



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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4692614 del 27 de febrero de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: JUAN CARLOS FARFAN BRICEÑO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 7183400 de Tunja.

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- 1. Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.**
- 2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.**
- 3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.**
- 4. Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del**



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

contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

5. Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

6. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual

7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.

8. Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.

9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.

10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.

11. Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial

12. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.



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

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: __19__ DE __12__ DE __2023__

(Día)

(Mes)

(Año)

13. Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva.

14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.

15. Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).

16. El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama-Boyacá

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 19 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: __27__ DE __02__ DE __2023__

(Día)

(Mes)

(Año)

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE M/CTE (\$38.377.629) incluido IVA

SUPERVISOR: _JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía número 46.674.011



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

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ___ NO _X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)

Valor total del contrato	\$38.377.629
Valor ejecutado	\$38.377.629
Saldo pendiente de cancelar al contratista	\$ 0
Saldo sin ejecutar	\$ 0

FORMACION TITULADA

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	22/03/2023 al 29/03/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2736320	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer



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

				NORMATIVA DE ALIMENTOS.	los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
2	30/03/2023 al 05/04/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2736372	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos



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

					de acuerdo con normativa.
3	10/04/2023 al 17/04/2023	HIGIENE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2750958	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
4	18/04/2023 al 25/04/2023	HIGIENE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	27553381	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de



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

					manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
5	26/04/2023 al 04/05/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2760521	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
6	05/05/2023 al 12/05/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2762720	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas



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

					preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
7	16/05/2023 al 24/05/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2766836	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.



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

8	25/05/2023 al 31/05/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2782145	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
9	27/03/2023 al 31/03/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2778976	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.



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

					4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
10	01/06/2023 al 08/06/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2783279	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
11	09/06/2023 al 20/06/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2785189	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los



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

					alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
12	23/06/2023 al 30/06/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2815640	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
13	04/07/2023 al 11/07/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2798479	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los



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

				NORMATIVA DE ALIMENTOS.	alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
14	12/07/2023 al 19/07/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2807676	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos



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

					de acuerdo con normativa.
15	21/07/2023 al 28/07/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2831435	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
16	31/07/2023 al 08/08/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2823606	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de



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

					manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
17	09/08/2023 al 17/08/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2785234	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
18	18/08/2023 al 28/08/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2803312	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas



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

					preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
19	29/08/2023 al 04/09/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2836475	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.



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

20	05/09/2023 al 15/09/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2836525	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
21	18/09/2023 al 27/09/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2839703	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.



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

					4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
22	28/09/2023 al 06/10/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2854064	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
23	09/10/2023 al 18/10/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2854011	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los



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

					alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
24	09/10/2023 al 18/10/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2875540	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
25	23/10/2023 al 24/11/2023	EMPRENDIMIENTO EN ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	2860966	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y	1. Elaborar quesos frescos conforme a orden de producción y normativa.



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

				NORMATIVA DE ALIMENTOS	2.Quesos frescos : análisis de la calidad de la leche por medio de algunas pruebas básicas. quesos frescos: diagrama de flujo. elaboración queso pasteurizado, características de los quesos frescos, acción de las enzimas en la elaboración de los quesos frescos quesos frescos:(queso costeño) análisis de la calidad de la leche por medio de algunas pruebas básicas.
26	27/11/2023 al 07/12/2023	HIGIENE MAIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2854011	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1.Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
27	11/12/2023 al 13/12/2023	EMPRENDIMIENTO EN ELABORACIÓN	2860966	MANIPULAR ALIMENTOS DE	1.Elaborar quesos frescos conforme a



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

		DE QUESOS FRESCOS		ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	orden de producción y normativa. 2.Quesos frescos: análisis de la calidad de la leche por medio de algunas pruebas básicas. quesos frescos: diagrama de flujo. elaboración queso pasteurizado, características de los quesos frescos, acción de las enzimas en la elaboración de los quesos frescos quesos frescos:(queso costeño) análisis de la calidad de la leche por medio de algunas pruebas básicas.
--	--	-------------------	--	--	--

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 27 de febrero al 19 de diciembre del 2023. Cabe mencionar que el contratista cumplió durante el tiempo de ejecución con el objeto del contrato *“Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.”*

SANCIONES: SI__ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISOR DEL CONTRATO



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