PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdò, **Agosto** 2021

Señor (a)
PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.2295329
Coordinador Académico
Dependencia: Formación complementaria Quibdó – Chocó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **Agosto** del año 2021

Referencia: No (2295329) del año (2021)

Jhornney Osirsi Renteria Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. **26.345,000 de Llorò**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formacion complementaria-Poblacion Desplazada), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No (2295329), a continuación presento el Informe de actividades realizadas entre el 1 y 30 de agosto mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija el valor total VEINTITRÉS MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($23.689.897 MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de QUINIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO ($512.768) MCTE; b) Siete (7) Pagos Iguales correspondientes a los meses de marzo a septiembre por valor de TRES MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS ($3.076.610) MCTE; y un último pago correspondiente Al mes de Octubre por valorde UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE ($1.640.859) MCTE.

Plazo: Será hasta el (16) de (Octubre) de 2021.

OBJETO:
Contratar servicios para 60 Instructores procesos de formación Complementaria: Contabilidad,Dancística,Electricidad, Ganadería,Mercadeo,Primera Infancia,Redacción Textos, Salud ocupacional,Artesanías,Confección,Producción Agropecuaria,Construcción,Formulación Proyectos,Emprendimiento,Ingles,Manipulación alimentos,servicio cliente,Ambiental, Motorista,Costanero,Patrón pesca,productos aseo,Comercio,Deporte,Música,archivos, Panadería,maquinas coser,Piscícola,Motores fuera borda,Sistema,CRNIB 2021

CLÁUSULA (II)

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
I	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje - evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Para llevar a cabo estas formación,se conto con una herramienta didactica (cartilla) sobre higiene manipulación de alimentos y talleres didácticos (grucigramas.analisis de imágenes sobre malos habitos de manipulación y evaluaciones de conocimientos) Para llevar a feliz termino la formación se realizo una serie de actividades las cuales fueron: -Se creo un grupo de WhatsApp por parte de la instructora del SENA. -Se explico sobre la dinámica del curso por parte de la instructora SENA Se envió el material a trabajar por parte del a instructora SENA (guías de aprendizajes, cronogramas de actividades, herramientas didácticas cartilla con talleres para desarrollar, actividades de conociomiento,desempeño y producto de la formacion) -Se interactúo por mensajes escritos por whatssapp, audios, llamadas y videoconferencias por meet.	Cartilla didáctica de manipulación de alimentos DRIVE Cronogramas de actividades de la formaciones subida al DRIVE Guías de aprendizajes subida al DRIVE Evidencias fotográficas sobre orientaciones virtuales

		-Se estableció un horario para las asesorías sobre inquietudes de los aprendices de 2 :00pm a 5:00pm.	
II	Orientar los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	Oriente a los aprendices de manera virtual – meet ,whatsapp,sobre higiene y manipulación de alimentos . **Los siguientes temas**: -Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. -Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. -Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial	Talleres Y registros fotograficos subidos al DRIVE

III	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje - evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se programaron y se ejecutaron talleres de acuerdo a cada modulo visto en la cartilla didáctica -se realizo una evaluación de conocimientos. -**MÓDULO 1** Peligros de los alimentos -**MÓDULO 2** Enfermedades transmitidas por los alimentos. **-MÓDULO 3** Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos MODULO 4 Normas de bioseguridad covid-19	Taller y videos subido al DRIVE
IV	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza -aprendizaje en el portafolio personal para cuando sea requerido..	Se realizo el portafolio de evidencias relacionados con las actividades realizadas en el mes de **agosto** en el DRIVE	Evidencias en el DRIVE
V	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizó el informe de actividad mensual correspondiente al mes de agosto	Informe enviado por medio virtual a la Coordinadora
VI	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se evaluaron los aprendices del curso Higiene y Manipulacion de Alimentos correspondiente al mes de agosto	Registro en sofia plus y subidas al drive
VII	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del	Elabores informe de actividades correspondiente al mes de agosto	Informe mensual de actividades del me de abril

	contrato		
VIII	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación de Director Regional	No aplica , hasta el momento el Director Regional no ha requirido de mi servicio para dicho proceso	No aplica
IX	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Se reporto 8 horas diarias conforme a las obligaciones contractuales el cual se verán reflejadas en la gestión de timpo de la plataforma Sofia Plus	Reporte de gestión de tiempo en la plataforma sofia plus
X	Verificar antes de la matrícula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación, el cual deberá ser consultado en la plataforma de Sofia plus	Se realizacio verificación del personal a atender, en la plataforma sofia plus antes de ser matriculados.	Reporte de la plataforma sofia plus
XI	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función del instructor	Me encuentro certificado en la norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”	Copia del certficado

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla

8352756709-expedida por mi planilla correspondiente al mes de **Julio** de 2021 según decreto **1273** de2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,

Firma

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Llorò

Recibí a satisfacción:

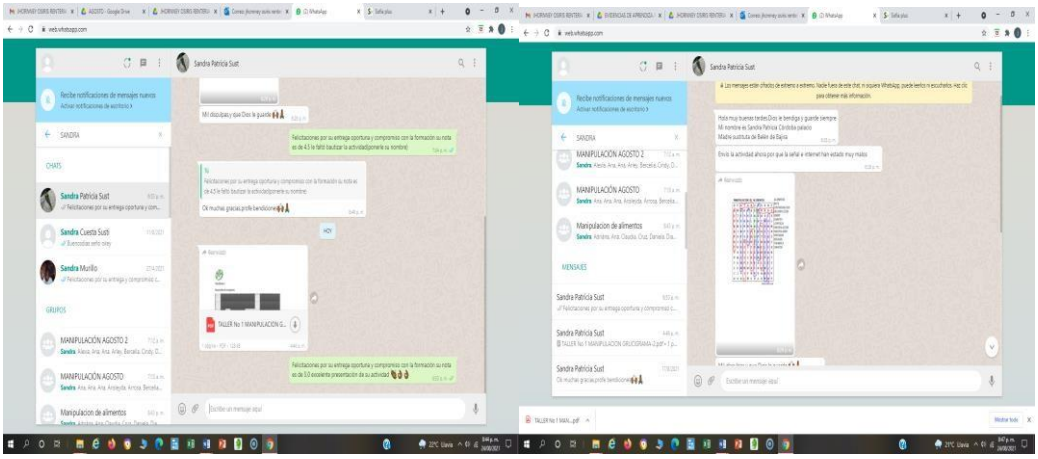
Firma

PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.2295329
Coordinador Académico

FOTOS N °1 y 2
Bienvenida a los aprendices , contextualizacion de la formación

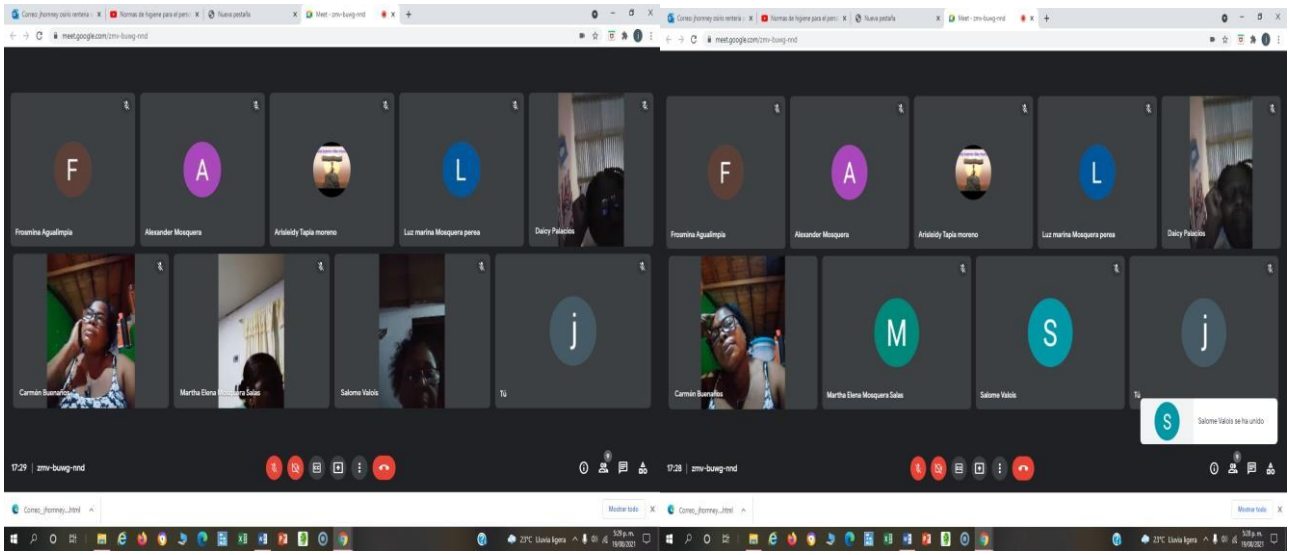
FOTOS N °3 y 4

Envio de actividades



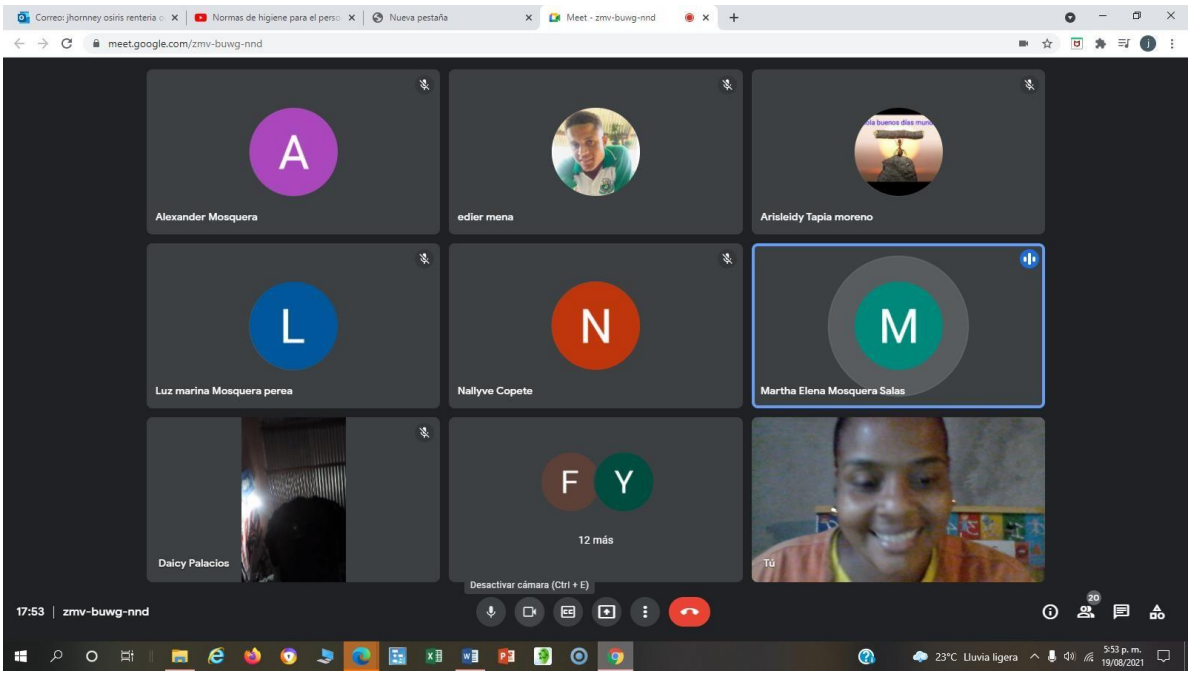
FOTOS N °5 y 6

Clases virtuales clases de bienvenidas

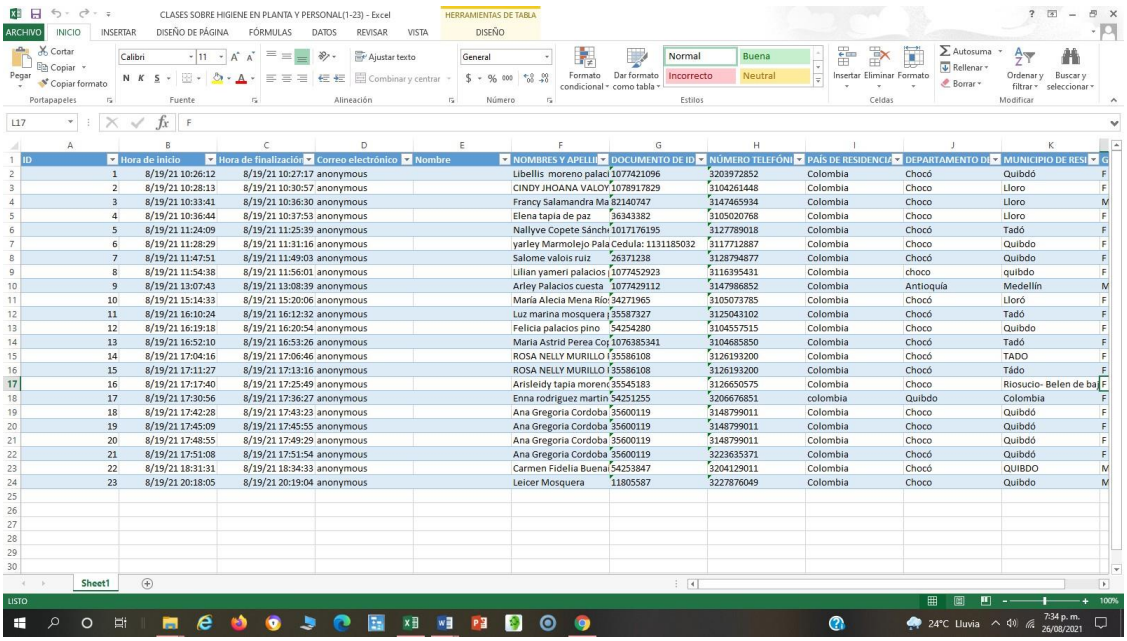


FOTOS N °7y 8

Clases sobre Tipos de Contaminación



Listado de asistencia



ID	Hora de inicio	Hora de finalización	Correo electrónico	Nombre	NOMBRES Y APELLI	DOCUMENTO DE ID	NÚMERO TELEFÓNI	PAÍS DE RESIDENCIA	DEPARTAMENTO DI	MUNICIPIO DE RESI
1	8/19/21 10:26:12	8/19/21 10:27:17	anonymous		Libellis moreno palaci	1077421096	3203972852	Colombia	Chocó	Quibdó
2	8/19/21 10:28:13	8/19/21 10:30:57	anonymous		CINDY JHOANA VALOY	1078917829	3104261448	Colombia	Choco	Lloro
3	8/19/21 10:33:41	8/19/21 10:36:30	anonymous		Francy Salamandra Ma	42140747	3147465934	Colombia	Choco	Lloro
4	8/19/21 10:36:44	8/19/21 10:37:53	anonymous		Elena tapia de paz	36343382	3105020768	Colombia	Choco	Lloro
5	8/19/21 11:24:09	8/19/21 11:25:39	anonymous		Nallyve Copete Sánch	1017176195	3127789018	Colombia	Chocó	Tadó
6	8/19/21 11:28:29	8/19/21 11:31:16	anonymous		yarley Marmolejo Pala	Cedula: 1131185032	3117712887	Colombia	Choco	Quibdo
7	8/19/21 11:47:51	8/19/21 11:49:03	anonymous		Salome valois ruiz	26371238	3128794877	Colombia	Chocó	Quibdo
8	8/19/21 11:54:38	8/19/21 11:56:01	anonymous		Lilian yameri palacios	1077452923	3116395431	Colombia	choco	quibdo
9	8/19/21 13:07:43	8/19/21 13:08:39	anonymous		Arley Palacios cuesta	1077429112	3147986852	Colombia	Antioquía	Medellín
10	8/19/21 15:14:33	8/19/21 15:20:06	anonymous		María Alecia Mena Rio	34271965	3105073785	Colombia	Chocó	Lloró
11	8/19/21 16:10:24	8/19/21 16:12:32	anonymous		Luz marina mosquera	35587327	3125043102	Colombia	Chocó	Tadó
12	8/19/21 16:19:18	8/19/21 16:20:54	anonymous		Felicia palacios pino	54254280	3104557515	Colombia	Chocó	Quibdo
13	8/19/21 16:52:10	8/19/21 16:53:26	anonymous		María Astrid Perea Cor	1076385341	3104685850	Colombia	Chocó	Tadó
14	8/19/21 17:04:16	8/19/21 17:06:46	anonymous		ROSA NELLY MURILLO I	35586108	3126193200	Colombia	Chocó	TADO
15	8/19/21 17:11:27	8/19/21 17:13:16	anonymous		ROSA NELLY MURILLO I	35586108	3126193200	Colombia	Chocó	Tádo
16	8/19/21 17:17:40	8/19/21 17:25:49	anonymous		Arisleidy tapia moren	35545183	3126650575	Colombia	Choco	Riosucio- Belen de ba
17	8/19/21 17:30:56	8/19/21 17:36:27	anonymous		Enna rodriguez martin	54251255	3206676851	colombia	Quibdo	Colombia
18	8/19/21 17:42:28	8/19/21 17:43:23	anonymous		Ana Gregoria Cordoba	35600119	3148799011	Colombia	Choco	Quibdó
19	8/19/21 17:45:09	8/19/21 17:45:55	anonymous		Ana Gregoria Cordoba	35600119	3148799011	Colombia	Choco	Quibdó
20	8/19/21 17:48:55	8/19/21 17:49:29	anonymous		Ana Gregoria Cordoba	35600119	3148799011	Colombia	Choco	Quibdó
21	8/19/21 17:51:08	8/19/21 17:51:54	anonymous		Ana Gregoria Cordoba	35600119	3223635371	Colombia	Chocó	Quibdó
22	8/19/21 18:31:31	8/19/21 18:34:33	anonymous		Carmen Fidelia Buena	54253847	3204129011	Colombia	Chocó	QUIBDO
23	8/19/21 20:18:05	8/19/21 20:19:04	anonymous		Leicer Mosquera	11805587	3227876049	Colombia	Choco	Quibdo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2399676 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2390476 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2386646 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2404111 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,00

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: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD