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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3351244 de 25 de enero de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 1057584381 de Sogamoso (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 51-46-101011558 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	$ 40.184.667
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 y del 21 al 25 de Febrero**	Tgo. 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.
2	**28 de Febrero; 1 al 4, 7 AL 11, 14 AL 17, 22 AL 25 de Marzo**	Tgo. Procesamiento de Alimentos	2449328	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.	Identificar las materias primas e insumos requeridos para la elaboración de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. Identificar reacciones y/o cambios físicos, químicos y biológicos ocurridos durante

					el procesamiento de alimentos
3	**28 al 31 de Marzo; del 4 al 8; 18 al 21; 25 al 29 de Abril y del 2 al 6; 9 al 13; 16 al 20; 24 AL 27 de Mayo**	Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimentos	2452864	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo. Verificar el funcionamiento del plan de calidad teniendo en cuenta normativa, Condiciones del proceso y requerimientos de la empresa. Iso 9001 y auditorias. Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad. Iso 22005
4	**6 al 10 de Junio**	Tgo. en procesamiento de alimentos	2339508	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad
5	**14 al 17; 21 al 24; 28 al 30 de Junio y del 1; 18 al 19 – 21 al 22; 25 al 29 de Julio**	Tgo. en control de calidad de alimentos	2394579	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las

					buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente
6	**1 al 5 de Agosto**	Tgo. en control de calidad de alimentos	2452864	Supervisión de los procesos de transformación de alimento	Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción, ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción, analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativa.
7	**9 al 12; 16 al 19 de Agosto**	Tgo. en procesamiento de alimentos.	2507947	Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica	Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las técnicas y procedimientos operativos establecidos por la empresa y/o normatividad vigente
8	**22 al 26; 29 al 31 de Agosto y del 1 al 2; 5 al 9; 13 al 16 de Septiembre.**	Tgo. en procesamiento de alimentos	**2449328 - 2508646**	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. 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
9	**19 al 23; 26 al 30 de Septiembre**	Tgo. en procesamiento de alimentos.	2507947	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. 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
10	**10 al 14; 18 al 21 de Octubre.**	Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimento	2452864	Ejecutar control de calidad físico-químico y microbiológico en materias primas, proceso y producto terminado en líneas de agroindustria de alimentos analizando los resultados frente a la normatividad.	Planear la verificación de la producción según manuales de calidad. Obtener muestras de insumos y productos con base en los procedimientos
11	**31 de Octubre y del 1 al 4 de Noviembre**	Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimentos	2618147	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. Correlacionar los principios y leyes de la química con la

				contexto productivo y social.	realidad productiva y social. Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. Describir los fenómenos y principios de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
12	**15 al 18 de Noviembre**	Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimentos	2452864	Orientar investigación formativa según referentes técnicos - INVESTIGACIÓN	Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacionales. Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación
13	**28 al 30 de Noviembre y del 1 al 2; 5 al 7; 9; y del 12 al 16 de Diciembre**	Tgo. Procesamiento de Alimentos	2508699	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. 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.
FORMACION COMPLEMENTARIA					

1	**1 de junio al 5 de Junio**	Higiene y Manipulación de alimentos	2569357	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) De acuerdo al plan haccp. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de Desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas Prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente
2	**24 al 28 de octubre**	Higiene y Manipulación de alimentos	2663973	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) De acuerdo al plan haccp. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de Desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas Prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente

3	**22 al 25 de Noviembre**	Higiene y Manipulación de alimentos	2684431	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (pcc) De acuerdo al plan haccp. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de Desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas. Prácticas de manipulación e higiene. Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente
FORMACION COMPLEMENTARIA VIRTUAL					
1	**7 de febrero al 4 de Marzo**	Control de calidad de productos cárnicos,	2481259	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Reconocer los tipos de carnes y sus características sensoriales según su composición química. Identificar las clases de productos cárnicos y los ingredientes que hacen parte de la formulación, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Establecer los procedimientos que evitan la contaminación en el proceso de faenado y derivados cárnicos, teniendo en cuenta los agentes que alteran la calidad del producto. Implementar el aseguramiento y control de la calidad de la carne y sus derivados, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Manufactura y al plan HACCP.

2	**7 de Marzo al 31 de Marzo y del 1 al 4 de Abril**	Higiene y manipulación de alimentos	2511005	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
3	**18 de Abril al 13 Mayo**	Aditivos: análisis y control de la calidad en la industria alimentaria	2537783	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido	Comprender las generalidades de los aditivos, su clasificación, nomenclatura y normatividad vigente sobre las etiquetas. Conocer el uso y aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor. Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos. Aprender sobre el sistema appcc sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del appcc.
4	**16 de Mayo al 13 de Junio.**	Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación	2561360	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Aplicar los conceptos relacionados con la nutrición, la alimentación, el estudio de los procesos nutritivos y su importancia para el buen desarrollo del ser humano. Aplicar los requerimientos

					nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida. Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida
5	**14 de junio al 14 de Julio**	Higiene y manipulación de alimentos	2575659	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Manejar prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HCCP
SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA					
1	**Andrea Marcela Fonseca Fonseca**	Tgo. en control de calidad de alimentos	2183435	Se realizó acompañamiento al aprendiz en el inicio de la etapa productiva en la empresa "COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES". Se revisó 6 bitácoras del periodo comprendido del 25 de Julio al 25 de Octubre del 2022. Por otro lado se tuvo una reunión virtual con el jefe inmediato con el propósito de evaluar el primer trimestre.	

2	**Angie Lizeth Malagón Torres**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad.
3	**Angie Paola Morales Cárdenas**	Tgo. en control de calidad de alimentos	2024724	Se realizó acompañamiento al aprendiz en la finalización de la etapa productiva en la empresa "INVERSIONES EL DORADO". Se revisó 6 bitácoras del periodo comprendido del 5 de agosto al 4 de Noviembre del 2022. Por otro lado se tuvo una reunión virtual con el jefe inmediato con el propósito de evaluar el segundo trimestre, se procede a evaluar en plataforma.
4	**Consuelo Rincón Nempeque**	Tgo. en control de calidad de alimentos	2183435	Se realizó acompañamiento al aprendiz en el inicio de la etapa productiva en la empresa "COOMDEXGAN LTDA" Se revisó 10 bitácoras del periodo comprendido del 15 de Julio al 15 de Diciembre del 2022. Por otro lado se tuvo una reunión virtual con el jefe inmediato con el propósito de evaluar el primer trimestre.
5	**Jhon Jairo Saavedra Forero**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad.
6	**Jesús Sebastián Solano Jiménez**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad
7	**Leidy Tatiata Jazmin Velandia**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad
8	**Lizeth Piracachan**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad
9	**Maria Alejandra Aranguren**	Tgo. procesamiento de alimentos	2250406	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad

10	**Nubia Goyeneche**	Tgo. en control de calidad de alimentos	1905540	Se realizó acompañamiento al aprendiz en la finalización de la etapa productiva en la empresa "INVERSIONES EL DORADO". Se revisó 6 bitácoras del periodo comprendido del 5 de agosto al 4 de Noviembre del 2022. Por otro lado se tuvo una reunión virtual con el jefe inmediato con el propósito de evaluar el segundo trimestre, se procede a evaluar en plataforma.
11	**Yudy Esperanza Perez**	Tgo. procesamiento de alimentos	2202117	Se realizó diligenciamiento del formato de planeación y se viene revisando 6 bitácoras correspondientes al primer trimestre de la práctica. De igual modo se tuvo contacto telefónico con el jefe inmediato sin tener ninguna novedad
ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS				
1	**1 al 4 de Febrero**	Inducción FPI	Se realiza proceso de inducción en formación profesional integral para dar inicio al proceso formativo.	
2	**5 al 8 de Julio**	Promoción, divulgación oferta educativa	Se realizó Recolección de documentos y divulgación del Técnico Cárnicos Municipio de Chiquinquirá	
3	**11 al 15 de julio**	Aplicación de Pruebas y Recolección de documentos	Se realizó Recolección de documentos y aplicación de pruebas para el Técnico Cárnicos Municipio de Chiquinquirá	
5	**5 al 7 de Octubre**	Actividades en marco de la semana alistamiento.	Se realizó alistamiento para los tecnólogos en producción ganadera y agropecuaria ecológica.	
6	**8 al 11 de Noviembre**	Actividades de divulgación oferta 2023	Se realizó divulgación de la oferta educativa en la plaza los libertadores de Duitama, y en colegios asignados del municipio de Tuta.	

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. 3351244 de 2022.

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

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISORA DEL CONTRATO