PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

Piedecuesta 20 de octubre de 2020

Señor
Zegrid Francisco Cadena castañeda
SUPERVISOR CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.1303429 de 2020**
Cargo del supervisor Instructor grado 20
Dependencia Coordinacion academica.
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes octubre de 2020

Referencia: CO1.PCCNTR.1303429 de 2020

Alexander Portillo Quintero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88213302 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de atención al sector agropecuario (C.A.S.A.), 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 es VEINTEINUEVE MILLONES TRESCIENTOS TREITA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS ($ 29.334.600) pesos MCTE incluido IVA, por novecientas (900) horas a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos MCTE por cada hora, de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Más una adición de DOS MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE (2’607.520) pesos MCTE, IVA incluido, por las ochenta (80) HORAS a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos, por cada hora incluido el IVA. Para un total del presente contrato de TREITA Y UN MIILONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTE PESOS ($ 31. 942.120) pesos MCTE incluido IVA, por novecientas (980) horas a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos MCTE por cada hora, de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será igual al número de horas de ejecución del contrato en el periodo multiplicado por el valor de cada hora

Forma de pago: cada pago será igual al numero de horas de ejecución multiplicado por el valor de cada hora, Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 5732008797 del banco Colpatria multibanca, cuyo titular es el Contratista.

PARAGRAFO PRIMERO: El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

PARAGRAFO SEGUNDO: Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a

entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Contratar servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa titulada, complementaria y vitual conforme a los modelos formatovos establecidos del sena

CLÁUSULA CUARTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato descrito en los horarios y lugares que el SENA indique	Impartir formación Profesional Integral en las fichas Ficha: 2201972 Ficha: 2213878 Ficha: 2218940	Reporte de horas académicas del aplicativo Sofía plus.
2	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la formación profesional integral en el SENA.	Impartir formación Profesional Integral en las fichas Ficha: 2201972 Ficha: 2213878 Ficha: 2218940	Fotos del desarrollo formativo de manera virual.
3	Reportar en el sistema SOFIAPLUS en un plazo máximo de tres días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el procesos formativo	Crear ruta y asociar fichas de cursos complementarios	Pantallazos de las acticdades en sofia
4	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciado oportunamente los formatos correspondientes.	Evaluación de las fichas: Ficha: 2201972 Ficha: 2192982	Reporte de juicios evaluativo
5	Participar en los procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.		

6	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionada en procesos formativos de su área.		
7	Coadyuvar en el proceso de ingresos en inducción de aprendices		
8	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1 o del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo.	Se realiza el pago de los aportes a seguridad social del mes de septiembre 2020	Planilla del mes de septiembre N° **4359936174**
9	Conocer y aplicar los procesos, procedimientos formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato.		
10	Los demás que se deriven del presente contrato y que sean consecuencia natural de las diferentes acciones en cumplimiento de sus deberes o ejercicio contractual.	3ª jornada de planeación integral participativa 13 de octubre 2020	Imagen presentación de la jornada

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.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo.*

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. **4359936174** de las planillas, expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (7) folios

Cordialmente,

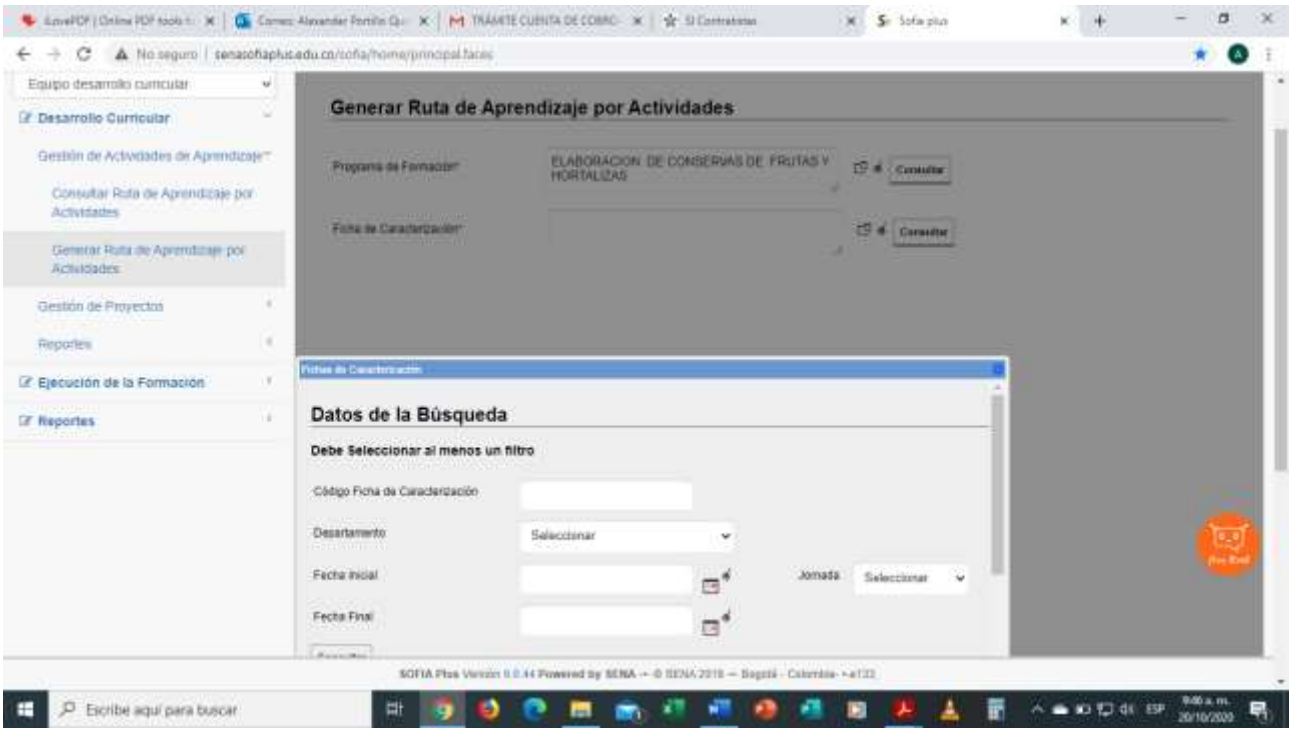
Firma: 

