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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3358576 DE 2022.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 1043.025.258

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales para impartir formación profesional integral en el programa de formación titulada y complementaria para desarrollar competencias en el área de programas de agroindustrial para el centro de desarrollo agroecológico y agroindustrial.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual. 2. Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. 3. Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación. 4. Apoyar, cuando el centro de formación lo requiera, jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. 5. Evaluar los aprendizajes previos correspondiente a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 6. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con El currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. 7. Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. 8. Apoyar cuando el centro formación lo requiera, la formulación de proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. 9. Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. 10. Registrar verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a)

verificando la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previo, los juicios evaluativos rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados e) Comunicado al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias novedades de aprendizaje y el hallazgo en el registro de información. 11. Apoyar con su participación cuando el centro lo requieren el proceso de selección diseño de talleres e instrumentos que alimentan los bancos de prueba para la selección de aprendices. 12. Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación. 13. Apoyar en los procesos de registro calificado para los programas en el nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro Lo requiera. 14. Acatar los lineamientos del sistema integrado de Gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe. 15. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. 16. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento delo objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén. 17. Aplicar al proceso de certificación de competencia en la norma de competencia "Orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la Actualización "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aporta el respectivo certificado de aprobación. 18. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. 19. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación. 20. Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo. 21. Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del dpto. del Atlántico que el SENA indique. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Sabanalarga, Atlántico Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Once (11) meses y nueve (9) días**.**

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 24 DE ENERO DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 DE DICIEMBRE DE 2022

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

VALOR DEL CONTRATO: $ 35.045.500

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

SUPERVISOR: ROBINSON OROZCO NIEBLES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. 12546499

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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

Fichas Asignadas	Curso Complementario	Competencia de aprendizaje	Resultados de aprendizaje
2473150 2473159 2479709 2479710 2479711 2479712 2502215 2502238 2502239 2502241 2525405 2525417 2550713 2550716	Higiene y manipulación de alimentos.	Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.	➢ 9080102301 planear Recursos Para Identificación De Factores De Contaminación De Alimentos Y Medidas Preventivas Según Legislación Sanitaria Y Normativa Alimentaria. ➢ 29080102302 aplicar Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Relacionadas En La Legislación Sanitaria De Alimentos. ➢ 29080102303 verificar El Cumplimiento De Las Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Establecidas En La Legislación

2569634 2569628 2550713 2586476 2585271 2585272 2609078 2635998 2635999 2650984 2650985 2676263 2676264 2676265			Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa. ➢ 29080102304 realizar Ajustes A Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Con Base En Legislación Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa.
2550719	Preparaciones con frutas y verduras cocidas.	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo.	➢ Verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos. ➢ Elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar. ➢ Efectuar mise en place (alistamiento) de acuerdo con la programación indicada. ➢ Reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos. ➢ Interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente. ➢ Manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional. ➢ Analizar información actualizada sobre demandas del mercado en el consumo de frutas y verduras usando las diferentes fuentes de información.
Fichas Asignadas	**Curso Titulada**	**Competencia de aprendizaje**	**Resultados de aprendizaje**
2499671	Operario en producción de leches higienizadas.	Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	➢ 29080109304 higienizar leche cruda de acuerdo a la normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico establecido. ➢ 29080109306 diligenciar información relacionada con el proceso de higienización de leche y crema de

			leche según procedimiento establecido. ➢ 29080109303 estandarizar leche cruda según los requerimientos del proceso tecnológico, normativa legal y criterios técnicos. ➢ 29080109301 alistar equipos de descremado e higienización de la leche, según normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico. ➢ 29080109305 almacenar leche y crema de leche higienizadas, de acuerdo a la normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico establecido. ➢ 29080109302 operar equipos de descremado e higienización de leche cruda y crema de leche, aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo.
		Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.	➢ 29080109201 determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos aplicando normativa sanitaria. ➢ 29080109204 aplicar programa de control de plagas y disposición de residuos en planta de producción de alimentos de acuerdo con normativa. ➢ 29080109203 efectuar operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos de planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. ➢ 29080109202 aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa y protocolo.
2673239	Operario en producción de leches higienizadas.	Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.	➢ 29080101301 preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente. ➢ 29080101302 aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos.

			➢ 29080101303 entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido. ➢ 29080101304 diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido.
2603872	Técnico en cocina	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). 2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. 3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.
Total, de horas ejecutadas			*1714*

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Cumplió con lo establecido en el objeto del contrato y su despeño y cumplimiento en las competencias asignadas fue bueno, ejecuto un total de 1714 horas

SANCIONES: SI___ NO_X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO