CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.7367819 DEL 3 DE FEBRERO DE 2025

En mi calidad de supervisor(a) del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios
CONTRATO NRO.	**NRO. NRO. CO1.PCCNTR.7367819 DEL 3 DE FEBRERO DE 2025**
OBJETO	Prestar servicios profesionales para apoyar el proceso de planeación, orientación y evaluación de las actividades de Formación Profesional Integral de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente, que imparte el Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área AGROINDUSTRIA en los programas de formación titulados y complementarios de Regular y/o Campesena y/o Economía popular.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO JURÍDICO	2 DE FEBRERO DE 2025
FECHA DE INICIO	3 DE FEBRERO DE 2025
PLAZO INICIAL	322 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	24 de diciembre de 2025
RAZÓN SOCIAL	JOSÉ DAVID RAMÍREZ PARDO
CC o NIT	80203306
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	**NO APLICA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	NO APLICA
LUGAR DE EJECUCIÓN	Departamento de Boyacá.
VALOR INICIAL	$ 49.368.085
FORMA DE PAGO	Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($49.368.085). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a la fracción del mes de febrero de 2025 por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.292.877); b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. c) Un último pago GTH-F-062 V10 1 2 GTH-F-062 V10 correspondiente a la fracción del mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE ($3.679.609). Amparados en el CDP No. 925 de 2025.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**925**
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	**8125**
VALOR FINAL DEL NEGOCIO JURÍDICO	49.368.085
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	24 DE DICIEMBRE DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	NO APLICA
VALOR TOTAL PAGADO	$ 49.368.085
VALOR TOTAL EJECUTADO	$49.368.085

SUPERVISOR	CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	NO APLICA

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. Apoyar la planeación, orientación y evaluación de la formación profesional Integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica, conforme a la modalidad, intensidad establecida en el diseño curricular de los programas y lugar de ejecución definido por el centro.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 1 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
2. Participar en las actividades académicas y demás reuniones a las que sea convocado por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato, como apoyos técnicos y/o apoyo a las coordinaciones académicas y de formación del Centro.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 2 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
3. Registrar, verificar, mantener actualizados y hacer seguimiento oportuno a la información en los sistemas que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 3 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
4. Aportar de manera oportuna, clara y coherente la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual y sus obligaciones, de acuerdo con los lineamientos legales de la entidad.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 4 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
5. Apoyar la realización de informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de formación, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 5 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
6. Apoyar técnicamente la estructuración de los procesos de	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del

adquisición de bienes, materiales de formación, obras y/o servicios cuando sea requerido por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.		contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 6 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
7. Apoyar en las actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación titulada y/o complementaria cuando sea requerido, de acuerdo con la programación de las actividades establecidas acorde con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro, la coordinación y/o Supervisor del contrato.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 7 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
8. Realizar seguimiento y acompañamiento a la etapa productiva de los aprendices cuando se requiera, de acuerdo con la planeación establecida por la Coordinación académica del Centro de formación.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 8 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
9. Apoyar y participar dentro de los equipos de Gestión Curricular (diseño y desarrollo curricular y gestión de permisos) cuando se requiera por parte de la subdirección del centro o la supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 9 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
10. Apoyar las actividades de ciencia, tecnología, innovación y emprendimiento cuando se requiera, adelantadas por la estrategia SENNOVA y el equipo de emprendimiento del centro de desarrollo empresarial.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 10 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)
11. Apoyar las estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación, registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 11 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)

12. Las demás obligaciones que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	SI	Carpeta con evidencias de las actividades realizadas en los meses objeto del contrato que se encuentran en la carpeta de la obligación 12 cargadas en SECOP II (Numeral 7: Ejecución de Contrato – Plan de Pagos - Detalle)

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGUROS DEL ESTADO S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	51-46-101020594		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	31 de enero de 2025		
FECHA APROBACIÓN	3 de febrero de 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	3 de febrero de 2025	30 de abril de 2026	$ 4,936,808.50
Devolución del pago anticipado			
Salarios y prestaciones sociales			
Calidad del servicio			

3.2 Cumplimiento del objeto

Se deja constancia de que el (la) contratista cumplió, durante el tiempo de ejecución, con el objeto del contrato: "*Prestar servicios profesionales para apoyar el proceso de planeación, orientación y evaluación de las actividades de Formación Profesional Integral de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente, que imparte el Centro De Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área AGROINDUSTRIA en los programas de formación titulados y complementarios de Regular y/o Campesena y/o Economía popular.*"

1. DESARROLLO DE ACTIVIDADES

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	17 al 21 de Febrero	Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos	2998300	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad. Iso 22005
2	24 al 28 de Febrero	Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos	2998300	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad. Iso 22005
3	1 al 4 de Julio	Tecnólogo procesamiento de alimentos	2998277	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción 240 H FRUVER	1 Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la

					organización y la normatividad vigente 2 Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 3 Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.
4	7 al 11 de Julio	Tecnólogo procesamiento de alimentos	2998277	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción 240 H FRUVER	1 Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente 2 Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 3 Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad.
5	28 al 1 de Agosto	Tecnólogo en producción agropecuaria ecológica	2874658	Procesar la materia prima según planes de producción de la empresa. (lácteos)	1 Inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la Inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas 2 Elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 3 Obtener productos transformados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 4 Acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente 5 Alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y normatividad vigente
6	4 al 29 de Agosto	Tecnólogo procesamiento de alimentos	2998277	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción 240 h lácteos	1 Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente 2 Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. 3 Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 4 Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad

					social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
7	1 al 5 de Septiembre	Tecnólogo procesamiento de Alimentos	2998277	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción 240 h lácteos	1 Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente 2 Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. 3 Alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 4 Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
8	8 al 12 de Septiembre	Técnico procesamiento de derivados lácteos	3256219	MATEMÁTICAS - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	1 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos. 2 Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. 3 Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos. 4 Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.
9	29 al 3 de Octubre	Técnico comercialización alimentos.	3306495	Controlar los productos en la cadena en frio de acuerdo a los criterios establecidos	1 Inspeccionar las condiciones de seguridad e higiene de los equipos e instalaciones según Normas establecidas.
10	14 al 17 de Octubre	Técnico procesamiento de frutas y verduras	3313249	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1 Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA 2 Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 3 Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 4 Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. 5 Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de

					la información y la comunicación disponibles.

11	20 al 31 de Octubre	Técnico procesamiento de frutas y verduras	3313249	Aplicación de procesos de higienización	1 controlar plagas y roedores de acuerdo con los programas de aseguramiento de la inocuidad y normativa vigente. 2 aplicar normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados, de acuerdo con la legislación y normatividad de la empresa. 3 alistar e higienizar instalaciones y equipamientos de laboratorio y de procesamiento de alimentos con responsabilidad ambiental, aplicando planes operativos estandarizados seguridad industrial, y salud ocupacional. 4 consignar la información en los formatos garantizando la veracidad de la información registrada de acuerdo con procedimientos establecidos, proponiendo acciones correctivas o de mejora. 5 manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con Los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias.
12	4 al 7 de Noviembre	Técnico elaboración de productos alimenticios	3230918	Procesamiento de alimentos (lácteos)	1 preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas Prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. 2 procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. 3 monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. 4 corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento

13	10 al 28 de Noviembre	Técnico elaboración de productos alimenticios	3170953	Procesamiento de alimentos (lácteos)	1 preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas Prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. 2 procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. 3 monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. 4 corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento
14	1 al 19 de Diciembre	Técnico elaboración de productos alimenticios	3230918	Procesamiento de alimentos (lácteos)	1 preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas Prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. 2 procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. 3 monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. 4 corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento
FORMACION COMPLEMENTARIA					
1	10 al 14 de Febrero	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3147897	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

2	3 al 7 de Marzo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3163210	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
3	17 al 21 de Marzo	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3181135	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 Describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.
4	17 al 21 de Marzo	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3192381	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 Describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.

5	31 al 4 de Abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3199027	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

6	7 al 11 de Abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3199811	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
7	21 al 25 de Abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3211122	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

8	28 al 30 de Abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3217119	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
9	5 al 9 de Mayo	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3221277	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 Describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.
10	12 al 16 de Mayo	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3229452	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 Describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.
11	12 al 16 de Mayo	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3237640	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 Describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.

12	26 al 30 de Mayo	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	3239844	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido	1 Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización 2 Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización 3 Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización 4 Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.
13	3 al 6 de Junio	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	3246127	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido	1 Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización 2 Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización 3 Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización 4 Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.
14	9 al 12 de Junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3252409	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

15	16 al 20 de Junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3253908	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
16	24 al 27 de Junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3270110	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
17	14 al 18 de Julio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3269670	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

18	15 al 19 de Septiembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3331919 3333174	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
19	22 al 26 de Septiembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3339584	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR _ INSUFICIENTE__

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No Aplica.

3.4 Multas y sanciones

De conformidad con la ejecución del contrato **NO** se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante los informes presentados por la supervisión durante la ejecución del contrato, se evidenció que el contratista cumplió con todos los pagos de seguridad social los cuales fueron cargados en la plataforma de SECOP II.

3.6 Designación de la supervisión

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión el 2 de febrero de 2025.

3.7 Liquidación del negocio jurídico

Que teniendo en cuenta la terminación del contrato por vencimiento del plazo y cumplimiento del objeto contractual, así como el pago total de los honorarios, se dará terminación y posterior cierre del expediente contractual en la plataforma SECOP de acuerdo con los plazos establecidos.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No Aplica

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
51481025	28/02/2025	4.292.877,00
85211925	28/03/2025	4.599.511,00
122541325	28/04/2025	4.599.511,00
166860725	28/05/2025	4.599.511,00
210982125	26/06/2025	4.599.511,00
265846525	30/07/2025	4.599.511,00

309609925	28/08/2025	4.599.511,00
357170425	26/09/2025	4.599.511,00
417384525	31/10/2025	4.599.511,00
461906625	27/11/2025	4.599.511,00
533469825	26/12/2025	3.679.609,00

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial del negocio jurídico	$ 49.368.085
Adiciones o disminuciones del negocio jurídico	0
Valor de las reducciones	0
Valor final del negocio jurídico	$ 49.368.085
Valor ejecutado	$ 49.368.085
Valor pagado	$ 49.368.085
Valor por pagar	0
Valor a liberar	0

Para constancia se firma a los 24 días de diciembre de 2025.

CLAUDIA PATRICIA NÚÑEZ IZQUIERDO
Supervisora del contrato

Elaboró:
Proyectó: Lorena Tunarrosa Molina – Apoyo Coordinacion Academica

Anexos:
- Relación de Pagos
- Paz y Salvo 2025
- Relación de Planillas de Seguridad Social.