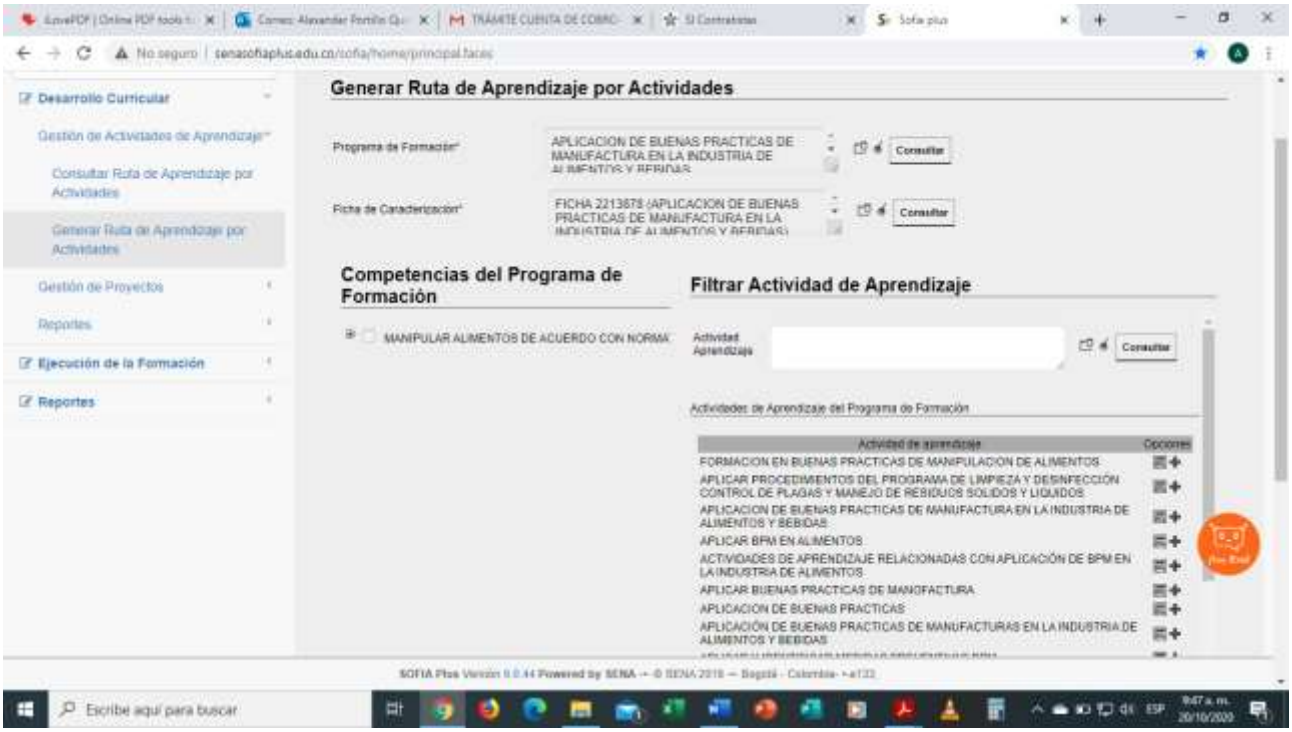
_____
ALEXANDER PORTILLO QUINTERO
Contratista
C.C. No. 88213302 DE Cúcuta

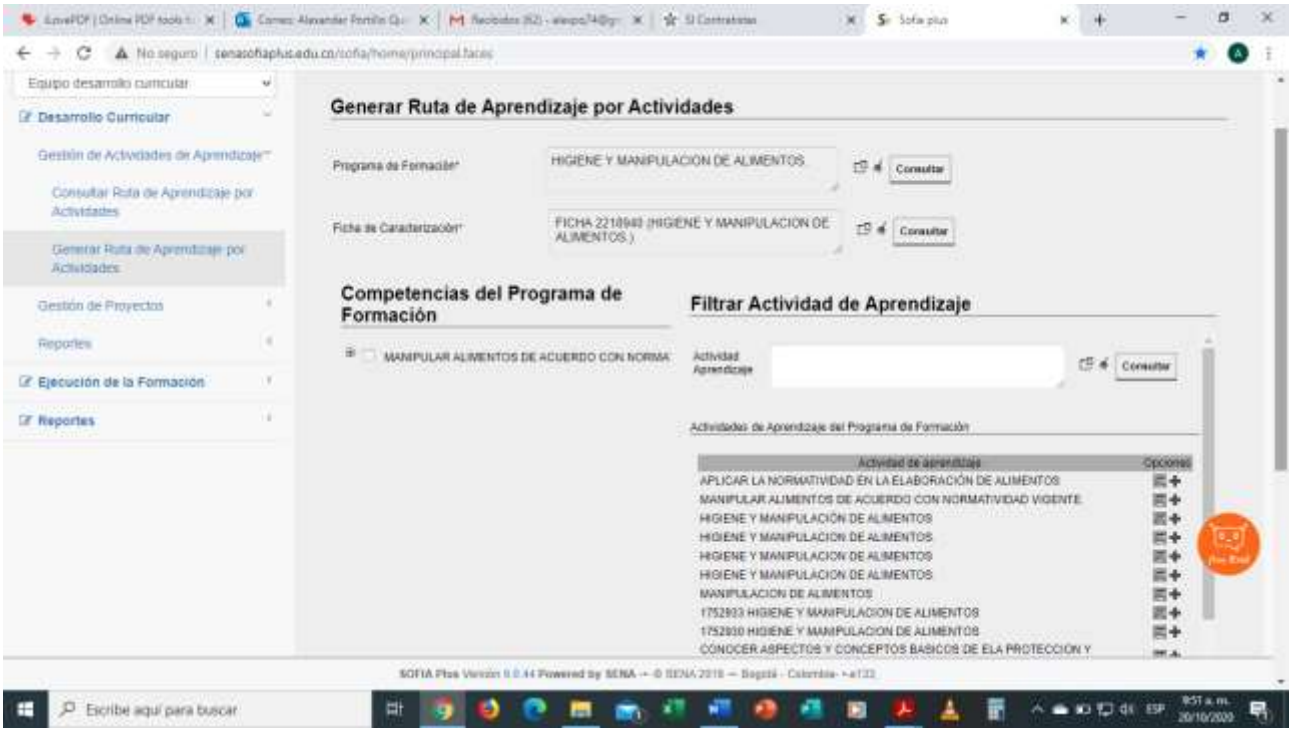
Recibí a satisfacción:

Firma: _____
Zegrid Francisco Cadena castañeda
SUPERVISOR CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.1303429 de 2020**
Cargo del supervisor Instructor grado 20

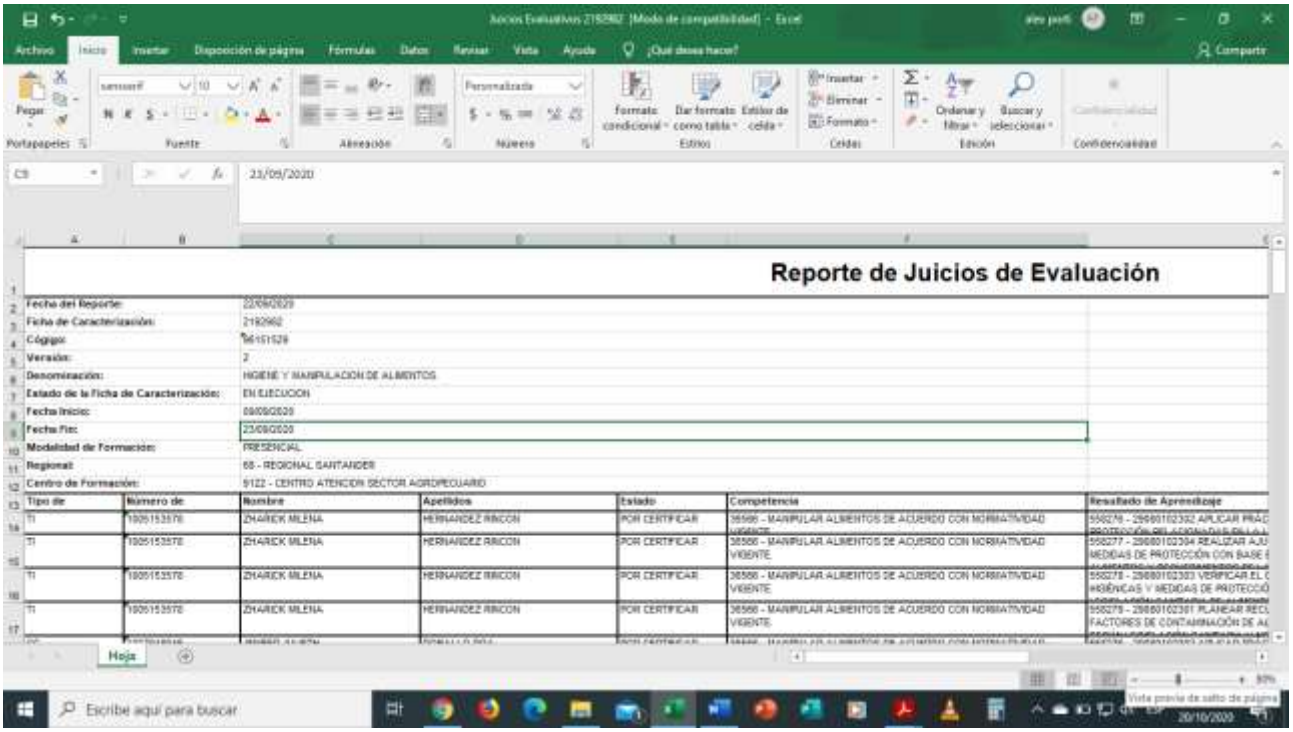
Evidencias
Creacion de ruta de aprendizaje sofia plus

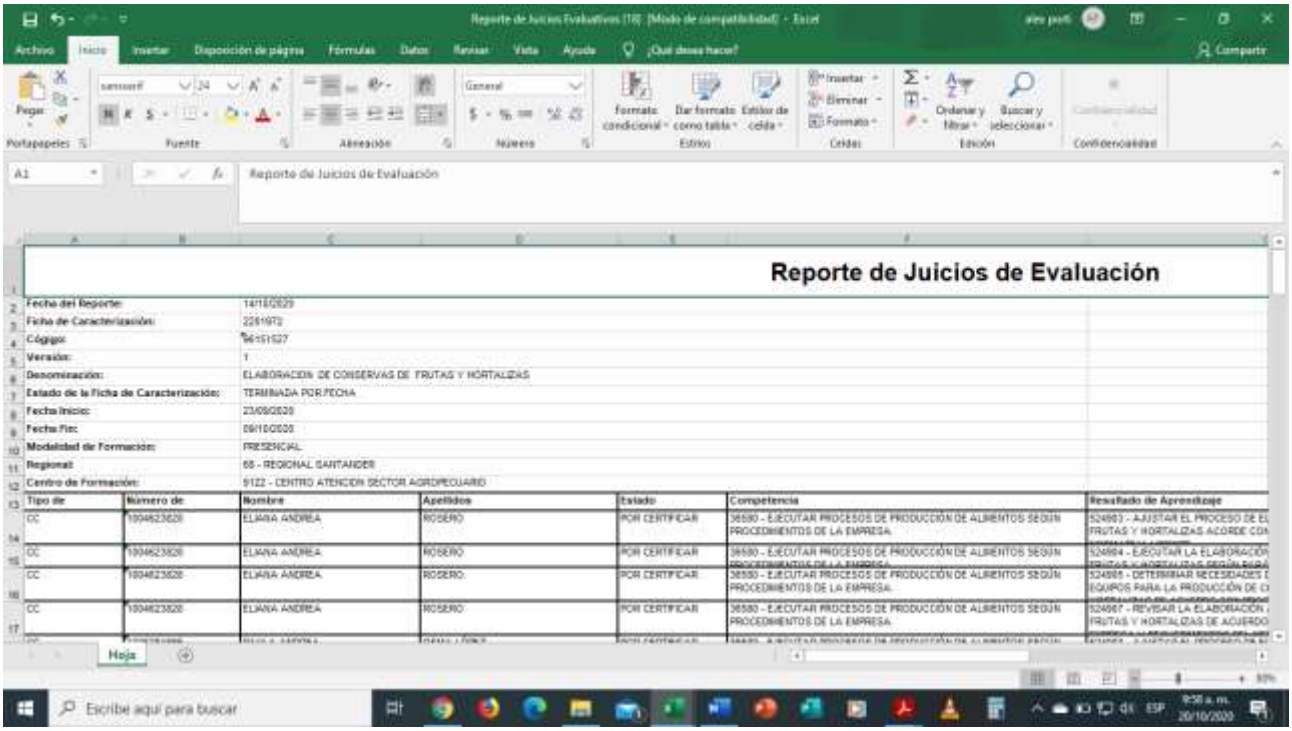






Juicios Evaluactivos



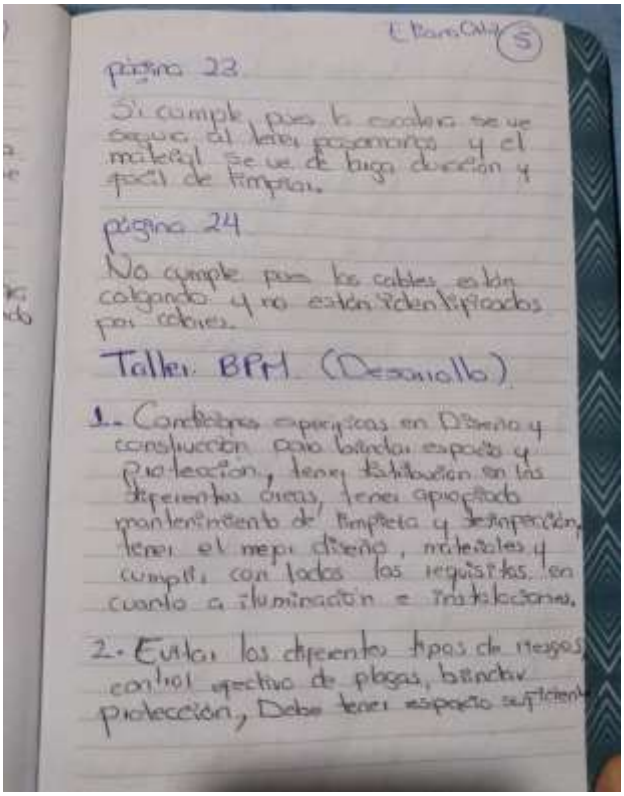


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/10/2020
Ficha de Caracterización:	2261972
Código:	94151527
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	23/09/2020
Fecha Fin:	09/10/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9122 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1004623620	ELIANA ANDREA	ROSERO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	524863 - AJUSTAR EL PROCESO DE EL FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON
CC	1004623620	ELIANA ANDREA	ROSERO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	524864 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN
CC	1004623620	ELIANA ANDREA	ROSERO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	524865 - DETERMINAR NECESIDADES E EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE C
CC	1004623620	ELIANA ANDREA	ROSERO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	524867 - REVISAR LA ELABORACIÓN FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO

Solución a talleres en casa



página 22

Si cumple pues la cocina se ve segura el lavaplatos y el material se ve de buena duración y fácil de limpiar.

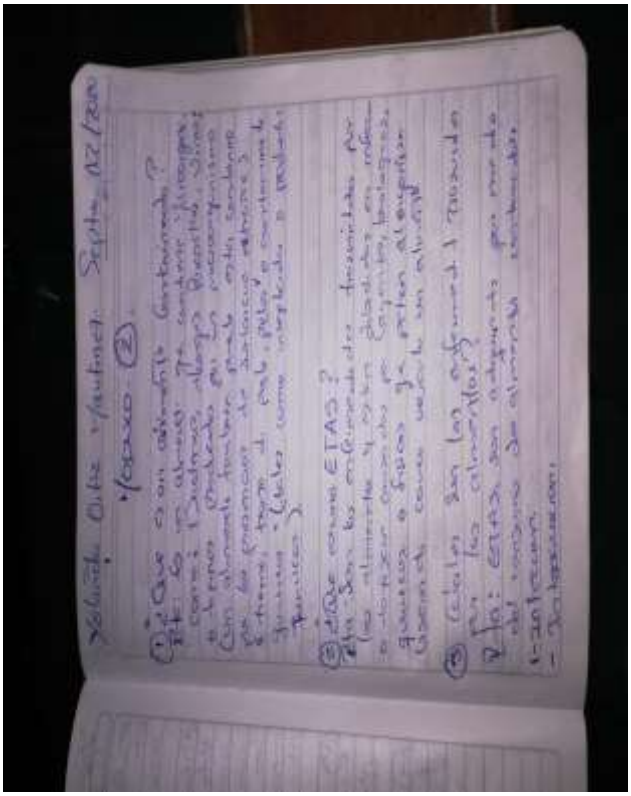
página 24

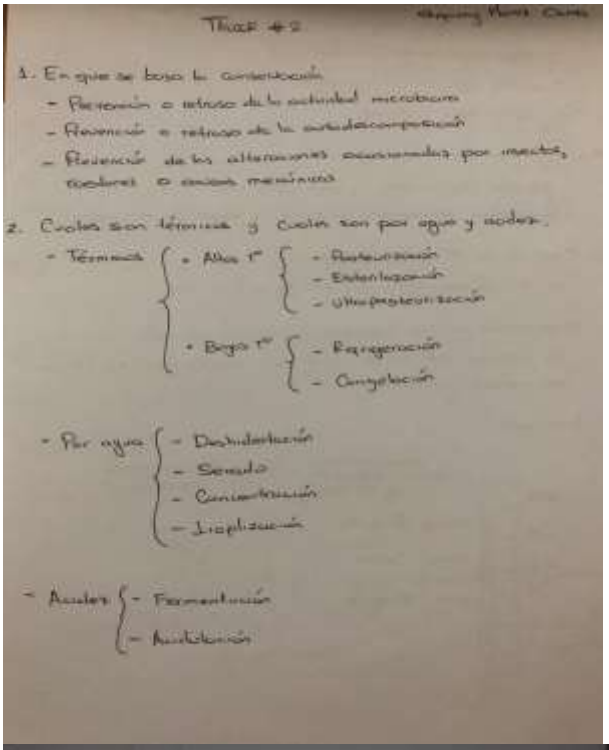
No cumple pues los cables están colgando y no están identificados por colores.

Taller BPM (Desarrollo)

1. Condiciones específicas en Diseño y construcción para bandas: espacio y protección, tener distribución en las diferentes áreas, tener apropiado mantenimiento de limpieza y desinfección, tener el mapa diseño, materiales y cumplir con todos los requisitos en cuanto a iluminación e instalaciones.

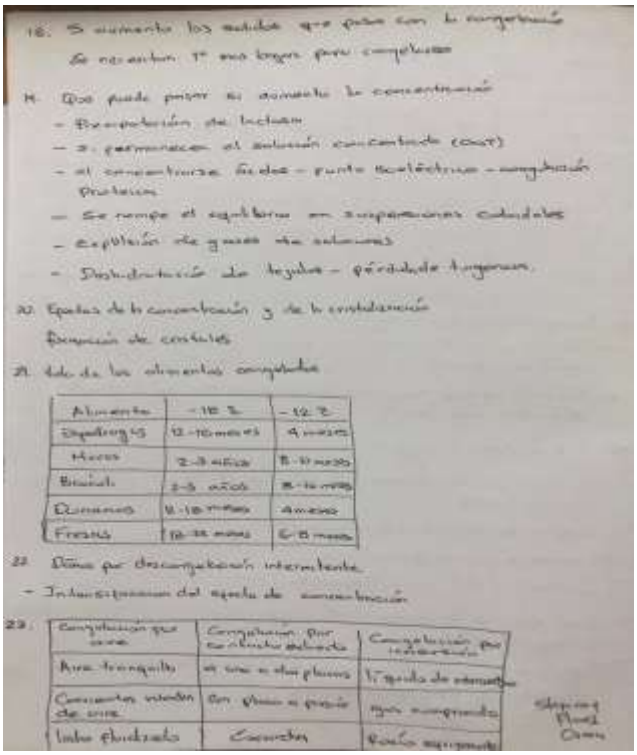
2. Evitar los diferentes tipos de riesgos control efectivo de plagas, bandas protección, Debe tener espacio suficiente





Tarea #2

1. En que se basa la conservación
   - Retención o retraso de la actividad microbiana
   - Retención o retraso de la autodescomposición
   - Retención de las alteraciones ocasionadas por insectos, roedores o causas mecánicas
2. Cuales son térmicos y cuales son por agua y acidez.
   - Térmicos
     - Altas T°
       - Pasteurización
       - Esterilización
       - Ultrapasteurización
     - Bajas T°
       - Refrigeración
       - Congelación
   - Por agua
     - Deshidratación
     - Secado
     - Concentración
     - Liofilización
   - Acidez
     - Fermentación
     - Acidificación

