



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

CONTRATO No. No 298 del año 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: VIVIANA CAROLINA SUAREZ TUTISTAR

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 1.085.276.959

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral presencial en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación específicamente en atención a población en situación de desplazamiento.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: (Específicas del Contrato)

1	Atender la formación de aprendices en el área específica a formar, en las competencias y resultados de aprendizaje, dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.
2	Orientar los programas de formación complementaria, autorizados y asignados por la Coordinación Académica y el Enlace Del Programa.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que se ha definido desde la Coordinación Académica.
4	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus y propender por la manutención actualizada de los datos e información durante todo el proceso académico.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la(s) guía(s) de aprendizaje, para las acciones de formación complementaria asignadas.
6	Aplicar según la modalidad y niveles, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
7	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.
8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
9	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, Cierre de fichas.
10	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
11	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.
12	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el proceso formativo.
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.



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

14	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura, convenios y productos indicados por la Subdirección de Centro, Coordinaciones y el supervisor del contrato.
15	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura, convenios y productos indicados.
16	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.
17	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 las áreas relacionadas con su perfil.
18	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el programa, durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos.
21	Realizar el plan de negocios básico de las unidades productivas pertenecientes a la población Desplazada por la Violencia y Víctima de la Violencia, cuando se requiera.
22	Acompañar la formalización de la forma asociativa que adopten las unidades productivas, cuando se requiera.
23	Aportar con la consecución de la población beneficiaria de los proyectos y de formación.
24	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" 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 al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.
25	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación de las áreas relacionadas con su perfil.
26	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
27	Mantener su autonomía e independencia en la ejecución del contrato, desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio en la garantía del cumplimiento que deba darse a las estructuras curriculares y los contenidos mínimos incluidos en los programas de formación, el calendario académico de la vigencia contratada, la programación de las sesiones de formación, los objetivos misionales y las normas y directrices institucionales.
28	Informar al Centro de formación dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho (s) y circunstancia (s), que puedan incidir en la oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
29	Atender oportunamente las solicitudes y requerimientos hechos por la Subdirección del Centro, Coordinación Académica, Supervisor de Contrato y/o Lider encargado del seguimiento técnico pedagógico, que estén directamente relacionadas con el objeto contractual y presentar informes mensuales y/o periódicos de la ejecución del contrato con sus respectivos anexos, y un informe final al terminar la ejecución del contrato, según lo determine la entidad o el centro de formación.
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales y las evaluaciones de los programas que imparte.
31	Participar en las actividades de transferencia tecnológica técnica y/o institucional que el SENA y/o el centro de formación desarrolle para el fortalecimiento de habilidades pedagógicas, metodológicas y transversales, así como las acciones de certificación de competencias genéricas y/o técnicas que validen el desempeño como instructor.
32	Cuando la formación lo requiera solicitar oportunamente materiales de formación y velar por su utilización adecuada entregando la evidencias respectiva del uso con los aprendices.



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

33	Acompañar, cuando sea necesario, los procesos de alistamiento relacionados con las actividades de preparación documental requerida para los procesos de compra de materiales de formación y/o equipos y herramientas, dichos documentos tienen que ver con elaboración de fichas técnicas y formatos de solicitud de materiales de formación.
34	Proponer y liderar, cuando sea necesario y se cumpla con los requisitos institucionales exigidos, el desarrollo de actividades académicas complementarias como visitas técnicas, entre otras, que favorezcan el fortalecimiento de la adquisición de competencias por parte de los aprendices del centro.
35	Participar cuando el centro de formación lo requiera en el marco del sistema de investigación, Desarrollo tecnológico e innovación- SENNOVA, así: A) Asistir y apoyar en actividades programadas. B) Crear semillero de investigación con aprendices del SENA y fomentar actividades en sus procesos formativos cuando se requiera. C) Promover, elaborar e incentivar en la formulación de proyectos para presentar en cualquiera de las líneas programáticas de SENNOVA con el semillero de investigación y realizar el seguimiento y acompañamiento durante su ejecución.
36	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación, cuando le sea requerido.
37	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
38	El instructor deberá reportar un máximo de ciento sesenta (160) horas mes conforme a las horas académicas impartidas.
39	Las demás que le sean asignadas en la ejecución del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Puerto Asís, Putumayo

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 30 de noviembre de 2022

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1/02/2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16/12/2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL SEISCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE (\$39.590.630) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). DIEZ (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2022, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SESENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$3.959.063). Pagaderos en mensualidades vencidas, proporcionalmente a los días de ejecución contractual.

SUPERVISOR: JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 87.716.006

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI___ NO__X_



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

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	\$39.590.630
Valor Ejecutado	\$35.631.567
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$3.959.063
Saldo a liberar	\$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

Febrero: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 01 al 04 de febrero, San Francisco, 05 al 21 de febrero, Sibundoy, 22 al 28 de febrero. Instructora programa Víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir formación profesional integral en el curso complementario manipulación de alimentos, código del programa 93610000, ficha 2487622, municipio de San Francisco, horario de 13:00 - 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir formación profesional integral en el curso complementario manipulación de alimentos, código del programa 93610000, ficha 2487707, municipio de Sibundoy, horario de 13:00 - 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Inducción instructores Sena 2022. (40 horas) - Alistamiento de la formación, programa Víctimas. (20 horas)

Marzo: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 01 al 14 de marzo, Orito, 15 al 21 de marzo, Santiago, 22 al 26 de marzo, Mocoa, 29 al 31 de marzo. Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.



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

Apoyo segunda oferta educativa 2022 (40 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2516813, municipio de Orito, horario

13:00 – 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprend

29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2519818, municipio de

Santiago, horario 10:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000,

ficha 2519833, municipio de Mocoa, horario de 13:00 – 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y

normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602. (24 horas).

Abril: Impartir Formación Profesional Integral en:

Mocoa, 01 al 03 de abril, Puerto Asís, 04 al 24 de abril, Sibundoy, 25 al 30 de abril. Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial. Apoyo inducción aprendices segunda oferta educativa 2022 (40 horas)

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2519833, municipio de Mocoa, horario de 13:00 – 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110603, 29080110604. (24 horas)

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2539292, municipio de Puerto Asís, horario de 13:00 – 21:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2541173, municipio de Sibundoy, horario de 09:00 – 17:00.

Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Mayo: Impartir Formación Profesional Integral en:

Sibundoy, 1 al 31 de mayo, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial. Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2551932, municipio de Sibundoy horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602,



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

29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2558639, municipio de Sibundoy, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2558617, municipio de Villagarzon, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimientos técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Participación muestra cultural y desarrollo de tareas en representación de la actividad realizada en el municipio de Puerto Asís. (16 horas)

Junio: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 30 de junio, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2572068, municipio de Valle del Guamuez, horario de 09:00 – 17:00. Competencia:

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2580819, vereda Canacas, municipio Puerto Asís, horario de 12:00 – 20:00. Competencias

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Apoyo tercera oferta educativa 2022 (40 horas).

Realización curso “Planeación de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas para la formación profesional integral”. (24 horas)

Julio: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 31 de julio, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2592066, vereda Jordán, municipio Orito, horario de 12:00 – 20:00. Competencia:

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2596836, municipio Puerto Asís, horario de 09:00 – 17:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con



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

procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2596849, vereda Puerto Calderón, municipio Puerto Asís, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).
Apoyo inducción de aprendices de tercera oferta educativa 2022 (16 horas).

Agosto: Impartir Formación Profesional Integral en:

Sibundoy, 1 al 31 de agosto, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial. Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2606677, municipio San Francisco, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 96151539, ficha 2613004, vereda Leandro Agreda, municipio Sibundoy, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. Resultados de aprendizaje: 29080110001 - 29080110002 - 29080110003 - 29080110004. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 96151542, ficha 2622059, vereda Tamabioy, municipio Sibundoy, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Resultados de aprendizaje: 0396151542 -0296151542 -0496151542 - 0196151542. (24 horas).
Apoyo cuarta oferta educativa 2022 (40 horas).

Septiembre: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 30 de septiembre, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial. Impartir FPI, código del programa 96151542, ficha 2622059, vereda Tamabioy, municipio Sibundoy, horario de 12:00 – 20:00. Competencia: higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Resultados de aprendizaje: 0396151542 -0296151542 -0496151542 - 0196151542. (24 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2632702, vereda San Pedro, municipio Puerto Caicedo, horario de 12:00–20:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas). Impartir FPI, código del programa 93610000, ficha 2643451, vereda Puerto Vega, municipio Puerto Asís, horario de 08:00 – 16:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).



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

Realización del curso Evaluación del aprendizaje en la formación profesional integral. (40 horas)

Octubre: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 31 de octubre, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2650253, vereda Puerto Vega, municipio Puerto Asís, horario 8:00 – 16:00. Competencia: : Manipu

alimentos de acuerdo con procedimiento técnico normativa de alimentos. RA: 29080110601,29080110602,29080110603,29080110604. (48 horas)

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2657741, vereda El Acae, municipio Orito, horario 10:00 – 18:00. Competencia: Manipular aliment

de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. RA: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2663140, municipio Valle del Guamuez, horario de 9:00 – 17:00. Competencia: Manipular alimentos

de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. RA: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2663141, vereda San Isidro, municipio Valle del Guamuez, horario de 9:00 – 17:00. Competencia:

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico normativa de alimentos. RA: 29080110601, 29080110602. (16 horas).

Noviembre: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 30 de noviembre, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2663141, vereda San Isidro, municipio Valle del Guamuez, horario de 9:00 – 17:00. Competencia:

Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. RA: 29080110603, 29080110604. (32 horas).



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

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2675650, municipio de Sibundoy, horario de 14:00 – 22:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. RA: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, programa 93610000, ficha 2683554, vereda el Líbano, municipio de Mocoa, horario de 9:00 – 17:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. RA: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas)

Apoyo proyecto aula fluvial, área de agroindustria (elaboración de protocolos de procedimientos de las líneas de cárnicos, lácteos, cacao, frutas y hortalizas – estudio de mercado para equipos de cada una de las líneas mencionadas). (32 horas)

Diciembre: Impartir Formación Profesional Integral en:

Puerto Asís, 1 al 16 de diciembre, Instructora programa víctimas, ambientes de formación presencial.

Impartir FPI, programa manipulación de alimentos, código 93610000, ficha 2689590, vereda el Venado, municipio de Puerto Caicedo
horario de 9:00 – 17:00. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Resultados de aprendizaje: 29080110601, 29080110602, 29080110603, 29080110604. (48 horas).

Impartir FPI, programa elaboración de productos cárnicos emulsionados, código 96151539, ficha 2690161, municipio de Sibundoy, horario de 14:00 – 22:00. Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. Resultados de aprendizaje: 29080110001 - 29080110002 - 29080110003 - 29080110004. (48 horas).

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

--

SANCIONES: SI ___ NO x ___



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

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI__
NO_x_

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__
INSUFICIENTE__

Atentamente,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
Supervisor del Contrato 052 De 2022
Coordinador Académico