

	DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401	Página 1 de 16
--	--	-----------------------

Puerto Berrio, 30 de junio de 2026

Doctor
FERNANDO CANO GÓMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Regional Antioquia
Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nro. CO1.PCCNTR. 9189401 DE 2026, DURANTE EL PERIODO DE 01/06/2026 AL 30/06/2026

INFORME No. 5

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_514 PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, 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 CAMPESINA – CAMPESENA			
Contrato No:	CO1.PCCNTR. 9189401			
Contratista:	LUZ MARÍA LOZANO RÚA			
Valor del Contrato:	39.163.303			
Valor honorarios mes:	4.737.497			
Fecha de inicio:	02/02/2026			
Fecha de terminación:	10/10/2026			
Número de la póliza:	M-100290727	Vigencia	Desde: 02/02/2026	Hasta: 10/02/2027

2. NOVEDADES

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Antioquia
Complejo Tecnológico minero Agroempresarial
Carrea 6 #48-18/20 (4) 5760000 Puerto Berrio– Antioquia
www.sena.edu.co - Línea gratuita nacional: 01 8000 9 10 270



	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:	39.163.303
Pago mensual	4.737.497
Valor total pagado:	23.529.568
Saldo total por pagar	15.633.735

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de planilla de aportes: 1080785664				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
\$ 236.900	\$ 303.200	\$ 9.900	\$ 0	\$ 550.000
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

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

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Consulta inhabilidades por delito sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Ley 1918 de 2018)	SI:	NO:	SI:	NO:	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	Impartió formación a la siguiente ficha titulada: 3511214 y ficha complementaria 3549895. De acuerdo con la programación establecida	X				Registro fotográfico Lista de asistencia		
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Formación titulada en Auxiliar de cocina, con la ficha 3511214. Conocimientos básicos en producción y servicio de alimentos y bebidas. Ficha complementaria 3549895. Elaboración de conservas de Frutas y hortalizas.	X				Registro fotográfico Lista de asistencia		



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 4 de 16

3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Brindó formación en los ambientes de formación de la vereda Virginias, Cabañas,	X				Registro fotográfico de los ambientes de formación de la Vereda Virginias, Cabañas.	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartió formación a la siguiente ficha titulada: 3511214 y ficha complementaria 3549895. De acuerdo con la programación establecida	X				Registro fotográfico Lista de asistencia	
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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 5 de 16

	aprendices si a ello da lugar, entre otras							
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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	Actualizó de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de contrato para su revisión	X				Registro fotográfico Diseño curricular Guías de aprendizaje Lista de asistencia Informe de Gestión contractual Informe de gestión financiera	



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 6 de 16

	productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.							
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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 titulada Ficha: 3511214, Auxiliar de cocina Actividad producir alimentos cocina, asegurando la documentación detallada de cada etapa del Proceso y la calidad de los productos elaborados. Días de ejecución: 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 23, 24, 25, 26, 29 y 30 de junio de 2026. Competencia: Apoyar la producción y el servicio de alimentos y bebidas Resultados de aprendizaje - Agrupar materias primas e insumos siguiendo parámetros fijados en los manuales clasifica los residuos	X				Listas de asistencia Registro fotográfico	



		mediante las normas medio ambientales e internas de acuerdo a la normatividad vigente - Realizar procesos de higiene y desinfección para equipos, elementos y materias prima de cocina cumpliendo con lo establecido en el manual de procedimiento y los estándares establecidos de calidad. Formación complementaria: Ficha 3549895, Elaboración de conservas de frutas y verduras. Días de ejecución: 16 al 22 de junio de 2026 Competencia: ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. 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					
--	--	---	--	--	--	--	--



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 8 de 16

		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.						
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.	Envió formato de Planeación metodológica. 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					Horario diagramado de plataforma Sofia plus Certificado de pago en PDF
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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 9 de 16

	Reglamento de Aprendizices							
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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.	Disminuyo la utilización de papel utilizando medios digitales.	X				Uso de drive	
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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		



	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.						
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.	Impartió formación a la siguiente ficha titulada: 3511214 y ficha complementaria 3549895. De acuerdo con la programación establecida	X				Registro fotográfico Lista de asistencia
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	Verificó a los aprendices, creó de ruta y asoció de ruta de aprendices. Generación de planilla de Si contratista	X				Pantallazo de Sofia Plus



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 11 de 16

	que integran el proceso formativo.							
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes	Para el periodo del informe no se				X		



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 12 de 16

	modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de 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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
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	En espera para inscripción a la Norma de competencia						



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 13 de 16

	“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”.						
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X	
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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X	
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Participó de la celebración del día del campesino en el corregimiento de Virginias	X				Registro fotográfico Lista de asistencia



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 el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación				X		
----	---	---	--	--	--	---	--	--

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 en junio con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo que se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

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, a los 30 días del mes de junio de 2026.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 9189401
Coordinador Académico de Programas especiales



DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL ANTIOQUIA
INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CO1.PCCNTR. 9189401

Página 16 de 16

PANTALLAZO DE PROGRAMACIÓN SOFIA PLUS

SofiaPlus LUZ MARIA LOZANO

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS: 3511214
Nombre del Instructor: LUZ MARIA LOZANO RUIZ
Tipo Documento: 3511214
Número de Documento: 3511214
Responsabilidad: planear y ejecución de la formación

Fecha Inicial: 01/06/2021
Fecha Final: 30/06/2021

Horario

Vista del Horario: Mensual

Legend:
■ Tiempo Disponible
■ Cuentas Agendadas
■ Cuenta Seleccionada

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO DOMINGO
01/06/21 00:00 - 23:59: Disponible	02/06/21 00:00 - 23:59: Disponible	03/06/21 00:00 - 23:59: Disponible	04/06/21 00:00 - 23:59: Disponible	05/06/21 00:00 - 23:59: Disponible	06/06/21 00:00 - 23:59: Disponible

01/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	02/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	03/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	04/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	05/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS
08/06/26 00:00 - 23:59: Disponible	09/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	10/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	11/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	12/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS
15/06/26 00:00 - 23:59: Disponible	16/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3549895)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible	17/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3549895)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible	18/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3549895)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible	19/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3549895)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible
22/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3549895)ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 16:00 - 23:59: Disponible	23/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	24/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	25/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	26/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS
29/06/26 00:00 - 23:59: Disponible	30/06/26 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3511214)AP 03. PRODUCIR ALIMENTOS COCINA, ASEGURANDO LA DOCUMENTACIÓN DETALLADA DE CADA ETAPA DEL PROCESO Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS	01/07/26	02/07/26	03/07/26