



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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

CARTAGENA, MAYO 2026

Señor(a)
JULIANA AGUILAR MEDINA
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR 9107759. del año 2026.
coordinador académico
Sena centro agroindustrial y minero
Cartagena

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
MAYO 2026

Referencia: No Contrato CO1.PCCNTR.9107759 del año 2026

DOMINGO THEERAN TEJEDOR, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 73141532, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE, PESOS M/CTE (\$ 37.899.976); Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) OCHO (8) pagos iguales por los meses FEBRERO a SEPTIEMBRE de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TRIENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497,00);

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre 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 AGROINDUSTRIA, 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 complementaria con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las diferentes especialidades requeridas.	Se imparte FPI en los programas de higiene y manipulación de alimentos con numero de fichas: 3506262-3506268 3506568	
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada	Se imparte FPI en los programas de higiene y manipulación de alimentos con numero de fichas: 3506262-3506268 3506568	
3	Programar las actividades de formación que den respuesta a las necesidades del Programa Atención a Población a caracterizar	Diapositivas referentes a los temas del curso.	
4	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices.	Talleres lúdicos de conocimiento	
5	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	diapositivas, talleres	



6	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programas o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativo, el diseño de actividades de aprendizaje, El diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices entre otras.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
7	Realizar los registros de las acciones formativas en Sofia plus	Reporte de juicios de evaluación entre otras acciones	
8	Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
9	Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente;	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
10	Una vez perfeccionado el contrato, entregar el examen médico preocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesigrama, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
11	Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes	N. A



	para el primer pago de los honorarios	al cumplimiento de esta obligación	
12	Presentar ante el supervisor del contrato anexo a la segunda cuenta de cobro en el archivo de gestión contractual - GC, el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del curso. "Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción" de conformidad con lo establecido en la Ley 2016 de 2020 Art 1° parágrafo 1°, bajo los lineamientos, herramientas tecnológicas y protocolos dispuestos por el Departamento Administrativo de la Función Pública	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	N. A
13	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final;	Se entrega informe de ejecución contractual y cualitativos con las versiones vigentes para su revisión por parte de los supervisores de contrato	N. A
14	Realizar los pagos al SGSSS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley	Planilla de pago se seguridad vigente, adjuntada en el informe de gestión financiera	

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: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4653423851 de la planilla de aportes en línea SOI referente al mes de abril 2026. referente al (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”) Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

DOMINGO THEERAN TEJEDOR

Contratista

JULIANA AGUILAR MEDINA B

Supervisor del contrato CO1.PCCNTR.9107759 del año 2026



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.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.”



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

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

Instructor: DOMINGO THEERAN TEJEDOR

Cédula: 73141532

Contrato: CO1.PCCNTR.9107759

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE:

MAYO 2026.

FORMACIÓN 1

En el programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación: FICHA NUMERO: 3506262

- 1. Resultado de aprendizaje 1:** APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- 2. Resultado de aprendizaje 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 3:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- 4. Resultado de aprendizaje 4:** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

En el periodo comprendido del 08 al 21 de MAYO del 2026 se desarrolló las actividades de aprendizaje:

1. dinámica de presentación instructor y aprendices.
2. Realizar el sondeo de conocimientos previos. (taller de conocimientos previos)
3. Actividad de reflexión inicial.
4. Actividades de Apropiación y reglas de comportamiento
5. desarrollo del curso y actividades grupales en los días programados talleres, investigación.
6. uso de indumentaria a través de un simulacro de servido como taller practico.

Registros fotográficos





Timemark
Foto 100% Real

E2XAFIAEP3NIKWDK

11:42 | 09 de may 2026
Sáb

Cra. 9 #46107, La Boquilla,
Cartagena de Indias, Bolívar



Re: cargue masivo y documentos 3506262 mayo



Almodena Duran Valdelamar
Para Tú

14 de may.

