



CPE No. 47-9-2026-005795 - SOLICITUD DE VIABILIDAD TÉCNICA PARA PROYECTO CUARTOS FRÍOS ¿ CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA.

Desde grupoadmondocumentos@sena.edu.co <grupoadmondocumentos@sena.edu.co>
Fecha Vie 17/07/2026 1:29 PM
Para Keyla Karina Gonzalez Martinez <kgonzalezm@sena.edu.co>; DirAdministrativaFinanciera <direccionAF@sena.edu.co>
CC Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>; Laura Cecilia Camargo Vargas <lcamargov@sena.edu.co>; Alexandra Dalila Rada Ariza <adradaa@sena.edu.co>; Milena Pahola Gomez Gutierrez <pgomezg@sena.edu.co>; Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>

📎 9 archivos adjuntos (2 MB)
3. ESTUDIO DE MERCADO..PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-02-3106.pdf; 5. CERTIFICADO160563103264262105721453PDF.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795.pdf; 1. DESCRIPCION DEL PROYECTO.DOCX 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-0.docx; 4. CRONOGRAMA.DOCX 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-02-310665 - 7-1.docx; 2. PRESUPUESTO OFICIAL.XLSX 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-02-310.xlsx; GIL-F-055FORMATOMATRIZDEDOCUMENTOSPARRAEMISIONDECONCEPTOTECNICOYFINANCIEROPARA OBRAS DE ADECUACION.XLSX.xlsx; C.I. (FRM)-9-2026-005795-(47)-14040-+ (E) KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ--SOLI.html; 6. CONSTANCIA..PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-02-310665 - 7-1.pdf; 3. ESTUDIO DE MERCADO.XLSX 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2026-005795 - NIS 2026-02-3106.xlsx;

Apreciado(a) * (E) KEYLA KARINA GONZALEZ MARTINEZ
Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
47-9-2026-005795	2026-02-310665	7/17/2026 1:28:12 PM

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES PRESUPUESTALES	SOLICITUD DE VIABILIDAD TÉCNICA PARA PROYECTO CUARTOS FRÍOS ¿ CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA.

47-9118

Santa Marta,

Para: Keyla Karina Gonzalez Martinez - Dirección Administrativa Financiera - kgonzalezm@sena.edu.co

Copia: Laura Cecilia Camargo Vargas - Coordinación Infraestructura - lcamargov@sena.edu.co

De: Bichara José Zableh Hasbun – Subdirector (e) Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira – bzableh@sena.edu.co

Asunto: Solicitud de viabilidad técnica para proyecto Cuartos Fríos – Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Cordial saludo, respetada doctor(a)

Espero que se encuentre bien junto con su equipo de trabajo.

De manera atenta, solicitamos su valioso apoyo con la emisión de la viabilidad técnica del proyecto "Suministro e instalación de los cuartos fríos de la Planta de Procesamientos Fruver y Cárnicos del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira", el cual fue aprobado para este Centro de Formación.

Para la ejecución del proyecto, el Centro cuenta actualmente con una disponibilidad presupuestal por valor de DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$250.000.000), recursos destinados a la contratación del suministro e instalación de los cuartos fríos requeridos para la puesta en funcionamiento de la planta.

En este sentido, la emisión de la viabilidad técnica constituye un requisito indispensable para dar inicio al proceso de contratación; por ello, agradecemos su gestión y apoyo para su expedición, teniendo en cuenta que permitirá:

Iniciar oportunamente el proceso de selección del contratista.

Garantizar la ejecución y culminación del contrato dentro de la presente vigencia.

Cumplir las metas de ejecución presupuestal establecidas para el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Es importante señalar que, debido a la cuantía del proceso, la modalidad de selección aplicable contempla diferentes etapas precontractuales que demandan tiempos de ejecución superiores a un mes hasta la adjudicación del contrato. Por tal motivo, contar oportunamente con la viabilidad técnica resulta fundamental para evitar retrasos que puedan afectar la ejecución del proyecto y el cumplimiento de los objetivos institucionales previstos para la presente vigencia.

Agradecemos de antemano la atención prestada a la presente solicitud y el apoyo brindado para el desarrollo de este importante proyecto.

Atentamente,

Bichara José Zableh Hasbun
Subdirector (e)
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Regional Magdalena

Atentamente,

NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente

Administracion Documentos

- Planta

grupoadmondocumentos@sena.edu.co

 Logo SENA

 [instagr](#)  [Facebo](#)  [Twit](#)  [Youtu](#)  [Linke](#)
[am](#) [ok](#) [ter](#) [be](#) [din](#)

 [SENA](#)

 Redes

ANEXO No.1

1. Descripción técnica, detallada y completa del bien y servicio objeto del contrato.

Suministro e instalación y puesta en servicio de tres (3) cuartos fríos (1 de almacenamiento 1 de congelación y 1 de maduración) para instalar en la planta de procesamiento de Fruver y Carnicos del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del Sena Regional Magdalena, este suministro incluye transporte y desmonte de los equipos existentes, desmantelamiento para disposición final cumpliendo las normas ambientales vigentes, revisión y ajustes del sistema eléctrico para la puesta en marcha y funcionamiento permanente de los equipos cumpliendo las normas (RETIE).

Consideraciones técnicas a tener en cuenta para la instalación de los nuevos equipos:

Eléctrico: El alcance incluye el levantamiento y balance de cargas eléctricas, cálculo de demanda, selección y dimensionamiento de conductores eléctricos, disyuntores, breakers termo magnéticos, contactores, relés térmicos y demás elementos de protección y maniobra requeridos para cada circuito. Asimismo, contempla la verificación de la acometida eléctrica a 220 V, adecuación de tableros de potencia y control, instalación del sistema de puesta a tierra, protecciones contra sobre corriente, sobretensión y fallas eléctricas, además de la ejecución de pruebas de continuidad, aislamiento, medición de voltaje, corriente y puesta en servicio. Esta necesidad busca asegurar la operación eficiente de los cuartos fríos, proteger los equipos electromecánicos, optimizar el consumo energético, garantizar la continuidad del proceso productivo y cumplir con los requisitos establecidos en el RETIE, la NTC 2050 y demás normas técnicas aplicables.

Ambiental: El material como fibra de vidrio, sea destinado como residuo no aprovechable, los otros materiales que tenga una segunda vida útil, serán llevados al centro de acopio de residuos aprovechables los cuales y entregados a la cooperativa de recicladores, deben certificarnos la recolección, la cual será soportada en la evaluación de los requisitos legales vigentes. Los componentes eléctricos como motores serán dispuestos para formación en Refrigeración.

REGISTRO FOTOGRAFICO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES ACTUALMENTE





ANEXO No.2

DESCRIPCION TECNICA DE LOS ELEMENTOS OBJETO DE CONTRATACION Y PRESUPUESTO

ITEM	FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UND	CANT
1		Cuarto frío o cámara frigorífica de 2.00 x 2.00 x 2.50 mts para almacenamiento carnes, pescado, pollo, mariscos, frutas, verduras, etc. para preservación o congelamiento, temperaturas: 0~-10°/-20~-10°C diseñada para mantener la cadena de frío de los alimentos	U	1
2		Cuarto de Congelación: Cámara aislada diseñada para almacenar productos perecederos como carnes, pescados y lácteos a temperaturas muy bajas, típicamente entre -15y - 18 °C. Su función principal es mantener una cadena de frío continua para conservar la calidad y prolongar la vida útil de los alimentos mediante sistemas de Congelación controlada	U	1
3		Cuartos o cámaras de maduración de carnes: Espacios refrigerados diseñados para envejecer la carne de forma controlada, mejorando su sabor, terneza y textura. Temperatura entre 0 °C y 4 °C, la humedad entre 65% y 85%.	U	1

CRONOGRAMA ETAPA CONTRACTUAL NO.4

ANEXO NO.5 TITULARIDAD DEL INMUEBLE: CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD.

ANEXO NO.7

CONSTANCIA EMITIDA POR EL ORDENADOR DEL GASTO QUE LAS ACTIVIDADES A CONTRATAR NO PRESENTAN CONFLICTO CON CONTRATOS EJECUTADOS O EN EJECUCIÓN Y SUS RESPECTIVAS GARANTÍAS.



**EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (e) DEL CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL
DE GAIRA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**

HACE CONSTAR:

Que, en ejercicio de las funciones asignadas y con ocasión del proceso contractual cuyo objeto es el *"Suministro e instalación de los cuartos fríos de la Planta de Procesamiento de Fruver y Cárnicos del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira"*, una vez revisada la necesidad que da origen a la presente contratación y verificados los antecedentes contractuales de la Entidad, se constató que las actividades objeto del presente proceso no generan conflicto, duplicidad o superposición con contratos ejecutados o actualmente en ejecución, ni afectan las obligaciones o los amparos derivados de las garantías constituidas en dichos contratos.

La presente constancia se expide para los fines pertinentes dentro del proceso de contratación.

Firmado digitalmente por
Bichara José Zableh
Hasbun
Fecha: 2026.07.17
13:24:02 -05'00'

BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Subdirector (E)

Regional Magdalena/Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Km 5 vía Gaira, Santa Marta. - PBX 57 601 5461500

SOLICITUD PREFACTIBILIDAD PROYECTOS DE ADECUACIONES Y AMPLIACIONES



INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

SEDE/DEPENDENCIA QUE SOLICITA EL CONCEPTO	Centro/Dependencia		Regional	ID Sede/dependencia
	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA		MAGDALENA	SEDE PRINCIPAL
ORDENADOR DEL GASTO	Nombre	Correo Electrónico Institucional	Cargo	
	BICHARA JOSÉ ZABLEH	hzableh@sena.edu.co	SUBDIRECTOR G02	
OBJETO DE LA NECESIDAD	Suministro e instalación y puesta en servicio de tres (3) cuartos fríos (1 de almacenamiento 1 de congelación y 1 de maduración) para instalar en la planta de procesamiento del Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira del Sena Regional Magdalena, incluye transporte y desmonte de los equipos existentes, desmantelamiento para disposición final cumpliendo las normas ambientales vigentes, revisión y ajustes del sistema eléctrico para la puesta en marcha y funcionamiento permanente de los equipos cumpliendo las normas (RETIE).			

1. IDENTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD O PROBLEMA

1.1.	DESCRIPCIÓN DEL ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA
La infraestructura, los cuartos fríos y su sistema de frío de la planta agroindustrial en este momento presenta un deterioro: por depreciación y cumplimiento de vida útil, ya que los equipos superan mas de los 10 años desde su instalación y uso - instalación data del año 2005, 21 años de antigüedad y uso. De acuerdo con la querella sindical presentada en el 2022, ver imagen de querella, se presentaba un deterioro que no podía atenderse por mantenimientos correctivos. Presentado reiteradamente en Plan de Acción, último en 2026 una necesidad por \$368.896.033, lo que permite una acción integral a la necesidad real del centro de formación para contar con 5 sistemas de frío : 2 cámaras de refrigeración - 2 cámaras de congelación - 1 cámara de maduración, https://sena4-my.sharepoint.com/:f/r/personal/adradaa_sena_edu_co/Documents/9118%20-%20Proyecto%20de%20sistema%20de%20frío%202026%20-%20querella?csf=1&web=1&e=jM14zK. De acuerdo con el preaprobado que se presenta - \$250.000.00, se ajusta la necesidad a 3 sistemas de fríos con sus cámaras: 1 Refrigeración, 1 de Congelación y 1 de Maduración. La infraestructura del sistema de frío y refrigeración de la planta de proceso del Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira – CAAG registra un deterioro critico en sus sistemas técnico, operativo y eléctrico: Los equipos instalados se hallan fuera de servicio por compresores inoperables derivados de fallas eléctricas y degradación de los sistemas de potencia, control y protección, circunstancias que impiden su operación en condiciones de seguridad y eficiencia; Deficiencias en conexiones eléctricas, componentes de maniobra y dispositivos de control que configuran riesgos de sobrecarga y cortocircuito, con potencial afectación a la seguridad de aprendices, instructores e infraestructura. El estado actual del sistema y los equipos que lo integran impiden establecer y mantener condiciones térmicas controladas para procesos de preservación, congelación, almacenamiento de productos perecederos y maduración de productos cárnicos. Se esta provocando ciclos de arranque y parada intermitentes (cortos circuitos), lecturas erróneas que impiden al compresor alcanzar el set-point de temperatura y daños directos a la tarjeta electrónica Se presenta un desgaste del sistema de refrigeración que genera un incremento en los mantenimientos correctivos del sistema, un incremento en la demanda de refrigerante y un incremento en el consumo de energía para el funcionamiento. Permiten la infiltración constante de aire caliente y humedad desde el exterior. Esto eleva abruptamente la carga térmica operativa y causa la formación excesiva de escarcha en los evaporadores, bloqueando el flujo de aire. Consideraciones tecnicas a tener en cuenta para la instalacion de los nuevos equipos: Eléctrico: El alcance incluye el levantamiento y balance de cargas eléctricas, cálculo de demanda, selección y dimensionamiento de conductores eléctricos, disyuntores, breakers termomagnéticos, contactores, relés térmicos y demás elementos de protección y maniobra requeridos para cada circuito. Asimismo, contempla la verificación de la acometida eléctrica a 220 V, adecuación de tableros de potencia y control, instalación del sistema de puesta a tierra, protecciones contra sobrecorriente, sobretensión y fallas eléctricas, además de la ejecución de pruebas de continuidad, aislamiento, medición de voltaje, corriente y puesta en servicio. Esta necesidad busca asegurar la operación eficiente de los cuartos fríos, proteger los equipos electromecánicos, optimizar el consumo energético, garantizar la continuidad del proceso productivo y cumplir con los requisitos establecidos en el RETIE, la NTC 2050 y demás normas técnicas aplicables. Ambiental: El material como fibra de vidrio, sea destinado como residuo no aprovechable, los otros materiales que tenga una segunda vida útil, serán llevados al centro de acopio de residuos aprovechables los cuales y entregados a la cooperativa de recicladores, deben certificamos la recolección, la cual será soportada en la evaluación de los requisitos legales vigentes. Los componentes eléctricos como 	
1.2.	REGISTRO FOTOGRÁFICO



1.3.

EVIDENCIAS FÍSICAS Y FUNCIONALES QUE SOPORTAN LA NECESIDAD

Las evidencias en limitaciones físicas y operacionales, inician desde el 2022; no funcionan y no ameritaban un mantenimiento correctivo, por tanto, no se garantiza las prácticas formativas integrales en conservación y procesamiento de alimentos.

Evidencias Funcionales/operativas: A nivel Funcional del sistema: ya no encienden, antes de llegar a este estado el sistema no ameritaba mantenimiento por el deterioro que presentaba por generación fugas de refrigerante, sistema eléctrico deteriorado, fluctuaciones

térmicas por deterioro en infraestructura por sobrecarga que no permitía mantener la cadena de frío, alta transferencia de calor incrementado los de descongelación realizándolos de manera manual, compresor sobre cargado en su ciclo, el sistema requiere sistema de

refrigerante obsoleto, fallas repetitivas del sistema eléctrico, que daban lugar a cambios constantes. - A nivel de proceso de producción/formación: No solo se debe limitar a las del sistema, también a la incapacidad de mantener una cadena fría acorde a las

Materias Primas - MP (Materiales de Formación), productos en proceso y productos finales que se fabrican o que responden a la ejecución de una competencia: El estado de la materia prima por la falta de manejo de cuartos fríos; Afectación en la inocuidad en la MP,

productos en proceso y producto final, debe minimizarse este potencial riesgo con no procesar los equipos a su máxima capacidad e incremento de traslado de productos a los equipos de refrigeración; No contar con las MP en el momento sino por suministro de proveedor y

en pequeñas cantidades; los productos generados en pecuaria no pueden ser recolectados según capacidad de producción para evitar pérdidas en la unidad pecuaria.

Evidencia Física: A nivel de producto: Alta pérdida, deterioro y desperdicio de MP y productos procesados. A nivel de sistema: Aislamiento térmico deteriorado presentando en las paredes exteriores humedad, alta corrosión de los equipos y fatiga de estos, excesivas

soldaduras que ameritan el cambio total del sistema de tuberías; cuando funcionaba: fugas de refrigerante y de aceite del compresor, calentamiento excesivo de cabezales, desprendimiento de sellos de manera constante, válvulas internas desgastadas.

1.4.

IMPLICACIONES OPERATIVAS, FORMATIVAS Y DE SEGURIDAD DERIVADAS DE SU CONDICIÓN ACTUAL

SOLICITUD PREFACTIBILIDAD PROYECTOS DE ADECUACIONES Y AMPLIACIONES



La planta de alimentos del Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira cuenta actualmente con cinco cuartos fríos que; debido al tiempo de uso, la falta de mantenimiento preventivo, la salinidad propia al territorio y las constantes fallas eléctricas del sector han dado lugar a un notable deterioro, afectando la eficiencia del sistema de refrigeración. Esta situación ha generado múltiples implicaciones operativas, formativas y de seguridad, impactando directamente la calidad e inocuidad de los productos, la formación práctica de los aprendices y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

Implicación Operativa: La ausencia de un sistema de refrigeración en óptimas condiciones ha ocasionado la interrupción de la cadena de frío de los alimentos, favoreciendo el crecimiento de microorganismos patógenos y acelerando el deterioro de materias primas y productos procesados. Asimismo, esta problemática disminuye la vida útil de los alimentos, generando alteraciones físicas, químicas y microbiológicas que reducen su tiempo de conservación y ocasionan pérdidas económicas.

Implicación Formativa: De igual manera, el inadecuado funcionamiento de los cuartos fríos en los talleres de proceso afecta significativamente la calidad de la formación, ya que los aprendices no pueden desarrollar de manera óptima actividades/competencias relacionadas con refrigeración, cadena de frío y almacenamiento de alimentos perecederos. Esto repercute negativamente en el fortalecimiento de competencias técnicas asociadas al control y monitoreo de temperaturas, conservación de materias primas y productos terminados, manejo higiénico de alimentos refrigerados y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria.

La obsolescencia y el deterioro de los sistemas existentes reducen la capacidad institucional para ejecutar procesos de investigación aplicada, transferencia tecnológica y simulación de ambientes industriales conformes a los estándares técnicos y sanitarios del sector productivo, condición que hace imperativa la modernización de la infraestructura mediante la dotación de cuartos fríos especializados.

Implicación SST y Normativa Técnica: Adicionalmente, esta problemática representa un riesgo para la salud y seguridad de aprendices e instructores, debido a que la acumulación de agua por descongelación de los cuartos fríos genera pisos húmedos y resbalosos, aumentando la probabilidad de caídas y lesiones durante las actividades prácticas.

2. ALCANCE PRELIMINAR DE LA INTERVENCIÓN

2.1.	DESCRIPCIÓN INICIAL DEL PROYECTO (NECESIDAD)
	Actualmente se está trabajando con refrigeradores y congeladores industriales que no están acordes: ni a la capacidad, ni a la producción, ni al almacenamiento de productos, ni para desarrollar competencias de maduración y estudio de vida útil de los productos, ni para aplicar correctamente buenas prácticas de manipulación - evitar la contaminación cruzada. De acuerdo con los procesos de formación a nivel tecnólogo, técnico y como ventana productiva para los pequeños productores agroindustriales de la región y los pertenecientes a la estrategia CampeSENA y Full Popular, se requiere recuperar y fortalecer las capacidades operativas y formativas de la planta, mediante la recuperación mínimamente de tres cuartos fríos destinados a preservación, congelamiento, almacenamiento de perecederos y maduración controlada de carnes. Actualmente, el sistema y los equipos existentes presentan deterioro avanzado: compresores fuera de servicio, pérdida total de refrigerante por fugas y exceso de soldadura y deficiencias en el sistema eléctrico y de control; estas condiciones afectan la continuidad de los procesos académicos y limitan la ejecución de prácticas técnicas bajo condiciones reales de operación. Por tanto, se iniciaría con: a. Adecuación de la infraestructura a realizar con los aprendices de curso FIC , b. Revisión de sistemas eléctricos según cámaras y/o cuartos de refrigeración/congelación/maduración a adquirir. c. Adquisición e instalación de 3 cámaras: 1 de refrigeración, 1 de congelación y un cuarto de maduración. Se busca con esta adquisición ampliar las oportunidades de formación aplicando las competencias y los aprendizajes propios al área productiva, en especial los de nivel de formación tecnólogos, sin comprometer la seguridad operativa y cumpliendo con los estándares de inocuidad, conservación y transformación de alimentos requeridos en la formación del sector agroindustrial y acuicola.

SOLICITUD PREFACTIBILIDAD PROYECTOS DE ADECUACIONES Y AMPLIACIONES



2.2.	ANEXAR LISTADO DE ACTIVIDADES ORGANIZADAS POR CAPÍTULOS CONSTRUCTIVOS					
2.3.	VALOR ESTIMADO DEL PROYECTO		2.4.	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO (EN DÍAS)		
\$	250.000.000,00		3,5 meses			
3. ANÁLISIS PRELIMINAR DE CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS						
3.1.	TITULARIDAD DEL BIEN INMUEBLE				PROPIA	
3.2.	REQUIERE ESTUDIOS Y DISEÑOS				NO	
3.3.	REQUIERE LICENCIA EN CUALQUIERA DE SUS MODALIDADES	NO	ESPECIFIQUE EL TIPO DE LICENCIA	NA	CUENTA CON LICENCIA VIGENTE	SI
3.4.	REQUIERE LICENCIA Y/O PERMISO AMBIENTAL	NO	ESPECIFIQUE EL TIPO DE LICENCIA	NA	CUENTA CON LICENCIA Y/O PERMISO VIGENTE	SI
3.5.	TIENE AFECTACIONES ESTRUCTURALES DETERMINADAS POR UN ESTUDIO DE VULNERABILIDAD SÍSMICA Y/O PATOLOGÍA ESTRUCTURAL			NO	ESPECIFIQUE EL NIVEL DE AFECTACIÓN	MEDIO
3.6.	ES UN EDIFICIO DECLARADO BIEN DE INTERÉS CULTURAL Y/O PATRIMONIAL	NO	CUENTA CON UN CONCEPTO DEL MINISTERIO DE CULTURA DE QUE LA INTERVENCIÓN REQUIERE LICENCIA	NO	REQUIERE LICENCIA Y/O PERMISO	NO
3.7.	CUENTA CON DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS PÚBLICOS PARA LA INTERVENCIÓN				SI	
3.8. RELACIONE SI CUENTA CON ALGÚN TIPO DE RESTRICCIÓN O REQUISITO DIFERENTE DE LOS ANTERIORMENTE LISTADOS						
No aplica						
4. VALORACIÓN INSTITUCIONAL PRELIMINAR DE IMPACTO Y BENEFICIO						
Impacto a nivel de formación, de mantenimiento de condiciones de SST y como ventana productiva. A nivel de SST: no solo cumplir con atención a una querrela sindical sino por que 1. Se minimiza o no se genera peligros biológicos y patógenos, al no presentarse deterioro de MF que da lugar a olores ofensivos, gases peligrosos y contacto a contaminación orgánica e incremento de la presencia de plaga (roedores, insectos voladores, etc.) que afectan la salud y bienestar de aprendices e instructores ante la exposición puede de un entorno de trabajo insalubre, que afecte la salud. 2. SE minimiza la probabilidad de ocurrencia de incidentes o accidentes por acciones desplazamientos largo de MF líquidos dispuestos en almacenamientos temporales. 3. Se protege la integridad física, mental y social de los trabajadores, alineándose con los estándares de seguridad, salud ocupacional y bienestar laboral. A nivel de formación: en el 2026 se esta impactando a 660 aprendices hasta el 14 de mayo, durante el 2025 se esta impactando 5433 aprendices, dentro de los cuales se tiene nivel de formación en Educación Superior - Tecnólogo. Se recuerda que de se revisen visitas tecnológicas de otros centros de formación y de los programas de articulación con la media que realizan practicas en la planta agroindustrial. También la planta recibe visitas desde los cursos de complementaria desarrollados para las estrategias de CAMPESENA y para desarrollar asesoría o desarrollo de competencia por parte de las formaciones que desarrolla la cámara de comercio. La instalación de un cuarto frío de preservación/congelamiento (0~-10°C / -20~-10°C) permitirá a los aprendices desarrollar competencias en control térmico, congelación y mantenimiento de la cadena de frío. El cuarto frío para perecederos destinado a carnes, pescados y lácteos (-15~-18°C) fortalecerá los resultados de aprendizaje relacionados con almacenamiento seguro, inocuidad alimentaria y conservación de productos altamente sensibles. La cámara de maduración de carnes (0~4°C y humedad entre 65-85%) facilitará prácticas técnicas reales sobre procesos de maduración controlada, análisis de calidad y transformación cárnica especializada. Estas instalaciones permitirán simular ambientes industriales reales, fortaleciendo las capacidades operativas, investigativas y técnicas de los aprendices durante su etapa práctica y productiva.						
ORDENADOR DEL GASTO				PROFESIONAL DE INFRAESTRUCTURA		
NOMBRE	BICHARA ZABLEH			NOMBRE	MIRYAM ACOSTA	
FIRMA	Firmado digitalmente por Bichara José Zabieh Hasbun			FIRMA		



RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Desde Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>

Fecha Lun 21/09/2026 12:07 PM

Para Milena Pahola Gomez Gutierrez <pgomezg@sena.edu.co>

CC Alexandra Dalila Rada Ariza <adradaa@sena.edu.co>; Gilberto Jose Campo Becerra <gcampob@sena.edu.co>

 2 archivos adjuntos (2 MB)

Ajustado - 3 Sistema de Frio - FORMATO SOLICITUD DE PRECONCEPTO DE PREFACTIBILIDAD (2).xlsx; Ajustado - 3 Sistema de Frio - FORMATO SOLICITUD DE PRECONCEPTO DE PREFACTIBILIDAD (2).pdf;

Cordial saludo:

Reenvío la solicitud que se hiciera a prefactibilidad del tema de los cuartos frios en atención a las correcciones establecidas por la dirección general grupo de construcciones (ingeniero electricista).

Atentamente,



Mirian del Socorro Acosta Zagarra

Contratista

mjacosta@sena.edu.co

SENA- Despacho Dirección Regional



am



ook



ter



ube



din



SENA



Redes

De: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 19 de junio de 2026 15:46

Para: Víctor Eloy Manotas Viloría <vmanotas@sena.edu.co>

Cc: Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Cordial saludo, Ing. Víctor.

Adjunto envío información ajustada de acuerdo a lo indicado en su correo.

Atentamente;



Bichara José Zableh Hasbun

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Subdirector

De Centro G02

bzableh@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:

Km5 vía Gaira

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[YouTube](#)

[LinkedIn](#)

[SENA](#)

Redes

Recuerde: NO tiene la obligación de contestar los emails fuera de su jornada laboral, estos son enviados de manera considerada para adelantar mis labores. Art. 161 CST y el Art. 4 de la Ley 2191 de Enero de 2022 – Desconexión Laboral.

De: Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 19 de junio de 2026 3:30 p. m.

Para: Yoleida Castaño Carrascal <ycastanoc@sena.edu.co>

Cc: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Yoleida por fa vor para la firma del Sub.

Dando alcance al correo que precede, ajustamos el tiempo de ejecución del proceso.

Atentamente,



Mirian del Socorro Acosta Zagarra

Contratista

mjacosta@sena.edu.co

SENA- Despacho Dirección Regional



De: Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 19 de junio de 2026 13:18

Para: Victor Eloy Manotas Viloría <vmanotas@sena.edu.co>

Cc: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>

Asunto: RE: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Cordial saludo ingeniero:

De acuerdo a las observaciones establecidas en la mesa de trabajo realizada en el día de ayer, estoy remitiendo los ajustes a la descripción del objeto contractual, y en la identificación de la necesidad o problema ajustamos las consideraciones técnicas tanto en la parte eléctrica como la ambiental. Esperamos con estos ajustes, obtener la prefactibilidad para poder enviar la viabilidad técnica.

Atentamente,

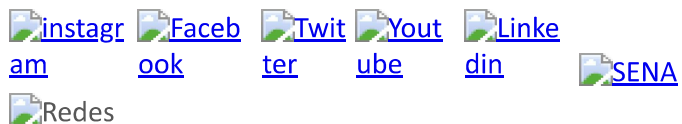


Mirian del Socorro Acosta Zagarra

Contratista

mjacosta@sena.edu.co

SENA- Despacho Dirección Regional



De: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>

Enviado: jueves, 18 de junio de 2026 11:37

Para: Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>; Milena Pahola Gomez Gutierrez <pgomezg@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Buenos días,

Envío observación presentada por el ingeniero de la DAF, para su conocimiento y subsanación.

Quedo atento;



Bichara José Zableh Hasbun

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Subdirector

De Centro G02

bzableh@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:

Km5 vía Gaira



Recuerde: *NO tiene la obligación de contestar los emails fuera de su jornada laboral, estos son enviados de manera considerada para adelantar mis labores. Art. 161 CST y el Art. 4 de la Ley 2191 de Enero de 2022 – Desconexión Laboral.*

De: Victor Eloy Manotas Viloria <vmanotas@sena.edu.co>

Enviado: miércoles, 17 de junio de 2026 1:00 p. m.

Para: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>

Cc: Hector Daniel Menjuren Vega <hdmenjuren@sena.edu.co>; Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>; Leidy Eliana Prieto Buitrago <leprietob@sena.edu.co>; Juan David Cordoba Urrego <jdcordobau@sena.edu.co>; Sergio Alfredo Bahamon Suarez <sbahamon@sena.edu.co>

Asunto: RE: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Cordial saludo, Subdirector de Centro (E)

El radicado **47-9-2026-004653** en el marco del proceso de autorización de preconcepto y con el fin de garantizar la correcta ejecución de la actividad cuyo objeto es "Adquirir a título de compraventa el sistema de refrigeración del cuarto frio de la planta agroindustrial del centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira", se presentan las siguientes observaciones:

- Se recomienda precisar el estado actual de la red eléctrica zona donde se proyecta la instalación de los cuartos fríos, indicando su capacidad disponible, condiciones operativas y el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico de Instalaciones Eléctricas (RETIE). Así mismo, es importante indicar que el tablero eléctrico que suministrará la energía a los equipos cumple con los requisitos necesario.
- Se recomienda definir de manera detallada el alcance de las actividades incluidas dentro de la adquisición de los cuartos fríos, precisando si el contrato contempla el suministro, transporte, instalación, desmonte de equipos existentes, adecuaciones complementarias, cumplimiento de la normativa técnica y sanitaria vigente, pruebas de funcionamiento, puesta en marcha de los equipos. En este sentido, se sugiere que el objeto contractual se estructure de manera integral, infiera las actividades generales necesarias para la correcta implementación y entrada en operación de los cuartos fríos, además de la simple compraventa de los equipos.
- Se recomienda revisar y ajustar el plazo de ejecución previsto para el contrato, toda vez que el término actualmente establecido supera la vigencia fiscal 2026. En consecuencia, deberá verificarse la coherencia entre el cronograma de ejecución, la disponibilidad presupuestal y las condiciones de contratación, garantizando su cumplimiento dentro de la vigencia correspondiente o justificando los mecanismos administrativos y presupuestales que permitan su ejecución.

Cordialmente,
Victor Manotas - Ingeniero Contratista DAF



Victor Eloy Manotas Viloría

Dirección Administrativa Y Financiera -
Contratista

vmanotas@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500

Calle 57 # 8-69

De: Hector Daniel Menjuren Vega <hdmenjuren@sena.edu.co>

Enviado: martes, 16 de junio de 2026 8:23

Para: Victor Eloy Manotas Viloría <vmanotas@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Psi

De: Laura Cecilia Camargo Vargas <lcamargov@sena.edu.co>

Enviado: viernes, 12 de junio de 2026 18:54

Para: Juan David Cordoba Urrego <jdcordobau@sena.edu.co>

Cc: Hector Daniel Menjuren Vega <hdmenjuren@sena.edu.co>; Coorinfradaf <Coorinfradaf@sena.edu.co>; Pauline Andrea Puentes Baez <ppuentes@sena.edu.co>

Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Estimado ingeniero, cordial saludo

Atentamente nos permitimos solicitar revisión y emisión de preconcepto correspondiente

Gracias

Laura Camargo

De: Claudia Liliana Blanco Santillana <blancos@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 12 de junio de 2026 6:05 a. m.
Para: Laura Cecilia Camargo Vargas <lcamargov@sena.edu.co>
Cc: Hector Daniel Menjuren Vega <hdmenjuren@sena.edu.co>; DirAdministrativaFinanciera <direccionAF@sena.edu.co>
Asunto: RV: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Buen dia

Agradezco proyección de respuesta HOY.

De: grupoadmondokumentos@sena.edu.co <grupoadmondokumentos@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 10 de junio de 2026 10:06 a. m.
Para: Claudia Liliana Blanco Santillana <blancos@sena.edu.co>; Direccion de Planeacion <direccionplaneacion@sena.edu.co>
Cc: Bichara Jose Zableh Hasbun <bzableh@sena.edu.co>; Yoleida Castaño Carrascal <ycastanoc@sena.edu.co>; Direccion de Planeacion <direccionplaneacion@sena.edu.co>; Laura Cecilia Camargo Vargas <lcamargov@sena.edu.co>; Pauline Andrea Puentes Baez <ppuentes@sena.edu.co>; Hector Daniel Menjuren Vega <hdmenjuren@sena.edu.co>; Miryam Del Socorro Acosta Zagarra <macostaj@sena.edu.co>; Milena Pahola Gomez Gutierrez <pgomezg@sena.edu.co>; Alexandra Dalila Rada Ariza <adradaa@sena.edu.co>; SINDESENAMAGDALENA@GMAIL.COM <SINDESENAMAGDALENA@GMAIL.COM>; Sindesena Magdalena <sindesenamagdalen0521@sena4.onmicrosoft.com>
Asunto: CPE No. 47-9-2026-004653 - REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

Apreciado(a) * CLAUDIA LILIANA BLANCO SANTILLANA
Para su respectivo trámite se ha radicado la siguiente comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
47-9-2026-004653	2026-02-248662	6/10/2026 10:03:56 AM

Asunto	Descripción del asunto
SOLICITUDES PRESUPUESTALES	REITERACIÓN A RADICADOS CPE NO. 47-9-2026-004448 Y CPE NO. 47-9-2026-004182 ¿ NECESIDAD DE ADECUACIÓN E INSTALACIÓN DE SISTEMA DE FRÍO Y CÁMARAS DE RE

47-9118
Santa Marta, 10 de junio de 26

Para: Claudia Liliana Blanco Santillana, Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo Dirección General, blancos@sena.edu.co

De: Bichara José Zableh Hasbun, Subdirector (e) Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, bzableh@sena.edu.co

Asunto: Reiteración a Radicados CPE No. 47-9-2026-004448 y CPE No. 47-9-2026-004182 – Necesidad de adecuación e instalación de sistema de frío y cámaras de refrigeración para la Planta Agroindustrial.

Cordial saludo, Dra. Claudia:

En atención al oficio de Querellas Ministeriales de la Dirección Administrativa y Financiera No. 20260512 y en concordancia con los radicados mediante los cuales este Centro de Formación presentó la documentación para la emisión del preconcepto de prefactibilidad y la correspondiente asignación presupuestal (CPE No. 47-9-2026-004448 y CPE No. 47-9-2026-004182), el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira se permite reiterar la necesidad prioritaria de adelantar la adecuación e instalación de un sistema de frío y cámaras de refrigeración para la Planta Agroindustrial. La presente solicitud se fundamenta en las siguientes consideraciones:

1. Existencia de querella sindical relacionada con la ausencia de cuartos fríos:

Desde el año 2022 existe una querella sindical en la que se evidencia que la Planta Agroindustrial no cuenta con cuartos fríos operativos, debido a que el sistema de refrigeración colapsó tras superar su vida útil. Particularmente, en la Querella No. 2022-0423 de SINDESENA se encuentran identificados los puntos 4, 74 y 75, en los cuales se resalta expresamente esta necesidad y se solicita la adopción de medidas que permitan restablecer las condiciones adecuadas para el desarrollo de los procesos formativos y productivos.

2. Compromisos institucionales derivados del seguimiento a las querellas:

Durante el seguimiento efectuado en el año 2024 al cumplimiento de las querellas ministeriales, la Dirección General asumió el compromiso de apoyar la adquisición e instalación de cuartos fríos para refrigeración y congelación, según consta en el Acta No. 2 de 2024.

En consecuencia, la presente solicitud también busca dar continuidad a los compromisos institucionales adquiridos en el marco de dicho seguimiento.

3. Necesidad incluida en la planeación institucional:

La necesidad de adecuar e instalar los sistemas de refrigeración fue incorporada tanto en el Plan de Acción de Querellas Ministeriales 2026 como en el Plan de Acción 2025 del Centro de Formación, dada su relevancia para la operación de la Planta Agroindustrial y el cumplimiento de los objetivos misionales.

4. Impacto directo en la formación profesional integral:

La Planta Agroindustrial constituye un ambiente especializado indispensable para el desarrollo de programas de formación titulada, entre los cuales se destacan:

Tecnólogos:

- Control de Calidad de Alimentos.
- Control de Bioprocesos Industriales.
- Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria.

Técnicos:

- Técnico en Panadería.

- Técnico en Corte y Venta de Carne.

A la fecha (5 de junio de 2026), únicamente en estos programas se atienden aproximadamente 231 aprendices. A ello se suma el desarrollo de competencias agroindustriales de otros programas de formación, como el Tecnólogo en Gestión Pecuaria, así como diversas acciones de formación complementaria, incrementando significativamente la utilización de la Planta Agroindustrial como ambiente de aprendizaje.

Resulta pertinente recordar que las condiciones asociadas a esta necesidad motivaron anteriormente acciones sindicales que derivaron en cierres temporales del Centro de Formación durante los años 2022 y 2023.

5. Riesgos asociados a la inocuidad y salud pública:

La inexistencia de un sistema adecuado de almacenamiento y conservación en frío compromete las condiciones de inocuidad requeridas durante los procesos de transformación y conservación de alimentos, así como la calidad del producto final.

Desde la perspectiva del Centro de Formación, esta situación trasciende el incumplimiento de estándares técnicos o de seguridad industrial, configurando además un riesgo significativo para la salud pública, con potencial afectación a aprendices, funcionarios, contratistas y consumidores de los productos elaborados en la planta.

Por lo anterior, se considera que la exposición al riesgo biológico y sanitario debe clasificarse en un nivel importante o extremo, dadas las implicaciones que podría generar la interrupción de la cadena de frío y las deficiencias en el control sanitario de los procesos.

6. Afectación económica y limitaciones operativas:

Debe señalarse que, ante la ausencia de sistemas adecuados de refrigeración y almacenamiento, los productos elaborados en la Planta Agroindustrial deben comercializarse en tiempos reducidos, lo que ha obligado a manejar precios inferiores a los observados en otros centros de formación, con el propósito de garantizar una rápida rotación y salida de la producción diaria.

Esta situación limita las posibilidades de optimización de los procesos productivos y afecta la sostenibilidad operativa del ambiente de formación.

7. Riesgo de descalificación del ambiente de formación:

La ausencia de cuartos fríos impacta directamente las condiciones técnicas requeridas para el desarrollo de las competencias asociadas a los programas de formación agroindustrial, generando el riesgo de descalificación del ambiente especializado y afectando la calidad de la formación impartida.

Finalmente, aunque el Centro continuará visibilizando la necesidad relacionada con la adecuación y mantenimiento de cubiertas, se informa que algunas acciones de mitigación podrán ser ejecutadas con recursos propios, condicionadas al avance de las competencias técnicas desarrolladas mediante formación complementaria. No obstante, dichas medidas tienen carácter paliativo y no sustituyen la necesidad estructural de contar con un sistema de refrigeración y almacenamiento en frío adecuado para la Planta Agroindustrial.

Se anexan nuevamente el formato de prefactibilidad diligenciado, la documentación relacionada con la querella sindical y los radicados previamente mencionados, para su consideración y trámite correspondiente.

Cordialmente,

Bichara José Zableh Hasbun
Subdirector (e)
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Regional Magdalena

Atentamente,

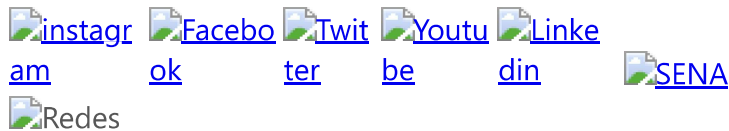
NOTA: Este correo es generado por medios automáticos, por favor no dar respuesta al remitente



Administracion Documentos

- Planta

grupoadmondocumentos@sena.edu.co



Claudia Liliana Blanco Santillana

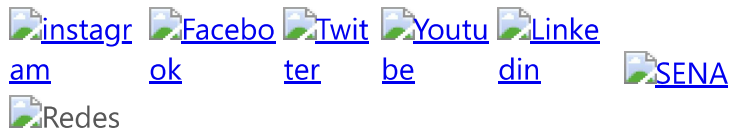
Dirección De Planeación Y Direccionamiento Corporativo

- Director de Área

blancos@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:12071

Calle 57 No 8-69



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

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

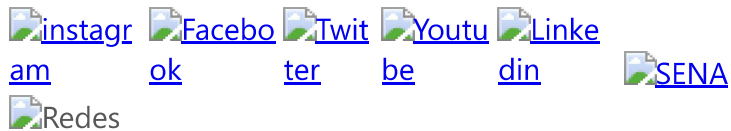
Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Laura Cecilia Camargo Vargas

Dirección de planeación y direccionamiento corporativo -
Coordinador

lcamargov@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:12241
Calle 57 # 8-69



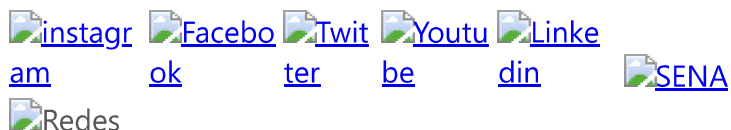
Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la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

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

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

Hector Daniel Menjuren Vega

Dirección Administrativa Y Financiera - Profesional G01
hdmenjuren@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Calle 57 # 8-69



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

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

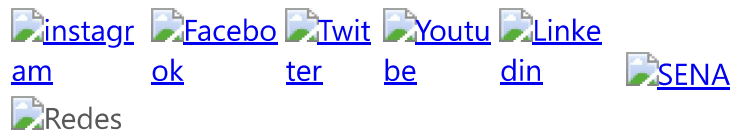
Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.



Victor Eloy Manotas Viloría

Dirección General - Contratista
vmanotas@sena.edu.co

3212264975
Calle 57 # 8-69



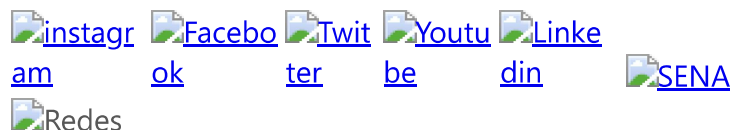
Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la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

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

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

Bichara Jose Zableh Hasbun

Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira - Subdirector
de Centro (E)
bzableh@sena.edu.co
PBX: +(57) 601 5461500 Ext: 54100
Kilometro 6 Via Gaira



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

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

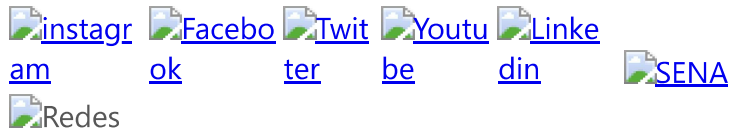
Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.

Obtener [Outlook para Android](#)



Miryam Del Socorro Acosta Zagarra

Regional Magdalena - Contratista
macostaj@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Calle 29 # 13 – 127 Barrio Bavaria



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

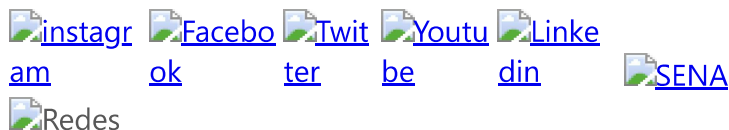
Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje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

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



Bichara Jose Zableh Hasbun

Centro Acuicola y Agroindustrial de Gaira - Subdirector
de Centro (E)
bzableh@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:54100
Kilometro 6 Via Gaira



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

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

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



Miryam Del Socorro Acosta Zagarra

Regional Magdalena - Contratista

macostaj@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Calle 29 # 13 – 127 Barrio Bavaria



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

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

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

Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, publicadas en el Portal Institucional del [SENA](#), en la sección Transparencia y Acceso a la Información Pública.