Montería, SEPTIEMBRE 30 de 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes SEPTIEMBRE del año 2020

Referencia: No **1339484** del año 2020

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio Industria y Turismo, 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: VEINTISIETE MILLONES DE PESOS $ 27.000.000, pagados de la siguiente manera: A) un pago por el mes de febrero por valor de $ 1.800.000. B) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 2.700.000, cada uno. C) un pago final por el mes de diciembre de $ 900.000. los honorarios serán pagados al contratista en la cuenta de ahorro No. 4-271-90-05280-3 del BANCO AGRARIO.

Plazo: Será hasta el (11) de (diciembre) de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE SENA REGIONAL CORDOBA EN EL ÁREA DE COCINA SALUDABLE

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**

1.	Planear los procesos formativos de acuerdo al programa de formación y los lineamientos institucionales	se impartio formación de manera no presencial via whasapp acatando las nornas de contingencias decretadas por el gobierno en las fichas: 2177405 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Evidencias fotograficas, pantallazos de conversaciones de whatsap
I.	Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado para el logro de los resultados de aprendizaje definidos	2177405 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	pantallazos
II.	Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz	Se evaluo la ficha 2177405-cocina fria nacional e internacional	Pantallazo sofia plus
III.	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se están implementando los formatos publicados en la plataforma siga	
IV.	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS todas las evidencias del proceso formativo, para ello deben crear las rutas de aprendizajes, asignar aprendices y evaluarlos	Se registraron los aprendices en el aplicativo sofia plus de una formación en cocina fria nacional e internacional	Aplicativo sofia plus

V.	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se realizo capacitación en la plataforma territorium y linkeding	pantallazos

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

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

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 de 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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 4350910059 expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de Agosto Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL
C.C. No. 50.954.730 de Ciénaga de Oro
Contratista

Recibí a satisfacción:

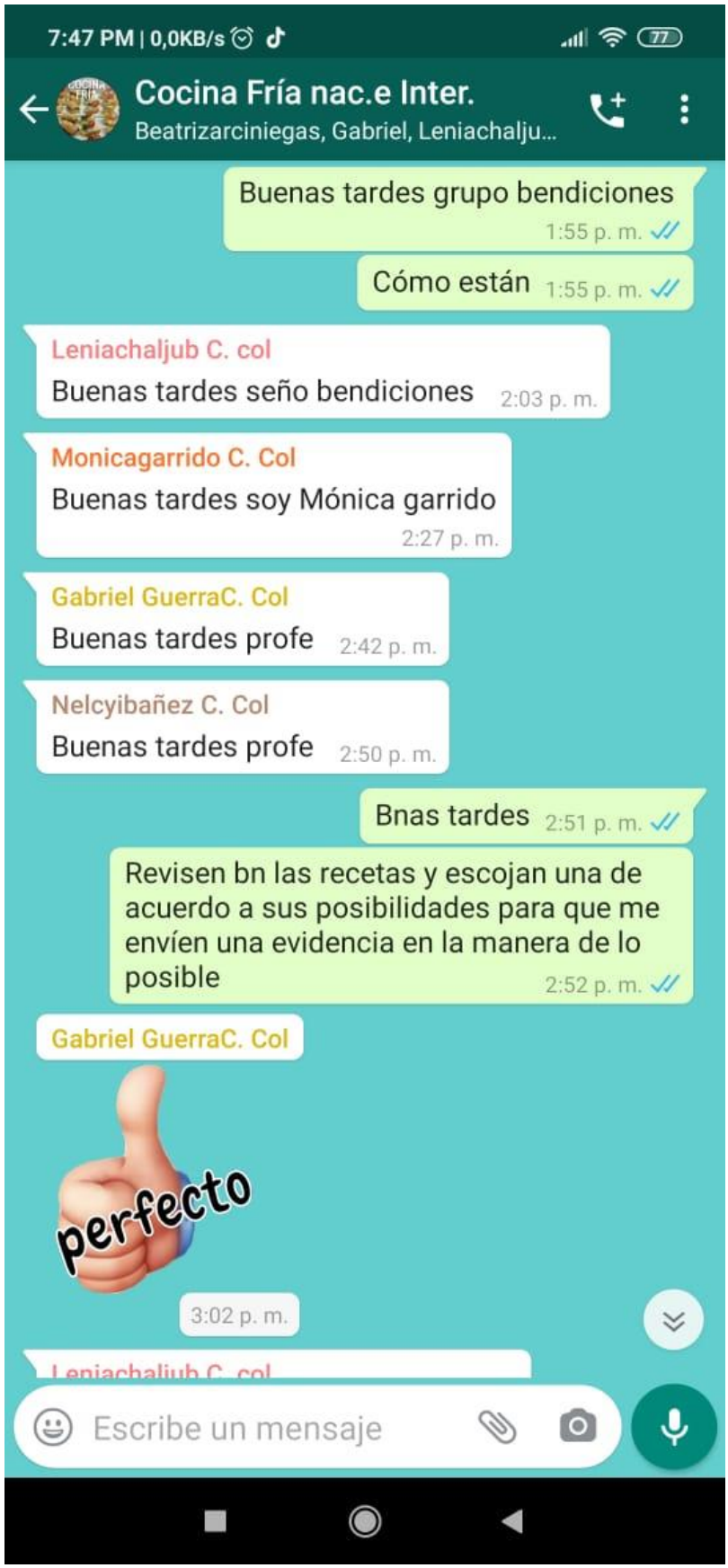
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1339484**
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Centro de Comercio Industria y Turismo

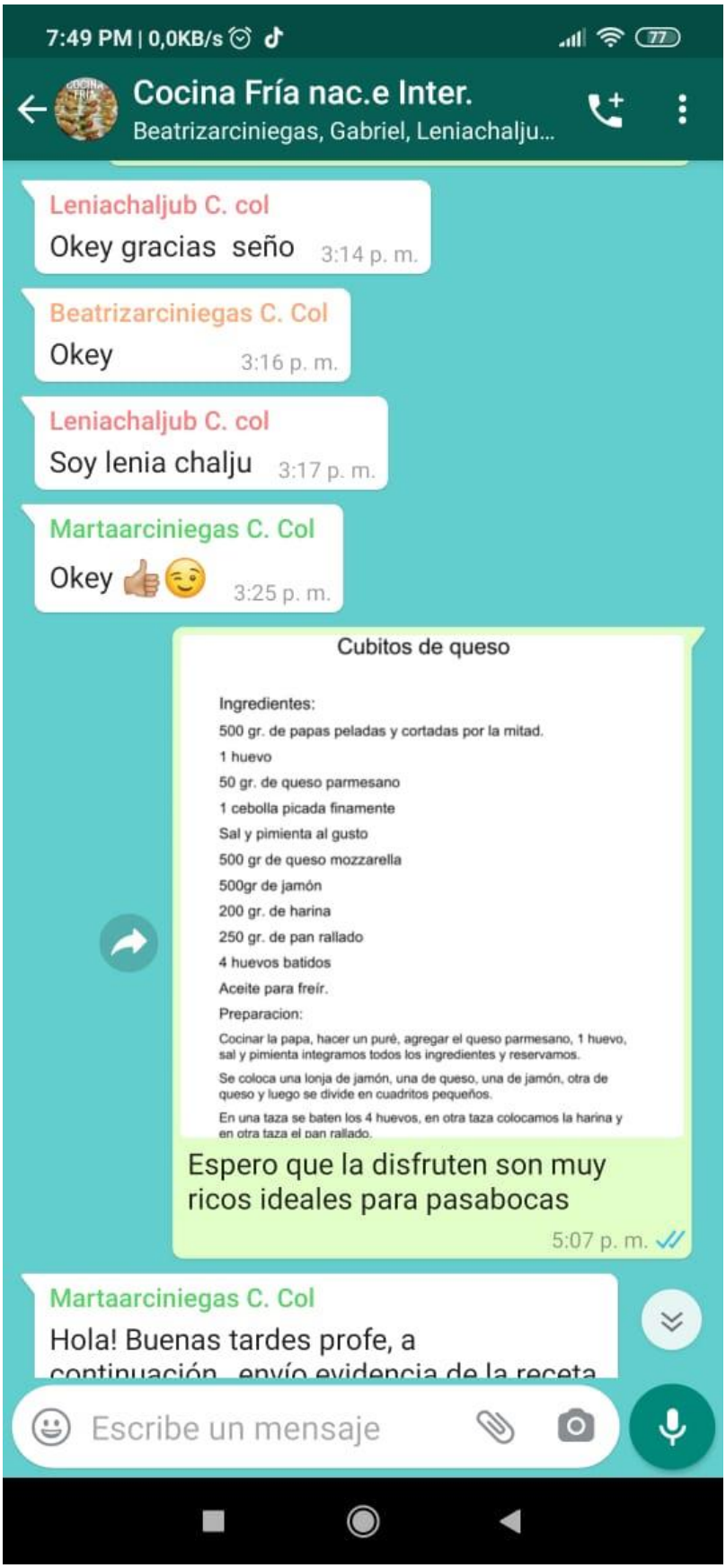
VoBo; Vanesa Bula

Evidencias septiembre

Ficha 2177405 cocina fría nacional e internacional- Montería




7:47 PM | 0,0KB/s
Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...
Buenas tardes grupo bendiciones
1:55 p. m.
Cómo están 1:55 p. m.
Leniachaljub C. col
Buenas tardes seño bendiciones 2:03 p. m.
Monicagarrido C. Col
Buenas tardes soy Mónica garrido
2:27 p. m.
Gabriel GuerraC. Col
Buenas tardes profe 2:42 p. m.
Nelcyibañez C. Col
Buenas tardes profe 2:50 p. m.
Bnas tardes 2:51 p. m.
Revisen bn las recetas y escojan una de acuerdo a sus posibilidades para que me envíen una evidencia en la manera de lo posible
2:52 p. m.
Gabriel GuerraC. Col
perfecto
3:02 p. m.
Escribe un mensaje


7:49 PM | 0,0KB/s
Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...
Leniachaljub C. col
Okey gracias seño 3:14 p. m.
Beatrizarciniegas C. Col
Okey 3:16 p. m.
Leniachaljub C. col
Soy lenia chalju 3:17 p. m.
Martaarciniegas C. Col
Okey 3:25 p. m.
Cubitos de queso
Ingredientes:
500 gr. de papas peladas y cortadas por la mitad.
1 huevo
50 gr. de queso parmesano
1 cebolla picada finamente
Sal y pimienta al gusto
500 gr de queso mozzarella
500gr de jamón
200 gr. de harina
250 gr. de pan rallado
4 huevos batidos
Aceite para freír.
Preparacion:
Cocinar la papa, hacer un puré, agregar el queso parmesano, 1 huevo, sal y pimienta integramos todos los ingredientes y reservamos.
Se coloca una lonja de jamón, una de queso, una de jamón, otra de queso y luego se divide en cuadritos pequeños.
En una taza se baten los 4 huevos, en otra taza colocamos la harina y en otra taza el pan rallado.
Espero que la disfruten son muy ricos ideales para pasabocas
5:07 p. m.
Martaarciniegas C. Col
Hola! Buenas tardes profe, a
Escribe un mensaje

7:50 PM | 0,0KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...

Martaarciniegas C. Col

Hola! Buenas tardes profe, a continuación , envío evidencia de la receta que preparé. Los bocaditos de arroz

5:37 p. m.

Martaarciniegas C. Col



Aquí en el procedimiento 5:37 p. m.

Martaarciniegas C. Col



Escribe un mensaje

7:51 PM | 0,4KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...

Luis Atencia C. Col

Receta cubitos de queso . Ligeramente costeña. Espero que les guste. 6:05 p. m.

Luis Atencia C. Col



Mise en placeį!į! 6:06 p. m.

Luis Atencia C. Col



Escribe un mensaje

7:53 PM | 0,0KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...



Relleno¡!¡!¡!

6:07 p. m.

Luis Atencia C. Col


6:07 p. m.


6:07 p. m.


6:07 p. m.


+ 2

Excelente trabajo sr Luis 👏👏👏

6:10 p. m. ✓✓

Muchas gracias por compartir su experiencia

6:33 p. m. ✓✓

Luis Atencia C. Col

👍😅

6:52 p. m.

Escribe un mensaje

7:54 PM | 0,0KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...

Beatrizarciniegas C. Col
Hola, buenas tardes profe 3:05 p. m.

Beatrizarciniegas C. Col



Por acá le comparto la receta que preparé, los bocaditos de arroz. Les añadí espinaca, zanahoria, cebollín y un toquecito de cilantro. Quedaron muy ricos
3:07 p. m.

👏👏 excelente señora Beatriz se ve muy apetitoso. Muchas gracias por compartir su experiencia 3:18 p. m. ✓✓

Martaarciniegas C. Col

Tú
Les comparto esta deliciosa receta



👍😉😊😋😊
5:01 p. m.

Escribe un mensaje

7:56 PM | 2,4KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...

Con gusto 5:16 p. m.

Gabriel GuerraC. Col
Gracias 5:16 p. m.



POSTRE DE LIMON

INGREDIENTES:

1 1/2 paquetes galletas Marías (170 gr cada paquete)

1 lata de crema de leche de 400 gr

1 lata leche condensada 400 gr

1/2 taza jugo de limón sin semillas

1 caja de gelatina de limón

PREPARACION:

Vamos a usar un molde cuadrado de 8x8 pulgadas. El molde lo puedes cambiar solo que puede cambiar la cantidad de capas de galletas. que alcances a hacer.

Licua la leche condensada, la crema de leche, y la gelatina disuelta en el jugo de limón. Se va a espesar un poco la mezcla, es normal y es lo que estamos buscando.

Coloca un poco de la mezcla en el recipiente. Encima agrega las galletas.

Cubre con la mezcla de limón y repite lo mismo hasta tener varias capas

Refrigera 6 horas o hasta que la mezcla espese y cuaje.

La receta de hoy es este sencillo pero delicioso postre, espero lo disfruten 5:19 p. m.

Martaarciniegas C. Col
👍😉😋😋
Gracias!! 5:25 p. m.

Leniachaljub C. col
Gracias seño k tenga un feliz noche Atte Lenia 5:29 p. m.

Gracias Sra Lenia 5:49 p. m.

Escribe un mensaje

7:56 PM | 1,5KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...



Postre de limón con galletas trituradas 6:15 p. m.

Gabriel GuerraC. Col



Gabriel GuerraC. Col

Escribe un mensaje

7:56 PM | 1,5KB/s

Cocina Fría nac.e Inter.
Beatrizarciniegas, Gabriel, Leniachalju...



Postre de limón con galletas trituradas 6:15 p. m.