Buenas tardes

La Ficha 3506262 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.), Se matriculo Con la siguiente novedad así:



3506262

Atentamente,



Almodena Duran Valdelamar
Secretaria - Coordinación
Centro Agroempresarial y Minero
Regional Bolívar
aduranv@sena.edu.co
Tel: +57(5)6539040 Ext. 52698



- Informar de un problema
- Marcar como no leído
- Marcar
- Responder
- Reenviar

Fecha del Reporte:	23/05/2026			
Ficha de Caracterización:	3506262			
Código:	96151529			
Versión:	2			
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.			
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA			
Fecha Inicio:	08/05/2026			
Fecha Fin:	21/05/2026			
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL			
Regional:	13 - REGIONAL BOLÍVAR			
Centro de Formación:	9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO			
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
CC	1047365907	EDELMA	AGRESOT BATISTA	POR CERTIFICAR
CC	1047365907	EDELMA	AGRESOT BATISTA	POR CERTIFICAR
CC	1047365907	EDELMA	AGRESOT BATISTA	POR CERTIFICAR
CC	1047365907	EDELMA	AGRESOT BATISTA	POR CERTIFICAR
CC	22159299	ARGENIDA	PINEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR
CC	22159299	ARGENIDA	PINEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR
CC	22159299	ARGENIDA	PINEDA CASTAÑEDA	POR CERTIFICAR



MINISTERIO NACIONAL DE SUPERVISIÓN Y CONTROL DE CALIDAD
SERVICIO NACIONAL DE INSPECCIÓN Y NORMACIÓN ALIMENTARIA
DIRECCIÓN NACIONAL DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO PROFESIONAL
Procedimiento Especial de la Función Profesional Inspectiva

Programa de Formación: **INSPECCIÓN Y NORMATIVIDAD DE ALIMENTOS**

Nombre del Asesor: **Domingo Theran J**

Centro de Formación: **BOQUILLA** Código de Ficha: **3506262** Fecha de Inicio: **08-05-26**

Código de Identificación	Apellido	Nombre	SISTEMA TABLA												GENERO		Firma del Asesor	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	S	N		
45500908	Herrera Torres	Cecilia																CECILIA
3066860	Bravo Barrios	Audista																Audista B
51697791	Valeco	Blanzanetti																Blanzanetti
22791614	cuadramiranda	Magali S																Magali S
2291789	Guzman C	Esther																Esther
22791041	Miranda A	Maria																Maria
22722203	Hano Tamay	Juanes Mari																Juanes Mari
22791616	Guzman C	Juana																Juana
33159504	Guzman C	Carmen																Carmen
46538189	Hortega G	Rosa																Rosa
46435507	Miranda A	Anadel C																Anadel C
33215359	Pascuales	Janeth																Janeth
45436281	Gloria J	Alonso																Alonso
22791545	Hoppers	Katerine																KATERINE
22791233	Valiente C	Beatriz																Beatriz
22791725	Franco P	Judith																Judith
33101934	Mancari	Luisa																Luisa M
45688558	Ortega	Maider																Maider
	Martinez	Maria																Maria

[Signature]
Firma del Asesor

Firma del Coordinador Académico

FORMACIÓN 2

En el programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación: FICHA NUMERO: **3506268**

1. Resultado de aprendizaje 1: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
2. Resultado de aprendizaje 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 3: PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
4. Resultado de aprendizaje 4: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

En el periodo comprendido del 08 al 21 de MAYO del 2026 se desarrolló las actividades de aprendizaje:

1. dinámica de presentación instructor y aprendices.
2. Realizar el sondeo de conocimientos previos. (taller de conocimientos previos)
3. Actividad de reflexión inicial.
4. Actividades de Apropiación y reglas de comportamiento
5. desarrollo del curso y actividades grupales en los días programados talleres, investigación.
6. uso de indumentaria a través de un simulacro de servido como taller practico.

Registros fotográficos





Fecha del Reporte:	22/05/2026
Ficha de Caracterización:	3506268
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	08/05/2026
Fecha Fin:	21/05/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	13 - REGIONAL BOLÍVAR
Centro de Formación:	9104 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
CC	1002411183	ANUAR FERNANDO	PEÑA ROJANO	POR CERTIFICAR
CC	1002411183	ANUAR FERNANDO	PEÑA ROJANO	POR CERTIFICAR
CC	1002411183	ANUAR FERNANDO	PEÑA ROJANO	POR CERTIFICAR
CC	1002411183	ANUAR FERNANDO	PEÑA ROJANO	POR CERTIFICAR
CC	1041979229	MAGOLA	PINEDA ROMERO	POR CERTIFICAR
CC	1041979229	MAGOLA	PINEDA ROMERO	POR CERTIFICAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA "SANTA ROSA"
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "SANTA ROSA"
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "SANTA ROSA"
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "SANTA ROSA"
 INSTITUCIÓN EDUCATIVA "SANTA ROSA"

Fecha de Fichaje: 3506268
 Fecha de Inicio: 21-05-26
 Fecha de Fin: 21-05-26

11 de Linda

Domingo Theran

Documento de Identificación	Apellidos	Nombres	ASISTENCIA MATERIA												Firma del Aprendiz		
			Ma 1	Ma 2	Ma 3	Ma 4	Ma 5	Ma 6	Ma 7	Ma 8	Ma 9	Ma 10	Ma 11	Ma 12			
9.089.546	Villacrauc Jiménez	Faime	Reynaldo														IRV.S.
CC# 73102563	Casimiro Ayala	Emilio	Alfonso														EMILIO C.A.
9.030.244	Matute Ortiz	Demetrio															Demetrio Matute
	Pineda Melendez	Demetrio															D.M.
	Ortiz Alvarado	Albino															Albino Ortiz
	Vega Acosta	Santiago															Santiago Vega
	William Holm																William Holm
	Valdivia Miranda	Daniel															DANIEL VALDIVIA
22.21.9493	Albaredo Senano	Gloria	Isabel														Gloria Albaredo
45.536295	Acosta Torres	Luisa															Luisa Acosta
	Polo Balsa	Carmelina															Carmelina Polo
	Samanca Huedo	Sabida															Sabida Samanca
	Torres Maza	Carmen															Carmen Torres
	Medrano Alvarado	Lourde															Lourde Medrano
23.162.615	Arroyo de Guzmán	Celia															Celia Arroyo
45.520.289	Torres Guzmán	Justina															Justina Torres
	Ortiz Calmar	María	Eugenia														María Ortiz
	Ortiz Calmar	María	Eugenia														María Ortiz
	Valente de Maza	Celestina															Celestina Valente

FIRMAS DEL PROFESOR Y DEL COORDINADOR ACADÉMICO

FORMACIÓN 3:

En el programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: bajo los siguientes resultados de aprendizaje para la formación: FICHA NUMERO: 3506268

1. Resultado de aprendizaje 1: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
2. Resultado de aprendizaje 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 3: PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

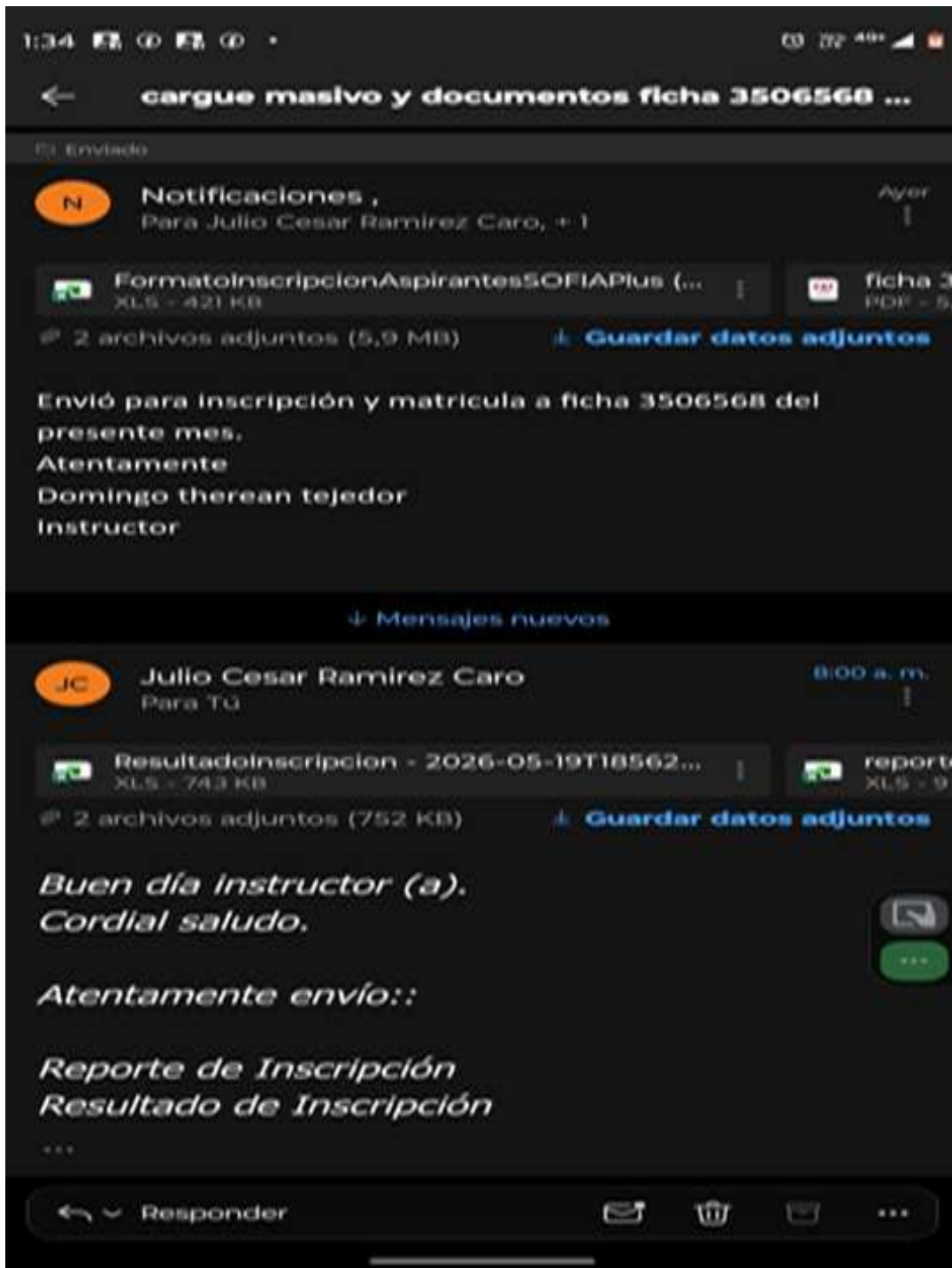
4. Resultado de aprendizaje 4: VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

En el periodo comprendido del 22 al 30 de MAYO del 2026 se desarrolló las actividades de aprendizaje:

1. dinámica de presentación instructor y aprendices.
2. Realizar el sondeo de conocimientos previos. (taller de conocimientos previos)
3. Actividad de reflexión inicial.
4. Actividades de Apropiación y reglas de comportamiento
5. desarrollo del curso y actividades grupales en los días programados talleres, investigación.
6. uso de indumentaria a través de un simulacro de servido como taller practico.

Registro fotografico.

La ficha 350668 en la actualidad está inscrita y se encuentra en formación. (ver imagen de respuesta la inscripción abajo)



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DOMINGO THERAN TEJEDOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 08/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 29/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	3506262 - 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 DE APRENDIZAJE:	3506268 - 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: 96.00

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: DOMINGO THERAN TEJEDOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO



DOMINGO THEERAN TEJEDOR

Contratista

CC. 73141532

Cel. 3128542650

E-mail: dotheran67@hotmail.com

