



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

Abril 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 archivar 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

Girardot, julio 2026

Señor (a)

Jorge Eparquio Pena Castiblanco
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR. 9199231/2026
Coordinador Académico
Dependencia Coordinación Académica
Girardot

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de junio de 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR. 9199231/2026

JOSE EDUARDO LOMBANA AREVALO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80858664, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de la tecnología del diseño y la productividad empresarial, 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 un (1) contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$47.374.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de Febrero de 2026, por valor de Cuatro millones doscientos sesenta y tres mil setecientos cuarenta y siete PESOS M/CTE (\$4.263.747). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2026, por valor Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete PESOS M/CTE (\$4.737.497) C/U. c) Un último pago por el mes de Diciembre de 2026, por valor de Cuatrocientos setenta y tres mil setecientos cincuenta PESOS M/CTE (\$473.750).

El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual. Los 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 Ahorros No. 40224414091 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) Contratista.

Plazo: Será hasta el 3 de Diciembre de 2026.

Objeto: "Prestar servicios profesionales, 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 de trabajadores de la economía popular, aportando al fortalecimiento de la economía popular en concordancia con los lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Popular - Full Popular".

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía	Para el mes de junio se realizaron actividades asociadas con esta obligación, se están adelantando las gestiones de concertación con alcaldías,	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa



	de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	comunidades rurales, asociaciones campesinas, para la divulgación de la oferta, inscripción de aspirantes y matrícula de los cursos se imparte formación complementaria fichas 3499074 - SERVICIOS DE BARISMO 3525159 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3525526 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO 3525726 - COCINA PERUANA 3527798 - COCINA ITALIANA 3527908 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION BEBIDAS A BASE DE CAFE. 3535746 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje	Para el mes de junio no se realizaron actividades asociadas con esta obligación, se están adelantando las gestiones de concertación con alcaldías, comunidades rurales, asociaciones campesinas, para la divulgación de la oferta, inscripción de aspirantes y matrícula de los cursos	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	Para el mes de junio no se realizaron actividades asociadas con esta obligación, se están adelantando las gestiones de concertación con alcaldías, comunidades rurales, asociaciones campesinas, para la divulgación de la oferta, inscripción de aspirantes y matrícula de los cursos	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato	Se realiza caracterización de los programas de formación así se imparte formación titulada 3499074 - SERVICIOS DE BARISMO 3525159 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3525526 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO 3525726 - COCINA PERUANA 3527798 - COCINA ITALIANA 3527908 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION BEBIDAS A BASE DE CAFE. 3535746 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.	Lista de asistencia Solicitud deserción acta de asistencia
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación	Para el mes de junio se realizaron actividades asociadas con esta obligación	Lista de asistencia. Fotos



	mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario	<p>porque se están adelantando las gestiones de concertación con alcaldías, comunidades rurales, asociaciones campesinas, para la divulgación de la oferta, inscripción de aspirantes y matrícula de los cursos, de igual forma se caracterizan los siguientes cursos complementarios</p> <p>fichas</p> <p>3499074 - SERVICIOS DE BARISMO</p> <p>3525159 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>3525526 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</p> <p>3525726 - COCINA PERUANA</p> <p>3527798 - COCINA ITALIANA</p> <p>3527908 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION BEBIDAS A BASE DE CAFE.</p> <p>3535746 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.</p>	Plataforma sofia plus
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente	<p>Para el presente mes de junio se caracterizaron los siguientes cursos complementarios</p> <p>fichas</p> <p>3499074 - SERVICIOS DE BARISMO</p> <p>3525159 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</p> <p>3525526 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</p> <p>3525726 - COCINA PERUANA</p> <p>3527798 - COCINA ITALIANA</p> <p>3527908 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION BEBIDAS A BASE DE CAFE.</p> <p>3535746 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.</p>	Lista de asistencia. Plataforma sofia plus
7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto	Se adelantan aron las gestiones de concertación con alcaldías, comunidades rurales, asociaciones campesinas, para la divulgación de la oferta, inscripción de aspirantes y matrícula de los cursos	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas	Para el presente mes de junio no se realizaron actividades para la presente obligación	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa



9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias	Se asiste a reunión de equipo ejecutor, donde se trabajaron diferentes temas: sobre la nueva estrategia full popular.	Lista de asistencia
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	Para el presente mes de junio no se realizaron actividades para la presente obligación	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se elaboró el Informe Mensual de Ejecución Contractual del mes de junio y se envía para la revisión y/o aprobación del supervisor de contrato	Se ingresa la información al drive https://drive.google.com/drive/folders/1cGXHwscpEamZ3AQ2URnCoDx07h6AS9Ti?usp=sharing
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente	Tener buen uso y confidencialidad de los materiales, insumos, y la información que se maneja en el CTDPE	Actas de recibo
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y	Para el presente mes de junio no se realizaron actividades para la presente	Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del



	<p>evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma COMPROMISO para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.</p>	<p>obligación</p>	<p>programa</p>
14	<p>Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique</p>	<p>Para el presente mes de junio no se realizaron actividades para la presente obligación</p>	<p>Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa</p>
15	<p>Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje</p>	<p>Para el presente mes de junio se ingresan portafolios al drive</p>	<p>Drive</p>
16	<p>Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.</p>	<p>Para el presente mes de junio no se realizaron actividades para la presente obligación</p>	<p>Se siguen lineamientos por parte de la dinamizadora del programa</p>

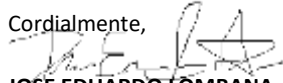


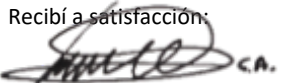
A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	58526	Girardot - La Mesa	04 mayo 2026	08 mayo 2026
2	64726	Girardot - La Mesa	11 mayo 2026	15 mayo 2026
3	73026	Girardot - La Mesa	19 mayo 2026	22 mayo 2026
4	76426	Girardot - La Mesa	25 mayo 2026	29 mayo 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. Y el No 1081970012 de la planilla, operador de pagos **PAGO SIMPLE**, correspondiente al mes de junio de 2026.

Cordialmente,

JOSE EDUARDO LOMBANA
Contratista
C.C. No. 80858664 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

JORGE EPARQUIO PENA CASTIBLANCO
Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR. 9199231/2026
Coordinador Académica

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.







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE EDUARDO LOMBANA AREVALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3525159 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3535746 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA 3527798 - COCINA ITALIANA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA PERUANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA 3527908 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE
DE APRENDIZAJE: MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACION BEBIDAS A BASE DE CAFE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ESTABLECER EL PLAN, LA PROGRAMACIÓN Y EL CONTROL DE LAS ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO DE ACUERDO A LAS ACTIVIDADES ESTRATÉGICAS DE LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS A MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE LA

REALIZAR MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE

RECONOCER LA MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.

VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA 3525526 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR BEBIDAS BASADAS EN CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS INTERNACIONALES Y NORMATIVOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503801 RECONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ TENIENDO EN CUENTA EL MERCADO.

27040503802 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA VIGENTE

27040503803 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTE

27040503804 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS TENIENDO EN CUENTA LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3525726 - COCINA PERUANA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA PERUANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 192,00

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: JOSE EDUARDO LOMBANA AREVALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL