

## “Año de la Innovación y la Competitividad”

### Ficha Técnica

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: Requerimientos generales
<b>DESCRIPCION</b>	: 35 personas
<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Taller de actualización del personal de epidemiología de las DPS/DAS en procedimientos de alerta temprana
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 26 y 27 de junio <b>HORA:</b> 8:30 a.m - 4:00 p.m <b>LUGAR:</b> Hotel de la ciudad
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	35 personas por día
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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**  
Directora interina



## “Año de la Innovación y la Competitividad”

### Ficha Técnica

<b>NOMBRE GENERICO</b>	: Alimentos y bebidas
<b>DESCRIPCION</b>	: Refrigerio A.M., almuerzo para 35 personas por 2 días.

<b>DETALLES DE LA ACTIVIDAD</b>	Taller de actualización del personal de epidemiología de las DPS/DAS en procedimientos de alerta temprana
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>FECHA:</b> 26 y 27 de junio <b>HORA:</b> 8:30 a.m - 4:00 p.m <b>LUGAR:</b> Hotel de la ciudad
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	35 Personas por día
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b><u>REFRIGERIO A.M</u></b></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><b><u>ALMUERZO</u></b></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><b><u>REFRIGERIO P.M</u></b></p> <p>Estación líquida permanente (agua, café, leche, té)</p>



*Farah Peña*

**Farah Peña**  
Directora interina