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

CONTRATO CO1.PCCNTR. 4609870 **del 13 de febrero de 2023**

NOMBRE DEL CONTRATISTA:

SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA
IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 46373843 de Duitama

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

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	13/02/2023 al 17/02/2023. 21/02/2023 al 24/02/2023	TÉCNICO PANADERÍA	2644587	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y de dulce.	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. 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. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
2	27/02/2023 al 28/02/2023	TÉCNICO PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTALIZAS.		Promoción e inscripciones II oferta 2023- Técnico procesamiento frutas y hortalizas.	Promover e inscribir oferta técnico procesamiento frutas y hortalizas
3	01/03/2023 al 03/03/2023	TÉCNICO PROCESAMIENTO FRUTAS Y HORTALIZAS.		Promoción e inscripciones II oferta 2023- Técnico procesamiento frutas y hortalizas.	Promover e inscribir oferta técnico procesamiento frutas y hortalizas
4	06/03/2023 al 10/03/2023	TÉCNICO PANADERÍA	2561604	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y amasijos.	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. 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. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicaspara la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
5	13/03/2023 al 17/03/2023	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	2722504	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso. Acondicionar masas y batidos de acuerdo especificaciones

					deproducto y proceso.
6	21/03/2023 al 24/03/2023 27/03/2023 al 31/03/2023	OPERARIO PROCESOS PANADERIA	2692960	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Panes de sal y dulce.	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos Térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto ynormatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
7	20/03/2023 al 31/03/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2728593	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programaestablecido y normatividad vigente. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos deacuerdo 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 seguridadindustrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los. procedimientos operativos según criteriosestablecidos por laempresa. 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. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
8	03/04/2023 al 05/03/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2751796	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

					Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico. .
9	10/04/2023 al 14/04/2023	SEMANA REUNIÓN EQUIPOS EJECUTORES PRIMER TIRMESTRE	A convenir	A convenir	A convenir
10	17/04/2023 al 21/03/2023	TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	2618147	Orientar investigación formativa según referentes técnicos – investigación.	Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacionales. Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación.
11	24/04/2023 al 28/04/2023	OPERARIO PROCESOS PANADERIA	2692960	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.

				amasijos.	Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos segúnespecificaciones de proceso tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos, de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
12	26/04/2023 al 30/04/2023 .	ELABORACION BASICA DE TORTAS Y GALLETAS	2755194	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso. Acondicionar masas y batidos de acuerdo especificaciones deproducto y proceso.
13	02/05/2023 al 05/05/2023 08/05/2023 al 12/05/2023	OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	2692960	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente Tortas y amasijos.	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. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción,

					aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. .
14	15/05/2023 al 19/05/2023 23/05/2023 al 26/05/2023 29/05/2023 al 31/05/2023	TÉCNICO PANADERÍA	2650506	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente Tortas y amasijos.	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. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente

					comunicación. .
15	13/05/2023 al 27/05/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2766761	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
16	01/06/2023 al 02/06/2023	TECNICO PANADERIA	2650506	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente Tortas y amasijos.	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. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con

					orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.
17	06/06/2023 al 09/06/2023 13/06/2023 al 16/06/2023	TECNICO PANADERIA	2550506	Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre.	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. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando

					técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado. .
18	20/06/2023 al 23/06/2023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2788913	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
19	26/06/2023 al 30/06/2023	OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA	2709814	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre.	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar

					tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según procedimientos establecidos por la empresa
18	26/06/2023 al 30/06/2023	APLICACIÓN DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	2791225	Controlar puntos de control críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	Comprender la normatividad relacionada con el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. Aplicar el control de los puntos críticos en las etapas del proceso productivo según procedimiento establecido. Informar las desviaciones encontradas en los procesos según procedimiento establecido. Interpretar los procedimientos de vigilancia de los puntos críticos de control establecidos
19	04/07/2023 al 07/07/2023	OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA	2709814	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre.	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de

					producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según procedimientos establecidos por la empresa
20	10/07/2023 al 14/07/2023	TECNOLOGO PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLÓGICA	2472192	Procesar la materia prima según planes de producción de la empresa cereales.	Inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas. Elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. Obtener productos transformados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. Acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente. Alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y

					normatividad vigente.
21	17/07/2023 al 21/07/2023 24/07/2023 al 28/07/2023 31/07/2023	TÉCNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2507947	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
22	24/07/2023 al 31/07/2023	ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	2805805	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y

23	1/08/2023 al 8/08/2023 8/08/2023 al 11/08/2023 14/08/2023 al 18/08/2023	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2507947	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
24	22/08/2023 al 25/08/2023	ELABORACION BÁSICA DE TORTAS Y GALLETA	2823547	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso. Acondicionar masas y batidos de acuerdo especificaciones.de producto y proceso.
25	28/08/2023 al 31/08/2023	TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	2709837	Procesamiento de alimentos (panadería)	Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con Buenas Practicas de Manufactura, procedimientos y manuales técnicos. Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, Buenas Practicas de Manufactura y Normatividad.

					Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. Corregir el proceso de producción de alimentos e acuero con el procedimiento.
26	25/08/2023 al 31/08/2023	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	2829626	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normatividad. Implementar mejoras en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
27	01/09/2023 04/09/2023 al 08/09/2023 11/09/2023 al 15/09/2023	TECNICO ELABORACIN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	2709837	Procesamiento de alimentos (panadería)	Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con Buenas Prácticas de Manufactura,

					procedimientos y manuales técnicos. Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, Buenas Prácticas de Manufactura y Normatividad. Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. Corregir el proceso de producción de alimentos e acuerdo con el procedimiento.
28	18/09/2023 al 22/09/2023 25/09/2023 al 29/09/2023	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	2449328-2508646	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
29	25/09/2023 al 29/09/2023	ETAPA PRACTICA	-	Seguimiento etapa practica	-
30	02/10/2023 al 06/10/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2449328-2508646	Controlar la formulación para el producto, según	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para

	09/10/2023 al 13/10/2023 17/10/2023 al 20/10/2023			especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
31	23/10/2023 al 27/10/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2620252	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
32	17/10/2023 al 29/10/2023	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	2857694	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,

				alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	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. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 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. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
33	01/11/2023 al 03/11/2023	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO	2620252	Controlar la	Determinar tipos y cantidad

	07/11/2023 al 10/11/2023 14/11/2023 al 17/11/2023 20/11/2023 al 24/11/2023	DE ALIMENTOS		formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería.	de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
34	27/11/2023 al 30/11/2023	TÉCNICO PANADERIA	2823418	Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.	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. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
35	20/11/2023 al 30/11/2023	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	2891175	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos

				y normatividad vigente. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	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. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 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. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
36	01/12/2023	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	2891175	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,

				alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	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. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 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. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
37	04/12/2023 al 07/12/2023	TÉCNICO PANADERIA	2823422	Planear la producción	Establecer los

				según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes.	procedimientos técnicos de producción según política empresarial.
38	11/12/2023 al 15/12/2023	TÉCNICO PANADERIA	2823422	Controlar el proceso de panificación de acuerdo con los estándares establecidos.	Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidarios, ordenado y usando las tecnologías de

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 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. 4609870