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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4692410 del 27 de febrero de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DORA CONSUELO LIZARAZO MEJIA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 52030999 de Tibasosa

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.

2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.

3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.

4. Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

5. Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

6. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.

7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.

8. Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.

9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.

10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.

11. Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.

12. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.

13. Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva.

14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.

15. Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).

16. El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama-Boyacá

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 19 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **___27___ DE ___02__ DE ___2023___**

(Día) (Mes) (Año)

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

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: __19__ DE ___12__ DE ____2023____

(Día) (Mes) (Año)

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE M/CTE ($38.377.629) incluido IVA

SUPERVISOR: _JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía número 46.674.011

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 total del contrato	$38.377.629
Valor ejecutado	$38.377.629
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo sin ejecutar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

FORMACION COMPLEMENTARIA PROGRAMA SER					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**

1	24/03/2023 AL 31/03/2023	MANIPULACION DE ALIMENTOS	2733642	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**29080102302** APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **29080102304** REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **29080102303** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **29080102301** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
2	27/03/2023 AL 30/06/2023	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	2738643	270405036 MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	27040503603 REALIZAR AJUSTES A PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CONTINUA, POR MEDIO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVA VIGENTE 27040503604 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE 27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA 27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ,

					SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA
				290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS. 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
3	17/04/2023 AL 30/06/2023	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	2751009	270405036 MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	27040503603 REALIZAR AJUSTES A PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CONTINUA, POR MEDIO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVA VIGENTE 27040503604 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE 27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA 27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

				290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS. 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
4	27/06/2023 AL 30/06/2023	MANIPULACION DE ALIMENTOS	2793656	290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

5	14/07/2023 AL 15/12/2023	EMPRENDIMIENTO EN ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	2804574	290801083 PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y MANUAL OPERATIVO	. 290801083-03 ELABORAR QUESOS FRESCOS CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 290801083-04 VERIFICAR LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL QUESO FRESCO SEGÚN FICHA TÉCNICA 290801083-02 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN 290801083-01 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.
				290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	290801106-03 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, CONFORME A 290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 290801106-04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE QUESOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO. 290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
6	19/07/2023 AL 15/12/2023	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	2805892	270405036 MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	27040503603 REALIZAR AJUSTES A PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CONTINUA, POR MEDIO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVA VIGENTE 27040503604 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE 27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE

					CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA 27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA
				290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS. 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
7	18/09/2023 AL 15/12/2023	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	2845438	270405036 MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	27040503603 REALIZAR AJUSTES A PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CONTINUA, POR MEDIO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVA VIGENTE 27040503604 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE 27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA

					27040503601 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA
				290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS. 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
8	10/10/2023 AL 15/12/2023	EMPRENDIMIENTO EN ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	2860373	290801083 PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y MANUAL OPERATIVO	. 290801083-03 ELABORAR QUESOS FRESCOS CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 290801083-04 VERIFICAR LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL QUESO FRESCO SEGÚN FICHA TÉCNICA 290801083-02 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN 290801083-01 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.
				290801106 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	290801106-03 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS, CONFORME A 290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS

					ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 290801106-04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE QUESOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO. 290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 27 de febrero al 19 de diciembre del 2023. Cabe mencionar que el contratista cumplió durante el tiempo de ejecución con el objeto del contrato "*Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.*"

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,

Jenny A. Soler

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISOR DEL CONTRATO