



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena, marzo 30 del 2026

Señor (a)

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No 9082469
Coordinador Académico
Agroempresarial y Minero
Cartagena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de marzo del año 2026.

Referencia: Referencia: No CO1.PCCNTR. 9082469 del año 2026

MARISODELI DE JESÚS MIRANDA BENITEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 33208938 de Magangué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y Minero Regional, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$42.637.473,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Nueve pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a octubre por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOSTREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE (\$4.737.497,00).

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 N.º **48419205551** de Banco BANCOLOMBIA, cuyo Titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 30 de octubre de 2026.



Objeto: Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de procesamiento de alimentos, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional agroempresarial y minero

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación de la Media Técnica que desarrolla el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas	Asesoría y acompañamiento para el desarrollo de actividades de formación de los programas complementarios: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Fichas: 3450160, 3456013, 3456016, 3456023	Informe cualitativo
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada.	Solicitud de activación de los roles instructor, desarrollo curricular SENA de orientar formación profesional integral	Roles activos en la plataforma Sena Sofia plus
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. COMPETENCIA: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RESULTADOS DE APRENDIZAJE: -Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. -Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. -Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación	Evidencias fotográficas de las gestiones realizadas anexadas en el informe cualitativo



		<p>sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>-Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria</p>	
4	<p>Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.</p>	<p>Guías de aprendizaje aplicadas en los programas de formación</p>	<p>Guías de aprendizaje anexadas en el informe cualitativo</p>
5	<p>Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.</p>	NO APLICA	NO APLICA
6	<p>Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.</p>	NO APLICA	NO APLICA
7	<p>Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.</p>	<p>Creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, y evaluación de aprendices</p>	<p>Ruta de aprendizaje evaluada.</p>
8	<p>Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la</p>	<p>Resultados de aprendizaje evaluados</p>	<p>Aprendices evaluados</p>



	evaluación se realice de manera individual y no masiva.		
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendizaje SENA.	NO APLICA	NO APLICA
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual	NO APLICA	NO APLICA
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Certificación vigente	Certificación vigente
12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico, deberán además contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el Grupo LAC de Colciencias	NO APLICA	NO APLICA
13	Participar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero	NO APLICA	NO APLICA
14	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	NO APLICA	NO APLICA
15	Cumplir con los procedimientos o guías que orientan el proceso de formación titulada y/o complementaria vigente y de las que disponga el centro de formación	NO APLICA	NO APLICA
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación.	NO APLICA	NO APLICA
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Se atendió solicitud de la alcaldía de Magangué, de la asociación mirador del bosque y de la asociación Girardot sur.	Solicitud atendida
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes	Soportes cargados	Soportes cargados



	etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación.		
19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas.	Documentos entregados	Documentos entregados
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos allí consignados.	Se elaboró toda la información y se creó el archivo gestión contractual	Se adjunta informe contractual, informe cualitativo, fotografías, lista de asistencia, juicios de evaluación y gestión tiempo.

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

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 No. de la planilla, 36603942 del mes de febrero de 2026, pagado mediante el operador Asopagos. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)



Cordialmente,

MARISODELI DE JESÚS MIRANDA BENITEZ

Contratista

C.C. 33208938

Recibí a satisfacción:

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No 9082469

Coordinador Académico



Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Instructor: MARISODELI MIRANDA BENITEZ

Cédula: 33208938

Contrato: CO1.PCCNTR. 9082469 del año 2026

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: MARZO de 2026, en el programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas: 3450160, 3456013, 3456016, 3456023, bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación:

NOMBRE PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

CÓDIGO DE PROGRAMA: 96151529

1. Resultado de aprendizaje 1: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
3. Resultado de aprendizaje 2: -verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
4. Resultado de aprendizaje 3: -Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

Para dar cumplimiento a los resultados de aprendizaje se realizaron las siguientes actividades:

SESIONES ACTIVAS – PARTICIPATIVAS:



TALLERES GRUPALES:



ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:



DILINGECIAMIENTO DE FORMATOS DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION:



VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS:



consultas para ampliar conocimientos, para el logro de los resultados de aprendizaje del programa de formación.

MARISODELI MIRANDA BENITEZ

CC: 33.208.938

Cel. 3215407206

E-mail: marisodelij@hotmail.com

Resumen General del Programa Formación Complementaria

Nombre del Instructor de la ficha	MARISODELI MIRANDA BENITEZ
Correo electrónico	marymirandabenitez@gmail.com
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE LIMENTOS
Nro. De ficha	3450160
Regional	BOLIVAR
Centro de formación	AGROEMPRESARIAL Y MINERO
Fecha de Inicio del programa	5-mar-26
Fecha de Cierre del programa	1-mar-26

Estadísticas

Aprendices Matriculados:	21
Aprendices Por Certificar:	21
Aprendices No Aprobados:	0
Aprendices Cancelados	0
Aprendices Retirados:	0

Observaciones

Listado de Aprendices que aprobaron todos los Resultados de Aprendizaje (RAP)

No	Documento de identidad	Nombres	Apellidos
1	TI - 1102893149	DIEGO ANDRES	MARIN SENCIO
2	CC - 1002500408	GABRIELA DE JESUS	DIAZ BARRETO
3	CC - 33109553	GLENIS ZENITH	MOVILLA CARBAL
4	CC - 1053006700	JULIANIS CANDELARIA	SUAREZ TAPIA
5	CC - 1052985071	KELY YOHANA	BARRETO ATENCIA
6	CC - 1052957383	KEYLA LUCIA	FIERRO MANJARRES
7	CC - 1007137434	LILIBETH MARIA	MEJIA SERRANO
8	CC - 1052953671	LORENA ISABEL	PADILLA JIMENO
9	CC - 1053008596	LUIS ENRIQUE	VARGAS GARCIA
10	CC - 1050719705	MARIA DE LOS ANGELES	GARCIA URBANO

11	CC - 1083012795	MARITZA	CARCAMO LOPEZ
12	CC - 1002491109	MARIU CECILIA	HERNANDEZ DAVILA
13	CC - 33283794	NUBIS ESTHER	ARIAS PATERNINA
14	CC - 9023244	RAFAEL DEL CRISTO	MIRANDA BENITEZ
15	CC - 1002202311	RONALDO JOSUE	DE AVILA MIRANDA
16	CC - 33227315	SANDRA MILENA	VASQUEZ MUÑOZ
17	CC - 1085228037	SANDRA TERESA	SEÑAS HERNANDEZ
18	CC - 1050722075	SUSANA ESTHER	GUERRA GUZMAN
19	CC - 1053007459	TATIANA	RAMIREZ CASSIANI
20	CC - 1052089051	WILSON JOSE	SIERRA PLAZA
21	CC - 1052954895	YENIFER PAOLA	DOMINGUEZ PINEDA

1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
45			

46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		

Resumen General del Programa Formación Complementaria

Nombre del Instructor de la ficha	MARISODELI MIRANDA BENITEZ
Correo electrónico	marymirandabenitez@gmail.com
Nombre del programa	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nro. De ficha	3450160
Regional	BOLIVAR
Centro de formación	AGROEMPRESARIAL Y MINERO
Fecha de Inicio del programa	5-mar-26
Fecha de Cierre del programa	1-mar-26

Estadísticas

Aprendices Matriculados:	22
Aprendices Por Certificar:	22
Aprendices No Aprobados:	0
Aprendices Cancelados	0
Aprendices Retirados:	0

Observaciones

Listado de Aprendices que aprobaron todos los Resultados de Aprendizaje (RAP)

No	Documento de identidad	Nombres	Apellidos
1	CC - 33065488	ADELA DEL SOCORRO	VASQUEZ PALENCIA
2	CC - 33355694	ALIX ADRIANA	HERNANDEZ DIAZ
3	CC - 1052956496	BLEIDIS YOJANA	GARCIA ACOSTA
4	CC - 33207146	BRENDA ESTER	DE NUVILA LAMBRANO
5	PPT - 7457304	CARLOS ALFREDO	JIMENEZ CORNIELES
6	CC - 33200858	CLARA INES	ROMERO SOLANO
7	CC - 1052998088	EILEEN GINETH	GUERRA AGUILERA
8	CC - 33209145	ELENA LUZ	AMAYA SOLANO
9	CC - 1052969642	IBETH YOHANA	SERPA GUERRERO
10	CC - 64727125	KAREN MILENA	MUNOZ SALAZAR

11	CC - 1002497978	KATIA LUZ	GARCIA MONTERO
12	CC - 1104131823	KELLIS YOHANA	SERPA GUERRERO
13	CC - 1002499866	KEYLA PATRICIA	LARIOS VASQUEZ
14	PPT - 6641892	LUIS JOSE	BORJAS MARQUEZ
15	CC - 1002496487	MARIA DEL CARMEN	JIMENEZ ROMERO
16	CC - 1052950103	MERLY	MEJIA DIAZ
17	CC - 1052957164	MONICA VANESSA	GONZALEZ GARCIA
18	CC - 1052946194	ROSA DILMA	ZAMBRANO MARTINEZ
19	CC - 1052954691	SANTIAGO ANDRES	PASCUALES CASARES
20	CC - 1003400842	SARA ESTHER	VILLALOBOS MEJIA
21	CC - 1140821242	SHIRLIS ELENA	VANEGAS GUZMAN
	CC - 1052963674	YULIETH	ATENCIA CASTRO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
45			

46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 02/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3437849 - 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3456013 - 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 : 48,00

FICHA 3450160 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112,00

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: MARISODELI DE JESUS MIRANDA BENITEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO