



**Sistema Nacional
de Formación
para el Trabajo**



Trabajo



Oscar Fabian Botero Ramirez



Buscar

Administración ▼

Normalización ▼

Proyecto de Instrumentos ▼

ECCL ▼

BNI ▼

Manuales ▼

Administración Matriz de Conocimiento

CONSTRUCCION DE PROYECTOS

[Limpiar Filtros](#)

Conocimiento
Esencial:

Actividad Clave:

T.
Criterio:

Estado:

Preguntas?:

Evidencias de Conocimiento

Información Preguntas

Preguntas construidas:

73

Abrir Chat

**Preguntas a construir
según TC:** 73

Total Asociaciones: 46

**Preguntas a construir
según asociaciones:** 73



Config. tabla ▼

☐	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HÁBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	1	1	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.1 La colocación de ropa de trabajo acorde con la presentación y criterios de

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HÁBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	2	2	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.2 El porte elemento d protección está acorde especificac seguridad a
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HÁBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	1	1	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.3 La utiliz zapatos est con especif de uso y especificac seguridad a

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HáBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	2	2	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.4 El enjabado de las manos está especificado en la seguridad a
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HáBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	1	1	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.5 El enjabado de las manos está especificado en la seguridad a

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	A - HIGIENE PERSONAL: CONCEPTO, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y ASEO PERSONAL, HIGIENE Y HÁBITOS, FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS, CRITERIOS DE USO DE INDUMENTARIA Y ROPA DE TRABAJO LIMPIA, TIPOS DE PROTECCIÓN DE CABELLO	2	2	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.6 La desinfección de manos está especificada en el plan de seguridad a

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	B - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS DE SUPERFICIE, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES, DE EQUIPO Y DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS NATURALES DESINFECTANTES APROBADOS, PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y DE ALIMENTOS	2	2	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.1 El barrido espacio de está acorde prácticas de especificaciones seguri...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	B - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS DE SUPERFICIE, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES, DE EQUIPO Y DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS NATURALES DESINFECTANTES APROBADOS, PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y DE ALIMENTOS	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.3 La mezcla solución de productos de desinfección acorde con de limpieza

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	B - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS DE SUPERFICIE, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES, DE EQUIPO Y DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS NATURALES DESINFECTANTES APROBADOS, PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y DE ALIMENTOS	2	2	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.4 El retiro de impurezas y utensilios acorde con de limpieza especifica

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	B - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS DE SUPERFICIE, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES, DE EQUIPO Y DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS NATURALES DESINFECTANTES APROBADOS, PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y DE ALIMENTOS	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.5 El aseo superficie c está acorde prácticas d especificac seguridad..

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	B - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, TIPOS DE SUPERFICIE, PRÁCTICAS DE LIMPIEZA DE SUPERFICIES, DE EQUIPO Y DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS NATURALES DESINFECTANTES APROBADOS, PARÁMETROS DE DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y DE ALIMENTOS	2	2	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.6 El espacio de productos y desinfección acorde con de limpieza
☐	C - CONTAMINANTES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, TIPOS, TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.2 La recolección de elementos contaminados acorde con de limpieza especifica
☐	C - CONTAMINANTES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, TIPOS, TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	2	2	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.8 La distribución de utensilios e con carácter área y especifica seguridad...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	C - CONTAMINANTES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, TIPOS, TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.5 La separación de productos cocidos estables con condiciones de almacenamiento y condiciones...
☐	C - CONTAMINANTES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CLASES, TIPOS, TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.6 El posicionamiento de alimentos acorde con las condiciones de almacenamiento y tipo de producto
☐	D - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN, ESPECIFICACIONES DE MANEJO SEGURO DE TEMPERATURAS	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.2 La revisión del estado de los alimentos e identificación de los con tipo de y condiciones
☐	D - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN, ESPECIFICACIONES DE MANEJO SEGURO DE TEMPERATURAS	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.3 La compra de vida útil de alimentos e identificación de los con tipo de y condiciones de calidad

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	D - CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN, ESPECIFICACIONES DE MANEJO SEGURO DE TEMPERATURAS	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.5 La separación de productos cocidos está acorde con condiciones de almacenamiento...
☐	E - EQUIPOS Y UTENSILIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CLASES, CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, TIPOS DE CONTENEDORES, TIPOS DE ELEMENTOS DE TRABAJO	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.7 La acondicionamiento de equipos y elementos está acorde con características de área y tipo...
☐	E - EQUIPOS Y UTENSILIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: CLASES, CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, TIPOS DE CONTENEDORES, TIPOS DE ELEMENTOS DE TRABAJO	2	2	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.8 La distribución de utensilios e insumos está acorde con características de área y especificaciones de seguridad...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	F - MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRÁCTICAS SEGURAS, ESPECIFICACIONES DE ALMACENAMIENTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.4 La selección de contenidos de almacenamiento acorde con el producto y sus condiciones
☐	F - MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRÁCTICAS SEGURAS, ESPECIFICACIONES DE ALMACENAMIENTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.5 La separación de productos conocidos estables con condiciones de almacenamiento y condiciones...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	F - MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO SEGURO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, PRÁCTICAS SEGURAS, ESPECIFICACIONES DE ALMACENAMIENTO, CRITERIOS DE ROTACIÓN	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.6 El posic de aliment acorde con condicione almacenar tipo de pro
☐	G - TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FLUJO DE PREPARACIÓN, TIEMPOS DE MANIPULACIÓN SEGURA	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.7 El tiempo manipulaci alimento es con tipo de criterios de responsabi
☐	G - TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, FLUJO DE PREPARACIÓN, TIEMPOS DE MANIPULACIÓN SEGURA	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.9 El chequeo temperatur acorde con producto y responsabi

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	H - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, MEDIDAS DE DISMINUCIÓN Y ELIMINACIÓN, CLASES DE CONTAMINANTES, MEDIDAS DE PREVENCIÓN	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.7 La acomodación de equipos y elementos está acorde a las características del área y tipo
☐	H - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, MEDIDAS DE DISMINUCIÓN Y ELIMINACIÓN, CLASES DE CONTAMINANTES, MEDIDAS DE PREVENCIÓN	1	1	2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2.8 La distribución de utensilios e instrumentos con características del área y especificaciones de seguridad...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	H - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, MEDIDAS DE DISMINUCIÓN Y ELIMINACIÓN, CLASES DE CONTAMINANTES, MEDIDAS DE PREVENCIÓN	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.2 La revisión del estado de los alimentos e identificarlos con tipo de y condiciones
☐	H - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, MEDIDAS DE DISMINUCIÓN Y ELIMINACIÓN, CLASES DE CONTAMINANTES, MEDIDAS DE PREVENCIÓN	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.4 La selección de contenedores para almacenar acorde con el producto y sus condiciones

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	H - FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, MEDIDAS DE DISMINUCIÓN Y ELIMINACIÓN, CLASES DE CONTAMINANTES, MEDIDAS DE PREVENCIÓN	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.8 El cubri productos con tipo de condicione preparació
☐	I - ALIMENTO: CONCEPTO, CLASES, CRITERIOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.1 El conte productos con tipo de especificac inventario
☐	I - ALIMENTO: CONCEPTO, CLASES, CRITERIOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.2 La revis estado de e alimentos con tipo de y condicion

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	I - ALIMENTO: CONCEPTO, CLASES, CRITERIOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.3 La comp de vida útil alimentos e con tipo de y condicio calidad
☐	J - RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, CRITERIOS	2	2	1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL	1.1 La colo ropa de tra acorde con presentacio y criterios c
☐	J - RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, CRITERIOS	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.7 El tiemp manipulaci alimento es con tipo de criterios de responsabi
☐	J - RESPONSABILIDAD SOCIAL: CONCEPTO, CRITERIOS	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.9 El cheq temperatur acorde con producto y responsabi

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.2 La revis estado de e alimentos e con tipo de y condicion
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.3 La comp de vida útil alimentos e con tipo de y condicion calidad

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.4 La selec contenedor almacenar acorde con producto y condicione
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.5 La sepa productos cocidos est con condici almacenar condicio...

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.6 El posic de aliment acorde con condicione almacenar tipo de pro
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.7 El tiemp manipulaci alimento e con tipo de criterios de responsabi

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	2	2	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.8 El cubri productos c con tipo de condicione preparació
☐	K - SEGURIDAD ALIMENTARIA: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, FACTORES, CRITERIOS DE REGULACIÓN, TIPOS DE REGULACIONES LOCALES, CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD	1	1	3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	3.9 El cheq temperatur acorde con producto y responsabi

	Conocimiento Esencial	Preguntas Construidas	Preguntas a Construir	Actividad Clave	Criterio de
☐	L - NORMATIVA AMBIENTAL: CONCEPTO, TIPOS DE PRÁCTICA DE GESTIÓN DE RESIDUOS, ESPECIFICACIONES DE DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	2	2	(1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL) - (2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS) - (3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)	C.1 La disposición de residuos es con parámetros de manejo ambiental
☐	M - TÉCNICAS DE ERGONOMÍA: CONCEPTO, TÉCNICAS DE POSTURA CORPORAL	2	2	(1-DISPONER CONDICIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL PERSONAL) - (2-PREPARAR ÁREA Y ELEMENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS) - (3-ASEGURAR CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)	B.1 El manejo de posturas corporales está acorde con las especificaciones de seguridad y trabajo

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Dirección General

Calle 57 No. 8 - 69 Bogotá D.C. (Cundinamarca), Colombia

Debido a la emergencia sanitaria, los Centros de Formación Profesional, Puntos de Atención o Información y demás

espacios físicos destinados por el SENA para la atención presencial a los ciudadanos se encuentran cerrados.

Conmutador Nacional (57 1) 5461500 - Extensiones

Atención al ciudadano: Bogotá (57 1) 3430111 - Línea gratuita y resto del país 018000 910270

Atención al empresario: Bogotá (57 1) 3430101 - Línea gratuita y resto del país 018000 910682

PQRS (<http://sciudadanos.sena.edu.co/SolicitudIndex.aspx>)

Chat en línea (<http://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Paginas/chat.aspx>)

Correo notificaciones judiciales: servicioalciudadano@sena.edu.co

Todos los derechos 2017 SENA - Políticas de privacidad y condiciones uso Portal Web SENA

(<http://www.sena.edu.co/es-co/Paginas/politicasCondicionesUso.aspx>)

Política de Tratamiento para Protección de Datos Personales (http://www.sena.edu.co/es-co/transparencia/Documents/proteccion_datos_personales_sena_2016.pdf) - Política de seguridad

privacidad de la información (<http://compromiso.sena.edu.co/index.php?text=inicio&id=27>)



CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!



(<https://www.facebook.com/SENA/>)



(<https://twitter.com/SENAComunica>)



(<https://www.instagram.com/senacomunica/>)



(<https://www.youtube.com/user/SENATV>)



(<https://soundcloud.com/senacolombia/>)



(https://api.whatsapp.com/send/?phone=573168760255&text&app_absent=0)

