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

CONTRATO No. **1309154 de 1 de febrero de 2022**.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: cédula de ciudadanía No. 22624900

OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE COMPLEMENTARIA VIRTUAL PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS EN LA FAMILIA DE AGROINDUSTRIAL DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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. • Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. • 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. • 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. • Evaluar los aprendizajes previos correspondiente a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. • Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con El currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. • Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. • 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. • 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. • 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. • 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. • Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación. • 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. • 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. • Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio 5 GTH-F-075 V.06 deservicios. • Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén. • 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. • Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. • Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación. • 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. • 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:

TODOS LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL ATLANTICO Y PARA TODOS LOS EFECTOS CONTRACTUALES SE TENDRÁN COMO DOMICILIO EL MUNICIPIO DE SABANALARGA – ATLÁNTICO SEDE URBANA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO – DIR. CALLE 19 NO. 09 – 120

PLAZO DE EJECUCIÓN:

DIEZ (10) MESES Y DIECISEIS (16) DIAS, DEL 1 DE FEBRERO DEL 2022 AL 16 DE DICIEMBRE DEL 2022

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1 DE FEBRERO DE 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 DE DICIEMBRE DE 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta 16 – 12 - 2022

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE $(36.866.666).

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

SUPERVISOR: ROBINSON ANTONIO OROZCO NIEBLES
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula De Ciudadanía No. 12546499

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 36.866.667
Valor Ejecutado	$ 36.866.667
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ **0**
Saldo por liberar	$ **0**

RODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
1	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Aceites esenciales: extracción, usos y aplicaciones** **Códigos de Fichas:** 2476244 – 2476245 – 2476252 – 2476256 – 2523267 – 2523277 – 2541503 – 2541504 – 2541505 – 2541506 – 2565415 – 2565417 – 2565418 – 2565419 – 2609295 – 2610822 – 2612319 – 2630643	• Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola. (EVALUADO) • Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evolución olfativa de los aceites esenciales. (EVALUADO) • Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. (EVALUADO)

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
	Competencia: supervisar plantas de procesos químicos de acuerdo con las variables del proceso.	• Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos. (EVALUADO)
2	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Aditivos: Análisis y Control de Calidad en la Industria Alimentaria.** **Código de Fichas:** 2499425 – 2499426 – 2499427 – 2523264 – 2523265 – 2523276 – 2590566 - **Competencia:** Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.	• Conocer el uso y la aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor. (EVALUADO) • Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos. (EVALUADO) • Aprender sobre el sistema APPCC sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del APPCC. (EVALUADO) • Comprender Las Generalidades De Los Aditivos, su clasificación, Nomenclatura Y Normatividad Vigente sobre Las Etiquetas. (EVALUADO)
3	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Conservación de Frutas Y Verduras** **Códigos de Fichas:** 2499428 – 2650715 **Competencia:** manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Identificar los constituyentes de las frutas y verduras, teniendo en cuenta el origen y métodos de conservación tradicional. (EVALUADO) • Identificar las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, según la normatividad vigente. (EVALUADO) • Establecer los diferentes métodos poscosecha, según los medios de conservación de frutas y verduras. (EVALUADO) • Aplicar los diferentes métodos de conservación de los alimentos, teniendo en cuenta las operaciones de altas y bajas temperaturas. (EVALUADO)
4	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Agroindustria del Plátano.** **Código de Fichas:** 2586093 – 2613542 **Competencia:** Acondicionar los productos hortofrutícolas para el mercado, según especificaciones de la empresa y normas vigentes.	• Conocer los aspectos más importantes del cultivo del plátano como son: las condiciones agroecológicas de las variedades más comunes y los aspectos fisiológicos, físicos y químicos durante la maduración. (EVALUADO) • Reconocer los diferentes procedimientos de la cosecha y poscosecha del cultivo del plátano, y las labores importantes que hacen eficientes estos procesos. (EVALUADO) • Manejar los procesos agroindustriales de transformación del plátano en Colombia. (EVALUADO) • Identificar los diferentes materiales de los empaques y embalajes, la importancia del transporte del producto

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
		fresco y las condiciones de almacenamiento. (EVALUADO)
5	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Procesamiento de Productos Lácteos** **Código de Fichas:** 2586107 **Competencia:** Producir derivados lácteos fermentados según procedimiento establecido y legislación vigente.	• Conocer y aplicar las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de empaque necesarias para una mejor conservación y protección de los productos derivados de la leche. (EVALUADO) • Comprender sobre leches fermentadas y el proceso de elaboración de derivados lácteos de acuerdo con la normatividad vigente. (EVALUADO) • Conocer la composición y características de la leche, requisitos de calidad de esta y aditivos que se utilizan en la industria de procesamiento lácteo. (EVALUADO) • Identificar los diferentes tipos de quesos y transformar la materia prima (leche) para producirlos, de acuerdo con los parámetros. (EVALUADO)
6	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Estrategias para el mejoramiento de la comprensión lectora** **Código de Fichas:** 2594176 **Competencia:** Ejecutar programas de promoción y animación a la lectura y la escritura, según los planes establecidos.	• Reflexionar sobre la lectura y su importancia, teniendo en cuenta los elementos que conforman el proceso lector (Evaluado) • Reconocer los elementos que conforman los diversos tipos de texto mediante estrategias de lectura literal (Evaluado). • Identificar elementos implícitos del texto, teniendo en cuenta factores contextuales y marcadores discursivos (Evaluado). • Realizar una lectura crítica a partir la intención comunicativa del autor y las relaciones intertextuales (Evaluado).
7	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Buenas prácticas en la manipulación de la carne** **Código de Fichas:**	• Aplicar las prácticas higiénicas del recurso humano, limpieza y desinfección en el área de proceso, según las buenas prácticas de manufactura (evaluado). • Identificar las características químicas y sensoriales de la carne teniendo en cuenta su composición (Evaluado). • Manejar el proceso de beneficio y transformación de la carne acorde con la normatividad vigente /Evaluado).

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
	2610473 – 2630537 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Establecer los agentes físicos, químicos y biológicos de la carne, teniendo en cuenta que estos alteran su calidad (Evaluado).
8	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **APRENDIZ DIGITAL** **Código de Fichas:** 2635234 – 2635356 **Competencia:** Aplicar herramientas ofimáticas, redes sociales y colaborativas de acuerdo con el proyecto a desarrollar.	• Reconocer la importancia y el uso de las herramientas de las tecnologías de la información y la comunicación, para la vida laboral, social y académica (Evaluado). • Crear contenidos en línea con las herramientas tecnológicas que facilitan el aprendizaje y el trabajo colaborativo (Evaluado). • Integrar en un sitio web los productos realizados con las herramientas tecnológicas, de acuerdo con el proyecto planteado (Evaluado). • Socializar el uso de las herramientas tecnológicas utilizadas en la construcción del proyecto (Evaluado).
9	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Corte Y Porcionado de Carnes** **Códigos de Fichas:** 2651220 – **Competencia:** cortar carnes según solicitud del cliente.	• Comprender sobre los valores nutricionales de la carne y los diferentes cortes del cuarto posterior de la canal bovina. (EVALUADO) • Aprender sobre la higiene y contaminación de la carne y los diferentes cortes de la carne de pollo conejo y cordero. (EVALUADO) • Aprender sobre los diferentes cortes del cuarto anterior y el porcionado de la carne controlando los puntos críticos de control en proceso de producción. (EVALUADO) • Comprender sobre los diferentes cortes de canal porcina controlando los puntos críticos. (EVALUADO)
10	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Desarrollo de competencias digitales en salud** **Códigos de Fichas:** 2661038 – 2661039 **Competencia:** Orientar personas según normativa de salud.	• Reconocer el alcance de las competencias digitales requeridas en la prestación de servicios de salud teniendo en cuenta la normativa del sector. (EVALUADO) • Desarrollar habilidades digitales para el uso del mecanismo de interoperabilidad de la historia clínica según orientaciones. (EVALUADO) • Comprender los conceptos básicos del desarrollo de las nuevas tecnologías en el sector salud teniendo en cuenta las competencias digitales. (EVALUADO) • Aplicar los conceptos de la práctica de telesalud de acuerdo con lineamientos normativos. (EVALUADO)

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

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
11	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Aplicación de técnicas industriales para el secado de madera.** **Códigos de Fichas:** 2679955 – 2679957 **Competencia:** Orientar personas según normativa de salud.	• Apilar madera teniendo en cuenta procedimientos y criterios técnicos. (Evaluado) • Secar madera con procesos industriales teniendo en cuenta criterios técnicos, normas de seguridad y ambientales. (Evaluado)

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 1616 horas y atendió 39 grupos.

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
ROBINSON ANTONIO OROZCO NIEBLES
SUPERVISOR CONTRATO No. 1309154
Cargo del supervisor: Coordinador Académico.