



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

### INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de Indias D. T y C, 22 de ABRIL de 2026

Señor (a)

**GABRIEL CARMONA HERRERA**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7521711

PROFESIONAL G02

Dependencia Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario.

Cartagena

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual **ABRIL** de 2026

**Referencia:** **CO1.PCCNTR.9145620 del año 2026**

**JOSÉ ALFREDO GUARDO DE LA HOZ**, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **1128047559**, en mi calidad de contratista del SENA, 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 CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS **(\$49.269.969,00 COP)** esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera **a)** Diez (10) pagos iguales por los meses de **FEBRERO a NOVIEMBRE** DE CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS **(\$4.737.497 COP)** **b)** un último pago que en el mes de **DICIEMBRE** de 2026 de UN MILLON OCHO CIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS **(\$1.894.999 COP)**.

**Plazo:** Será hasta el **12 de diciembre de 2026**.




**Objeto:** Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.

### Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecución de la formación profesional integral en los programas tecnólogos, técnicos y complementarios del Centro Internacional, Náutico, Fluvial y Portuario.	<p>Se desarrollaron las actividades de formación contractual en los procesos formativos de los programas CAMPESENA.</p> <p><b>Técnico en AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.</b>  <b>NUMERO DE FICHA: 3461829</b>  <b>COMPETENCIA: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE. (112H).</b></p> <p><b>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</b>  <b>NUMERODE FICHA: 3489706</b>  <b>COMPETENCIA: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</b>  <b>Lugar de ejecución: Cantagallo sur de Bolívar.</b>  <b>Horas ejecutadas: 160 horas</b></p>	 <p>Fotos de evidencias, lista de asistencia / One Drive.</p>
		<p>Se aplicó las normas de higiene personal y procedimientos de higienización en el proceso productivo con parámetros de control de puntos críticos y de bioseguridad, teniendo en cuenta política de la empresa.</p>	
		<p>En la formación se definieron los temas de la RESOLUCIÓN 2674 del 2013, objeto, ámbito de aplicación, conceptos y ampliación de Calidad</p>	<p>Exposición de los proyectos de productos innovadores con materias primas de la región.</p>



	<p>alimentaria, inocuidad de alimentos, conservación alimentaria, contaminación alimentaria y sus tipos, buenas prácticas de manufactura, métodos de conservación y sus tipos, talleres y lluvia de ideas de los productos más viables en la zona, materias primas, enfoque del proyecto. Se les explica todo lo relacionado con la legislación alimentaria vigente, que son alimentos fraudulentos, adulterados y alterados, que es un manipulador de alimentos y cuál es su rol en el proyecto, que son alimentos de mayor riesgos en salud pública, riesgo medio riesgo menor, se elaboró un taller y se realizó sustentación del mismo, se definió el diseño e instalaciones de la planta de proceso, abastecimiento de agua, residuos líquidos y sólidos, diseños y construcción de las paredes, techos, pisos, escaleras, drenaje, calidad del agua potable. además de ello, se le realiza un examen de evaluación de estos temas impartidos en la formación, Se socializa y se les amplia los temas de inocuidad alimentaria las bases de calidad alimentaria como las características sensoriales, de seguridad alimentaria, nutricionales, de trazabilidad y características culturales, el objetivo de la conservación alimentaria y su importancia en la calidad alimentaria, que son las enfermedades de transmisión alimentaria y como prevenirlas, también se desarrolló un cronograma de producción de los productos a desarrollar en clases según cada tecnología de alimentos. También se explicó los temas de educación y capacitación del personal manipulador de alimentos, estado de salud, principios básicos estipulados en los artículos 12, 13 y 14 de la resolución 2674 del 2013 en los cuales se les exige el uso de tapabocas, uñas cortas y sin esmalte, uso de gorro o cofia, zapatos cerrado antideslizantes, sin usos de accesorios o joyas al momento de manipular los alimento y por finalmente se realiza visita de campo en una finca para realizar inspección, clasificación de la materia prima y determinar la aceptación o no de los insumos para la elaboración de los productos con el fin de que los aprendices tenga</p>	 <p>Elaboración de avena cubana de cacao.</p>
--	---	---



		critério en la recepción de las materias primas de calidad para los procesos de elaboración y crear productos que garanticen la inocuidad alimentaria.	
6	Evaluar en los ocho (8) días siguientes al término de los resultados de aprendizaje realizados en la formación.	se realizaron actividades de evaluación de las fichas terminadas por fecha.	Reporte de juicios evaluativos en el One Drive.

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	22426	CARTAGENA/CANTAGALLO	15/04/2026	30/04/2026

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **9502178609** aportes en línea referente al mes de **MARZO**.

Cordialmente,

  
Firma  
José Alfredo Guardo De la hoz  
Contratista  
C.C. No. 1128047559



Recibí a satisfacción:

**Firma**  
**GABRIEL CARMONA HERRERA**  
**SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9145620**  
**PROFESIONAL G02**

Formación Profesional Integral  
**9105 - Centro Internacional Náutico Fluvial y Portuario**  
**Evidencias de Actividades CAMPESENA**

Estimado instructor. Por favor diligencie la información suministrada para evidenciar su labor, organizando los datos en las fases correspondientes.