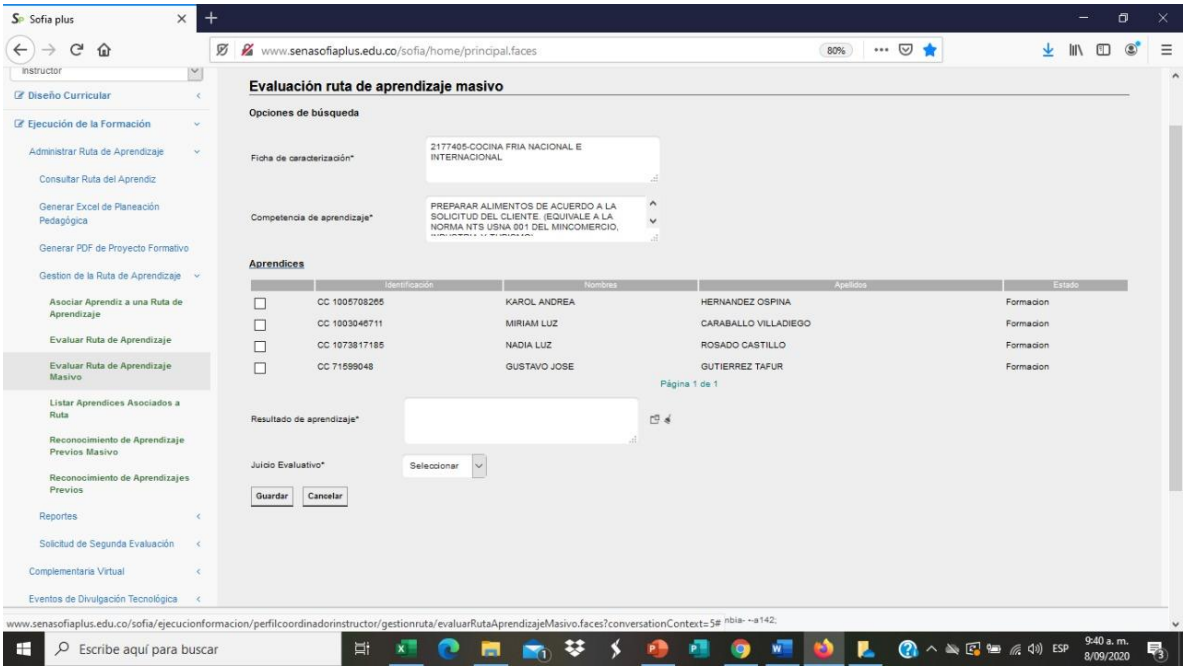
Gabriel GuerraC. Col



Gabriel GuerraC. Col

Escribe un mensaje

Evaluación de la ficha 2177405



Ficha por definir/ Cocina básica- Montería

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: _____ No. SOLICITUD _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: COCINA BASICA

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: X

CODIGO PROGRAMA: 66210005 VERSION 2 SECTOR: _____

CONVENIO: _____

PROGRAMA ESPECIAL VICTIMAS

FECHA: INICIO: 17-09-2020 TERMINACION 28-09-2020 TOTAL HORAS 80H

Nº APRENDICES: 25 MUNICIPIO: MONTERIA

VEREDA: _____ DIRECCIÓN: _____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MARTES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
MIERCOLES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
JUEVES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
VIERNES	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
SABADO	***HERRAMIENTAS TIC***	***7:00***	***15:00***
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **EIDY GOMEZ VIDAL** CC. Nº 50954730 TELÉFONO 3013838042 EMAIL:eidygomezv@gmail.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS ALCALDIA DE MONTERIA

NIT N° _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

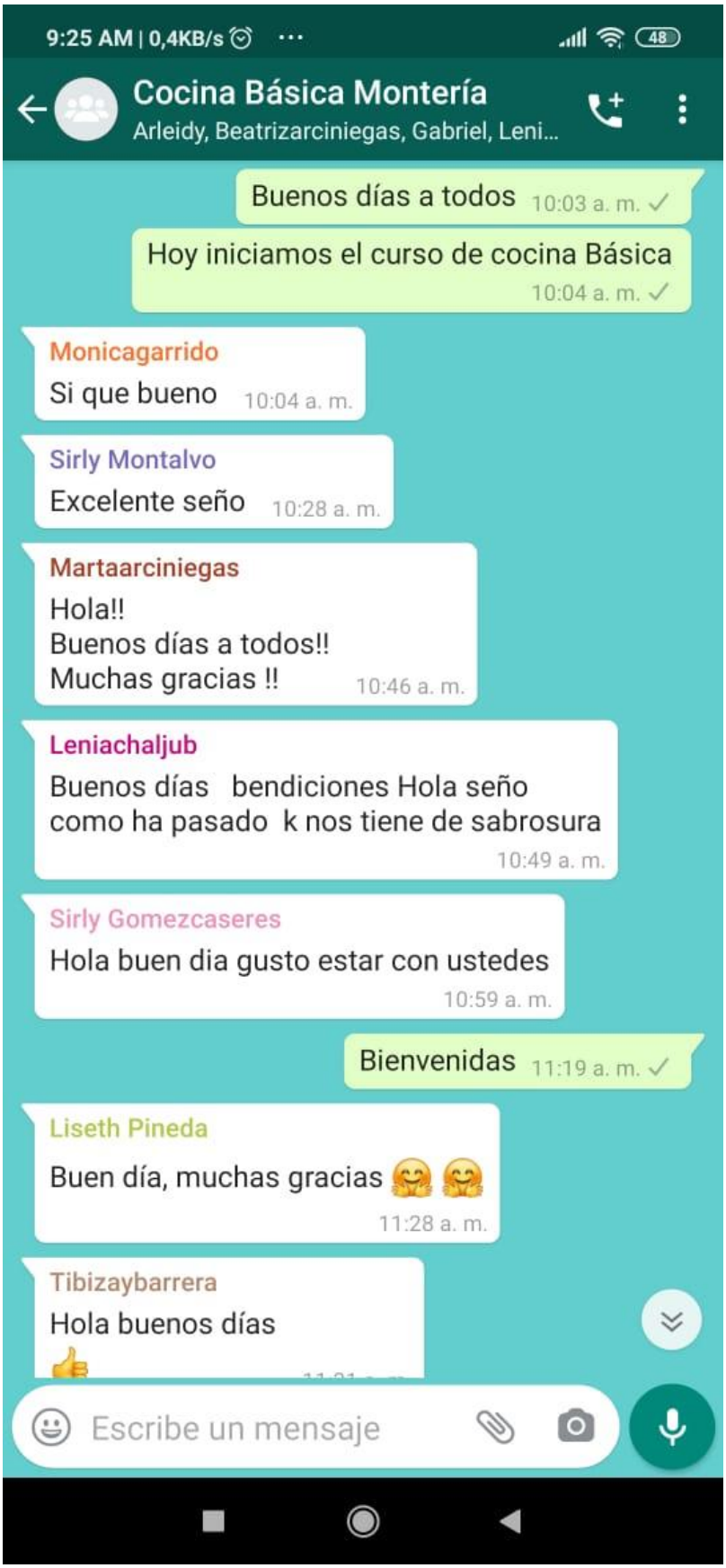
DPTO: _____ MUNICIPIO: _____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro			Solidaria			Instituciones Educativas	
	Limitada			Precooperativas			
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		Otros	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	



INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA


9:25 AM | 0,4KB/s
Cocina Básica Montería
Arleidy, Beatrizarciniegas, Gabriel, Leni...
Buenos días a todos 10:03 a. m.
Hoy iniciamos el curso de cocina Básica 10:04 a. m.
Monicagarrido
Si que bueno 10:04 a. m.
Sirly Montalvo
Excelente seño 10:28 a. m.
Martaarciniegas
Hola!!
Buenos días a todos!!
Muchas gracias !! 10:46 a. m.
Leniachaljub
Buenos días bendiciones Hola seño como ha pasado k nos tiene de sabrosura 10:49 a. m.
Sirly Gomezcaseres
Hola buen dia gusto estar con ustedes 10:59 a. m.
Bienvenidas 11:19 a. m.
Liseth Pineda
Buen día, muchas gracias 🤗 🤗 11:28 a. m.
Tibizaybarrera
Hola buenos días
Escribe un mensaje

9:30 AM | 0,0KB/s

Cocina Básica Montería

Arleidy, Beatrizarciniegas, Gabriel, Leni...

Tengas todos una cordial bienvenida al curso de Cocina Básica.
En este curso aprenderemos que es un mise en place sus componentes y aplicaciones.
Cortes, preparaciones básicas de cocina caliente y fría y preparar salsas de base caliente

2:30 p. m. ✓

Monicagarrido

Buenas tardes seño 2:31 p. m.

A continuación les envío el documento para que lo lean con atención y así puedan familiarizarse con los diferentes conceptos

2:33 p. m. ✓









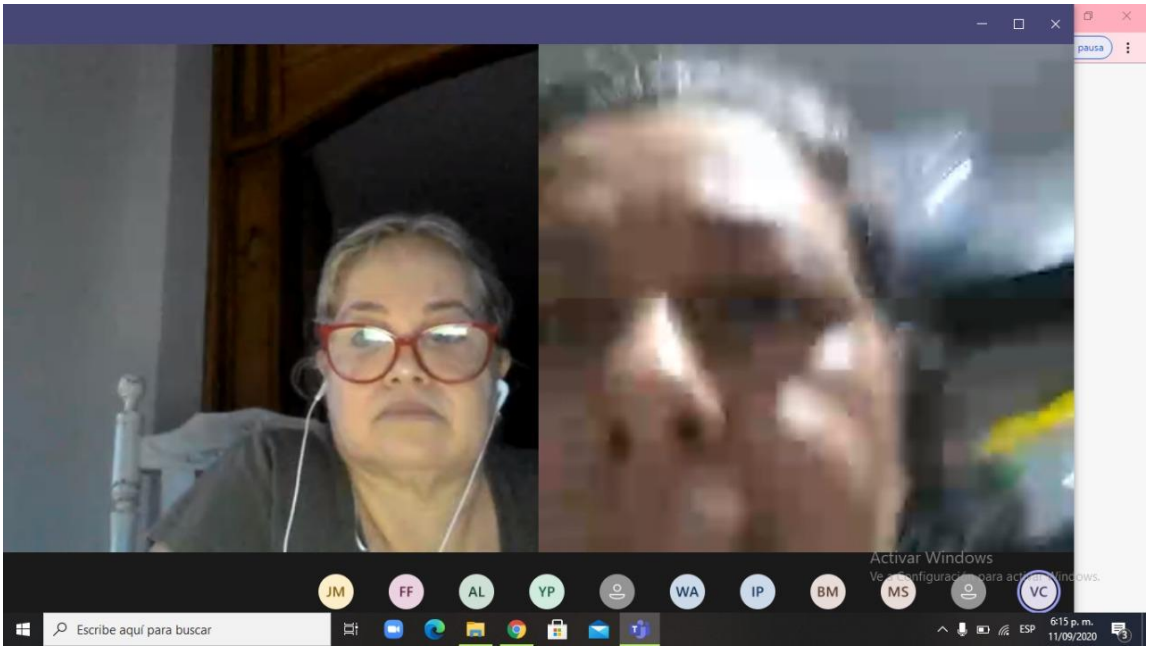
Tibizaybarrera

> **Tú**
> Tengas todos una cordial bienvenida al curso

Escribe un mensaje


9:30 AM | 0,0KB/s
Cocina Básica Montería
Arleidy, Beatrizarciniegas, Gabriel, Leni...
+ 3
2:35 p. m.
Tibizaybarrera
Tú
Tengas todos una cordial bienvenida al curso de Cocina Básica.
En este curso aprenderemos que es un mise...
Buenas tardes
Gracias
2:36 p. m.
Monicagarrido
Gracias 2:42 p. m.
Con gusto 2:51 p. m.
Marleny
Gracias bendiciones 3:17 p. m.
Marleidis Alemán
Gracias 3:33 p. m.
Leniachaljub
Gracias seño buenas noches bendiciones
6:35 p. m.
Luis Atencia
Ok 6:40 p. m.
Martaarciniegas
Muchas gracias!!
6:40 p. m.
Escribe un mensaje

Reunión del grupo victimas



Certificado de competencia laboral

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 50954730

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los uno (1) días del mes de Septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

794866 - 01/09/2020
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 1 de Septiembre de 2023

AURA JOSEFINA MIRANDA MENDOZA
SUBDIRECTORA CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
REGIONAL CÓRDOBA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 952300240201056CC50954730C.

Certificados LinkedIn



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

Metodologías para educación y tecnología

Curso completado el 03-sep-2020 • 1 h 10 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AXTJiTNq7B126gm3y0zlktRzD1ZM



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

Fundamentos del aprendizaje electrónico: Diseño instruccional o educativo

Curso completado el 08-sep-2020 • 1 h 8 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AQgd2pCBpOEyiJF-oY-qzRUkFc2xF



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

G Suite: Trabajo colaborativo

Curso completado el 18-sep-2020 • 1 h 36 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AZP7-ZLex-u0lEsBEjanNqcQOPjP



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

Gestión del cambio

Curso completado el 16-sep-2020 • 1 h 40 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AdmVET1BT5B75C3v_HiVGB1NH0bZ



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

CURSO COMPLETADO

Herramientas para teletrabajo: Trucos

Curso completado el 08-sep-2020 • 1 h 39 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AWxt8JcU-rpGdpUHPSVSYtPWfOsh



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

CURSO COMPLETADO

LMS (sistemas de gestión de aprendizaje): Primeros pasos

Curso completado el 05-sep-2020 • 1 h 18 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: ARdtfln6l3OozQBtpBciV3HqBAnq



LinkedIn LEARNING

Certificado de finalización

¡Felicidades, Eidy Jaidit Gómez Vidal!

CURSO COMPLETADO

Mejora tu productividad

Curso completado el 02-sep-2020 • 40 min

Seguir aprendiendo te ha permitido ampliar horizontes, perfeccionar tus aptitudes y mejorar tus posibilidades profesionales.

Responsable de estrategia de contenido de Learning

LinkedIn Learning
1000 W Maude Ave
Sunnyvale, CA 94085

ID del certificado: AeIXxehJLdfYma6EWeEQgJ1LkWeLI

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2177405 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• 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

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 8.00

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: EIDY JAIDIT GOMEZ VIDAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA