

“Año de la Innovación y la Competitividad”
Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: Alimentos y bebidas
DESCRIPCION	: Refrigerio A.M., almuerzo para 35 personas por 2 días.
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	Taller de actualización del personal de epidemiología de las DPS/DAS en procedimientos de alerta temprana
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 26 y 27 de junio HORA: 8:30 a.m - 4:00 p.m LUGAR: Hotel de la ciudad
CANTIDAD DE PERSONAS	35 Personas por día
REQUISITOS GENERALES	<p><u>REFRIGERIO A.M</u></p> <p>Cantidad de 35 personas por día</p> <p>Tipo de refrigerio: dos bocadillos salados (no fritos), un bocadillo dulce, frutas de estación y jugo de frutas naturales.</p> <p>Estación líquida permanente (agua, café, leche, té)</p> <p><u>ALMUERZO</u></p> <p>Cantidad de 35 personas por día</p> <p>Tipo de almuerzo: dos tipos de carne, dos tipos de ensalada, un arroz, un pastelón, panecillos, postre y bebida no alcohólica</p> <p><u>REFRIGERIO P.M</u></p> <p>Estación líquida permanente (agua, café, leche, té)</p>



Farah Peña
Farah Peña
Directora interina

“Año de la Innovación y la Competitividad”

Ficha Técnica

NOMBRE GENERICO	: Requerimientos generales
DESCRIPCION	: 35 personas
DETALLES DE LA ACTIVIDAD	Taller de actualización del personal de epidemiología de las DPS/DAS en procedimientos de alerta temprana
FECHA, HORA Y LUGAR	FECHA: 26 y 27 de junio HORA: 8:30 a.m - 4:00 p.m LUGAR: Hotel de la ciudad
CANTIDAD DE PERSONAS	35 personas por día
REQUISITOS GENERALES	Montaje de salón (6 mesas redondas de 6 personas) 2 micrófonos inalámbricos 1 audio 1 proyector 1 pantalla Internet en el sitio del evento

Farah Peña

Farah Peña
Directora interina

