SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL
REPORTE DE HORAS Y NOVEDADES DE PROGRAMACION

Nombre Instructor: JOSE OSDWARD ALZATE GARCIA Doc. Identidad: 18.391.791 Fecha Reporte: 21 2 20

Cód.. Ficha	Denominacion Programa de Formación	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Municipio	Horario	Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
						Inicio			Final													Agregar	Quitar
						DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				

Otras Actividades	Observaciones	Municipio	Horario	Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
				Inicio			Final												Agregar	Quitar
				DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
Actividades Administrativas	GESTIONES ADMINISTRATIVAS DE CONTRATACION-(MODIFICACION)	ESPINAL	8 a 4	4	2	20	5	2	20		X	X					OFICINAS ADMINISTRATIVAS	16	x	
Preparación de Acciones	PROMOCION Y DIVULGACION DE CURSOS	IBAGUE	8 a 4	6	2	20	7	2	20				x	x			SALON COMUNAL	16	x	
Preparación de Acciones	PROMOCION Y DIVULGACION DE CURSOS	MARIQUITA-IBAGUE	8 a 4	10	2	20	14	2	20	X	X	X	X	X			ASOCIACIONES	40	X	

Firma Instructor

Firma Coordinador Académico
Myriam Posada Prada y/o Norma Guadalupe Martinez

Gestión Académica de Centros

Fecha de Recibido
Procesado
Fecha de Registro

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE DE HORAS Y NOVEDADES DE PROGRAMACION

Nombre Instructor: JOSE OSDWARD ALZATE GARCIA **Doc. Identidad:** 18.391.791 **Fecha Reporte:** 28 | 2 | 20

Cód.. Ficha	Denominacion Programa de Formación	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Municipio	Horario			Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
								Inicio			Final												Agregar	Quitar
								DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
2068920	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos . Buenas practicas de manufactura	IBAGUE	14	a	22	18	2	20	24	2	20	x	x	X	x	x	x		RESTAURANTE AMERICA-CLARETS	48	x	
2068917	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	IMPLEMENTACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos . Buenas practicas de manufactura	IBAGUE	14	a	22	25	2	20	2	3	20	x	x	x	x	x	x		salon comunal VERSALLES	48	x	

Otras Actividades	Observaciones	Municipio	Horario			Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
						Inicio			Final													Agregar	Quitar
						DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
Actividades Administrativas																						
Actividades Administrativas																						
Preparación de Acciones																						
Preparación de Acciones																						
Preparación de Acciones																						
Preparación de Acciones																						
Actividades Administrativas																						

Firma Instructor

Firma Coordinador Académico
Myriam Posada Prada y/o Norma Guadalupe Martinez

Gestión Académica de Centros

Fecha de Recibido
Procesado
Fecha de Registro

Scanned with CamScanner