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

CONTRATO No. No. CO1.PCCNTR.3291706 De 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: IVAN DARIO SANCHEZ ALVEAR

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC # 87248424

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista, impartiendo formación profesional integral presencial, a distancia o virtual; en el programa de titulada regular, del centro de comercio y servicio, perteneciente al área o red de conocimiento: Titulada procesos de panadería, en el o los municipios del departamento del cauca donde se le asigne por la entidad contratante.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, de acuerdo con las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en detalle en la minuta del contrato. 2. Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo a la programación asignada por el Coordinador@ Académic@ en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia. 3. Ejercer el control propio de todas las actividades encomendadas con independencia y autonomía y de forma oportuna y dentro de los términos establecidos con el fin de obtener la correcta realización del objeto del contrato. 4. Rendir informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamado de atención verbal, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reportar de buenas prácticas o casos éxitos por los aprendices. 5. Registrar los resultados de la emisión de juicios (criterios de evaluación) relacionados con los logros de resultados de aprendizaje o novedad del aprendiz, en los tiempos establecidos por el procedimiento de ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la entidad. 6. Garantizar el autocontrol de la ejecución de horas de formación en el rango establecido por la entidad. En caso de no cumplir con el rango de ejecución mensual establecido por la entidad. El pago se hará proporcional y por el valor acorde al informe generado por la supervisión del contrato en el mes correspondiente. 7. Participar de conformidad con las normas institucionales en los comités de seguimiento y evaluación de aprendices donde se requiera y en las actividades complementarias citadas desde la Coordinación Académica y/o Subdirección del Centro de Comercio y Servicios. 8. Garantizar dentro de los primeros diez (10) días calendario de cada mes, el pago de la seguridad social en salud, pensión y en riesgos a que haya lugar. 9.Entregar de forma mensual y oportuna los soportes contractuales requeridos para el trámite de pago de sus honorarios mensuales; información que reposará en forma digital en el espacio habilitado por la coordinación académica del Centro de Comercio y Servicios. 10. Respecto a la planilla para pagos de honorarios, se deberá tener en cuenta la circular vigente o u otra otras disposiciones aplicables para la Entidad. 11. Vigilar, cuidar y salvaguardar cualquier elemento que se le sea entregado por parte del SENA como apoyo para el cumplimiento del objeto contractual y a la culminación del contrato, deberá reintegrarlo en las mismas

condiciones en la que le fueron entregados, PARAGRAFO. En caso de pérdida de alguno de los elementos, el contratista deberá adelantar los trámites pertinentes establecidos en el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN CASO DE PERDIDA Y/O DETERIORO DE BIENES Y/O DETERIORO DE BIENES Y RECURSOS Y RECURSOS DE LA ENTIDAD. 12. Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad para la elaboración de las especificaciones técnicas, codificación estandarizada UNSPSC, estudios previos, análisis del sector requeridos. 13. Realizar acompañamiento técnico en el área de su especialidad para la emisión de avales requerido por la unidad de emprendimiento. 14. Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites pre-contractuales en los que haya sido designado por la subdirección de centro y/o Coordinación Académica en razón de su área y/o especialidad. 15. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida. 16. Promover en los aprendices la autoformación con actividades académicas complementarias y que fortalezcan las competencias relacionadas con el programa de formación; garantizando el cumplimiento de horas establecidas (tiempo) de acuerdo con el diseño del programa de formación y soportado por las plataformas institucionales con que cuenta el Centro de Comercio y Servicios. 17. Informar a la subdirección de centro y/o Coordinación Académica las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas. 18. Participar en las actividades de implementación, mantenimiento y mejora del SIGA, en calidad de responsables de actividades enmarcadas en los procesos ejecutados por el centro de Comercio y Servicios o en los que este interactúa. 19. Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas de los instructores. 20. El instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje. 21. EL contratista se obliga a NO suscribir en la presente vigencia anual, contrato de prestación de servicio alguno con otro Centro de Formación o dependencia del SENA en cualquier parte del país. 22. Apoyar en la divulgación y promoción de los servicios educativos y tecnológicos de la entidad. 23. Estudiar y resolver reclamaciones o peticiones realizadas por las estudiantes relacionadas con la ejecución de la FPI, con criterios de calidad, pertinencia y celeridad teniendo en cuenta los tiempos establecidos de acuerdo con las tablas de retención documental de la entidad. 24. El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación. 25. Cumplir con las normas y procedimientos en materia de protocolos de bioseguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas por la Subdirección de Centro y/o Coordinación Académica. 26. Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al reglamento del aprendiz. 27. Exigir el cumplimiento del acta de compromiso de los aprendices. 28. Prepara, elaborar y presentar los informes que requiera la subdirección del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Cauca y/o las demás dependencias del SENA del nivel Regional o Nacional, al igual que los órganos de Control y Autoridades que lo requieran. 29. Abstenerse de hacer uso indebido del carné y demás distintivos de la entidad, y en caso de que le hayan sido suministrados, debe devolverlos al supervisor, en la fecha de terminación del contrato; constituyéndose esta en una obligación exigible para el trámite del pago o pagos pendientes al momento de la finalización del plazo establecido en el contrato. 30. Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad a la subdirección de centro y/o al supervisor de los contratos de bienes y/o servicios del centro de formación cuando así sea requerido. 31. Exigir y garantizar el cuidado y pulcritud de los ambientes de formación y diferentes espacios de la institución. 32. El contratista garantiza la prestación del servicio de manera presencial y/o virtual de acuerdo las necesidades del programa y del centro de formación. 33. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande. 34 conforme a las necesidades del

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

Centro participar de los semilleros de investigación, según designación de la Subdirección y/o Coordinación Académica, destinando un tiempo máximo del 30% de su dedicación mensual. 35. Las demás que se requieran para el cumplimiento del objeto contractual específico y que el centro de formación demande.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento del Cauca

PLAZO DE EJECUCIÓN: 30 DE DICIEMBRE 2022

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 15 DE MARZO DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 30 de diciembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 DE DICIEMBRE DE 2022

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato asciende a la suma TREINTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL PESOS M/CTE ($36.670.000) COP Incluido IVA que serán pagaderos de la siguiente manera: A) Un primer pago de un millón novecientos treinta mil pesos ($1.930.000) COP Incluido IVA, por el mes de marzo de 2022, B) nueve pagos iguales, por valor de tres millones ochocientos sesenta mil pesos ($3.860.000) COP Incluido IVA, por los meses de abril a diciembre de 2022.

SUPERVISOR: ADA LORENA CERON ROSERO
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 7.274.867

BALANCE FINANCIERO:

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

Valor total del contrato	$36.670.000)
Valor Ejecutado	$36.670.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

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

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

1. **LÍDER DE FICHA Y ORIENTACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL TÉCNICO EN PANIFICACIÓN FICHA:** 2398192.

COMPETENCIA

Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria.

Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.

Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria de alimentos.

COMPETENCIA

Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal.

RESULTADOS DE PARENDIZAJE

Alistar equipos, material prima, insumos y productos de panadería para despachar, conforme a los requisitos de inocuidad y calidad del producto.

Entregar materia prima, insumos y productos de panadería según orden de producción y procedimiento técnico.

Disponer producto no conforme, según procedimiento establecido.

Reportar novedades en la entrega de materia prima, insumos productos de panadería según procedimiento establecido

COMPETENCIA

Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta procedimiento establecido.

Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimiento.

Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento.

COMPETENCIA

Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE PARENDIZAJE

Procesar productos de panificación con técnicas innovadoras según tendencias del mercado.

Corregir las variaciones y defectos presentados en el proceso y los productos de panificación según procedimientos establecidos.

Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa.

Aplicar técnicas de análisis sensorial de productos de panificación acuerdo con normativa.

Laborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa.

APRENDICES MATRICULADOS: 17

APRENDICES EN FORMACION: 9

APRENDICES CANCELADOS: 5

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 3

APRENDICES APROBADOS: 9

HORAS PROGRAMADAS 996.

2. CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 2538176

COMPETENCIA

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.

APRENDICES MATRICULADOS: 24

APRENDICES EN FORMACION: 16

APRENDICES CANCELADOS: 8

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 0

APRENDICES APROBADOS: 16

HORAS PROGRAMADAS: 40 H

3. ORIENTACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL TÉCNICO EN COCINA FICHA:

2453718

COMPETENCIA

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADO DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

APRENDICES MATRICULADOS: 27

APRENDICES EN FORMACION: 19

APRENDICES CANCELADOS: 3

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 5

APRENDICES APROBADOS: 19

HORAS PROGRAMAS: 96 H

4. CURSO COMPLEMENTARIO EN DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA

FICHA: 2641622

COMPETENCIA

DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUÍMICA

RESULTADO DE APRENDIZAJE

PLANTEAR SITUACIONES Y PROBLEMAS REFERENTES AL MUNDO COTIDIANO TENIENDO EN CUENTA EL ESTUDIO DE LA NATURALEZA, PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA QUE CONSTITUYEN LOS FENÓMENOS EXPLICADOS DESDE LA QUÍMICA.

DEMOSTRAR CAPACIDADES DE EXPERIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA EL ESTUDIO DE LA NATURALEZA, PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA QUE CONSTITUYEN FENÓMENOS EXPLICADOS DESDE LA QUÍMICA.
VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LA APLICACIÓN DE LA QUÍMICA EN LA EXPERIMENTACIÓN DE LAS PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA DE ACUERDO CON SITUACIONES Y PROBLEMAS DEL MUNDO COTIDIANO.

APRENDICES MATRICULADOS: 23

APRENDICES EN FORMACION: 17

APRENDICES CANCELADOS: 6

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 0

APRENDICES APROBADOS: 17

HORAS PROGRAMADAS: 80 H

5. CURSO COMPLEMENTARIO EN LA ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. FICHA: 2614741

COMPETENCIA

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

APRENDICES MATRICULADOS: 24

APRENDICES EN FORMACION: 22

APRENDICES CANCELADOS: 2

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 0

APRENDICES APROBADOS: 22

HORAS PROGRAMADAS: 80 H

6. **ORIENTACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL TÉCNICO EN COCINA FICHA**:

2561202

COMPETENCIA

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

APRENDICES MATRICULADOS: 25

APRENDICES EN FORMACION: 18

APRENDICES CANCELADOS: 2

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 5

APRENDICES APROBADOS: 18

HORAS PROGRAMADAS: 36 H

7. Orientación de formación profesional integral del Técnico en cocina Ficha:

2453728

COMPETENCIA

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

APRENDICES MATRICULADOS: 25

APRENDICES EN FORMACION: 18

APRENDICES CANCELADOS: 4

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 2

APRENDICES APROBADOS: 18

HORAS PROGRAMADAS: 24 H

8. ORIENTACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL TÉCNICO EN COCINA FICHA:

2561231

COMPETENCIA

APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL
CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.
USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

APRENDICES MATRICULADOS: 23

APRENDICES EN FORMACION: 18

APRENDICES CANCELADOS: 1

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 4

APRENDICES APROBADOS: 18

HORAS PROGRAMADAS: 20 H

9. CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FICHA: 2624046

COMPETENCIA

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADO DE APRENDIZAJE

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
IAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

APRENDICES MATRICULADOS: 29

APRENDICES EN FORMACION: 18

APRENDICES CANCELADOS: 0

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: O

APRENDICES APROBADOS: 18

HORAS PROGRAMADAS: 40 H

10. CURSO COMPLEMENTARIO EN DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA

FICHA: 2676647

COMPETENCIA

DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUÍMICA

RESULTADO DE APRENDIZAJE

PLANTEAR SITUACIONES Y PROBLEMAS REFERENTES AL MUNDO COTIDIANO TENIENDO EN CUENTA

EL ESTUDIO DE LA NATURALEZA, PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA QUE CONSTITUYEN LOS FENÓMENOS EXPLICADOS DESDE LA QUÍMICA.

DEMOSTRAR CAPACIDADES DE EXPERIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA EL ESTUDIO DE LA NATURALEZA, PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA QUE CONSTITUYEN FENÓMENOS EXPLICADOS DESDE LA QUÍMICA.
VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DE LA APLICACIÓN DE LA QUÍMICA EN LA EXPERIMENTACIÓN DE LAS PROPIEDADES Y TRANSFORMACIONES DE LA MATERIA DE ACUERDO CON SITUACIONES Y PROBLEMAS DEL MUNDO COTIDIANO.

APRENDICES MATRICULADOS: 19

APRENDICES EN FORMACION: 19

APRENDICES CANCELADOS: 0

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 0

APRENDICES APROBADOS: 19

HORAS PROGRAMADAS: 80 H

11. ORIENTACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DEL OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA FICHA 2674609

COMPETENCIA

APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.
MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO.
MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

APRENDICES MATRICULADOS: 19

APRENDICES EN FORMACION: 19

APRENDICES CANCELADOS: 0

APRENDICES RETIRO VOLUNTARIO: 0

APRENDICES APROBADOS: 19

HORAS PROGRAMADAS: 156 H

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___NO_X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO_ REGULAR_ INSUFICIENTE_

Firmado digitalmente por Ada Lorena Cerón Rosero
Fecha: 2022.12.19 18:34:06 -05'00'

Atentamente, **FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**
Ada Lorena Cerón Rosero