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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3350500 de 25 de enero de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 1052389497 de Duitama (Boyacá)

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Planear, orientar y evaluar la formación profesional, 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.
2. Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.
3. Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.
4. Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.
5. Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.
6. Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama-Boyacá

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

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 16 de diciembre de 2022

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **___01____ DE ___02___ DE ___2022___**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **___16____ DE ___12___ DE ____2022____**

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA POLIZA CONTRACTUAL DEL CONTRATO: No Póliza 51-46-101011560 amparado hasta el 21 de abril de 2023.

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE $ 40.184.667 incluido IVA

SUPERVISOR: ___JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS_

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía número 46.674.11 de Duitama (Boyacá)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 40.184.667
Valor Ejecutado	$ 0
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	7 al 11, 14 al 18 de febrero.	Tecnólogo control de calidad de alimentos	2183435	Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.	• Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. • Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información

					conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
2	28 de febrero, 1 al 4, 7 al 11 y del 14 al 18 de marzo.	Tecnólogo procesamiento de alimentos	2339508	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	• Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. • Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. • Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.

3	22 al 25 de marzo	Técnico agroindustria alimentaria	No se dio apertura a la ficha.	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	• 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. • Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. • Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
4	18 al 22, 25 al 29 de abril. 2 al 6, 9 al 13, 16 al 20, 24 al 27 y 31 de mayo.	Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos	2498781	Resultado de aprendizaje de la inducción. Implementación del plan de calidad	• Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación

	1 al 3, 6 al 10 de junio. 16 al 19, 22 al 26, 29 al 31 de Agosto 18 al 21, 24 al 28, y 31 de octubre. 1 al 4 y 8 al 11 de noviembre.			en industrias de alimentos. Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos. Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.	profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. • Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa. • Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo. • Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad. • Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa. • Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros

					técnicos y normativa. • Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa. • Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.
5	5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 y 26 al 30 de septiembre	Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos	2452864	Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.	• Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa. • Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa.

					• Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa. • Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos
FORMACION COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	21 al 25 de febrero	Higiene y manipulación de alimentos	2526175	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	• 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. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido • Diagnosticar 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. • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
2	07 al 28 de febrero	Protección y conservación de alimentos	2481260	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación. • Apropiar buenas practicas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias establecidas para

					garantizar la calidad de los mismos. • Prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higiene emitidas por la OMS para promover la salud.
3	4 al 8 de abril	Higiene y manipulación de alimentos	2529057	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	• 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. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas
4	14 al 17 de junio		2576993		
5	27 al 29 de junio		2582261		
6	11 al 15 de julio		2593014		
7	18, 19, 21 y 22 de julio		2596534		
8	25 al 29 de julio		2600926		
9	1 al 5 de agosto		2605681		
10	10 al 14 de octubre.		2653783		
11	16 de noviembre al 16 de diciembre		2684891		
12			2684892		
13			2684903		
14			2684904		

					según procedimientos establecidos. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido • Diagnosticar 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. • Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

No.	FECHA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA
1	14 al 31 de marzo. 18 al 29 de abril. 14 al 28 de junio. 5 al 8 de julio. 16 al 31 de agosto. 19 al 30 de septiembre.	Seguimiento de aprendices asignados para etapa practica	Reuniones virtuales de planeación, seguimiento, evaluación trimestral y final. Revisión, retroalimentación y calificación de bitácoras. Atención y seguimiento a dudas.
2	12 y 19 de febrero.	Desarrollo curricular	Diseño de planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de los programas orientados de formación titulada y complementaria. Elaborando y cargando al aplicativo Sofia Plus el proyecto formativo del Técnico en alistamiento de laboratorios.
3	13, 20 y 27 de mayo. 3,10,17 y 24 de junio. 1,8 y 29 de julio. 5,12,19 y 26 de agosto. 2,9,16, 23 y septiembre. 7,14 y 28 de octubre.	Participación en SENNOVA	Realización de talleres a aprendices vinculados al semillero SINDAGRO en los viernes de investigación.

	4,8,11,18 y 25 de noviembre. 2 de diciembre. 21 de junio al 1 de julio. 4 al 7 de octubre 1 de agosto al 13 de octubre. 11 al 15 de noviembre.		Formulación de proyecto SENNOVA. Gestión, organización y ejecución evento de divulgación tecnológica seminario de biorremediación en alianza con la catedra UNESCO de sostenibilidad. Formulación de 2 proyectos SENNOVA convocatoria 2023 y cargue al sistema SGP-SIPRO: 1. Evaluación de actinobacterias y micorrizas nativas sobre el crecimiento de cultivos de importancia agrícola en el departamento de Boyacá. 2. Desarrollo de un alimento balanceado con especies forrajeras del trópico alto y adición de *Geotrichum candidum* para bovinos en Boyacá. Realización de correcciones hechas por los evaluadores a los dos proyectos en mención.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 01 de febrero al 16 de diciembre del 2022, con el objeto del contrato "Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente y las demás requeridas por el supervisor de acuerdo al contrato N° CO1.PCCNTR. 3350500 de 2022.

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_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISORA DEL CONTRATO