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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5016863 del año 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ERICA ANDREA MONTOYA SALAZAR

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 1053807703
OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA a través de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación del Centro Agropecuario de Buga.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.
B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.
C. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.
D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos
E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.
F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.
G. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de estos en dichas actividades.
H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.
I. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.
K. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
L. Gestionar certificación de 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"
M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados
N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

LUGAR DE EJECUCIÓN: Guadalajara de Buga

PLAZO DE EJECUCIÓN: seis (6) Meses y once (11) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1 de junio de 2023
FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 11 de diciembre de 2023

SUPERVISOR: OLGA BEATRIZ LADINO SOTO

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 30234789

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$25.466.667
Valor Ejecutado	$1.733.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo para liberar	$23.733.334

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Formación Profesional Integral

Fichas tituladas:

FICHA: 2673611
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

FICHA: 2714026
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA (Fundamentación de Microbiología).

FICHA: 2453681
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

ANALIZAR LOS RESULTADOS SISTEMATIZADOS Y DOCUMENTADOS DE LOS ANÁLISIS Y PRUEBAS DE ENSAYO REALIZADAS A LOS ALIMENTOS, ASEGURANDO CONFIABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN CONFORME LO ESTABLECE LOS PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

PROGRAMA: TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FICHA: 2707354

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Fichas complementarias:
PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

FICHA: 2784847
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:
VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN
IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante la ejecución del contrato se orientó a cabalidad los resultados de aprendizaje establecidos desde la coordinación académica.

SANCIONES: SI___ NO_X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

OLGA BEATRIZ LADINO SOTO

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4548881

Coordinadora Académica

Dependencia Agroindustria e Industria