Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio - Antioquia

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.7387022 DURANTE EL PERIODO DEL 01/09/2025 AL 30/09/2025.

INFORME No. 08

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO				
Entidad Contratante:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
Supervisor:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO			
Objeto del Contrato:	5_9502_260 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente, modalidad presencial para el programa vulnerables en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial			
Contrato No:	CO1.PCCNTR.7387022			
Contratista:	JORGE MARIO GARCIA AMARILES			
Valor del Contrato:	$48.294.866			
Valor honorarios mes:	$4.599.511			
Fecha de inicio:	04/02/2025			
Fecha de terminación:	17/12/2025			
Número de la póliza:	65-46-101053195	Vigencia	Desde: 03/02/2025	Hasta: 20/04/2026

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:				
		SI:	**NO:**	Fecha informe novedad aseguradora:

Novedad informada a la aseguradora	Vigencia Final Póliza:
	Valor Final Póliza: $ 33,320.00

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:	$48.294.866
Pago mensual	$4.599.511
Valor total pagado:	$36.336.137
Saldo total por pagar	$11.958.729

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: 4621231622				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
$230.000	$294.400	$9.700	$ 0	$534.100
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:
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Consulta inhabilidades por delito sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Ley 1918 de 2018)	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

Entregó Informe de Ejecución							Si: X	No:	Porque:
No	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro**	**Cumple**	**Cumple Parcialmente**	**No cumple**	**No aplica**	**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 EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	X				Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.		
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.” Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS DE	X				Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.		

		CARNES" Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE." Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. De acuerdo con la programación establecida. Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.						
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Brinda Formación en el ambiente de formación.				X		
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIE Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	X				Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.	
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de	Se elaboró la guía de aprendizaje "ELABORACION DE				X		

	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.	PRODUCTOS DE REPOSTERIA". "LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES". "OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES". Para la formación.						
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 de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.				X	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
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	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de contrato para su revisión.		X			Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria. horario diagramado, Guía de aprendizaje.	El contratista cumple parcialmente; toda vez que envía los informes solicitados en fechas por fuera de las acordadas desde la coordinación de

	aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.							programas especiales.
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 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.	Formación EDT Fichas # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Días de ejecución: 01 Y 02 de sept. Competencia: Dar a conocer los conocimientos básicos y prácticos requeridos para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad legal vigente en Colombia. Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. Ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Dia de ejecución: 03 al 07 de septiembre Competencias: 260201011 preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. Resultados de aprendizaje: Preparar Maquinaria Y Herramientas Para El Proceso De Elaboración De Productos De Repostería Según Manual De Procedimiento. Alistar Las Materias Primas E Insumos Del Proceso De Producción De Productos De Repostería Según Diagrama De Proceso. Presentar Informes De	X				Registros fotográficos, Listas de asistencias	

		Producción Teniendo En Cuenta El Protocolo Establecido. Formación complementaria: Ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Dia de ejecución: 08 al 11 de septiembre Competencias: 290804004 aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. Resultados de aprendizaje: Fomentar en las personas el cuidado y conservación de las superficies y áreas según políticas ambientales definidas por la institución. Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. Realizar procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas. Formación complementaria: Fichas # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. Días de ejecución: 15 al 19 de sep. Competencia: 290801003 CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE. Resultados de aprendizaje: Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo con procedimiento establecidos y normatividad vigente. Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. Formación complementaria: ficha # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Dia de ejecución: 22 a 25 de septiembre Competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Resultados de aprendizaje:						

		Almacenar alimentos, según el decreto 3075 de 1997, para mantener los alimentos en forma inocua, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997) y políticas de la empresa. Realizar mise en place (alistamiento) de acuerdo con programación del menú, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997). Proponer innovaciones en los productos según las tendencias del mercado y logrando mejores aprovechamientos de los recursos. Formación EDT Fichas # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Días de ejecución: 29 Y 30 de sept. Competencia: 260201011 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.						
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. Planilla *SOI* 4621231622 (seguridad social agosto).	X				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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.				X	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	definido en el Reglamento de Aprendices							
12	Ejercer las actividades con estricta observanciadel Reglamento de aprendices del SENA.	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.	X				Carpetas de evidencia	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legalesque 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				Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).	
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que deacuerdo 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 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.	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. Creación de rutas de aprendizajes para las complementarias. De acuerdo con la programación establecida.					Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).	

15	Desarrollar acciones deformación 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 EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	X				Registros fotográficos, Listas de asistencias	
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 Carpeta Drive y Plataforma Sofía Plus.	X				Carpetas evidencias	
17	Brindar apoyo en el procesode 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 generacióny 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 programasde formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	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 sobrelas diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					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 asu especialidad técnica,según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro parael 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.					X		
25	Aportar certificado de aprobación o la evidenciade inscripción efectiva alproceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASEEN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIE NTARFORMACIÓN 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 adicioneoderogue 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 enla divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Se apoyo con divulgación en redes sociales y grupos de wasap de la II Oferta presencial.	X				Redes sociales	

27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo conel 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 Agroempresarial 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" (Sofía plus) y demás evidencias según el caso.

Nota 2: Las actividades que desarrolla el personal de apoyo administrativo, deberá, estar indicadas en el formato definido en "Compromiso"

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.

Se concluye que el contratista cumplió parcialmente en septiembre con el objeto contractual con las obligaciones pactadas, se recomienda al contratista la oportuna diligencia de los documentos administrativos para evitar retrasos en los procesos internos, se recomienda el adecuado diligenciamiento el cumplimiento de tiempos de los documentos de Gestión de pago y agendas, se recomienda seguir las planeaciones de formación concertadas con el visto bueno de la coordinación y la adecuada comunicación de las novedades en estas.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentará 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, al 30 de septiembre de 2025.



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022
Coordinador Académico - programas especiales

***Anexos**: Evidencias ejecución contractual (43 folios)*



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/09/25	02/09/25	03/09/25	04/09/25	05/09/25	06/09/25
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible
08:00 - 16:00: (NA)ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (NA)ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (3335037)ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	08:00 - 16:00: (3335037)ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	08:00 - 16:00: (3335037)ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	08:00 - 16:00: (3335037)ELABORACION DE
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	07/09/25
					00:00 - 08:00: Disponible
					08:00 - 16:00: (3335037)ELABORACION DE
08/09/25	09/09/25	10/09/25	11/09/25	12/09/25	13/09/25
00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
14:00 - 22:00: (3335064)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	14:00 - 22:00: (3335064)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	14:00 - 22:00: (3335064)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	14:00 - 22:00: (3335064)LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES		14/09/25
22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible		00:00 - 23:59: Disponible
15/09/25	16/09/25	17/09/25	18/09/25	19/09/25	20/09/25
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
08:00 - 16:00: (3335252)OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES	08:00 - 16:00: (3335252)OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES	08:00 - 16:00: (3335252)OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES	08:00 - 16:00: (3335252)OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES	08:00 - 16:00: (3335252)OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES	21/09/25
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
22/09/25	23/09/25	24/09/25	25/09/25	26/09/25	27/09/25
00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 14:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible
14:00 - 22:00: (3335292)PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	14:00 - 22:00: (3335292)PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	14:00 - 22:00: (3335292)PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	14:00 - 22:00: (3335292)PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE		28/09/25
22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible	22:00 - 23:59: Disponible		00:00 - 23:59: Disponible
29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25	04/10/25
00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	
08:00 - 16:00: (NA)ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	08:00 - 16:00: (NA)ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				05/10/25
16:00 - 23:59: Disponible	16:00 - 23:59: Disponible				

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a160.