- PLANEACIÓN. Registro de Actividades por ficha para los días programados de formación.
- EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, etc.)
- VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

**1. PLANEACIÓN. REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN CINAFLUP**

Instructor	Ficha	Programa de formación	Actividad	Duración estipulada	Medio de entrega evidencia	Fechas	Lugar de la formación
<b>JOSÉ ALFREDO GUARDO DE LA HOZ</b>	3461829	<b>AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<p>Se desarrollaron las actividades de formación contractual en los procesos formativos de los programas CAMPESENA.</p> <p><b>COMPETENCIAS:</b></p> <p>1. COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.</p> <p>RAP5. participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.</p> <p>RAP6. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.</p> <p>2. CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.</p> <p>RAP1. Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos.</p>	112 HORAS	Correo electrónico/ ONE DRIVE	1 - 30 de <b>ABRIL</b>	CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR.

			<p>RAP2. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.</p> <p>RAP3. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.</p>				
<p><b>JOSÉ ALFREDO GUARDO DE LA HOZ</b></p>	<p>96151529</p>	<p><b>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	<p>APLICAR NORMAS DE HIEGIENE PERSONAL Y PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN EL PROCESO PRODUCTIVO CON PARAMETROS DE CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS Y DE BIOSEGURIDAD, TENIENDO EN CUENTA POLÍTICA DE LA EMPRESA.</p>	<p>48 HORAS</p>	<p>Correo electrónico/ ONE DRIVE</p>	<p>1 - 30 de <b>ABRIL</b></p>	<p>CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR.</p>

**2. EJECUCIÓN. Evidencias de las actividades (pantallazos, talleres resueltos, enlaces de actividades, practicas, etc).**

<p><b>EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN</b></p> <p><b>TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA</b></p> <p><b>FICHA: 3461829</b></p> <p><b>MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR</b></p> <p><b>FECHA: 9/04/2026</b></p>	
---	--

**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR**

**FECHA: 10/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR**

**FECHA: 13/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**FICHA: 3489706**

**MUNICIPIO:  
CANTAGALLO SUR  
DE BOLIVAR**

**FECHA:  
14/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO:  
CANTAGALLO SUR  
DE BOLIVAR**

**FECHA:  
16/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR**

**FECHA: 17/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

**TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO: CANTAGALLO SUR DE BOLIVAR**

**FECHA: 20/04/2026**



**EJECUCIÓN DE LA  
FORMACIÓN**

**TECNICO EN  
AGROINDUSTRIA  
ALIMENTARIA**

**FICHA: 3461829**

**MUNICIPIO:  
CANTAGALLO SUR  
DE BOLIVAR**

**FECHA:  
22/04/2026**



**LISTAS DE  
ASITENCIA**



Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia Campesina Full Popular

Documento de apoyo la construcción PI 2016

PROGRAMA	FORMAS DE ASISTENCIA	FORMAS ALTERNATIVAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO												LUGAR	CANTIDAD DE SOLICITANTES
			FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO	FECHA DE INICIO DEL CURSO		
		3461829	TEC Agroindustria Alimentaria													
		APRENDIZ	SEM ALTERNATIVO PLANEO DE LA VIDA													
			11/04/16	16/04/16	21/04/16	27/04/16	03/05/16	09/05/16	15/05/16	21/05/16	27/05/16	03/06/16	09/06/16	15/06/16	21/06/16	
1	9882118	Mrs Juliana González Sar...	Umi Godib	Umi Godilo	Umi Godib	Umi Godilo	Umi zoro	Umi Godi	Umi Godib	Umi Godib	Umi Godib	Umi Godib	Umi Godib	Umi Godib	Umi zoro	
2	1814294	Sharon Yael Araya Diaz	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	Sharon A	
3	18818791	Laura María Rojas Rodríguez	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	Laura R	
4	18887884	Marta Yolanda Pizarro Guzmán	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	Marta Y.	
5	18877887	Marta Cecilia Zamora														
6	18888818	Mercy Martina	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	Mercy	
7	187118	Ana María Angulo Moreno	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	Ana María	
8	18833882	Ana María Medina Angulo														
9	187281	Marta Cecilia Zamora														
10	18818881	Tatiana Yael Rodríguez Araya														
11	1878881	Sara Yessier Yessier	Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y		Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y	Sara Y	
12	18142888	Sonia Yessier Yessier	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y		Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	Sonia Y	
13	188811	Yaeli Rocio Ramírez Rojas	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R		Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	Yaeli R	
14	18887881	Heidi Yuliana Sánchez Carr	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi X	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	Heidi Y	
15	18887888	Miriam Paola Rojas Contreras	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	Miriam R	
Observaciones																



Formación Profesional Integral

3. VERIFICACIÓN. Observaciones, comentarios y sugerencias sobre situaciones presentadas en la ejecución de la FPI.

---

Ficha	Observaciones y situaciones presentadas	Alternativas Planteadas	Comentarios y resultados
No aplica.	No aplica.	No aplica.	No aplica.



Firma del Contratista

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** JOSE ALFREDO GUARDO DE LA HOZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO

**FECHA INICIAL:** 01/04/2026 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/04/2026 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3461829 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 112,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3489706 - 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

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** JOSE ALFREDO GUARDO DE LA HOZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO INTERNACIONAL NÁUTICO, FLUVIAL Y PORTUARIO