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

CONTRATO CO1.PCCNTR. 5466204 **del 18 de octubre de 2023**

NOMBRE DEL CONTRATISTA: JOSE DAVID RAMIREZ PARDO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 80203306

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 Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

OBLIGACIONES

1) Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.
2) Apoyar la ejecución de 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 y actualizar los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.
4) Presentar de acuerdo con el cronograma la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad y el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA.
5) Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El presente contrato se ejecutará en el Departamento de Boyacá en el municipio de Duitama-Boyacá.
PLAZO DE EJECUCIÓN: hasta el 16 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 19 DE OCTUBRE DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Sera hasta el *16* de dicie*mbre* de 2023

VALOR DEL CONTRATO: Siete millones quinientos noventa y seis mil novecientos treinta y siete pesos **($** 7.596.937)

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

SUPERVISOR: CLAUDIA NUÑEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía N° 66888502 de *Caceidonea -Valle del cauca*

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 inicial del contrato	**$** 7.596.937
Valor ejecutado y pagado al contratista	**$** 7.596.937
Saldo pendiente de cancelar al contratista	*$ 0*

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	24/10/2023 al 27/10/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2709946	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE
2	30/10/2023 al 31/10/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2508699	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	1 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

					2 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES. 3 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN 4 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
3	1/11/2023 al 1/11/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2508699	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	1 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. 2 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES. 3 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN 4 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

4	2/11/2023 al 3/11/2023	TÉCNICO DE PANADERÍA	2823418	MATERIAS PRIMAS Y CANTIDADES PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	CALCULOS Y OPERACIONES UNITARIAS EN PROCESOS PRODUCTIVOS
5	7/11/2023 al 11/11/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2880961	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 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. 1 DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS 2 VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD 3 EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO 4 REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y

					PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
6	14/11/2023 al 18/11/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2885211	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.
				APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1 DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS 2 VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD 3 EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

					4 REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
7	20/11/2023 al 24/11/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2891054	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.
				APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1 DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS 2 VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD 3 EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

					4 REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
8	27/11/2023 al 30/11/2023				EL CENTRO DE FORMACIÓN CONVOCA A PARTICIPAR A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA CEDEAGRO EN PROYECTO SENA INNOVA COMPAÑÍA CAMPO COLOMBIA-CEDEAGRO ENCAPSULADO DE PROPÓLEO
9	4/12/2023 al 8/12/2023	TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	2618147	APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS -290801082	1. REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 2. PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL. 3. PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 4. ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
10	11/12/2023 al 15/12/2023	TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	2618147	APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS -290801082	1. REALIZAR PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 2. PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PRODUCTO A PARTIR DE RESULTADOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL. 3. PREPARAR LOS RECURSOS PARA PRUEBA SENSORIAL DE ALIMENTOS EN BASE A TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 4. ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA SENSORIAL CONFORME CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

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

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones del contrato durante el periodo comprendido entre el 19 de octubre de 2023 y el 16 de diciembre de 2023, igualmente certifico que la contratista acreditó el pago de Seguridad Social Integral y ARL correspondiente al periodo anteriormente mencionado.

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,



CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ

SUPERVISOR DEL CONTRATO CO1.PCCNTR. 5466204