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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3351701 de 25 de enero de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 51691486 de Bogotá D.C

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 51-46-101011593 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 de marzo	Operario procesos panadería	2490325	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1.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. 2.Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. 3.Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y Normatividad vigente 4.Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa
2	14 al 17 de marzo	Operario procesos panadería	2490325	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	1.Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el método de almacenamiento 2.Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 3.Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización

					4.Monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
3	22 al 25 marzo 28 al 1 de abril	Operario procesos panadería	2490325	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas	1.Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. 2.Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción 3.Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente 4.Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
4	4 al 8 de abril	Operario procesos panadería	2490526	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	-Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. -Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente -Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
5	18 al 21 25 al 29 de abril	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.
6	2 al 6 de mayo	Operario procesos panadería	2490526	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente	-Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. -Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente -Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
7	9 al 13 16 al 20 de mayo	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2507947	Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa	1.Programar los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas de producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente. 2.Verificar el sistema de calidad e inocuidad de alimentos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa
8	16 al 20 24 al 27 de mayo	Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos	2202117	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de

					aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial
9	31 al 3 6 al 10 junio	Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos	2452864	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos.	Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad. ISO 22005
10	18 al 29 de julio 1 al 12 de agosto	Operario procesos panadería	2580313	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Galletas. Panes de dulce y sal	-Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. -Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción -Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente -Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
11	5 al 30 de septiembre	Técnico panadería	2561604	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de dulce y sal	-Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuandode manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. -Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. -Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.

					-Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. -Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
12	24 al 31 de octubre	Técnico panadería	2644687	Almacenar materias primas y productos de panificación de acuerdo con la orden de pedido, programa de producción y normativa	-Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. -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 las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. -Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. -Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación -Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
13	1 al 11 de noviembre	Técnico panadería	2644687	Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos	Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de - Evaluar, documentar y publicar el

					proceso realizado y establecer acciones -Controlar procesos de leudación de productos, según especificaciones de proceso, normatividad vigente, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.
14	21 al 30 de noviembre 1 y 2 diciembre	Técnico panadería	2561604	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Hojaldres	-Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. - Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información - Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. - interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. - Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
15	5 al 16 de diciembre	Técnico panadería	2561604	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de	-Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del

				producción y normativa vigente. Tortas	mercado. - Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. -Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. - interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. - Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
FORMACION COMPLEMENTARIA					
1	14 al18 de febrero	Higiene y manipulación de alimentos	2484777	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1.Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2.Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3.Aplicar las buenas prácticas de
2	21 al 25 de febrero	Higiene y manipulación de alimentos		Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
3	28 de febrero al 4 de marzo	Higiene y manipulación de alimentos	2506993	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
4	22 al 25 de marzo	Higiene y manipulación de alimentos	2517284	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

5	18 al 21 25 al 29 de abril	Higiene y manipulación de alimentos	2534395	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4.Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 5.Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos 6.Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad 7.Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido 8.Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
6	14 al 17 de mayo	Higiene y manipulación de alimentos	2577028	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
7	21 al 24 de mayo	Higiene y manipulación de alimentos	2581865	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
8	28 mayo al 1 de junio	Higiene y manipulación de alimentos	2584746	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
9	14 al 17 de junio	Higiene y manipulación de alimentos	2577028	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
10	21 al 24 junio	Higiene y manipulación de alimentos	2581865	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
11	28 junio al 1 de julio	Higiene y manipulación de alimentos	2584746	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
12	5 al 8 de julio	Higiene y manipulación de alimentos	2587852	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	
13	11 al 15 de julio	Higiene y manipulación de alimentos	2591925	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	
14	16 al 19 de agosto	Higiene y manipulación de alimentos	2614669	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	
15	29 al 31 de agosto	Obtención de productos de	2626082	Elaborar productos de panificación de acuerdo	-Elaborar productos de panificación integral según procedimientos

	1 al 2 de septiembre	panificación integral		con el programa de producción y normatividad vigente.	establecidos y normatividad vigente. -Registrar los procesos de producción de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso y del producto. -Verificar las características de los productos de panificación integral, de acuerdo con especificaciones técnicas del producto. -Realizar alistamiento de materias primas, insumos, maquinaria y equipos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
16	6 al 30 de septiembre 3 de octubre	Toxicología y seguridad alimentaria	2635343	Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y Transformación de productos agropecuarios con criterios de Economía familiar y seguridad alimentaria	-Comprender los conceptos de la toxicología y cómo se realiza la determinación toxica en los alimentos, a partir de estudios experimentales en los cuales se obtienen los índices -Reconocer las sustancias toxicas (hidrocarburos aromáticos, policíclicos, aminas Heterocíclicas), derivadas del proceso de preparación y almacenamiento de los alimentos -Reconocer los conceptos fundamentales sobre sustancias procedentes de la contaminación ambiental en los alimentos -Comprender las enfermedades trasmitidas por los alimentos que se producen por las Toxinas generadas por bacterias, virus y hongos
17	10 al 14 de octubre	Higiene y manipulación de alimentos	2657901	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1.Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2.Identificar los factores de contaminación de los alimentos y

					las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3.Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4.Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 5.Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos 6.Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad 7.Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido 8.Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
18	18 al 21 de octubre	Obtención de productos de panificación integral	2660813	Obtención de productos de panificación integral	-Elaborar productos de panificación integral según procedimientos establecidos y normatividad vigente. -Registrar los procesos de producción de acuerdo con las especificaciones técnicas del proceso y del producto.

					-Verificar las características de los productos de panificación integral, de acuerdo con especificaciones técnicas del producto. -Realizar alistamiento de materias primas, insumos, maquinaria y equipos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
19	15 al 18 de noviembre	Higiene y manipulación de alimentos	2681339	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1.Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2.Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3.Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4.Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 5.Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos 6.Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad 7.Ejecutar procedimiento del programa de

					limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido 8.Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.

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. 3351701 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