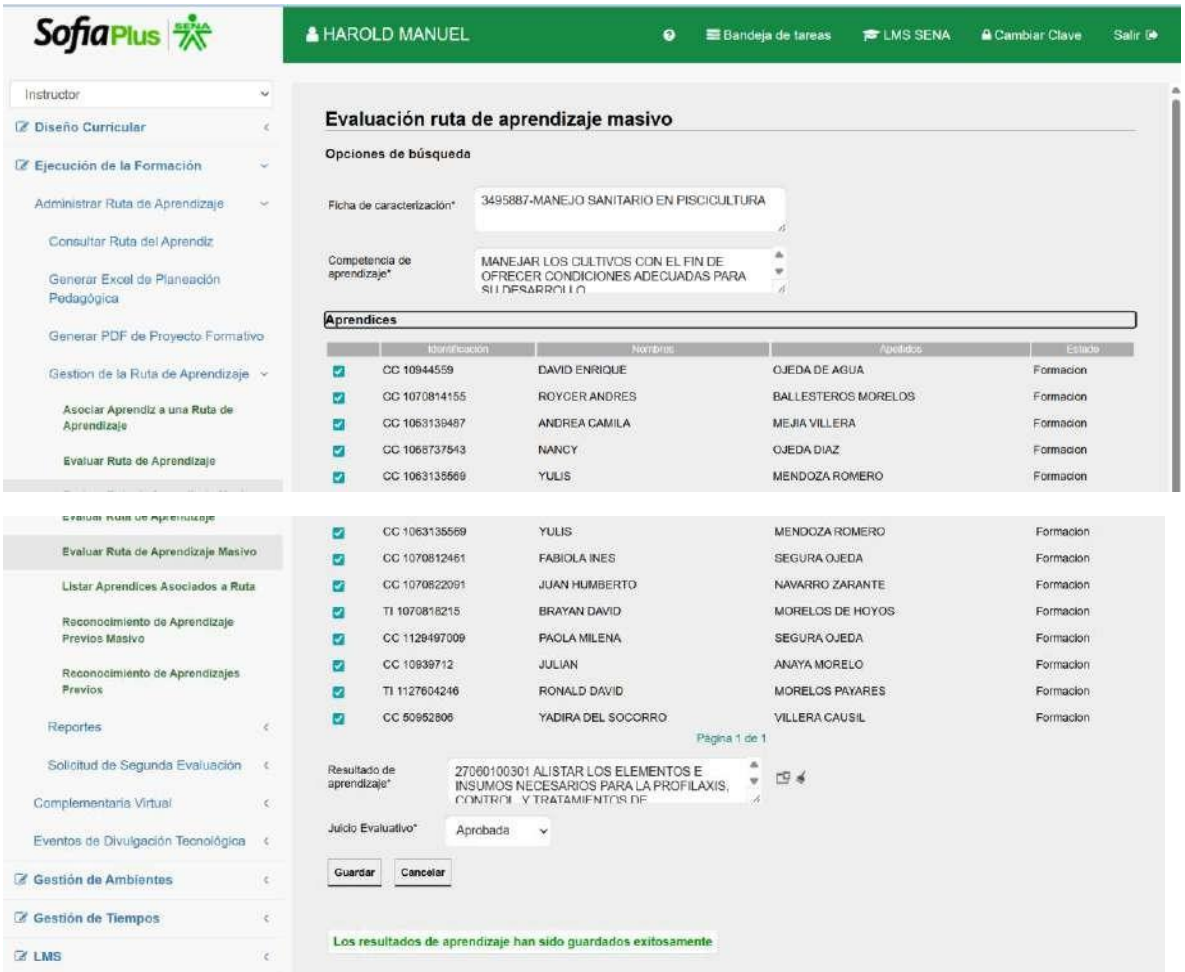


Evaluación Ficha : 3432496

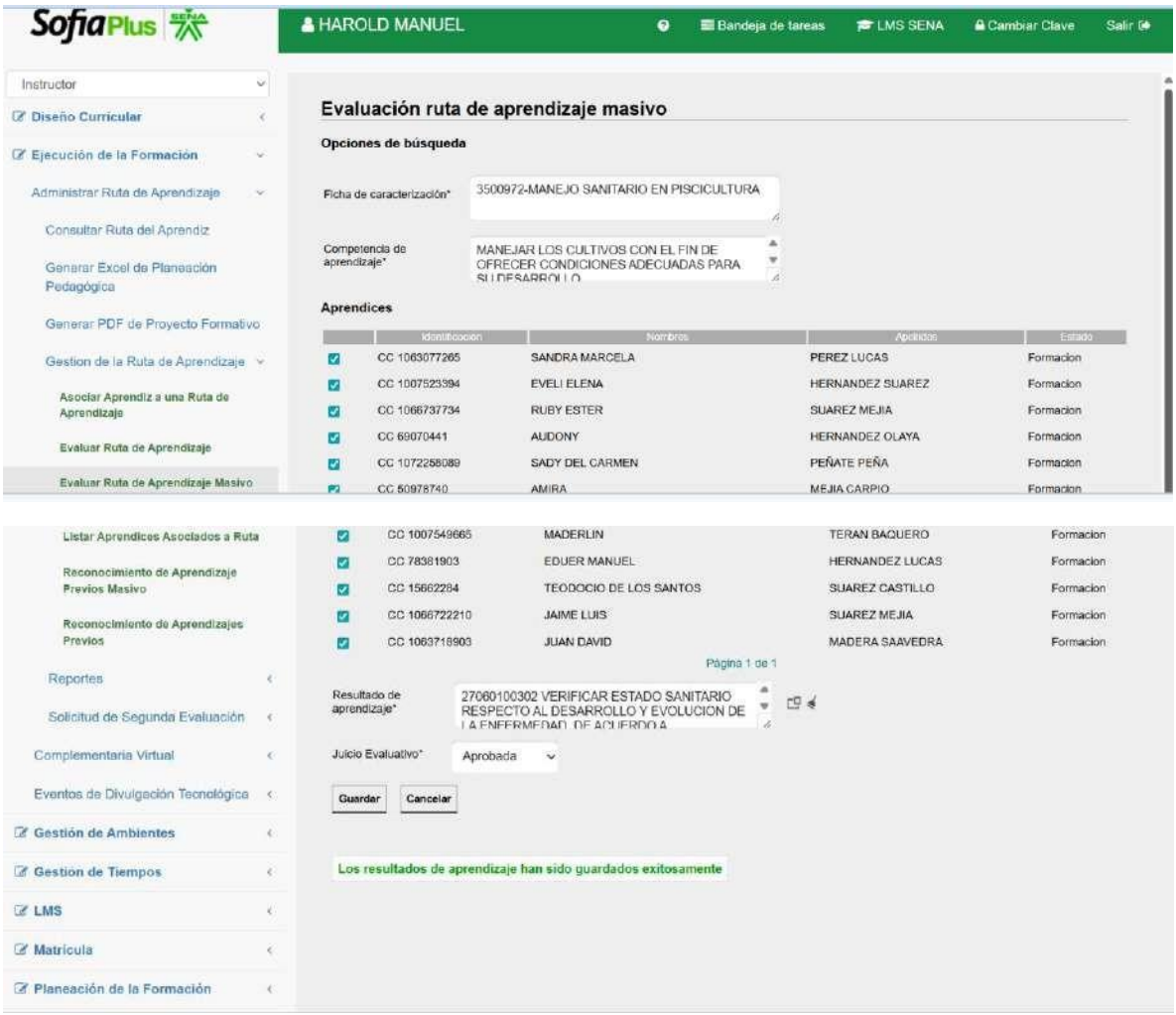




Evaluación Ficha: 3495887



Evaluación Ficha: 3500972



Evaluación Ficha: 3453456





Datos de la Búsqueda

Debe seleccionar almenos un filtro.

Lista
27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.
27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.
27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.
27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Para cerrar esta ventana presione la tecla Esc.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500972		
Municipio:	TUCHIN	Lugar:	VEREDA GUAYACANE
Instructor:	HAROLD BLANCO VIELLAN	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	24 de Abril - 2026	HORARIO:	12:00 - 18:00 Pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	SUÁREZ	Marcos Adel	1093/1995	3113339911	
02					
03	Padilla Su.	Sirley Padilla	1.072.757708	3147969668	Sirley
04	Hernandez	Eudes	78381903	3150460037	
05	Suarez Carrillo	Teodocio	15667284	3135846399	Teodocio Suarez C.
06	Suarez Mejia	Ruby Ester	1066737734	3025913013	Ruby Suarez H.
07	Tejada Suarez	Melissa	1066583809		Melissa Tejada S.
08	Teran Bayuelo	madelin	1007549665	3028509294	madelin Teran.
09	Peñate Pena	sady	1072258089	3249458462	Sady
10	Hernandez Suarez	Eudo	1007573394	3133887254	
11	Mejia Carrillo	AMIRA	50978746	3025913013	AMIRA M.
12	Mejia Peñate	Didier José	1196965336	3249458462	Didier Mejia
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500972		
Municipio:	TUCHIN	Lugar:	VEREDA GUAYACANES
Instructor:	ITARON M BLANCO VIELLAR	Nº. Doc. Identidad	78755155
FECHA:	1 MAYO - 2026	HORARIO:	12:00 AM - 18:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Suarez Mejia	Ruby	1066737734	3025913013	Ruby Suarez
02	Amira	Hegroicampio	50938746	3025913013	AMIRA M.
03	[illegible]	Edwar	78781907	3150460037	Edwar M.
04	Suarez Castillo	Teodocio	15662254	3135836349	TeodocioSuarez C.
05	Padilla	Sirley	1.072257209	3147969663	Sirley
06	Tejado Suarez	Melisso	1.066.783.809		Melissa
07	Mercado	Suarez/Lyia	1095199[illegible]	3113359911	Mario S.
08	Medrano B	maderlin	1001549665	3028509294	maderlin Teran.
09	Hernandez S.	Everli	1007523394	3133887254	Everli S.
10	~~Sady~~ Perez	Sady	1012258089	3249458462	Sady
11	SUAREZ MEJIA	Jaime L	1066722210	3247984244	Jaime Suarez
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: MANEJO SANITARIO DE PECES
FICHA No. 3500972
Municipio: TUCHIN
Instructor: Harold M Blanco Vidal
Lugar: VEREDA GUAYACANES
Nº. Doc. Identidad 78 754 451
FECHA: 2 mayo - 2026
HORARIO: 12:00 M - 18:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Suarez Mejia	Ruby Esther	1066737734	3025913013	Ruby Suarez M.
02	Suarez Mejia	Jaime Luis	1066722210	3247984244	Jaime Suarez
03	Marco Pedro	Suarez M	1093 1995	3103339911	Marco
04	Dirley	Padilla Suar.	1072257208	3147969663	Dirley
05	AMIRA	Mejia campo	50978740	3025913013	AMIRA.M
06	Sandy	Pacheco Pena	1072838064	3249458467	Sandy
07	Edwin	Hernandez	78 381903	3150460037	Edwin
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso :	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500991		
Municipio:	SAN ANTERO	Lugar:	POLO NORTE
Instructor:	HAROLD BLANCO DIELLA	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	20 de Abril. 2026	HORARIO:	12:00 - 18:00PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Gutierrez.	ALFREDO	15616364	321 465 2734	
02	Moyo Castellon	Bruno	15 618943	302 2349799	
03	Garcia quintana.	Junior Gerardo.	1001023708.	321 5956422	
04	Quintana S.	DELCI	39.417 229	3024610705	DELCI
05	Rosales correa	Andres	15617564	3209064186.	
06	Lope Rodrigue	Luzneris	1072 525669	300 191 0819	Luzneris
07	Lopez Rodriguez	Luis Eduardo	75621.172	301 270 6285	Luis Eduard
08	Vargas Morelo	Felipe	15.616.902	321 595 6422	Felipe.
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500991		
Municipio:	SAN ANTERO	Lugar:	POLO NORTE
Instructor:	HAROLD BLANCO VIELLS	Nº. Doc. Identidad	78754455
FECHA:	21 de Abril - 2026	HORARIO:	12:00 M - 18:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Garcia quintana	junior santiago	1001023709	3215956422	
02	Primera Balastero	julio cesar	15621035	3046577190	julio e. primera
03	Gutierres.	Alfredo	15616364	3214652734	
04	Lopez Rodrigo	Luzneris	7072-5056	3001910819	Luzneris
05	Durango prieto	Maryuris C.	1063140546	3008185073	Maryuris
06	Diaz salsa	Eder	15033633	3007122296	
07	Lopez Rodriguez	Luis Eduardo	1562.772	3046560796	Luis Eduardo
08	Vargas	Arturo	70526296		
09	Sanjon Acevedo	Kellys Johana	90 77 160	301 2940801	Kelys
10	Rosales villadiego	Marcos fidel	7072529314	3235188 1797	Marcos rosales
11	Vargas Montero	Felipe	15.666 902	321 595 6422	felipe
12	Arrollo Contalur	BRUNO	15618943	3022849298	
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500991		
Municipio:	SAN ANTERO	Lugar:	POLO NORTE
Instructor:	Hernán M Blanco Geller	Nº. Doc. Identidad	78754455
FECHA:	27 de Abril - 2026	HORARIO:	17:00 - 18: Pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Figueroa Quintero	Junior S.	1001023708	3215956422	
02	Lopez Rodriguez	Luis Eduardo	75627772	3046560796	Luis Eduardo
03	Gutierrez	Alfredo.	15616364	3214652734	
04	Vargas Morelo	felipe	15616902		felipe. Vargas.
05	Diaz Salso	EDER	15 033 63		
06	Arrieta Castellano	Brunc	15618943	3022349299	
07	Rosales Villadiego	Marcos fidel	7072529314	3235164797	Marcos Rosales
08	Primera Ballesteros	julio Cesar	15621035	3046577190	julio C. primera
09	Sandon Acevedo	Kellys dohana	7077160	3012590801	Kellys S.
10	Lopez Rodriguez	Luzneris	1072525669	3001910819	Luzneris
11	Quintana Sanchez	DELCI	39.417229	3024610705	DELCI
12	Vergara	Saulo	70526796		
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3500991		
Municipio:	SAN ANTERO	Lugar:	POLO NORTE
Instructor:	Harold M Blanco V.	Nº. Doc. Identidad	78754455
FECHA:	28 de abril - 2026	HORARIO:	12:00M - 18:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Vargas	Santiago	1052629%		
02					
03	Quintana S.	Deici	39.417229	302.4610705	Deici
04	Lopez Rodrigue	Luzneris	1072525669	300 191 08 19	Luzneris
05	Sandon Acevedo	Kellys Johana	70. 777. 160	301 259 0801	Kellys. S
06	Primera Ballesta	julio Cesar	15621035	3046577190	julio e. primera
07	Rosales villadiego	Marcos fidel	1072529314	3235164797	Marcos Rosales
08	Arroyo Castellar	Bruno	15618943	302 234929a	Arroyo
09	Diaz Zalsa	EDER	15033633	3006185023	DIAZ
10	Vargas Marcio	Felipe	1.5616907		Vargas
11	Gutierrez	Alfredo	15616364	3214652734	
12	Lopez Rodriguez	Luis Eduardo	1562777Z	3046560796	Luis Eduardo
13	Garcia quintana	Junior Santiago	1001023708	3215956422	
14	Duruna Pitre	Marjuris C	1063140546	3018222496	Marjuris
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	MANEJO SANITARIO DE PECES		
FICHA No.	3495887		
Municipio:	San Bernardo del Viento	Lugar:	Cumino Real
Instructor:	Harold Blanco Villalba	Nº. Doc. Identidad	78354455
FECHA:	16 - de abril	HORARIO:	12:00 - 18:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura Oveda	Fabian Ines	1070822461	3216673446	Fabian Ines
02	Oveda Diaz	Nancy Oveda	1065873543		Nancy Oveda Diaz
03	Segura Bravo	Eusebio Maria	10937765		Eusebio Segura
04	Navarro Zorante	Juan Humberto	1070822091	3044166694	Juan Humbert N
05	Segura Oveda	Paola milena	1129497009	3235237880	Paola Segura
06	Segura Oveda	Franklin Eusebio			Franklin Eusebio
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso :	Manejo Sanitario de Peces		
FICHA No.	3495881		
Municipio:	San Bernardo del Viento	Lugar:	Camino Real
Instructor:	Harold Blanco Ulerlaro	Nº. Doc. Identidad	78 364 435
FECHA:	22 de Abril 2026	HORARIO:	17:00 - 18:00 Pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura Ojeda	Fabiola Ines	1070812461	321 667 0446	Fabiola Segura Ojeda
02	Ojeda Diaz	Nancy Ojeda	1068937543		Nancy Ojeda
03	SEGURA Bravo	Eusebio Maria	70937765		Eusebio Segura
04	Navarro Taranto	Juan Humberto	1070822091	3104416694	
05	Segura Ojeda	Paola milena	1064947009	3235237880	Paola Segura
06	Segura Ojeda	franklin eusebio			Franklin Eusebio Segura
07	David E. Ojeda	Ojeda De Ojeda	1094455		
08	Villarreal Fossil	Yadira del socorro	50952806		Yadira del socorro Villareal
09	Mejia Villareal	Andres camilo	1063199487	324 674 8080	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Cordoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Manejo Sanitaria de Peces
FICHA No.
Municipio: San Bernardo del Viento — Lugar: Nueva España
Instructor: Harold M Blanco Urrellan — Nº. Doc. Identidad: 78751155
FECHA: 06-05-2026 — HORARIO: 12:00 m - 18:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura Ojeda	Carmen Indira	1070820418	3116573804	Carmen Segura.
02					
03	Vargas. M.	Francisca	26137498	3107364837	Fran. Varg. M.
04	Segura Ojeda	Rubiana Esther	1070810161	3006599092	Rubiana E. S. O.
05	Castilla-Segura	Juan andres		3226959420	Juan andres castillas
06	Victor	Segura	10936924	3145890819	Victor Segura P
07	Ana Lucia Ojeda	Ojeda Diaz	50969420		Ana Lucia Ojeda.
08	Segura M.	Jeison estiven		3235476252	Jeison Segura
09	Segura Madera	Jocka Alexander			Jocka alexander S.
10	Monroy Atencio	Wilfran de Jesus		3218907933	Wilfran de Jesus
11	Segura Ojeda	milton	1070806411	3106341540	
12	Madera	Gonzalez Arley	1070810260	3235476752	Arley
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	Manejo Sanitario de Peces		
FICHA No.			
Municipio:	San Bernardo del Viento	Lugar:	Nueva España
Instructor:	Harold M Blanco Villar	Nº. Doc. Identidad	78755455
FECHA:	07-05-2026	HORARIO:	12:00 Pm - 18:00 Pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura Ojeda	Carmen Zadira	1070820418	3116573804	Zadira Segura
02					
03	Vargas Morelo	Francisco	26137498	3107364837	
04	Ojeda Diaz	Ana Lucila	50969470		Ana Ojeda
05	Segura B.	Victor M.	10936924	3145890819	Victor Segura
06	Segura	Jacta Alexandra			Jacta Segura
07	Segura M.	Jeibon Stiven		3235476252	Jeibon Segura
08	Rubiana Esther	Segura Ojeda	1070810161	3006599092	
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: MANEJO SANITARIO DE PECES
FICHA No:
Municipio: SAN BERNARDO DEL VIENTO | Lugar: NUEVA ESPAÑOL
Instructor: Heriberto M Blanco Vergara | Nº. Doc. Identidad 78756655
FECHA: 14-05-2026 | HORARIO: 12:00 M - 18:00 PM