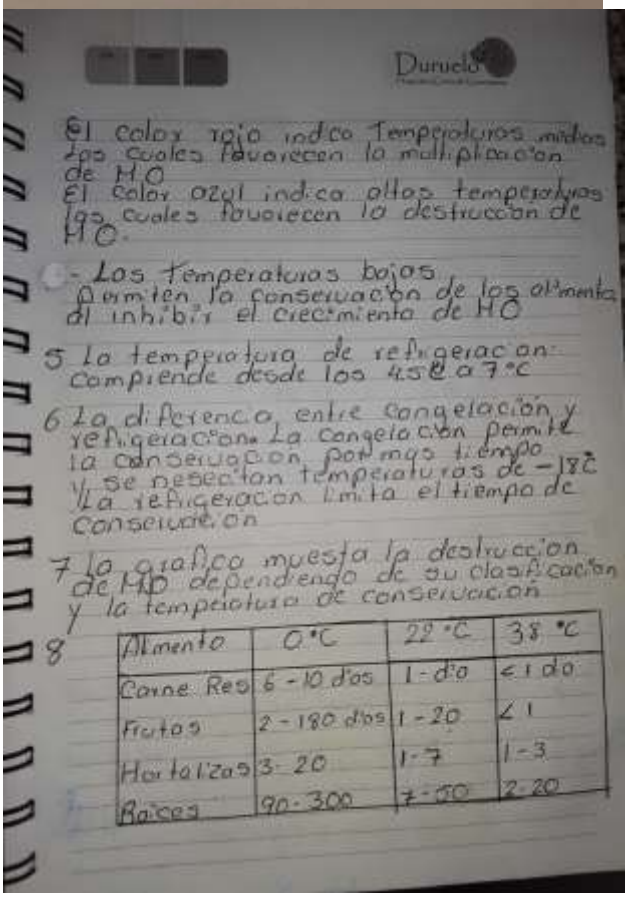


18. Si aumenta los solidos que pasa con la congelación
    se necesitan T° mas bajas para congelarse
19. Que puede pasar si aumenta la concentración
    - Precipitación de lactosa
    - Si permanece el solución concentrado (cont)
    - el concentrarse ↑ sales - punto isoeléctrico - coagulación proteica
    - Se rompe el equilibrio en suspensiones coloidales
    - expulsión de grasas de soluciones
    - Desnaturación de tejidos - pérdida de turgencia
20. Ejemplos de la concentración y de la estabilización por reducción de contenido
21. Ide de los alimentos congelados

Alimento	-18 °C	-12 °C
Espárragos	12-18 meses	4 meses
Habas	2-3 años	8-10 meses
Brócoli	2-3 años	8-12 meses
Zanahoria	8-12 meses	4 meses
Fresas	18-24 meses	6-8 meses

22. Daños por descongelación intermitente
    - Interrupción del ciclo de conservación
23.

Congelación por aire	Congelación por contacto indirecto	Congelación por inmersión
Aire tranquilo	de una a dos placas	Líquido de inmersión
Corrientes rápidas de aire	Con placa a presión	agua congelada
Lecho fluidizado	Cascadas	Baño agitado



El color rojo indica Temperaturas medias las cuales favorecen la multiplicación de MO
El color azul indica altas temperaturas las cuales favorecen la destrucción de MO.

- Las temperaturas bajas permiten la conservación de los alimentos al inhibir el crecimiento de MO

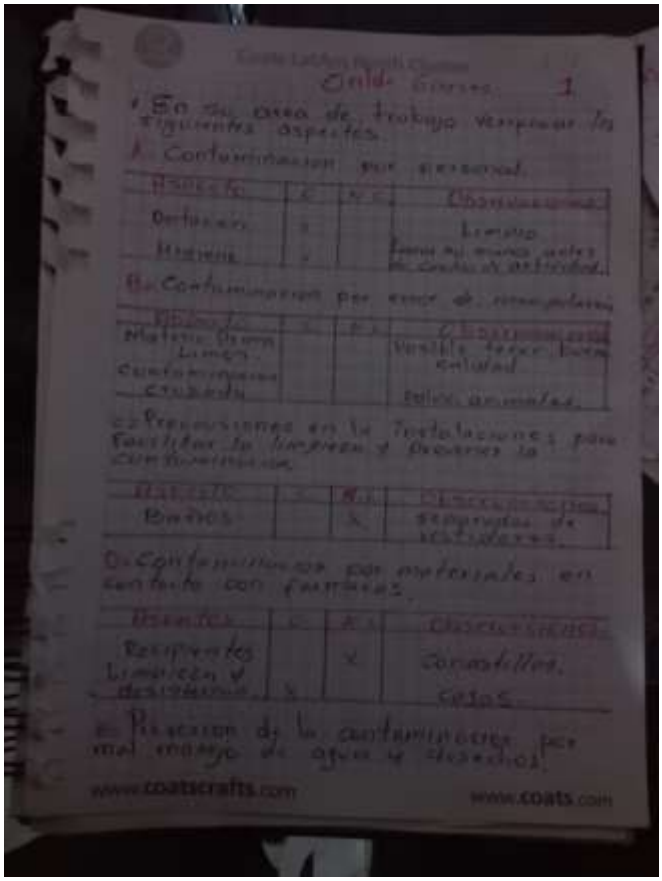
5 La temperatura de refrigeración comprende desde los 45@a 7°C

6 La diferencia entre congelación y refrigeración. La congelación permite la conservación por mayor tiempo y se manejan temperaturas de -18C y la refrigeración limita el tiempo de conservación

7 lo grafico muestra la destrucción de MO dependiendo de su clasificación y la temperatura de conservación

8

Alimento	0°C	22 °C	38 °C
Carne Res	6 - 10 días	1 - día	< 1 día
Frutos	2 - 180 días	1 - 20	< 1
Hortalizas	3 - 20	1 - 7	1 - 3
Raices	90 - 300	7 - 50	2 - 20



