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

CONTRATO CO1.PCCNTR. 4608119 **del 11 de febrero de 2023**

NOMBRE DEL CONTRATISTA:

DORIS MARLEN BECERRA NOCUA
IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 46456356

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

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 *15 de diciembre de 2023*

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 13 DE FEBRERO DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Sera hasta el *15* de diciembre de 2023

VALOR DEL CONTRATO: Treinta y nueve millones seiscientos ochenta y siete mil cuatrocientos cuarenta y cinco pesos **($** 39.687.445)

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

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	*$* 39.687.445
Valor ejecutado y pagado al contratista	*$* 39.687.445
Saldo pendiente de cancelar al contratista	*$ 0*

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION TITULADA Y COMPLEMENTARIA

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	13/02/2023 al 17/02/2023	ALISTAMIENTO DOCUMENTOS Y MATERIAL PARA COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	A Convenir	A Convenir	A Convenir
2	20/02/2023 al 24/02/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2704102	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la

					normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
3	27/02/2023 al 03/03/2023 06/03/2023 al 10/03/2023	PROMOCIÓN II OFERTA 2023 – TÉCNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TURMEQUÉ	A Convenir	A Convenir	A Convenir
4	13/03/2023 al 17/03/2023	Tecnólogo Control de calidad de la industria alimentaria	2618147	Supervisión de los procesos de transformación de alimentos.	Formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos
5	21/03/2023 al 24/03/2023 27/03/2023 al 31/03/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2732000 2738382	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.

					Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
6	03/04/2023 al 05/04/2023	RECOLECCIÓN DOCUMENTOS MATRÍCULAS TÉCNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TURMEQUÉ	A Convenir	A Convenir	A Convenir
7	10/04/2023 al 14/04/2023	SEMANA DE ALISTAMIENTO	A Convenir	A Convenir	A Convenir
8	17/04/2023 al 21/04/2023 24/04/2023 al 28/04/2023	Tecnólogo Procesamiento de alimentos	2620252	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.
9	25/04/2023 al 29/04/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2753167	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral

					de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
10	02/05/2023 al 05/05/2023 08/05/2023 al 12/05/2023	Tecnólogo Control de calidad en la industria alimentaria.	2618147	Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos Técnicos y normativa.	Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa. Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos Basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa.
11	13/05/2023 al 27/05/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2766626	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos

					normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
12	15/05/2023 al 19/05/2023 23/05/2023 al 26/05/2023 29/05/2023 al 02/06/2023	Tecnólogo Procesamiento de alimentos	2449328 - 2508646	Almacenar productos alimenticios según la naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. Determinar el tipo de empaque de acuerdo a la naturaleza del producto y el método de almacenamiento. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
13	05/06/2023 al 09/06/2023 13/06/2023 al 16/06/2023 20/06/2023 al 23/06/2023 26/06/2023 al 30/06/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2786201 2786859 2789765 2791621	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
14	04/07/2023 al 07/07/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2800826	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

	10/07/2023 al 14/07/2023 17/07/2023 al 21/07/2023		2800855 2805051	según programa establecido y normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
15	24/07/2023 al 28/07/2023 31/07/2023	Tecnólogo Producción ganadera	2508376	Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente.	Alistar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manuales de operación. Dosificar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso.
16	01/08/2023 al 11/08/2023	Tecnólogo Producción ganadera	2508376	Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente.	Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de acuerdo con la técnica y el producto a elaborar. Conservar el producto según procedimiento técnico. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.
17	22/08/2023 al 31/08/2023 01/09/2023 al 15/09/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2498781	Preparación de la carga de alimentos	Planear recursos para la carga de alimentos según manuales de operación y normativa. Efectuar envasado de alimentos conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento. Realizar embalaje de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa nacional e internacional.

18	01/09/2023 al 15/09/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2498781	Preparación de la carga de alimentos	Verificar la calidad e inocuidad de los envases, insumos y producto terminado durante el almacenamiento con base en el ciclo de vida útil. Intervenir con acciones correctivas y de mejora los procedimientos de envasado y embalaje de alimentos de acuerdo con normativa y técnicas logísticas.
19	18/09/2023 al 22/09/2023 25/09/2023 al 29/09/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2845568 2850271	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
20	02/10/2023 al 06/10/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2823171	Resultado de aprendizaje de la inducción	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
21	09/10/2023 al 27/10/2023	Tecnólogo Procesamiento de alimentos	2709946 G1	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos. 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.
22	11/10/2023 al 20/10/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2859500	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
23	30/10/2023 al 31/10/2023 01/11/2023 al 30/11/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2823171	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa.
24	29/11/2023 al 30/11/2023	COMPLEMENTARIA HIGIENE Y	2897125	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de	Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según

	01/12/2023 al 07/12/2023	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
25	01/12/2023 al 07/12/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2823171	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	Estructurar el plan de calidad según normativa y requerimientos de la empresa.
26	11/12/2023 al 15/12/2023	Tecnólogo Control de Calidad en la Industria Alimentaria	2823171	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	Identificar modelos matemáticos de acuerdo con los requerimientos del problema planteado en contextos sociales y productivo. Plantear problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo. Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo. Proponer acciones de mejora frente a los resultados de los procedimientos.

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

Se cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones del contrato durante el periodo comprendido entre el 13 de febrero de 2023 y el 15 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 NUÑEZ

SUPERVISOR DEL CONTRATO CO1.PCCNTR. 4608119