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Segura Ojeda	Carmen Adriana	1070820418	3116573804	Adriana Segura
02					
03	Fonseca	Jorge M.	26137498	3107364837	
04	segura ojeda	roblana esthe	1070810161	3006599092	
05	Segura Bravo	Victor Manuel	10936924	3145890819	Victor Segura
06	Ojeda Diaz	Ana Lucia	50969470	—	Ana Lucia Ojeda
07	segura madero	jack alexsander			
08	segura madero	jeison estiven			
09					
10	Juan andres	Castilla segura		3226959420	Juan andres castilla S.
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso : Manejo sanitario de peces			
FICHA No.			
Municipio: Lorica		Lugar: Los Morales ASPROSINU	
Instructor: Harold Manuel Blanco Villard		Nº. Doc. Identidad	
FECHA: 9- Mayo- 2026		HORARIO:	12:00pm – 8:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Martinez Burgos	Luis Enrique	78756902		
02	Diaz Diaz	Luis felipe	15022082		
03	Diaz Quintero	Melanio	15019303		
04	Pérez Alegre	Pedro Ramón	2820470		No Firma
05	Quintero correa	Eliecer Manuel	15031306	3145313515	
06	Diaz Martinez	Edwin Antonio	78754169		Edwin Diaz
07	Quintero Martinez	Fernando	15025371		
08	Madera Fabio	Fredy Alberto	1073816368		Fredy Madera F.
09	Padilla Quintero	Jhoncri	10981001		Jhoncri Padilla
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	Manejo sanitario de peces		
FICHA No.			
Municipio:	Lorica	Lugar:	Los Morales ASPROSINU
Instructor:	Harol Manuel Blanco Viellard.	Nº. Doc. Identidad	
FECHA:	15- Mayo - 2026	HORARIO:	12:00pm - 8:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Díaz Martínez	Edwin Antonio	78754769		EDWIN DIAZ
02	Quintero Correa	Eliecer Manuel	15031306	3145313515	
03	Quintero Martínez	Fernando	15025371		
04	Pérez Alegre	Pedro Ramón	2820470		NO FIRMA
05	Madera Fariño	Fredy Alberto	1073816368		Fredy Madera F.
06	Díaz Quintero	Melanio	15019303		Melanio D.
07	Padilla Quintero	Jhonci	10981001		Jhonci Padilla
08	Martínez Burgos	Luis Enrique	78756902		
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso :	Manejo sanitario de peces		
FICHA No.			
Municipio:	Momil	Lugar:	ASOAMAN
Instructor:	Harol Manuel Blanco Viellard	Nº. Doc. Identidad	78754455
FECHA:	5 - Mayo - 2026	HORARIO:	12:00pm - 8:00pm

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Bravo parra	Jhon	1066173919	3123488836	
02	García López	Sandra Milena	50883142		
03	Martínez Benítez	Eduviges María	1063160854		
04	Buendía sánchez	Oscar Antonio	15018342	3053332168	
05	Moreno Hernandez	Alizabeth	30666455		
06	Guerrero Díaz	Hugo Alfonso	91434286	3112963992	
07	Coneo Doria	Rosa Elena	1065372174	3136530708	
08	Aristizabal Doria	Samuel Andres	1003072174	3227664413	
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: Manejo Sanitario de peces
FICHA No.
Municipio: Momil — Lugar: ASOAMAM
Instructor: Harold Manuel Blanco Vicillard — N°. Doc. Identidad
FECHA: 13 - mayo - 2026 — HORARIO: 12:00pm – 8:00pm

N°	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	N° DEL CELULAR	FIRMAS
01	Moreno Hernandez	Alizabeth	30666455		
02	Martinez Hoyos	Dominga Gregoria	30663070		
03	Martinez Benitez	Edwiges Maria	1063760854		Edwiges
04	Bravo Parra	Jhon	1066173979	3123488835	
05	Coneo Doria	Rosa Elena	1065372174	3136530708	
06	Aristizabal Doria	Samuel Andres	1003073919	3227664413	Aristizabal Doria
07	García López	Sandra Milena	50883142		
08	Buendia Sanchez	Oscar Antonio	15018342	3053332768	
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA

Programa de Formación: MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

Código: 76150277

Proyecto Formativo: Implementación de prácticas sanitarias y de bioseguridad en sistemas piscícolas rurales sostenibles

Competencia:
Aplicar prácticas sanitarias y de bioseguridad en sistemas acuícolas conforme a protocolos técnicos, normatividad vigente y criterios de sostenibilidad.

Resultados de Aprendizaje:

1. El aprendiz estará en capacidad de: Verificar estado sanitario respecto al desarrollo y evolución de la enfermedad de acuerdo a características biológicas y anatómicas de la especie en el sistema de producción.
2. Alistar los elementos e insumos necesarios para la profilaxis, control y tratamiento de enfermedades de acuerdo a fichas técnicas, manuales y protocolos de bioseguridad establecidos.
3. Efectuar tratamientos preventivos y curativos teniendo en cuenta etapa de crecimiento, protocolos establecidos y normas de bioseguridad.
4. Desarrollar plan de bioseguridad de acuerdo con normas vigentes y protocolos establecidos.
5. Entregar los formatos diligenciados de la evolución del proceso infeccioso, tratamientos profilácticos y/o curativos, teniendo en cuenta procedimientos establecidos.

