SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3363046 DEL 08 DE FEBRERO 2022 DE 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANÍA No. 5828931 DE IBAGUÉ TOLIMA

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – CÁRNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERÍA Y REPOSTERÍA de Formación del Centro, en el marco del programa de formación Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento del Centro Agropecuario La Granja SENA — Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo, sus cadenas y la proyección social de las comunidades.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	**Obligaciones Especificas**
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.

6	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.
11	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
12	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
13	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
14	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS” y/o “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2022.
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.
17	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El Espinal y/o Municipios del departamento del Tolima

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 21 de diciembre 2022.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 08 DE FEBRERO DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 21 DE DICIEMBRE DE 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 30 de abril de 2023 según póliza No. 11-44-101181358 de SEGUROS EL ESTADO S.A.

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE – ($ 41.657.333)

SUPERVISOR: GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ

IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANÍA No. 52.780.815

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 41.657.333
Valor Ejecutado	$ 41.657.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

NO.	OBLIGACIONES	ACTIVIDADES EJECUTADAS
	De la Formación:	
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.	Durante la vigencia del presente contrato se realizó actividades relacionadas con la Obligación N°. 1, las cuales se reportaron mes a mes en el drive del programa de atención a víctimas los soportes correspondientes a las 34 acciones de formación ejecutadas, según la directriz del Programa de Atención a Víctimas, dichos soportes incluían: Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultados de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma Vivanto, resultados de la consulta de los documentos de identidad en la registraduría Nacional del Estado civil, acta de entrega de materiales de formación, reportes de asistencia matrícula y evidencias fotográficas de las actividades de formación. Se elaboraron 33 guías de aprendizaje y un plan de trabajo EDT para las formaciones orientadas así: 17 guías para el programa “Higiene y manipulación de alimentos”, fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 8 guías para el programa “Aplicación de BPM en alimentos”, fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 2 guías para el programa “Elaboración de tortas y batidos esponjosos”, fichas de formación: 2597407-2622830

		1 guía para el programa “Elaboración de derivados lácteos concentrados”, ficha de formación: 2685389 2 guías para el programa “Elaboración de helados y postres lácteos”, fichas de formación: 2525232-2541538 2 guías para el programa “Procesamiento de productos cárnicos crudos”, fichas de formación: 2633596-252213 1 guía para el programa “Elaboración de conservas de frutas y verduras”, ficha de formación: 2525234 1 guía de trabajo para el EDT “Higiene y manipulación de alimentos”, ficha de formación: 252213 Así mismo, se realizó verificación de las cédulas de los aprendices de las 34 formaciones, en la página de la Registraduría Nacional del Servicio Civil. Toda la información mencionada se encuentra registrada en el espacio asignado en Google Drive.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Durante la vigencia del presente contrato se realizó actividades relacionadas con la Obligación N°. 2 como Planeación pedagógica, guías de aprendizaje, material de apoyo de las siguientes formaciones: “Higiene y manipulación de alimentos”, fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 “Aplicación de BPM en alimentos”, fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 “Elaboración de tortas y batidos esponjosos”, fichas de formación:

		2597407-2622830 “Elaboración de derivados lácteos concentrados”, ficha de formación: 2685389 “Elaboración de helados y postres lácteos”, fichas de formación: 2525232-2541538 “Procesamiento de productos cárnicos crudos”, fichas de formación: 2633596-252213 “Elaboración de conservas de frutas y verduras”, ficha de formación: 2525234 EDT “Higiene y manipulación de alimentos”, ficha de formación: 252213
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante la vigencia del presente contrato se realizó actividades relacionadas con la Obligación N°. 3 como la evaluación de conocimientos previos mediante herramientas como cuestionarios y demás instrumentos de evaluación desarrollados por los aprendices de las siguientes acciones de formación: “Higiene y manipulación de alimentos”, fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 “Aplicación de BPM en alimentos”, fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 “Elaboración de tortas y batidos esponjosos”, fichas de formación: 2597407-2622830 “Elaboración de derivados lácteos concentrados”, ficha de formación: 2685389 “Elaboración de helados y postres lácteos”, fichas de formación: 2525232-2541538

		"Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596-252213 "Elaboración de conservas de frutas y verduras", ficha de formación: 2525234
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante la vigencia del presente contrato se reportó en el drive del programa de atención a víctimas en situación de desplazamiento, los formatos correspondientes a la ejecución de la formación tales como: - GFPI-F-019 Guía De Aprendizaje - Instrumentos de evaluación. - Material de apoyo para la formación. Adicional a lo anterior, se aplicaron distintas estrategias didácticas acordes a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad para las formaciones complementarias: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 "Aplicación de BPM en alimentos", fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 "Elaboración de tortas y batidos esponjosos", fichas de formación: 2597407-2622830 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación: 2685389 "Elaboración de helados y postres lácteos", fichas de formación: 2525232-2541538 "Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596-252213 "Elaboración de conservas de frutas y verduras", ficha de formación:

		2525234 Así mismo, se hizo entrega de materiales de formación para la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular, lo anterior para las siguientes formaciones: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: 2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación: 2685389 "Aplicación de BPM en alimentos", fichas de formación: 2657327 "Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Durante la vigencia del presente contrato no se realizó actividades relacionadas con la Obligación No 5.
6	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Durante la vigencia del presente contrato se reportó en el drive del programa de atención a víctimas en situación de desplazamiento, los formatos correspondientes a la ejecución de la formación tales como: Reporte de juicios evaluativos, Listas de asistencia diaria a la formación, y Deserciones de aprendices que no asistieron y no se certificaron (cuando fuere necesario), correspondientes a las fichas: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711

		"Aplicación de BPM en alimentos", fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 "Elaboración de tortas y batidos esponjosos", fichas de formación: 2597407-2622830 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación: 2685389 "Elaboración de helados y postres lácteos", fichas de formación: 2525232-2541538 "Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596-252213 "Elaboración de conservas de frutas y verduras", ficha de formación: 2525234
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Durante la vigencia del presente contrato se diligenciaron los siguientes formatos -Ficha de creación de cada formación -GFPI-F-15 Formato Compromiso del Aprendiz V2 -GFPI-F- 129 Formato tratamiento de datos menor de edad -GFPI-F-PL-001 Registro de asistencias Organizados en el link de matrícula virtual emitido por la oficina de Registro del centro agropecuario la granja Se adjuntaron: -Fotocopia del documento de identidad. -Certificado de Vigencia de la Registraduría -Respuesta del formulario de matrícula diligenciado. -Formato de asistencia a matricula firmada por los aprendices. Todo lo anterior, correspondiente a las fichas: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711

		"Aplicación de BPM en alimentos", fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 "Elaboración de tortas y batidos esponjosos", fichas de formación: 2597407-2622830 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación: 2685389 "Elaboración de helados y postres lácteos", fichas de formación: 2525232-2541538 "Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596-252213 "Elaboración de conservas de frutas y verduras", ficha de formación: 2525234
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante la vigencia del presente contrato se verifico y se hizo seguimiento de la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, se hizo la creación de las rutas de aprendizaje en la plataforma SENA SOFIA PLUS, así mismo se comunicaron anomalías inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información al Coordinador académico en caso de haberlas, de las siguientes fichas: "Higiene y manipulación de alimentos", fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 "Aplicación de BPM en alimentos", fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342 "Elaboración de tortas y batidos esponjosos", fichas de formación: 2597407-2622830 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación:

		2685389 “Elaboración de helados y postres lácteos”, fichas de formación: 2525232-2541538 “Procesamiento de productos cárnicos crudos”, fichas de formación: 2633596-252213 “Elaboración de conservas de frutas y verduras”, ficha de formación: 2525234
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante la vigencia del presente contrato no se realizó actividades relacionadas con la Obligación No 9.
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Durante la vigencia del presente contrato se socializo el reglamento del aprendiz, con los 33 grupos en los que se orientaron las acciones de formación durante la vigencia del año 2022
11	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante la vigencia del presente contrato se realizó capacitación y se aprobó la evaluación virtual en el aplicativo si contratista de inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y se firmó el compromiso, dicha evidencia se observa en los archivos de cargue en el aplicativo Secop II, adicional a ello, se asistió a todas las actividades de exámenes médicos y seguimientos de control que la dependencia organizó para la vigencia del año 2022.
12	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante la vigencia del presente contrato se realizó mensualmente promoción y divulgación de cada una de las siguientes fichas: “Higiene y manipulación de alimentos”, fichas de formación: 2489395-2489402-2489407-2489410-2566770-2579366-2591744-2591745-2591746-2591753-2624972-2633597-2633598-2659988-2666834-2676368-2687711 “Aplicación de BPM en alimentos”, fichas de formación: 2489385-2525208-2557345-2557351-2557353-2633595-2657327-2676342

		"Elaboración de tortas y batidos esponjosos", fichas de formación: 2597407-2622830 "Elaboración de derivados lácteos concentrados", ficha de formación: 2685389 "Elaboración de helados y postres lácteos", fichas de formación: 2525232-2541538 "Procesamiento de productos cárnicos crudos", fichas de formación: 2633596-252213 "Elaboración de conservas de frutas y verduras", ficha de formación: 2525234
13	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante la vigencia del presente contrato No se utilizaron bienes y elementos pertenecientes al centro agropecuario La Granja.
14	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante la vigencia del presente contrato se obtuvo la siguiente certificación "Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor Sena"
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS" y/o "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2022.	Durante la vigencia del presente contrato se presentó certificado de la norma "orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" con vigencia a 25 octubre de 2022 y se realizó el proceso de evaluación por competencias laborales de la Norma citada con aprobación de la misma.
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la	Durante la vigencia del presente contrato se cargó mes a mes en el aplicativo SECOP II las siguientes evidencias correspondiente al contrato No: CO1.PCCNTR.3363046 del año 2022

	Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	-Archivo PDF: Nombre del archivo: Cuenta de Cobro (Planilla de Cuenta de cobro correspondiente a cada mes y Seguridad Social) desde febrero hasta diciembre - GC_5828931_13821_MES_2022 - GF_5828931_13821_MES _2022 Adicional, mes a mes se ha realizado el cargue de archivos consolidados comprimidos en el seguimiento a la ejecución contractual del contrato citado y almacenados en el aplicativo Secop II.
17	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Durante la vigencia del presente contrato se realizaron capacitaciones, reuniones, entregas de cuentas de cobro e informes mensuales a de ejecución contractual, y demás actividades necesarias para el cabal cumplimiento de la formación y la ejecución contractual.
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.	Durante la vigencia del presente contrato se acataron los requerimientos y demás requerimientos para el cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.

CUADRO RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN REALIZADAS

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices	Aprendices evaluados	Aprendices	Estado de la ficha
252213	EDT - Higiene y manipulación de alimentos	39	39	0	FINALIZADA
2489385	Aplicación de BPM en alimentos	29	29	0	FINALIZADA
2489395	Higiene y manipulación de alimentos	32	31	1	FINALIZADA
2489402	Higiene y manipulación de alimentos	33	33	0	FINALIZADA
2489407	Higiene y manipulación de alimentos	31	29	2	FINALIZADA
2489410	Higiene y manipulación de alimentos	29	28	1	FINALIZADA
2525208	Aplicación de BPM en alimentos	29	29	0	FINALIZADA
2525232	Elaboración de helados y postres lácteos	31	31	0	FINALIZADA

2525234	Elaboración de conservas de frutas y verduras	28	28	0	FINALIZADA
2525235	Procesamiento de productos cárnicos crudos	35	34	1	FINALIZADA
2541538	Elaboración de helados y postres lácteos	34	34	0	FINALIZADA
2557345	Aplicación de BPM en alimentos	37	35	2	FINALIZADA
2557351	Aplicación de BPM en alimentos	31	31	0	FINALIZADA
2557353	Aplicación de BPM en alimentos	43	43	0	FINALIZADA
2566770	Higiene y manipulación de alimentos	27	23	4	FINALIZADA
2579366	Higiene y manipulación de alimentos	27	27	0	FINALIZADA
2591744	Higiene y manipulación de alimentos	31	29	2	FINALIZADA
2591745	Higiene y manipulación de alimentos	35	32	3	FINALIZADA
2591746	Higiene y manipulación de alimentos	37	37	0	FINALIZADA
2591753	Higiene y manipulación de alimentos	32	32	0	FINALIZADA
2597407	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	28	28	0	FINALIZADA
2622830	Elaboración de tortas y batidos esponjosos	37	36	1	FINALIZADA
2624972	Higiene y manipulación de alimentos	31	30	1	FINALIZADA
2633595	Aplicación de BPM en alimentos	35	35	0	FINALIZADA
2633596	Procesamiento de productos cárnicos crudos	39	39	0	FINALIZADA
2633597	Higiene y manipulación de alimentos	29	29	0	FINALIZADA
2633598	Higiene y manipulación de alimentos	32	31	1	FINALIZADA
2657327	Aplicación de BPM en alimentos	33	33	0	FINALIZADA
2659988	Higiene y manipulación de alimentos	27	27	0	FINALIZADA
2666834	Higiene y manipulación de alimentos	27	27	0	FINALIZADA
2676342	Aplicación de BPM en alimentos	31	31	0	FINALIZADA
2676368	Higiene y manipulación de alimentos	33	33	0	FINALIZADA
2685389	Elaboración de derivados lácteos concentrados	30	30	0	FINALIZADA
2687711	Higiene y manipulación de alimentos	31	31	0	FINALIZADA

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se dio cumplimiento al contrato ejecutado por el contratista, conforme al control técnico, administrativo y financiero, según procesos de acompañamiento, seguimiento y control de

ejecución a las obligaciones contractuales, por parte de la coordinación nacional de emprendimiento, la supervisora de contrato y la dinamizadora rural de centro.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL:

SI_X__ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO
GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ
CEDULA DE CIUDADANIA No. 52.780.815