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

CONTRATO No. 4954259 DE 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: JHONATTAN ANDRES CHACON VERA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANIA No. 14139677

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRICOLA - AREA TEMATICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - CARNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERIA Y REPOSTERIA - CHOCOLATERIA de Formación del Centro, en el marco de los programas de formación Titulada Y Complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	**Obligaciones Especificas**
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.
2	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.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.
4	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.
5	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a formación complementaria y titulada de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

6	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.
7	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.
8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles después de terminada la formación complementaria o finalizado.
9	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 Nacional y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el aplicativo SOFIA Plus para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices inscritos y seleccionados queden en estado matriculado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para todos los aprendices matriculados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
11	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.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
14	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.
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
17	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.

18	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.
19	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 BASEEN 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 2023.
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
22	Cargar y actualizar la información contractual 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.
23	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario La Granja - Municipios del Departamento del Tolima

PLAZO DE EJECUCIÓN: A partir del 16 de mayo de 2023 y hasta el 15 de diciembre 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 16 DE MAYO DE 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 15 DE DICIEMBRE DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Desde el 15 de mayo de 2023 hasta 20 de abril de 2024. Póliza de cumplimiento de contrato número 11-44-101201644 de SEGUROS DEL ESTADO S.A.

VALOR DEL CONTRATO VEINTIOCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS ($28.672.000).

SUPERVISOR: FABIO ARMANDO MEDINA CALDERON

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANIA No. 88.158.809

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____NO__X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$28.672.00.00
Valor Ejecutado	$28.672.00.00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 000
Saldo a liberar	$ 000

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

NO.	OBLIGACIONES	ACTIVIDAD
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Durante la ejecución del contrato se reportaron mes a mes los Pantallazos de la información compartida en la Nube asignada para el programa titulada y complementaria
2	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 contrato participe de las reuniones programas por la supervisión del contrato y se entregaron los informes mensuales de Ejecución de Contrato cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.

3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.	Se anexo documentación actualizada de afiliación a salud, pensión y la administradora de riesgos laborales ARL así: - Certificaciones afiliación a Salud Total EPS - Certificaciones afiliación a Protección - Certificaciones afiliación a ARL positiva cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
4	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 ejecución del contrato se realizó la planeación de las siguientes acciones de formación titulada y complementaria: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas 2708546, 2722902, 2738440, 2752406, 2764783, 2766863, 2782955, 2782963, 2800780, 2823444, 2846092, 2865927, 2889853 y 2898962. APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS con fichas 2708544, 2747918 y 2804773. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas 2727955, 2756877, 2778721 y 2811244. ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2727956, 2756873, 2813122 y 2830289. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2766841 y 2889841. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2830282 y 2846115. ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS con fichas 2846091 y 2854338.

		ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION con ficha 2871994. ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS con fichas 2889842 y 2897427. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA con ficha 2899052. Guías de aprendizaje, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, aprendizajes previos y material de apoyo a la formación. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
5	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a formación complementaria y titulada de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante la ejecución del contrato formato denominado SABERES PREVIOS a los aprendices de las fichas: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas 2708546, 2722902, 2738440, 2752406, 2764783, 2766863, 2782955, 2782963, 2800780, 2823444, 2846092, 2865927, 2889853 y 2898962. APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS con fichas 2708544, 2747918 y 2804773. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas 2727955, 2756877, 2778721 y 2811244. ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2727956, 2756873, 2813122 y 2830289. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2766841 y 2889841.

		ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2830282 y 2846115. ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS con fichas 2846091 y 2854338. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION con ficha 2871994. ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS con fichas 2889842 y 2897427. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA con ficha 2899052. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
6	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 a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante la ejecución del contrato se reportó en el drive del Programa Titulada Complementaria, los formatos correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: *Guía de aprendizaje *Planeación pedagógica *Diseño Curricular, *Material de apoyo requerido para el desarrollo de las acciones de formación impartida. A lo anterior, se aplicaron distintas estrategias didácticas acordes a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad, videos, presentaciones, talleres para las fichas impartidas. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
7	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 ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.

8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles después de terminada la formación complementaria o finalizado el resultado de aprendizaje impartido.	Durante la ejecución del contrato emití juicios valorativos por medio del aplicativo SOFIA Plus de las siguientes acciones de formación complementaria: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas 2708546, 2722902, 2738440, 2752406, 2764783, 2766863, 2782955, 2782963, 2800780, 2823444, 2846092, 2865927, 2889853 y 2898962. APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS con fichas 2708544, 2747918 y 2804773. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas 2727955, 2756877, 2778721 y 2811244. ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2727956, 2756873, 2813122 y 2830289. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2766841 y 2889841. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2830282 y 2846115. ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS con fichas 2846091 y 2854338. ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION con ficha 2871994. ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS con fichas 2889842 y 2897427. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA con ficha 2899052.

		Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
9	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 Nacional y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Durante la vigencia del contrato se entregó todos los soportes correspondientes al ingreso de aprendices al programa Titulada Complementaria de cada una de una de las acciones de Formación impartidas. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el aplicativo SOFIA Plus para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices inscritos y seleccionados queden en estado matriculado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para todos los aprendices matriculados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante la vigencia del contrato realice la asociación a ruta a los aprendices de las acciones de formación complementaria: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas 2708546, 2722902, 2738440, 2752406, 2764783, 2766863, 2782955, 2782963, 2800780, 2823444, 2846092, 2865927, 2889853 y 2898962. APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS con fichas 2708544, 2747918 y 2804773. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas 2727955, 2756877, 2778721 y 2811244. ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2727956, 2756873, 2813122 y 2830289. MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2766841 y 2889841. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS con fichas 2830282 y 2846115. ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS con fichas 2846091 y 2854338.

		ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION con ficha 2871994. ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS con fichas 2889842 y 2897427. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA con ficha 2899052. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
11	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección y diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante la ejecución del contrato se socializa a los aprendices el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación mediante presentaciones en PowerPoint. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
14	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 ejecución del contrato se respetaron los lineamientos del sistema de seguridad de salud en el trabajo, se obtuvo el certificado de inducción SST y se entregó a la supervisión de contrato los Exámenes médicos ocupacionales, anexados en la legalización del contrato. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante la vigencia del contrato se apoyó al Centro en la Promoción y Divulgación de las diferentes ofertas educativas de los programas fuera de centro. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.

16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
17	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 contrato se realizaron las actividades con elementos y equipos propios, no fue asignado ningún bien.
18	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente a Instructores.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
19	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 BASEEN 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 2023.	Durante la ejecución del contrato me encuentro certificado en la norma de competencia laboral: Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - nivel avanzado. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP ll
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante la ejecución del contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.
22	Cargar y actualizar la información contractual 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.	Durante la vigencia del contrato se cargó en el aplicativo SECOP II, mes a mes las siguientes evidencias correspondiente al contrato No: **4954259** - Archivo PDF: Nombre del archivo: Cuentas de Cobro según el mes (Planilla de Cuenta de cobro y Seguridad Social).

		-Archivo GTH-F-062 V10 Formato Informe mensual De Ejecución. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP ll
23	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante la ejecución del contrato se realiza lo siguiente: -Novedades del instructor Cargado al Drive y el aplicativo SECOP ll
24		

CUADRO RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACION REALIZADAS

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2708546	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**24**	**24**	**0**	**Certificada**
2722902	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**25**	**25**	**0**	**Certificada**
2738440	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**28**	**28**	**0**	**Certificada**
2752406	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**26**	**26**	**0**	**Certificada**
2764783	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**26**	**26**	**0**	**Certificada**
2766863	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**17**	**17**	**0**	**Certificada**
2782955	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**20**	**20**	**0**	**Certificada**
2782963	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**22**	**22**	**0**	**Certificada**
2800780	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**31**	**31**	**0**	**Certificada**
2823444	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**26**	**26**	**0**	**Certificada**
2846092	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**25**	**25**	**0**	**Certificada**
2865927	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**19**	**19**	**0**	**Certificada**
2889853	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**22**	**22**	**0**	**Certificada**

2898962	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**20**	**20**	**0**	**Certificada**
2708544	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**17**	**17**	**0**	**Certificada**
2747918	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**26**	**26**	**0**	**Certificada**
2804773	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	**31**	**31**	**0**	**Certificada**
2727955	APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	**25**	**25**	**0**	**Certificada**
2756877	APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	**29**	**29**	**0**	**Certificada**
2778721	APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	**27**	**27**	**0**	**Certificada**
2811244	APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	**31**	**31**	**0**	**Certificada**
2727956	ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**25**	**25**	**0**	**Certificada**
2756873	ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**29**	**29**	**0**	**Certificada**
2813122	ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**31**	**31**	**0**	**Certificada**
2830289	ELABORACION DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**22**	**22**	**0**	**Certificada**
2766841	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**16**	**16**	**0**	**Certificada**
2889841	MANEJO POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**21**	**21**	**0**	**Certificada**
2830282	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**20**	**20**	**0**	**Certificada**
2846115	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	**29**	**29**	**0**	**Certificada**
2846091	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	**25**	**25**	**0**	**Certificada**
2854338	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	**30**	**30**	**0**	**Certificada**

2871994	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	**34**	**34**	**0**	**Certificada**
2889842	ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS	**19**	**19**	**0**	**Certificada**
2897427	ELABORACION DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIONADAS	**20**	**20**	**0**	**Certificada**
2899052	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	**20**	**20**	**0**	**Certificada**

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 vigilancia y seguimiento de ejecución por parte del supervisor.

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
FABIO ARMANDO MEDINA CALDERON
CEDULA DE CIUDADANIA No. 88.158.809