

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Septiembre del 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1368135
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual mes Septiembre del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR. 1368135 del año 2020

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No.52007820 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., 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 **VEINTIOCHO MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/CTE COP (\$28.925.190)** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a 1) un primer pago en el mes de febrero por valor de UN MILLON DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CINCO PESOS M/CTE. (1.279.005), 2) Nueve (9) pagos iguales en los meses de marzo a Noviembre por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (2.951.550) cada uno. 3) un ultimo pago en el mes de Diciembre por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$1.082.235) **COP** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros 808109862 de BBVA, cuyo titular es el (la) contratista.

Plazo de ejecución: será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

OBJETO:

Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de GASTRONOMÍA para impartir Formación Profesional Integral Presencial en los Programas de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar la Formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que cada acción, se determine por parte del centro de formación.	<p>Impartir la formación profesional en los programas complementarios y/o titulada de manera virtual</p> <p>FICHA: 2193865 -2185058 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES</p> <p>COMPETENCIA:</p> <p>Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p> <p>Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.</p> <p>FORMACION TITULADA FICHA 2067506-TECNICO DE COCINA Fase del Proyecto: planear</p>	<p>Evidencias soportadas en el Drive</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1vLw_175pnP6URhoWWTwLgbLD9T0tXZvp</p> <p>https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R</p>

		<p>Actividad de Proyecto: adquirir los principios básicos De la manipulacion, manejo y control de alimentos</p> <p>COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO.</p> <p>RESULTADO EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON MATERIAS PRIMAS TECNICAS Y PARAMENTROS DE PRODUCCION</p>	
2.	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Ejecutar ayudas didácticas a través de las tendencias tecnológicas como clases desescolarizada por grupo de whatsapp, Recetas estándar de preparaciones desarrolladas en clases diarias teórico practicas con consultas a diario sobre temas relacionados con insumos utilizados en pastelería como azúcares, grasas, lácteos huevos chocolates quesos frutos secos frescos y desecados esencias y saborizantes sin dejar de lado las bebidas alcohólicas usadas en pastelería para adentrarnos un poco en el mundo de la pastelería , no solo ofrecemos simples recetas	<p>Actividades soportadas en el Drive</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1vLw_175pnP6URhoWWTwLgbLD9T0tXZvp</p> <p>https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R</p>

		<p>sino contenido absolutamente necesarios para cada aprendiz</p> <p>desarrollar talleres en grupos de trabajo establecidos mediante clases teóricas y videos de las preparaciones con el paso a paso dejando como evidencia fotográfica el producto terminado</p> <p>Temas a tratar en el Tecnico de Cocina</p> <p>Identificar corte de carnes vacuno,ovinos caprinos, clasificacion de pescados y mariscos</p> <p>Clasificar carnes rojas mencionando características porganolepticas ,</p> <p>Reconociendo los cortes tecnicos y clasicos de las carnes .origen aplicación de metodos de cocion apropiados ,</p> <p>Identificar origen de las visceras y metodos de</p> <p>Exposiciones realizadas por meet carteleras que quedaran como evidencias en el ambiente de cocina de centro.</p>	
3.	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos	Elaborar pruebas didácticas para identificar pre saberes con preguntas relacionadas al programa complementaria a desarrollan por medios	<p>Actividades soportadas en el Drive</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1vLw_175pnP6URhoWWTwLgbLD9T0tXZvp</p>

	institucionales.	virtuales	https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R
4.	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
5.	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
6.	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Reportar información de los aprendices en las plataformas Registrar aprendices en sofia plus de formacion complementaria	Registro Sofía Plus.
7.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar las rutas de aprendizaje de los programas de formación complementaria en la plataforma Sofia Plus	Registro Sofía Plus
8.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado	Registrar los juicios evaluativos de acuerdos a las competencias y resultados a desarrollar mediante el proceso de formacion	Aplicativo sofia plus

	el resultado de aprendizaje.		
9.	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	<p>Se incluye la información de los aprendices en las diferentes plataformas tecnológicas como son: solicitud de Formación, Registro, actualización y asociación a la ruta de aprendizaje, emitir juicios evaluativos</p> <p>Se actualizo la plataforma de territorium en el programa técnico de cocina, teniendo en cuenta, proyecto formativo, diseño curricular, guías de aprendizaje</p>	<p>Aplicativo Sofía Plus</p> <p>Plataforma Territorium</p>
10.	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Participar en la socialización de la estrategia SENNOVA, su misión y los grandes retos que enfrenta la humanidad, además ir preparándonos para las próximas convocatorias 2021, aunque no han llegado los lineamientos la intención es ir realizando avances.	Formulario entregado por la participación
11.	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
12.	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
13.	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador	Presentar los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de	Presentar documentos Soportados en el Secop II

	académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, , adjuntar el reporte de horas Sofía plus.	
14.	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Alimentar el Drive de acuerdo a las especificaciones del supervisor de contrato y actividades desarrolladas en el proceso de formación	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1vLw_175pnP6URhoWWTwLgbLD9T0tXZvp https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R
15.	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
16.	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
17.	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18.	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
19.	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Promocionar a través de las redes sociales los cursos ofertados en formación complementaria y/o titulada del Centro Agroempresarial Sena	Folletos en estados de whasap
20.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
21.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Rendir información solicitada cuando se requiera por la líder y/ o supervisor del programación de formación complementaria	Entrega por correo electronico
22.	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
23.	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Utilizar las diferentes tendencias tecnológicas para el desarrollo de actividades del programa de formacion como videos tutoriales, trabajos escritos, audios, imágenes, preparación de postres,	Actividades en whasap- correo electrónico https://drive.google.com/drive/folders/1vLw_175pnP6URhoWWTwLgbLD9T0tXZvp https://drive.google.com/drive/

		(videos en youtube), el desarrollo de recetas aplicadas en el proceso de formacion	u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R
24.	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
25.	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
26.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en el Secop II
27.	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Aportar certificado NORMA TÉCNICA 240201056 ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado soportado en el secop II

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, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 2326555639 expedido por NUEVO SOI correspondiente al mes de Agosto del año 2020.

Evidencias en (7) folios

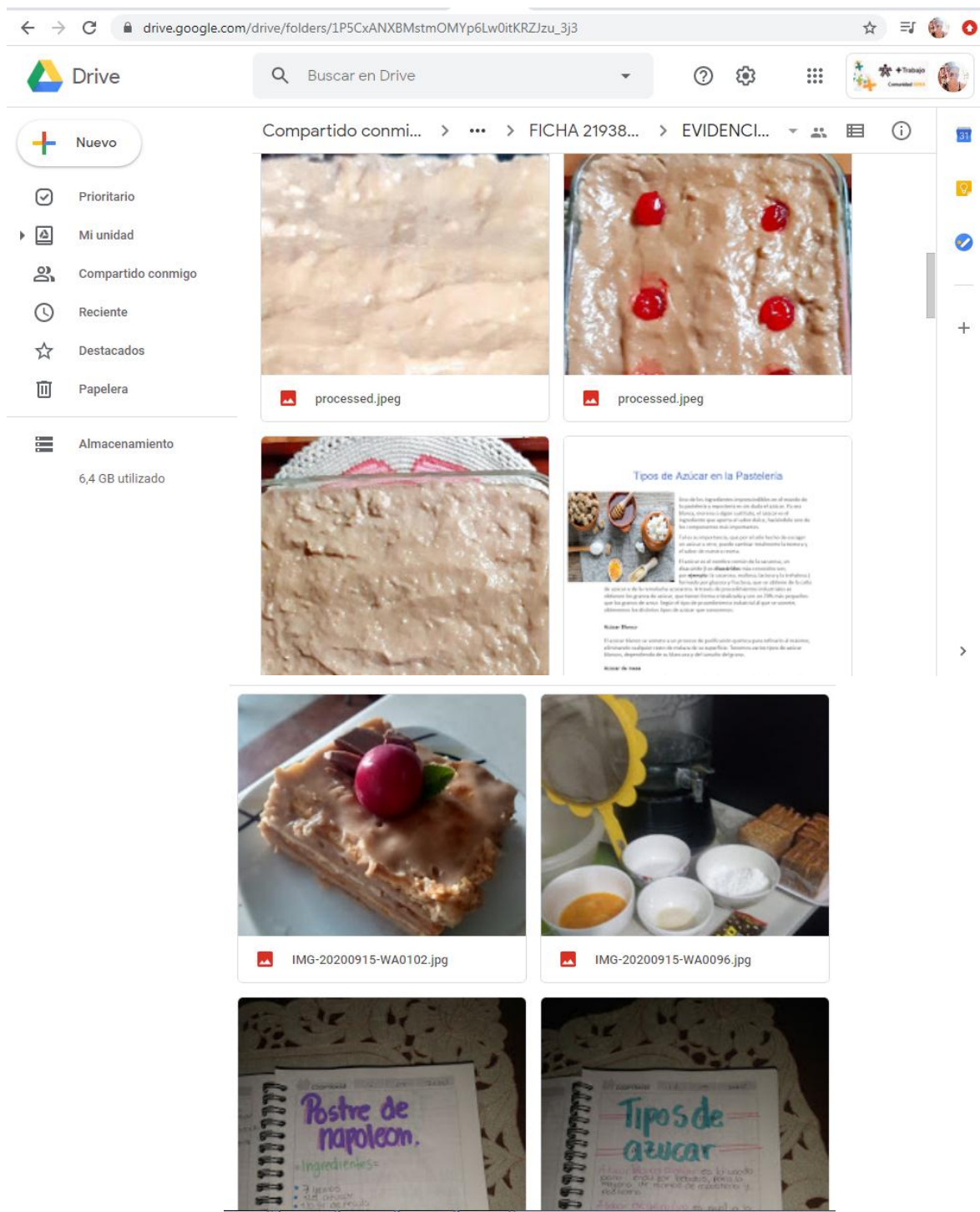
Cordialmente,

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ
Contratista
C.C. No. 52007820 de Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1368135
Coordinador Académico

EVIDENCIAS



drive.google.com/drive/folders/1P5CxANXBmMstOMyp6Lw0itKRZ/zu_3j3

Drive

Buscar en Drive

Compartido conmi... > FICHA 21938... > EVIDENCI...

Nuevo

- Prioritario
- Mi unidad
- Compartido conmigo
- Reciente
- Destacados
- Papelera

Almacenamiento

6,4 GB utilizado

processed.jpeg

processed.jpeg

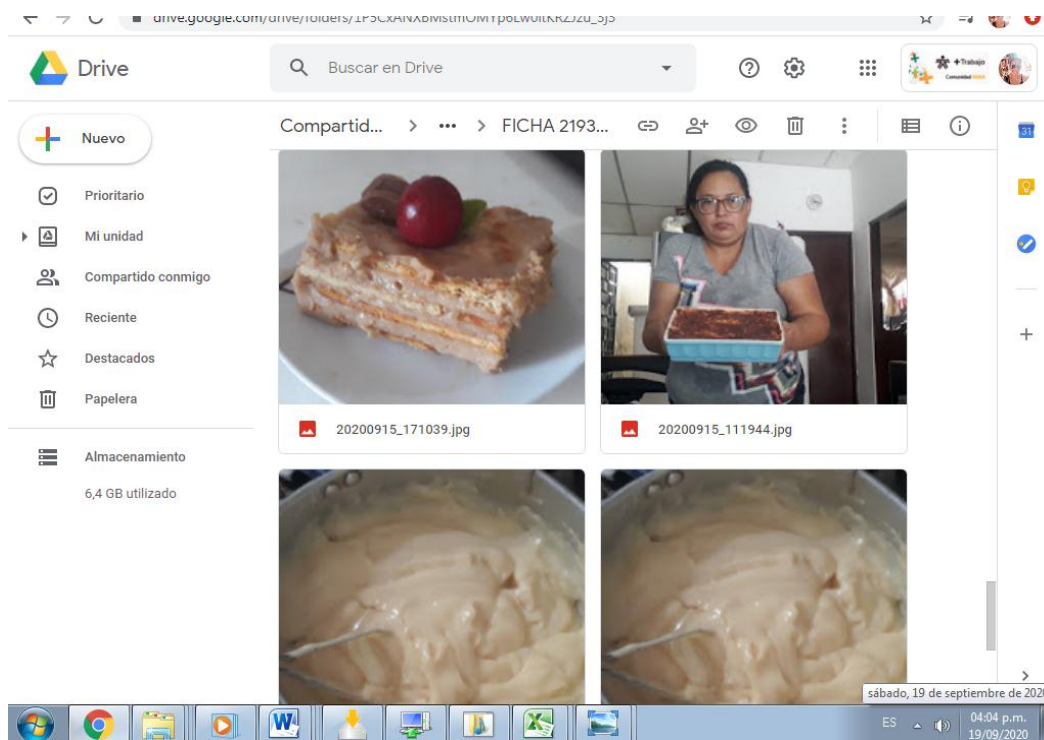
Tipos de Azúcar en la Pastelería

IMG-20200915-WA0102.jpg

IMG-20200915-WA0096.jpg

Postre de napoleon.

Tipos de azúcar



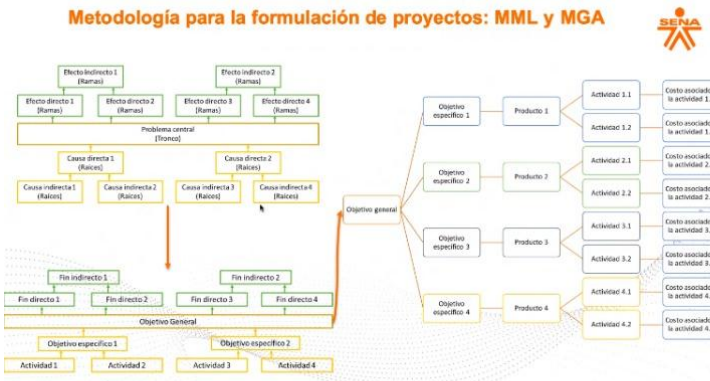




Correo: leiby.jhoan.rodriguez.un... Recibidos (5) - lyrodriguez328@... Meet: ubr-uoxf-sec

Jose Yener Camargo Obregon está presentando

Metodología para la formulación de proyectos: MML y MGA



Detalles de la reunión

Personas (17) Chat (5)

leiby.jhoan.rodriguez.unaño (T...)

alexandra.garay.paez

Amado Calderon

Camilo Ariza

Deisy Yaruro Carrascal

EDINSON JAVIER TORRADO M...

ELBERTO DIAZ RODRIGUEZ

emelis.eguis.galvis

Fabio Garcia Garcia

ELBERTO DIAZ RODRIGUEZ

2:54 p.m. 4/09/2020

7:45 a. m.

GRABAR

ACTIVIDADES	APERTURA	CERROJE
Lanzamiento del evento	Jueves, 16 de julio de 2020	Martes, 25 de agosto de 2020
Resúmenes Académicos	Lunes, 21 de julio de 2020	Lunes, 14 de septiembre de 2020
Pitch semilleros	Lunes, 21 de julio de 2020	Miércoles, 30 de septiembre de 2020
Evaluación de Semilleros	Miércoles, 16 de septiembre de 2020	Miércoles, 7 de septiembre de 2020
Evaluación de resúmenes	Miércoles, 26 de agosto de 2020	Miércoles, 30 de septiembre de 2020
Selección de Resúmenes	Miércoles, 2 de septiembre de 2020	Viernes, 4 de septiembre de 2020
Recepción y Evaluación de Artículos	Lunes, 7 de septiembre de 2020	Viernes, 30 de septiembre de 2020
Agenda de Ponentes	Lunes, 5 de octubre de 2020	Lunes, 31 de agosto de 2020
Confirmación de Conferencias externas	Jueves, 16 de julio de 2020	
Publicación e Inversión		

30 de septiembre de 2020

(38) 2

Freddy Abimeleth Plata Centeno...

Jhon Elier Arango Trillos >

Jhon Elier Arango Trillos >

Natalia Fernandez >



← → ↻ No es seguro | sena.territorio.la/contenido2.php?materia=2650034#getDocs.php?materia=324566&ref=41065...

SENA SANDRA LILIA MORENO

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido Agregar a catálogo

Cocina. (2067506 Pry 1822840) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
PLANEAR	Carpeta	▼ 👁
HACER	Carpeta	▼ 👁
VERIFICAR	Carpeta	▼ 👁
ACTUAR	Carpeta	▼ 👁

¡Soy Erol!

ES 08:28 p.m. 19/09/2020

SENA SANDRA LILIA MORENO

CONTENIDO Regresar

Buscar Mostrar solo:

Todo

Nueva carpeta Agregar Agregar Contenido Agregar a catálogo

Cocina. (2067506 Pry 1822840) / PROYECTO / GENERALIDADES / Diseño Curricular

NOMBRE	TIPO	ACCIONES
DISEÑO CURRICULAR	Recurso	▼

¡Soy Erol!

ES 08:29 p.m. 19/09/2020

ESTUDIA EN EL SENA



Centro Agroempresarial
Regional Cesar

Formación Complementaria

GASTRONOMÍA

- Cocina Colombiana
- Comidas Rápidas
- Higiene y Manipulación de Alimentos
- Elaboración de Panes Artesanales
- Preparación de Postres Nacionales

INTENSIDAD HORARIA

40 horas
40 horas
40 horas
40 horas
40 horas

ARTESANÍAS

- Decoración en Globos

40 horas

SISTEMAS

- Aplicación de Funciones en Excel
- Aplicación de Funciones y Combinaciones Múltiples en Excel para Solución de Problemas
- Excel Intermedio
- Manejo Básico de Herramientas Informáticas I
- Informática: Microsoft Word, Excel e Internet

40 horas
40 horas
40 horas
50 horas
40 horas

centroagroempresarialcomunica.blogspot.com

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2067506 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	84,00
-------------------------------	-------

FICHA 2185058 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
-------------------------------	-------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	124,00
-------------------------------------	--------

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: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL