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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3352822 DE 2022.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MIGUEL ANGEL ROLONG BRUNO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 1042448131

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Y COMPLEMENTARIA PARA DESARROLLAR COMPENTENCIAS EN EL AREA DE PROGRAMAS DE AGROINDUSTRIAL PARA EL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIA.

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 a 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 a 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 informacion. **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. **15)** 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. **16)** Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. **17)** Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén. **18)** 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. **19)** Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. **20)** Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación. **21)** 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**. 22)** Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del dpto del Atlántico que el SENA indique. **23)** Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: TODOS LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO Y PARA TODOS LOS EFECTOS CONTRACTUALES SE TENDRÁN COMO DOMICILIO EL MUNICIPIO DE SABANALARGA – ATLÁNTICO SEDE URBANA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO – DIR. CALLE 19 NO. 09 – 120

PLAZO DE EJECUCIÓN: DIEZ (10) MESES Y VEINTITRES (23) DIAS.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 24 DE ENERO DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 DE DICIEMBRE DE 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: 24 de enero de 2022 a 16 de diciembre 2022.

VALOR DEL CONTRATO: $ 35.045.500

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

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	$ 35.045.500
Valor Ejecutado	$ 35.045.500
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Fichas Asignadas	Curso Complementario	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2489123 2495103 2508300 2518700 2538086 2551702 2573524 2573525 2663742 2668886 2685692	Manipulación de alimentos.	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	➢ 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA ➢ 29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. ➢ 29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

			EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. ➢ 29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
2534694	COCINA SALUDABLE	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo.	➢ IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. ➢ EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. ➢ MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO ➢ ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.
2606125 2647377	COCINA BASICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	➢ Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. ➢ Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar ➢ ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE ➢ APLICACIÒN DE NORMAS ➢ ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES ➢ MANEJO DE MATERIA PRIMA.

2685703	ELABORACION DE POSTRES NACIONALES	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	➢ Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. ➢ Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.
2561500 2596694 2606124	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	➢ PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO. ➢ . ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO ➢ NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL ➢ . PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO. ➢ ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO.
Fichas Asignadas	**Curso Titulada**	**Competencia de aprendizaje**	**Resultados de aprendizaje**

2449922 2558307	TECNICO EN COCINA	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	➢ CLASIFICA LAS MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICASQUÍMICAS Y GRUPOS DE INVENTARIO. DESCRIBE CRITERIOS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y ESTÁNDARES DE COMPRA. ➢ ESTABLECE CANTIDADES DE MATERIA PRIMA A SOLICITAR SEGÚN INVENTARIO FÍSICO Y NECESIDADES DE LA PRODUCCIÓN. ELABORA REQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON RECETAS ESTÁNDAR, NECESIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO. RECIBE MATERIAS PRIMAS SEGÚN REQUISICIÓN Y ESTÁNDARES DE PRODUCTO. VERIFICA EL ESTADO DE MATERIAS PRIMAS RECIBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA. ➢ ALISTA ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. VERIFICA EXISTENCIAS Y ESTADO DE LOS ALIMENTOS ALMACENADOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y STOCKS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. ORGANIZA ALIMENTOS CONFORME CON TIPO, RIESGO DE CONTAMINACIÓN, MÉTODOS DE CONSERVACIÓN, NORMATIVA SANITARIA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. REGISTRA

			INFORMACIÓN DEL ALMACENAMIENTO E INVENTARIO EN TIEMPO Y DOCUMENTOS DISPUESTOS PARA EL PROCEDIMIENTO.
		PREPARACION DE ALIMENTOS	➢ . REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA ➢ ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DEPRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA ➢ EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD ➢ PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS. ➢ ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
Total, de horas ejecutadas			*1649*

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

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 1649 horas, desarrollo competencias técnicas en dos programas de formación titulada y atendió 18 grupos de formación complementaria.

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,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO