Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
FERNANDO CANO GOMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5836908 DURANTE EL PERIODO DEL 01/09/2024 AL 30/09/2024

INFORME No 08.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR	
Objeto del Contrato:	5_9502_150 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente , modalidad presencial en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	
Contrato No:	CO1.PCCNTR.5836908	
Contratista:	LEONEL ROJAS CORREA	
Valor del Contrato:	$46.292.816	
Fecha de inicio:	02/02/2024	
Fecha de terminación:	12/12/2024	
Número de la póliza	65-46-101043236	Vigencia: del 01/02/2024 al 20/04/2025

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	SUSPENSIÓN		X	
2	MODIFICACIÓN		X	
3	ADICIÓN		X	
4	PRÓRROGA		X	
5	CESIÓN		X	
6	TERMINACIÓN ANTICIPADA		X	

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI**	**NO**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza:		
	Valor Final Póliza:		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$ 46.292.816
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 35.575.508
Saldo financiero a ejecutar:	$ 10.717.308

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	72339136			
Valor total del aporte: $ 563700	Salud $ 223300	Pensiones $ 285900	ARL $ 18700	Otros: 35800
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO: x	SI:	NO:X	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO: x	SI:	NO:X	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO: x	SI:	NO: X	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI: x	NO:	Porque:	
No. Obligación	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del mes**	**Cumple**	**Cumple parcialmente**	**No cumple**	**Evidencias**	**Observaciones/Justificación** si la respuesta es diferente a cumple
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601 COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en	x			Registro fotográfico	

		MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343					
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se realizó taller práctico a los aprendices de la formación	x			Material de estudio, Registro fotográfico	
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Brindar formación en el ambiente de formación Sena	X			Registro Fotográfico	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los	Impartir formación a la siguientes fichas:	X			Registro fotográfico Guía de aprendizaje	

	procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 Registro fotográfico Guía de aprendizaje COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601 COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS					

		LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343					
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras	Se elaboró guía de aprendizaje	X			Guía de Aprendizaje	
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje						
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Se elaboró guía de aprendizaje	x			Guía de Aprendizaje	
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 los días 02 y 03 del mes de septiembre de 2024.	x			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

	a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 los días 04, 05, 06, 09, 10 y 11 del mes de septiembre de 2024.					

		Competencias: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa Dirigir el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según normas legales y de la empresa. Resultados de aprendizaje: Documentar las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos teniendo en cuenta la legislación sanitaria nacional. Proponer las mejoras documentales según el enfoque de riesgo y buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos. Conceptualizar aspectos normativos para las buenas prácticas de manufactura en alimentos según legislación sanitaria nacional.					

		Evaluar la documentación de las buenas prácticas de manufactura de alimentos de acuerdo con el enfoque de riesgo y la autoridad sanitaria nacional COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: Los días 12, 20 y 30 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso Realizar prueba de taza de café de acuerdo con los requerimientos técnicos y normativos. Identificar olores y sabores en la matriz de café y en agua. Resultados de aprendizaje: Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos.					

		Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de acuerdo con la normatividad vigente. Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación. COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3053221 El día 13 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Resultados de aprendizaje:					

		Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente. Complementaria en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601, los días, 16 y 17 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Alistar recursos para el proceso de producción según procedimiento definido. Resultados de aprendizaje: Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los Procedimientos técnicos y normativa vigente.					

		Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros Técnicos y normativa vigente. Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de Conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa. Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los Procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha, el día 18 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Monitorear los procesos de producción según procedimientos de operación establecidos por el área. Orientar los procesos de producción según el tipo de producto. Resultados de aprendizaje:					

		Aplicar procesos de elaboración de derivados cárnicos, según el tipo de producto y procedimiento requerido. Identificar los ingredientes de una formulación cárnica, según la normatividad vigente. Reconocer las propiedades químicas y físicas de la carne, teniendo en cuenta las características sensoriales del producto. Determinar las causas de los defectos cárnicos, teniendo en cuenta el proceso de producción utilizada. COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha El día 19 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente					

		Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha 3002993, los días 23, 24, 25, 26, y 27 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Alistar proceso. Operar equipo. Resultados de aprendizaje:					

		Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.					
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.	x			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado	

11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	x			Lista de asistencia y material fotográfico.	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x			buenas prácticas ambientales sesión en línea a través de Whatsapp	
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.						
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601 COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE	X			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

		ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343					
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Actualización permanente del portafolio de evidencias en la plataforma Sofía plus.	X				Sofía plus.
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades

	como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.						acordes a esta obligación.
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofia plus) y demás evidencias según el caso.

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

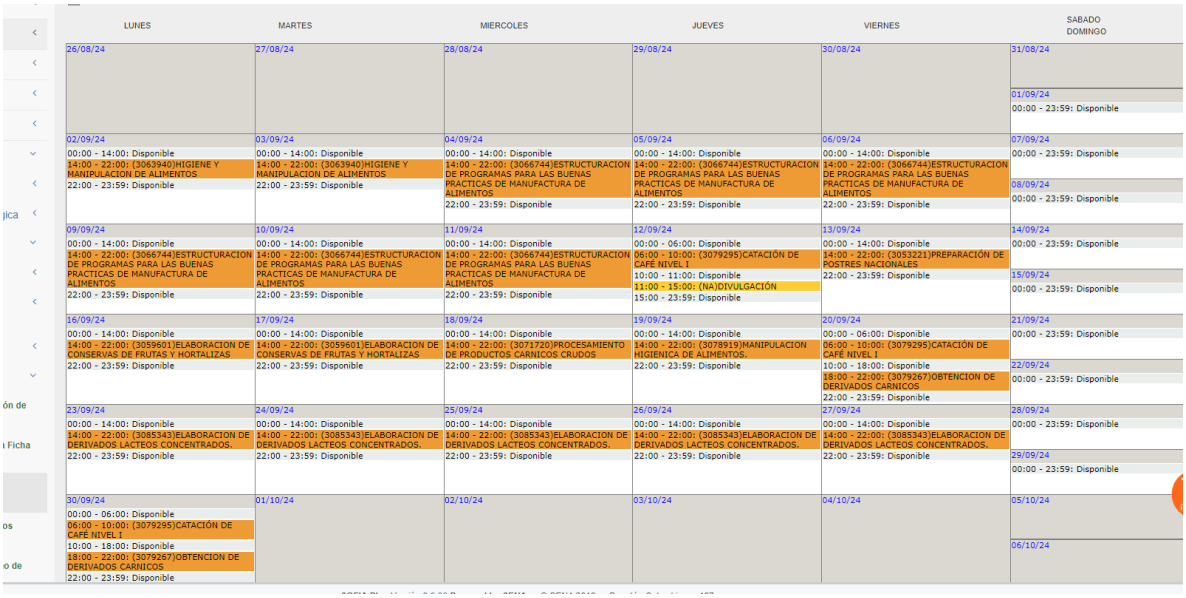
8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentara una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los (30) días del mes de septiembre de 2024.

Firmado digitalmente por Mauricio Armando Peña Betancur
Fecha: 2024.10.18 09:42:12 -05'00'

MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR.5836908 de 2024



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
26/08/24	27/08/24	28/08/24	29/08/24	30/08/24	31/08/24
					01/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
02/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3063940)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	03/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3063940)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	04/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	05/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	06/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	07/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 08/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
09/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	10/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	11/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3066744)ESTRUCTURACION DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS 22:00 - 23:59: Disponible	12/09/24 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 10:00: (3079295)CATACIÓN DE CAFÉ NIVEL I 10:00 - 11:00: Disponible 11:00 - 15:00: (NA)DIVULGACIÓN 15:00 - 23:59: Disponible	13/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3053221)PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES 22:00 - 23:59: Disponible	14/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 15/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
16/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3059601)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 22:00 - 23:59: Disponible	17/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3059601)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 22:00 - 23:59: Disponible	18/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3071720)PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS 22:00 - 23:59: Disponible	19/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3078919)MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. 22:00 - 23:59: Disponible	20/09/24 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 10:00: (3079295)CATACIÓN DE CAFÉ NIVEL I 10:00 - 18:00: Disponible 18:00 - 22:00: (3079267)OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS 22:00 - 23:59: Disponible	21/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 22/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
23/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3085343)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. 22:00 - 23:59: Disponible	24/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3085343)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. 22:00 - 23:59: Disponible	25/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3085343)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. 22:00 - 23:59: Disponible	26/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3085343)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. 22:00 - 23:59: Disponible	27/09/24 00:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 22:00: (3085343)ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. 22:00 - 23:59: Disponible	28/09/24 00:00 - 23:59: Disponible 29/09/24 00:00 - 23:59: Disponible
30/09/24 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 10:00: (3079295)CATACIÓN DE CAFÉ NIVEL I 10:00 - 18:00: Disponible 18:00 - 22:00: (3079267)OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS 22:00 - 23:59: Disponible	01/10/24	02/10/24	03/10/24	04/10/24	05/10/24 06/10/24