1. En su área de trabajo verificar los siguientes aspectos.
   - Contaminación por personal.
   - Contaminación por error de manipulación
   - Precauciones en la instalaciones para facilitar la limpieza y prevenir la contaminación.
   - Contaminación por materiales en contacto con alimentos
   - Prevención de la contaminación por mal manejo de agua y desechos



Wilson David Rodriguez Moreno (A)

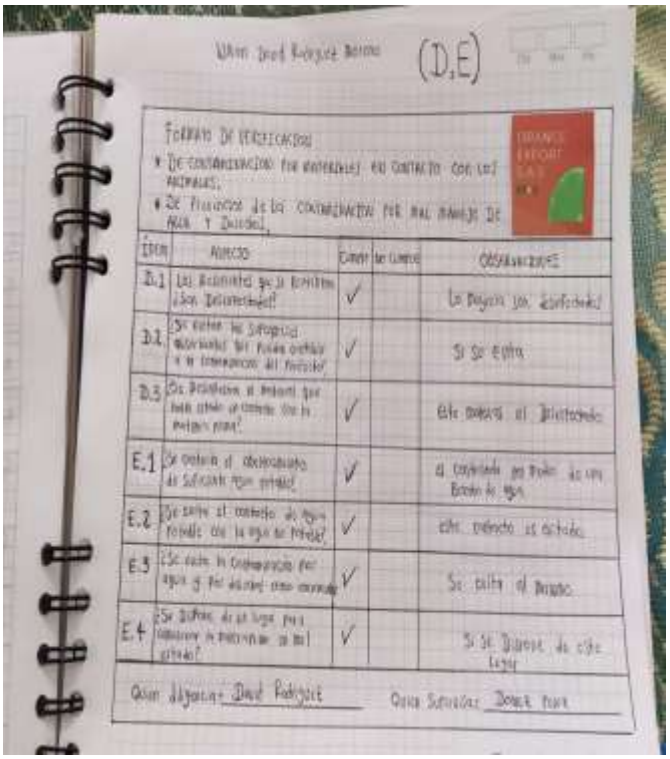
Formato de verificación. Contaminación por personal

Nombre: _____
Cargo: _____

ITEM	Aspecto	Cumple	No Cumple	OBSERVACIONES
1.1	Demuestra la veracidad de la cual existe algún síntoma del área de manipulación.	✓		Siempre se presenta en un Lockers usando el uso de uniformidad
1.2	Se lavan las manos antes cada cambio de actividad	✓		Lo hace frecuentemente
1.3	Portan Salud total acuerdo con las actividades realizadas	✓		Cumple con el Aspecto
1.4	No existe Son Foco de contaminación durante la elaboración	✓		No el Foco de Contaminación

Conforme ✓ No Conforme _____

Quien diligencia: David Rodriguez Quien Supervisa: Donna Peire

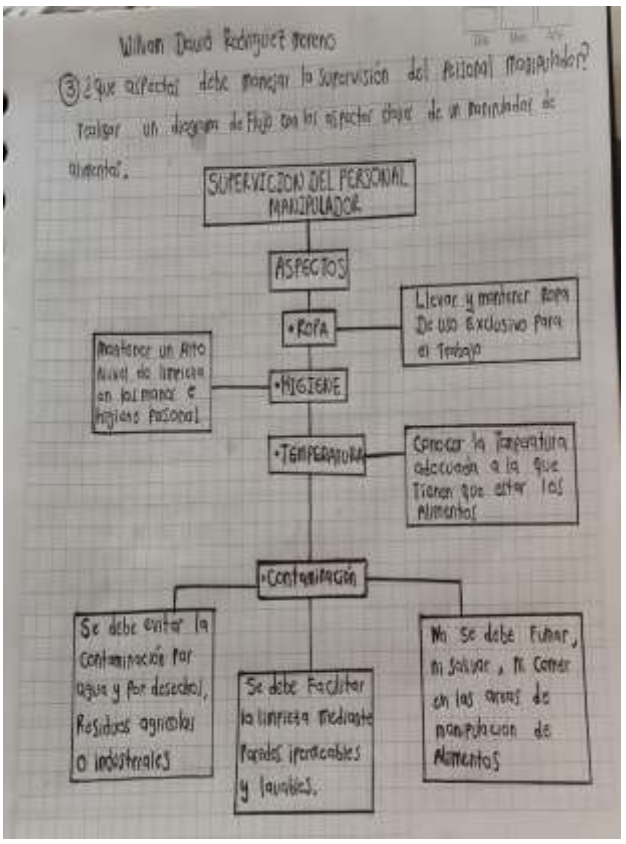


Wilson David Rodriguez Moreno (D,E)

Formato de verificación
* De contaminación por materiales en contacto con los alimentos.
* De Prevención de la contaminación por mal manejo de agua y Desechos.

ITEM	Aspecto	Cumple	No Cumple	OBSERVACIONES
D.1	Las Instalaciones que se Sanitarios ¿Son Suficientes?	✓		Las Baños son suficientes
D.2	¿Se Cuenta con Suficientes Advertencias Por Posibles contagios de Enfermedades del Personal?	✓		Si Se cuenta
D.3	¿Se Disponen de Basureros que Sean Utilizados con la Debidas Rotulo?	✓		Este Cumple el Directamente
E.1	¿Se Cuenta el Abastecimiento de Suficiente Agua potable?	✓		el Suficiente se Puede de una Buena de Agua
E.2	¿Se sabe el contenido de Agua Potable con la agua no Potable?	✓		este Producto se Actuales
E.3	¿Se cuenta la Contaminación por agua y por Residuos Sean Normales	✓		Se cuida el Baños
E.4	¿Se Disponen de un Agua para Utilizarse la Manipulación de los Alimentos?	✓		Si se Dispone de este Lugar

Quien diligencia: David Rodriguez Quien Supervisa: Donna Peire



Wilson David Rodriguez Moreno

③ ¿Que aspectos debe manejar la supervisión del personal manipulador? Realizar un diagrama de Flujo con los aspectos claves de un manipulador de alimentos.







