PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, Agosto 31 de 2023

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3254905
Coordinador Academico
Formación Profesional Integral- CAFEC
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del año 2023.

Referencia: CO1.PCCNTR.4583522

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ , identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.500.670 de Cucuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($ 32.136.000) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 18 días por la suma de Dos millones Cuatrocientos Diez mil Doscientos pesos m/cte. ($ 2.410.200) b) Siete pagos iguales por el valor de Cuatro millones Diecisiete mil pesos m/cte ($ 4.017.000). c) Un último pago que corresponde a 12 días por el valor de Un millón Seiscientos Seis mil Ochocientos pesos m/cte ($ 1.606.800).

Plazo: Será hasta el 12 de octubre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola 121.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y fialización del contrato), según programación de Coordinación Académica,	Realice la orientación presencial de formación complementaria en Elaboración de derivados lácteos concentrados, Higiene y manipulación de alimentos dirigido al personal de los municipios de Pore, y paz de Ariporo.	Actas de cierre de formación Drive asignado por el SENA. https://n9.cl/g7g9m

	atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Fichas de formación: 2794534, 2815606, 2817380. **Desarrolle la competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
2.	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la Coordinación Academica.	Se ejecuto la formación de manera presencial de los programas complementarios con fichas: 2794534, 2815606, 2817380. Programas: Elaboración de derivados lácteos concentrados. Higiene y manipulación de alimentos.	Actas de cierre de formación Drive portafolio del instructor https://n9.cl/g7g9m
3.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Desarrolle la ruta de aprendizaje y la programación del programa complementario Higiene y manipulación de alimentos con fichas: 2794534, 2815606, 2817380.	Informe generado por Sofía plus Drive Asignado para envio del portafolio https://n9.cl/g7g9m
4.	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Desarrolle la asociación de aprendices de las fichas de formación complementaria: 2794534, 2815606, 2817380.	Informe generado por Sofía plus.
5.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2794534. Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2815606 Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2817380	Actividades de conocimiento : cuestionarios, talleres. Actividades de producto: exposiciones. Desarrollo de actividades de desempeño presenciales: Listas de chequeo Disponible en drive asignado al instructor. Informe de actividades generado por Sofía plus.
6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de formación presencial, guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	Portafolio del instructor en drive https://n9.cl/g7g9m

		Manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente.	
7.	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación complementaria. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos	Portafolio del instructor en drive. https://n9.cl/g7g9m
8.	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el Sena y el procedimiento de ejecución de formación profesional integral.	Elaboré el portafolio del instructor.	Drive asignado https://n9.cl/g7g9m
9.	Apoyar la gestión del programa asignado, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Se ejecuto la formación de los programas de formación con numero de ficha: 2794534, 2815606, 2817380. Municipios de Pore y Paz de Ariporo.	Plataforma whatsapp y formación presencial en instalaciones coordinadas con los enlaces. Evidencias del portafolio del instructor. https://n9.cl/g7g9m
10.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje de los programas: Higiene y manipulación de alimentos. Numero de fichas: 2794534, 2815606, 2817380.	Resultados de aprendizaje fichas evaluadas en Sofía plus, portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/g7g9m Resultados de aprendizaje por actividades fichas complementarias evauados en sofia plus.
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron	
12.	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento,	Conoci y adopte la suscripción del contrato, los lineamientos, formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus. Portafolio del instructor subido en drive

	guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar Apoyar la gestión del seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional,, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	de guías, actividades para la ejecución de los programas de formación.	https://n9.cl/g7g9m
13.	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional o la entidad así lo requiera.	No se programaron reuniones.	Correos emitidos por coordinación académica y formación profesional integral
14.	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atendi indicaciones de supervisión en los sitios donde impartir la formación complementaria.	Reunión presencial, Correos, whatsapp, llamadas telefónicas.
15.	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Realicé la creación de anuncios, correo electrónico, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje Whatsapp, para fortalecer la formación de los programas complementarios con números de fichas: 2794534, 2815606, 2817380.	Plataforma Sofía plus, correo electrónico, whatsapp. Grupos de whatsapp creados: https://chat.whatsapp.com/C21ny1EH16T67MVZdFD https://chat.whatsapp.com/CqN68kDzFx24Wmo6w06FdlIaP https://chat.whatsapp.com/CHRywKnrBL52nP4Egtpmk3
16.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Realicé contacto telefónico, atención personalizada, apoyos extracurriculares, como estrategia de acercamiento con los aprendices a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Llamadas telefónicas, correos, anuncios, entrevistas, reuniones personalizadas, motivarlos en las practicas de desempeño, apoyos extracurriculares, encuentros.
17.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación	Realicé formación profesional integral de manera presencial y acompañamiento permanente en el desarrollo de	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de instructor y apoyos de coordinación.