Duración: 70 horas

2. PRESENTACIÓN

El manejo sanitario en piscicultura es un componente crítico para garantizar la productividad, sostenibilidad y rentabilidad de los sistemas acuícolas. Las enfermedades, los factores ambientales y las malas prácticas de manejo pueden generar grandes pérdidas económicas y afectar la seguridad alimentaria.

Esta guía permitirá al aprendiz desarrollar competencias en:

- Diagnóstico sanitario en peces
- Identificación de enfermedades
- Aplicación de tratamientos preventivos y curativos
- Implementación de protocolos de bioseguridad
- Registro y seguimiento sanitario

Todo ello bajo lineamientos del SENA, ICA y buenas prácticas acuícolas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 1. Reflexión inicial

Situación problema:

En una unidad piscícola se presenta mortalidad progresiva en los peces, acompañada de cambios en el comportamiento (letargo, pérdida de apetito) y lesiones visibles.

Reflexione y responda:

- ¿Qué factores pueden estar causando la enfermedad?
- ¿Cómo influye la calidad del agua en la salud de los peces?
- ¿Qué consecuencias tiene no aplicar bioseguridad?
- ¿Qué haría usted ante esta situación?

Evidencia: Participación en discusión
Técnica: Diagnóstica
Instrumento: Lista de chequeo

Actividad 2. Contextualización de saberes previos

El aprendiz socializará conocimientos sobre:

- Enfermedades comunes en peces
- Experiencias en piscicultura
- Manejo sanitario básico
- Uso de medicamentos

Evidencia: Exposición
Técnica: Observación
Instrumento: Lista de chequeo

Actividad 3. Verificación del estado sanitario

Propósito

Desarrollar en el aprendiz competencias técnicas, analíticas y críticas para la evaluación integral del estado sanitario en sistemas piscícolas, mediante la identificación de signos clínicos, factores de riesgo, condiciones ambientales y prácticas de manejo que inciden en la salud de los organismos hidrobiológicos.

A través de esta actividad, el aprendiz estará en capacidad de:

- Reconocer alteraciones en el comportamiento, fisiología y condición externa de los peces como indicadores tempranos de enfermedad.
- Analizar la relación entre calidad del agua, manejo productivo y aparición de patologías.
- Identificar agentes causales (bacterianos, parasitarios o ambientales) que afectan la sanidad del cultivo.
- Aplicar criterios técnicos para la inspección sanitaria de la unidad productiva.
- Interpretar información recolectada en campo para emitir diagnósticos preliminares.

Esta actividad permite fortalecer la toma de decisiones oportunas, prevenir brotes infecciosos, reducir la mortalidad y mejorar la productividad del sistema acuícola, garantizando el bienestar animal y la sostenibilidad del proceso productivo.

3.1 Evaluación de los peces

El aprendiz verificará de manera detallada las condiciones biológicas y comportamentales de los organismos, teniendo en cuenta:

- Comportamiento (nado, alimentación): observar cambios como letargo, nado errático, pérdida de equilibrio o disminución del apetito, los cuales pueden indicar estrés o enfermedad.
- Lesiones externas: identificar heridas, ulceraciones, manchas, hemorragias, deformidades o alteraciones en piel, aletas y branquias.
- Presencia de parásitos: inspeccionar signos visibles como puntos blancos, exceso de mucosidad o adherencias en el cuerpo del pez.
- Mortalidad: registrar número de individuos muertos, frecuencia y posibles causas asociadas.

Importancia técnica:
La evaluación directa de los peces permite detectar tempranamente problemas sanitarios y tomar decisiones oportunas para evitar pérdidas productivas.

3.2 Evaluación del sistema

El aprendiz evaluará las condiciones del entorno productivo que influyen en la sanidad del cultivo:

- Calidad del agua (pH, oxígeno, temperatura): medir y analizar parámetros físico-químicos que afectan la salud, el metabolismo y la respuesta inmunológica de los peces.
- Estado de estanques: verificar limpieza, presencia de sedimentos, filtraciones, vegetación excesiva o acumulación de materia orgánica.
- Manejo del cultivo: analizar prácticas como densidad de siembra, alimentación, recambios de agua y manejo general del sistema.

Importancia técnica:
Un ambiente inadecuado favorece la aparición de enfermedades y reduce la eficiencia productiva del sistema acuícola.

3.3 Identificación de enfermedades

El aprendiz reconocerá y clasificará las principales enfermedades que afectan a los peces:

- Bacterianas: asociadas a mala calidad del agua o estrés (ej. septicemias).
- Parasitarias: causadas por protozoos, helmintos o crustáceos.
- Virales: menos frecuentes, pero de alto impacto sanitario.

Importancia técnica:
La correcta identificación del tipo de enfermedad permite seleccionar el tratamiento adecuado y aplicar medidas de control efectivas.

Evidencia de producto: Informe sanitario técnico
Técnica: Observación directa
Instrumento: Lista de chequeo

Actividad 4. Alistamiento de insumos y bioseguridad

El aprendiz realizará:

- Selección de medicamentos: de acuerdo con el tipo de enfermedad y recomendaciones técnicas.
- Uso de equipos de protección personal (EPP): guantes, botas, tapabocas, evitando riesgos para el operario.
- Preparación de soluciones: dosificación adecuada de productos sanitarios.
- Desinfección de equipos: limpieza de redes, recipientes y herramientas utilizadas en el cultivo.

Importancia:
Estas acciones reducen el riesgo de contagio, evitan la diseminación de patógenos y garantizan la seguridad del sistema productivo y del personal.

Actividad 5. Aplicación de tratamientos

El aprendiz ejecutará:

- Tratamientos preventivos: uso de prácticas que eviten la aparición de enfermedades.
- Tratamientos curativos: aplicación de medicamentos según diagnóstico.
- Dosificación según biomasa: cálculo preciso de la cantidad de medicamento a aplicar.

Se trabajará con la fórmula clave:

Dosis=Biomasa×Concentracio´n del medicamento\text{Dosis} = \text{Biomasa} \times \text{Concentración del medicamento}Dosis=Biomasa×Concentracio´n del medicamento

Importancia técnica:
Una dosificación correcta garantiza la efectividad del tratamiento, evita la resistencia a medicamentos y reduce impactos ambientales.

Evidencia: Aplicación en campo
Técnica: Observación
Instrumento: Lista de chequeo

Actividad 6. Diseño del plan de bioseguridad

El aprendiz elaborará un plan que incluya:

- Control de ingreso de personas: registro y restricción de acceso.
- Manejo de residuos: disposición adecuada de desechos orgánicos y químicos.
- Desinfección: implementación de puntos sanitarios.
- Control de vectores: manejo de aves, insectos u otros agentes transmisores.
- Protocolos sanitarios: procedimientos claros ante brotes de enfermedad.

Evidencia: Documento técnico

Importancia técnica:
El plan de bioseguridad es una herramienta fundamental para prevenir enfermedades y garantizar la sostenibilidad del sistema productivo.

Actividad 7. Registro y seguimiento sanitario

El aprendiz diligenciará:

- Formatos de control sanitario: monitoreo permanente del estado de salud.
- Registro de tratamientos: productos utilizados, dosis y fechas.
- Evolución de enfermedades: seguimiento del comportamiento sanitario del cultivo.

Evidencia: Formatos diligenciados

Importancia técnica:
El registro sistemático permite tomar decisiones informadas, mejorar el manejo sanitario y llevar trazabilidad del sistema acuícola.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

La evaluación del proceso formativo se realizará bajo el enfoque de formación por competencias del SENA, mediante la recolección de evidencias de conocimiento, desempeño y producto, que permitan verificar el logro de los resultados de aprendizaje relacionados con el manejo sanitario en piscicultura.

El proceso evaluativo será continuo, formativo y contextualizado, basado en la observación directa, el análisis técnico y la aplicación práctica en ambientes reales o simulados de producción acuícola.

Tabla de Evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento Prueba escrita sobre manejo sanitario en piscicultura	Identifica las principales enfermedades que afectan los peces según signos clínicos. Reconoce protocolos de bioseguridad aplicables al sistema productivo. Interpreta procedimientos para la aplicación de tratamientos. Comprende la relación entre calidad del agua y sanidad.	Formulación de preguntas	Cuestionario técnico
Evidencias de Desempeño Evaluación en campo de verificación sanitaria	Observa y analiza el comportamiento de los peces. Detecta signos externos de enfermedad. Evalúa condiciones del sistema (agua, infraestructura, manejo). Aplica criterios técnicos en la inspección sanitaria. Utiliza correctamente instrumentos de	Observación directa	Lista de chequeo

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas de Evaluación	Instrumentos de Evaluación
	medición.		
Evidencias de Desempeño y Producto Aplicación de tratamientos sanitarios	Selecciona adecuadamente medicamentos según diagnóstico. Calcula correctamente la dosificación según biomasa. Aplica tratamientos preventivos y curativos conforme a protocolos. Utiliza elementos de protección personal. Ejecuta prácticas de bioseguridad.	Observación directa	Lista de chequeo
Evidencias de Producto Elaboración de informe y registros sanitarios	Diligencia correctamente formatos de control sanitario. Registra tratamientos aplicados y evolución del cultivo. Elabora informe técnico con diagnóstico y recomendaciones. Presenta información clara, organizada y coherente.	Revisión documental	Formato de evaluación de producto

6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

• Alimento balanceado: Producto formulado a partir de materias primas de origen vegetal, animal o mineral, diseñado para cubrir los requerimientos nutricionales específicos de los peces según su especie, edad y etapa de crecimiento. Su adecuada utilización garantiza el desarrollo óptimo, la salud y la eficiencia productiva del cultivo.

• Bioseguridad: Conjunto de medidas, prácticas y protocolos orientados a prevenir el ingreso, propagación y transmisión de enfermedades dentro de un sistema productivo acuícola. Incluye control de acceso, desinfección, manejo de residuos y uso de equipos de protección.

• Profilaxis: Conjunto de acciones preventivas aplicadas para evitar la aparición de enfermedades en los peces, tales como manejo adecuado del agua, nutrición balanceada, control de densidad y aplicación de medidas sanitarias.

• Biomasa: Peso total de los organismos hidrobiológicos presentes en un sistema de cultivo, expresado generalmente en kilogramos (kg). Es un parámetro fundamental para calcular la alimentación y la dosificación de tratamientos.

• Patógeno: Organismo o agente biológico (bacterias, virus, parásitos u hongos) capaz de causar enfermedad en los peces. Su presencia puede estar asociada a condiciones inadecuadas del sistema o estrés en los organismos.

• Tratamiento: Conjunto de acciones y procedimientos técnicos orientados a controlar, mitigar o eliminar una enfermedad en los peces, mediante el uso de medicamentos, productos químicos o prácticas de manejo específicas.

• Enfermedad: Alteración del estado normal de salud de los peces causada por agentes patógenos o factores ambientales, que afecta su comportamiento, crecimiento y supervivencia.

• Calidad del agua: Conjunto de características físicas, químicas y biológicas del agua (como pH, oxígeno disuelto, temperatura, amonio) que influyen directamente en la salud, el crecimiento y la supervivencia de los peces.

• Oxígeno disuelto: Cantidad de oxígeno presente en el agua disponible para la respiración de los peces. Es un factor crítico para su metabolismo, crecimiento y resistencia a enfermedades.

• Desinfección: Proceso mediante el cual se eliminan o reducen microorganismos patógenos en equipos, instalaciones o agua, utilizando agentes químicos o físicos.

• Dosis: Cantidad específica de medicamento o sustancia que se debe aplicar a los peces o al sistema, calculada generalmente en función de la biomasa y la concentración del producto.

• Sistema de cultivo: Conjunto de infraestructura, equipos, organismos y condiciones ambientales utilizados para la producción piscícola.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias académicas

- Boyd, C. E. (2015). *Water Quality: An Introduction*. Springer. (Texto fundamental sobre calidad del agua en sistemas acuícolas).
- Halver, J. E., & Hardy, R. W. (2002). *Fish Nutrition* (3rd ed.). Academic Press. (Referencia científica clave sobre nutrición y salud de peces).
- Noga, E. J. (2010). *Fish Disease: Diagnosis and Treatment* (2nd ed.). Wiley-Blackwell. (Manual técnico ampliamente utilizado para diagnóstico y tratamiento de enfermedades en peces).
- Wedemeyer, G. (1996). *Physiology of Fish in Intensive Culture Systems*. Chapman & Hall. (Base científica sobre estrés, fisiología y sanidad en sistemas intensivos).

Referencias técnicas institucionales

- FAO. (2013). *Manual de buenas prácticas en la acuicultura*. Disponible en: https://www.fao.org
- Instituto Colombiano Agropecuario. (2019). *Manual de bioseguridad en sistemas acuícolas*. Bogotá, Colombia.
- Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca. (2014). *Manual de acuicultura continental en Colombia*. Bogotá, Colombia.
- Servicio Nacional de Aprendizaje. (2020). *Lineamientos de formación profesional integral agropecuaria*. Bogotá, Colombia.

Referencias complementarias

- Tacon, A. G. J. (1990). *Standard Methods for the Nutrition and Feeding of Farmed Fish and Shrimp*. FAO.
- National Research Council (NRC). (2011). *Nutrient Requirements of Fish and Shrimp*. National Academies Press.
- Kubitza, F. (2003). *Nutrición y alimentación de peces cultivados*. Panorama da Aquicultura.

8. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Vargas	Instructor	CABP	
Ajustes	Harold Blanco Viellard	Instructor	CIIT	febrero 2026
	Jorge Quiroga Gonzales	INSTRUCTOR	CIIT	febrero 2026

5. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HAROLD MANUEL BLANCO VIELLAR

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

FECHA INICIAL: 15/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 19/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3495887 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.

27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 14,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3500972 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.

27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3500991 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.

27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 99,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: HAROLD MANUEL BLANCO VIELLAR

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HAROLD MANUEL BLANCO VIELLAR

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

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3500972 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.

27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3500991 - MANEJO SANITARIO EN PISCICULTURA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LOS CULTIVOS CON EL FIN DE OFRECER CONDICIONES ADECUADAS PARA SU DESARROLLO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27060100301 ALISTAR LOS ELEMENTOS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PROFILAXIS, CONTROL Y TRATAMIENTOS DE ENFERMEDADES DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS, MANUALES Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD ESTABLECIDOS.

27060100302 VERIFICAR ESTADO SANITARIO RESPECTO AL DESARROLLO Y EVOLUCIÓN DE LA ENFERMEDAD, DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS Y ANATÓMICAS DE LA ESPECIE EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

27060100303 EFECTUAR TRATAMIENTOS PREVENTIVOS Y CURATIVOS TENIENDO EN CUENTA ETAPA DE CRECIMIENTO, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE BIOSEGURIDAD.

27060100304 DESARROLLAR PLAN DE BIOSEGURIDAD DE ACUERDO CON NORMAS VIGENTES Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27060100305 ENTREGAR LOS FORMATOS DILIGENCIADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL PROCESO INFECCIOSO, TRATAMIENTOS PROFILÁCTICOS Y/O CURATIVOS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 22,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: HAROLD MANUEL BLANCO VIELLAR

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