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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3356569 DE 2022.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Isaac Enrique Sarmiento Coronado

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: CC 8645501

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral en el programa de formación titulada y complementaria para desarrollar competencias en el área de programas de agroindustria para el Centro de Formación para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1) Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual. 2) Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. 3) Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación. 4) Apoyar, cuando el centro de formación lo requiera, jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. 5) Evaluar los aprendizajes previos correspondiente a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 6) Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con El currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. 7) Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. 8) Apoyar cuando el centro formación lo requiera, la formulación de proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. 9) Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 10) Registrar verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a) verificando la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previo, los juicios evaluativos rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados e) Comunicado al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias novedades de aprendizaje y el hallazgo en el registro de información. 11) Apoyar con su participación cuando el centro

lo requieren el proceso de selección diseño de talleres e instrumentos que alimentan los bancos de prueba para la selección de aprendices. 12) Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación. 13) Apoyar en los procesos de registro calificado para los programas en el nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro Lo requiera. 14) Acatar los lineamientos del sistema integrado de Gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe. 15) Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. 16) Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento delo objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén. 17) Aplicar al proceso de certificación de competencia en 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 aporta el respectivo certificado de aprobación. 18) Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. 19) Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación. 20) Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (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. 21) Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del dpto. del Atlántico que el SENA indique. 22) Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, Calle 9 #19-120, - Sabanalarga, Atlántico.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 323 días (hasta el 16 de diciembre de 2022)**.**

FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO: 24 de enero de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 de diciembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: 2022.

VALOR DEL CONTRATO: $ 37.683.333

SUPERVISOR: ROBINSON OROZCO NIEBLES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 12546499

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 37.683.333
Valor Ejecutado	$ 37.683.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo por liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

- Impartir formación profesional integral en los siguientes programas de formación complementaria:

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2492922 2492937 2653890 2653891 Higiene y manipulación de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	- 29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. - 29080102302 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. - 29080102303 verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. - 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. - 29080110601 identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
		- 29080110602 reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. - 29080110603 aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. - 29080110604 implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
2516550 2516560 Evaluación de la calidad de leche cruda	Evaluar materias primas según procedimiento técnico y estándares de alimentos y bebidas.	- 29080403501 preparar insumos y equipos para recepción de leche cruda de acuerdo con protocolos. - 29080403502 aplicar técnicas de análisis para el recibo de leche cruda según normativa. - 29080403503 diligenciar información relacionada con la recepción de leche cruda según procedimiento establecido. - 29080403504 manejar los residuos generados conforme a la legislación medio ambiental.
2538084 2538085 Elaboración de alimentos balanceados para animales.	Implementar producción de alimento balanceado según programa de alimentación y plan de producción.	- Elaborar alimentos balanceados para animales cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.
2558474 2558479 2558481 2558489 2600754 2600763	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	- 29080102301 planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. - 29080102302 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. - 29080102303 verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2640007 2683686 Higiene y manipulación de alimentos		establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. - 29080102304 realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. - 29080110601 identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. - 29080110602 reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. - 29080110603 aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. - 29080110604 implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
2567779 - Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	- Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente. - Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa vigente. - Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. - Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2571337 - Higiene y manipulación de alimentos	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	- Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. - Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. - Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. - Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	- Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
2600755 2640009 Elaboración de derivados lácteos concentrados	Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	- 0196151542 aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. - 0296151542 envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
		- 0396151542 elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. - 0496151542 alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

- Impartir formación profesional integral en estos programas de formación titulada:

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2323738 - Procesos de manufactura	Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad.	- Controlar las variables del proceso y del producto con base en técnicas establecidas, set up y normatividad vigente. - Determinar las variables del proceso productivo del producto de según requerimientos del proceso de producción - Interpretar las cartas de control y el comportamiento estadístico de los datos de las variables de acuerdo con los rangos establecidos. - Realizar mediciones de variables de proceso y de producto teniendo en cuenta los procedimientos
2323945 - Procesamiento de alimentos	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	- 29110105301 identificar el comportamiento de las variables, social, ética, económica, y tecnológica en el contexto nacional e internacional de acuerdo con las metodologías, normas y protocolos de investigación. - 29110105302 formular la etapa de factibilidad del proyecto teniendo en cuenta parámetros de sostenibilidad durante su ciclo de vida. - 29110105303 evaluar el comportamiento de las variables asociadas al desarrollo del proyecto según indicadores de gestión.

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
		- 29110105304 realizar actividades administrativas y de mercadeo en empresas agroindustriales según política empresarial. - 29110105305 participar en las actividades de adaptación, transferencia y generación de tecnologías en la empresa agroindustrial según la política empresarial.
2449923 2558599 Panificación	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.	- Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto. - Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. - Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación. - Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. - Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. - Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
2499671 (Producción de leches higienizadas)	Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.	- 29080101301 preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente. - 29080101302 aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos. - 29080101303 entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido.

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
		- 29080101304 diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido.
2499671 2673239 (Producción de leches higienizadas)	Operar equipo de enfriamiento según manual de operación.	- 29080101401 alistar equipos de enfriamiento de leche según normativa sanitaria y procedimiento técnico. - 29080101402 operar equipos de enfriamiento de leche cruda aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. - 29080101403 almacenar leche cruda verificando los volúmenes mínimos de operación del equipo de enfriamiento y asegurando la calidad e inocuidad según normativa y procedimiento. - 29080101404 documentar las actividades relacionada con el almacenamiento, transporte y enfriamiento de leche cruda según procedimiento establecido.
2558756 - Procesamiento de alimentos	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.	- 29080102201 identificar las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. - 29080102202 realizar alistamiento de recursos para el proceso de producción según procedimiento establecido por la empresa. - 29080102203 desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos por la empresa. - 29080102204 registrar el desarrollo de las actividades establecidas para el proceso de producción de alimentos según criterios de la empresa. - 29080102205 interpretar datos de las variables de control del proceso de producción de alimentos teniendo en cuenta normas técnicas. - 29080102206 identificar reacciones y/o cambios físicos, químicos y biológicos

Ficha de aprendizaje	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
		ocurridos durante el procesamiento de alimentos.
2558763 - Control de calidad en la industria de alimentos	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos	- 22060103501 planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción. - 22060103502 ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción. - 22060103503 analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativa. - 22060103504 formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos.
2615195 - Pastelería	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	- 24020152901 integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de desarrollo social. - 24020152902 caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social. - 24020152903 estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado. - 24020152903 valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector productivo y social.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Cumplió con lo establecido en el objeto del contrato y su despeño y cumplimiento en las competencias asignadas fue bueno, ejecuto un total de 1619 horas

SANCIONES: SI___ NO_X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



ROBINSON ANTONIO OROZCO NIEBLES

Supervisor(a) Contrato 3356569 de 2022

Instructor G20