	y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz.	actividades del programa de los aprendices asociados a la ficha a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	https://n9.cl/g7g9m Reporte de juicios evaluativos fichas: 2794534, 2815606, 2817380.
18.	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo electrónico.	Anuncios enviados a fichas asociadas a través de plataforma territotium, correos electrónicos, red social whasapp.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como portátil, conexión HDMI, Videobeam. Uso de procesadores de texto, videos.	Guias de aprendizaje, lista de chequeo, grupos de whatsapp, Correos electrónicos de fichas complementarias: 2794534, 2815606, 2817380
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de agosto con las respectivas evidencias. Elaboré el portafolio del instructor fichas complementarias.	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de julio generado por Sofía plus . Portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/g7g9m
21.	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el area	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.

	del programa de acreditación asignado		
22.	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área ambiental, agropecuaria y salud ocupacional	No se programaron actividades.	Correo electrónico, whatsapp.
23.	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	No aplica	
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No aplica	
25.	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No aplica	
26.	Programar 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.	Programé actividades de orientación para las fichas de formación complementaria: 2794534, 2815606, 2817380. De acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades programadas en las guías de aprendizaje, evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/bx1dh
27.	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su	Registré evaluación de RAP una vez el aprendiz cumpla con el desarrollo de sus actividades. Fichas de formación complementaria: 2794534, 2815606, 2817380.	Reporte de juicios evaluativos generada por la plataforma Sofía plus. Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje, plataforma senasofiaplus.

	responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	En la plataforma Sofía plus, dentro del plazo oportuno para este fin.	
28.	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No aplica	Correos electrónicos enviados al proveedor y supervisor del contrato. Contacto telefónico y whatsapp.
29.	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Sin asignación de aprendices	Plataforma sena sofia plus Plataforma territorium Correos emitidos a coordinación academica
30.	Se debe cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional	Ejecuté 160 horas mes de agosto de acuerdo con la planificación mensual de coordinación de programas especiales	Informe de registro de horas según plataforma sena sofia plus.

	Integral, para el caso de instructores contratados por horas se pagara un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.		
31.	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional	No aplica	No aplica
32.	Cumplir con los lineamientos de orientación de desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	No aplica	Apoyos de coordinación académica.
33.	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un	Sin asignación.	

	máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.		
34.	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	No aplica	Objeto contractual
35.	Obligacion para los instructores de formacion virtual en todos los niveles, deberán de cumplir con lo establecido en la guía orientación formación ambientes virtuales de aprendizaje GFPI- G014 publicada en la plataforma compromISO.	No aplica	Objeto 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 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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9454312122 aportes en linea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes julio de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (10) folios
Cordialmente,



MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
CONTRATISTA
C.C. No. 13500670 de Cùcuta

Recibí a satisfacción:

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4583522
Coordinador Academico programas especiales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 29/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2815606 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2817380 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2794534 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 125,70

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: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: AGOSTO

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ | C.C.: 13.500.670 | TELEFONO: 3213363314

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																		HORAS EJECUTADAS
								M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J		
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		**126**
2794534	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA		28 de julio de 2023	5 de agosto de 2023	12:00 p. m.	18:00:00 p. m.	6	6	6	6	6																													30
2815606	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		8 de Agosto de 2023	16 de agosto de 2023	6:00 p. m.	12:00 p. m.								6	6	6	6	6		6	6	6																	48
2817380	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		17 de agosto de 2023	26 de agosto de 2023	12:00 p. m.	18:00:00 p. m.																6	6	6			6	6	6	6	6								48
																																									0

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO