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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3351889 de 26 de enero de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 46373843 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 51-46-101011833 amparado hasta el 25 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 Feb. 14 al 18 Feb.**	**Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimentos**	2452864	Resultado de aprendizaje de la inducción.	1. Identificar la dinámica organizacional del Sena y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo
2	**21 al 25 Feb. 28 Feb. Al 4 Mar**	**Tgo. Control de Calidad de la Industria de Alimentos**	2452864	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales con situaciones del contexto productivo y social.	1. Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. 2. Correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. 3. Aplicar leyes y principios de la química en

					situaciones concretas de su entorno. 4. Describir los fenómenos y principios de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
3	**7 al 11 Marzo**	**Tgo. Procesamiento Alimentos**	2508646	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1. 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 2. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 3. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
4	**14 al 18 Marzo**	**Op. Panadería**	2490526	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de	1. Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el

				almacenamiento.	método de almacenamiento. 2. Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el método de almacenamiento. 3. Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 4. Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización. 5. Monitorear materias primas, insumos y

					productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
5	**22 al 25 Marzo.** **28 al 1 abril.**	**Op. Panadería**	249052 6	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
6.	**4 al 8 Abril. 18 al 22 Abril**	**Op. Panadería**	249032 5	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y dulce.	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
7	**25 al 29 Abril, 2 al 6 mayo.**	**Op. Panadería**	249032 5	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y amasijos	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
8	**9 al 13 mayo.** **16 al 20 mayo.**	**Op. Panadería**	249032 5	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre	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
9	**23 al 27 mayo.** **31 mayo.** **1 al 3 junio.** **7 al 10 junio.**	**Tecnólogo en control de calidad de alimentos**	218343 5	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.	1.Programar los recursos requeridos para la producción agroindustrial, que respondan a la calidad definida según formulación. para volúmenes de producción establecidos por la empresa. 2. Manejar las materias primas, materiales e insumos, aplicando técnicas que garanticen la conservación de los insumos, según normas y protocolos establecidos por la empresa. Identificar los equipos empleados en los procesos de conservación de alimentos, para garantizar la inocuidad y satisfacer las necesidades primarias de la sociedad, de acuerdo con los parámetros establecidos por la

					empresa, el tipo de producto y el proceso. 3. Operar los equipos y herramientas en el procesamiento de alimentos de acuerdo con las características del producto, basándose en los manuales de operación y funcionamiento, según necesidades del proceso y reportando su funcionamiento, según necesidades del proceso y reportando su estado, teniendo en cuenta normas de salud ocupacional y seguridad industrial. 4. Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamientos bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. 5. Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
10	**14 al 17 junio.**	**Op. Panadería**	2580313	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	1. Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para

				según programa establecido y normatividad vigente.	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 los procesos de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
11	**20 al 24 junio.**	**Op. Panadería**	2580313	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del productos 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 deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de

					almacenamiento según políticas de la organización. 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.
12	**27 al 1 de julio.**	**Op. Panadería**	258031 3	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
13	**18 al 22 Julio.**	**Tecnólogo en procesamiento de alimentos**	2508699	Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Desarrollar los programas establecidos por investigación y desarrollo según disposiciones del área y de la empresa.
14	**8 al 13 Agosto.**	**Tecnologo en procesamiento de alimentos**	2606319	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la	1. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de

				naturaleza en los contextos laboral y social	aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA. 2. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 3. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
15.	**16 al 19 agosto.** **22 al 26 de agosto.**	**Operario procesos panadería**	258031 3	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y amasijos	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.
16.	**29 al 31 agosto.**	**Operario procesos panadería**	2580313	Elaborar productos de panficación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre.	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.
17	**1 al 2 de septiembre,5 al 9 de septiembre**	**Operario procesos panaderia**	2580313	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre.	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.
18	**12 al 16 septiembre**	**Técnico en panadería**	2639182	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1. 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 2. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 3. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

19	**19 al 23 septiembre**	**Técnico en panadería**	2639182	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1. Higienizar instalaciones, utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. 2. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 3. Preparar los equipos utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa y de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 4. Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
20	**26 al 30 de septiembre**	**Tecnólogo control de calidad de alimento**	2498781	Supervisión de los procesos de transformación de alimentos-industria panadería.	1. Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción. 2. Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción. 3. Analizar el proceso productivo frente a

					parámetros técnicos y normativa
21	**10 al 14 octubre.**	**Técnico en panadería**	265050 6	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1. 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 2. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 3. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.
22	**18 al 21 octubre.**	**Técnico en panadería**	265050 6	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1. Higienizar instalaciones, utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. 2. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza

					y desinfección y normatividad vigente. 3. Preparar los equipos utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa y de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. 4. Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
23	**24 al 28 octubre.** **31 de octubre**	**Técnico en panadería**	265050 6	Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes.	1. Realizar seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según ordenes de producción. 2. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 3. Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.

					4. Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.
24	**1 al 4 noviembre**	**Técnico en panadería**	2650506	Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes.	1. Realizar seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según ordenes de producción. 2. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. 3. Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial. Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.
25	**21 al 25 noviembre**	**Técnico en panadería.**	2650506	Almacenar materias primas y productos de panificación de acuerdo con la orden de pedido, programa de producción y normatividad.	1. Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. 2. 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. 3. Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. 4. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social, del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. 5. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación. 6. Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
26	**28 al 30 noviembre**	**Técnico en panadería.**	2650506	Controlar el proceso de panificación de acuerdo con	1. Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos,

				los estándares establecidos.	trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de 2. Evaluar, docuementar y publicar el proceso realizado y establecer acciones de 3. 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.
27	**1 al 2 de diciembre** **5 al 9 de diciembre**	**Técnico en panadería**	265050 6	Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.	1. Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de 2. Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer acciones de 3. 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.
28	**12 al 16 de diciembre**	**Técnico en panadería**	2650506	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce.	1. 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. 2. 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. 3. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.

					4. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicioar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo siendo sociable, proactivo, tolerantes y organizado. .
FORMACION COMPLEMENTARIA					
	FECHA	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	**Inicio: 07/02/2022** **Finalización: 04/03/2022**	**Técnicas para la preparación de derivados cárnicos.**	**248146 7**	Monitorear los procesos de producción según procedimiento s de operación establecidos por el área.	1. Reconocer las propiedades químicas y físicas de la carne, teniendo en cuenta las características sensoriales del producto. 2. Identificar los ingredientes de una formulación cárnica, según la normatividad vigente. 3. Determinar las causas de los defectos cárnicos, teniendo en cuenta el proceso de producción utilizado. 4. Aplicar procesos de elaboración de derivados cárnicos, según el tipo de

					producto y procedimiento requerido.
2	Inicio: 07/03/2022 Finalización: 2022-04-04	**Aspectos sanitarios en la nutrición y en la alimentación**	**251104 1**	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1. 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. 2. Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano de las diferentes etapas de la vida. 3. Reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentarias (ETAS) y las intoxicaciones más comunes ocasionadas por microorganismos patógenos, para conocer los factores que influyen en la adquisición y propagación de enfermedades. 4. Identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos, así como

					también las precauciones en su manipulación, preparación y almacenamiento, con el fin de prolongar la vida útil del producto.
3	Inicio: 02/03/2022 Finalización: 06/03/2922	**Higiene y manipulación de alimentos**	2503837	- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y 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. 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
4	Inicio: 19/04/2022 Finalización: 2022-04-29	**Higiene y manipulación de alimentos**	2503837	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización	1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación.

				para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
5	Inicio: 17/05/2022 Finalización: 31 /05/2022	**Higiene y manipulación de alimentos**	2535931	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y 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. 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
6	Inicio: 28/06/2022 Finalización: 30/06/2022	**Higiene y manipulación de alimentos**	2577763	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización	1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación.

				para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
7	Inicio: 05/07/2022 Finalización:08/07/2022	**Higiene y manipulación de alimentos**	2993586	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y 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. 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
8	Inicio: 11/07/2022 Finalización: 15/07/2022	**Higiene y manipulación de alimentos**	2993689	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - Aplicar procesos de higienización para el	1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación.

				procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
9	Inicio: 25/07/2022 Finalización: 29/07/2022	**Higiene y manipulación de alimentos**	2601112	- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. -Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y 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. 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
10	Inicio: 01/08/2022 Finalización: 05/08/2022	**Elaboración de productos de repostería.**	260452 3	Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.	1. Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso. 2. Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según

					manual de procesamiento. 3. Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y e seguridad ocupacional. 4. Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
11	Inicio: 17/08/2022 Finalización: 30/08/2022	Higiene y manipulación de alimentos	2613038	- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. -Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y 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. 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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
12	Inicio: 06/09/2022 Finalización: 30/06/2022	Toxicología y seguridad alimentaria.	263534 2.	Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformació n de productos	1. Comprender los conceptos de la toxicología y como se realiza la determinación toxica en los alimentos a partir de estudios experimentales en cual se se obtienen los

				agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria	índices de. Reconocer las sustancias toxicas (hidrocarburosaromáticas, policíclicos, aminas heterocíclicas), derivadas del proceso de preparacin y almacenamiento de los alimentos. 2. Reconocer los conceptos fundamentales sobre sustancias procedentes de la contaminación ambiental en los alimentos. 3. Comprender las enfermedades trasmitidas por los alimentos que se producen por las toxinas generadas por bacterias, virus y hongos.
13	inicio: 03/10/2022 Finalización: 07/10/2022	Higiene y manipulación de alimentos.	2646871	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. -Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y	1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación. 2. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3. Aplicar las Buenas Prácticas de

				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 plagas según programas establecido. 8. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar

					según normas establecidas.
14	Inicio: 03/10/2022 Finalización: 31/10/2022	Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación .	2650936	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1. 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 conceptos relacionados con la nutrición, la alimentación, el estudio de los procesos nutritivos y su importancia para el buen desarrollo del ser humano. 2. Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida 3. Reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS) y las intoxicaciones más comunes ocasionadas por microorganismos patógenos, para conocer los factores que influyen en la adquisición y propagación de enfermedades 4. Identificar los diferentes métodos

					de conservación de alimentos, así como también las precauciones en su manipulación, preparación y almacenamiento, con el fin de prolongar la vida útil del producto.
15	Inicio: 08/11/2022 Finalización: 11/11/2022	Elaboración de productos panificables de masas dulces	2677159	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	1. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente. 2. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. 3. Elaborar masas panificables dulces dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. 4. Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la

					empresa y la legislación vigente.
16	Inicio: 15/11/2022 Finalización: 18/11/2022	Elaboración de productos panificables de masas dulces.	2681495	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	1. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente. 2. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. 3. Elaborar masas panificables dulces dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente. 4. Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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

El contratista cumplió 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. 3351889 de 2022, se deja constancia de los diferentes llamados de atención realizados a la contratista teniendo en cuenta las alertas generadas por el sistema en varias ocasiones ya que no se evaluaban ni certificaban las fichas dentro de los tiempos estipulados, además del acta No. 25 donde la contratista menciona que por error califico mal a una aprendiz, soportes que reposan en la oficina de coordinación académica para constancia.

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