Duitama, 9 de Diciembre de 2024

Señor (a)
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
Supervisor contrato CO1.PCCNTR. 5880981 de 2024
Coordinadora Académica
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Duitama, Boyacá

Respetada Coordinadora,

Me permito presentar informe de las actividades realizadas en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No CO1.PCCNTR. **5880981** del 6 de Febrero del año 2024, en formación Titulada y complementaria.

El trabajo desarrollado durante la ejecución del contrato fue: Prestar servicios profesionales en el rol de instructor de agroindustria aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

Adjunto se presenta una descripción detallada de las fichas atendidas y programas orientados en cada una de las fichas.

Atentamente,



Firma
DORA CONSUELOLIZARAZO MEJIA
Contratista
C.C. No. 52030999 de Bogotá

1. **OBJETO DEL CONTRATO**

Prestar servicios profesionales en el rol de instructor de Agroindustria aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

Fecha Inicio: 6 de Febrero de 2024
Fecha terminación: 9 de Diciembre de 2024

2. **OBLIGACIONES CONTRACTUALES:**

1. Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.
2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.
3. Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.
4. Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.
5. 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 contrato y al apoyo administrativo SER 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 bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.
9. Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.
10. Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.
11. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.
12. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.
13. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato

informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

FORMACION COMPLEMENTARIA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	20/02/2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN	2916543	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos • Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa • Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
2.	01/03/2024	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	2934156	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	• Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. • Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos • Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de quesos, conforme a • Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de quesos, de acuerdo con diagnóstico.
				Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	• Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta procedimiento y normativa. • Recepcionar leche e insumos de acuerdo con procedimiento y orden de producción • Elaborar quesos frescos conforme a orden de producción y normativa

					• Verificar los parámetros establecidos para el queso fresco según ficha técnica
3	**12/04/2024**	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	2962382	**Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**	• Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.
					• .Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria
					• Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa
					• Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.
				Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa
					• Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa
					• Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente
					• Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente
4	**29/05/2024**	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	3001756	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	• Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
					• Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos
					• Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de quesos, conforme a
					• Implementar mejoras

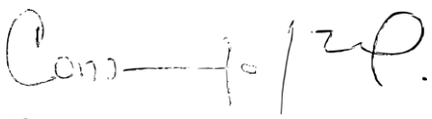
					en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de quesos, de acuerdo con diagnóstico.
				Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	• Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta procedimiento y normativa.
					• Recepcionar leche e insumos de acuerdo con procedimiento y orden de producción
					• Elaborar quesos frescos conforme a orden de producción y normativa
					• Verificar los parámetros establecidos para el queso fresco según ficha técnica
5	**17/07/2024**	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	3043651	**Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**	• Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.
					• .Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración • de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria
					• Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en • concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa
					• Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las • novedades reportadas.
				Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa
					• Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa
					• Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente
					• Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente

6	**22/08/2024**	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	3057966	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	• Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.
					• Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos
					• Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de quesos, conforme a
					• Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de quesos, de acuerdo con diagnóstico.
				Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	• Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta procedimiento y normativa.
					• Recepcionar leche e insumos de acuerdo con procedimiento y orden de producción
					• Elaborar quesos frescos conforme a orden de producción y normativa
					• Verificar los parámetros establecidos para el queso fresco según ficha técnica
7	**25/09/2024**	HIGIENE Y MANIPULACIÓN	3092603	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
					• Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
					• Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
					• Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa •

8	**2/10/2024**	HIGIENE Y MANIPULACIÓN	3094791	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos • Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa • Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
9	**16/10/2024**	HIGIENE Y MANIPULACIÓN	3107068	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	• Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos • Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa • Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
10	**22/10/2024**	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ		**Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**	• Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. • .Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración • de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria • Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en • concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa • Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo

					• en cuenta las novedades reportadas.
				Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas	• identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa
					• Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa
					• Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente
					• Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente
11	21/11/2024	COCINA BASICA	**3129973**	**Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.**	• Conocimientos gastronómicos.
				Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción	• Conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos

Cordialmente,



Firma
DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA
Contratista
C.C. No. 52030999 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR. 5882024