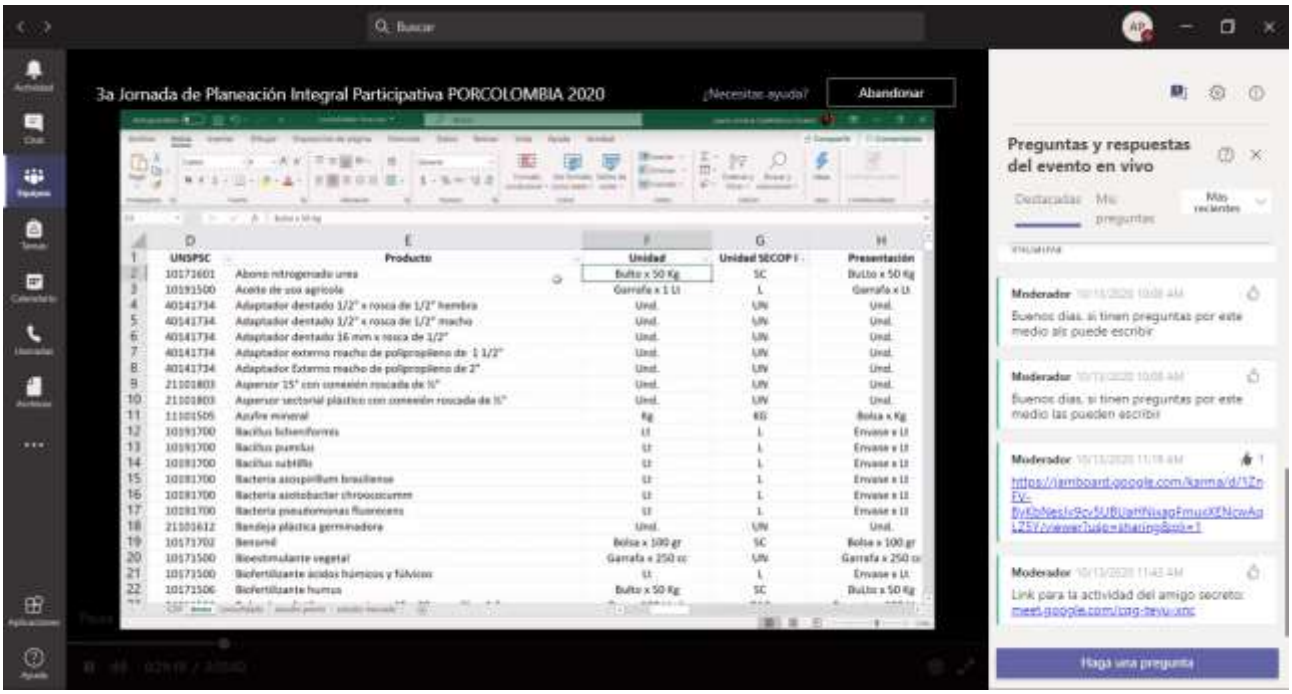












	D	E	F	G	H
1	UNSPSC	Producto	Unidad	Unidad SECOP I	Presentación
2	10171601	Abono nitrogenado urea	Bulto x 50 Kg	SC	Bulto x 50 Kg
3	10191500	Aceite de uso agrícola	Garrafa x 1 Lt	L	Garrafa x Lt
4	40141734	Adaptador dentado 1/2" x rosca de 1/2" hembra	Und.	UN	Und.
5	40141734	Adaptador dentado 1/2" x rosca de 1/2" macho	Und.	UN	Und.
6	40141734	Adaptador dentado 16 mm x rosca de 1/2"	Und.	UN	Und.
7	40141734	Adaptador externo macho de polipropileno de 1 1/2"	Und.	UN	Und.
8	40141734	Adaptador Externo macho de polipropileno de 2"	Und.	UN	Und.
9	21101803	Aspersor 15° con conexión roscada de ½"	Und.	UN	Und.
10	21101803	Aspersor sectorial plástico con conexión roscada de ½"	Und.	UN	Und.
11	11101506	Azufre mineral	Kg	KG	Bolsa x Kg
12	10191700	Bacillus licheniformis	Lt	L	Envase x Lt
13	10191700	Bacillus pumilus	Lt	L	Envase x Lt
14	10191700	Bacillus subtilis	Lt	L	Envase x Lt
15	10191700	Bacteria azospirillum brasilense	Lt	L	Envase x Lt
16	10191700	Bacteria azotobacter chroococcumm	Lt	L	Envase x Lt
17	10191700	Bacteria pseudomonas fluorecens	Lt	L	Envase x Lt
18	21101612	Bandeja plástica germinadora	Und.	UN	Und.
19	10171702	Benomil	Bolsa x 100 gr	SC	Bolsa x 100 gr
20	10171500	Bioestimulante vegetal	Garrafa x 250 cc	UN	Garrafa x 250 cc
21	10171500	Biofertilizante acidos húmicos y fúlvicos	Lt	L	Envase x Lt
22	10171506	Biofertilizante humus	Bulto x 50 Kg	SC	Bulto x 50 Kg

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEXANDER PORTILLO QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2201972 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2218940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2213878 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	99,70

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: ALEXANDER PORTILLO QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO