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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4691786 del 27 de febrero de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: HILDA LUCILA PALACIOS PERILLA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 24166380 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 SENA EMPRENDE RURAL					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**

1	17/03/2023 28/03/2023	Manipulación de Alimentos	2730665	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.2- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3-Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.4- Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
2	29/03 2023 al 15/09/2023	Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	2734783	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1- Identificarlas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes. 2- realizar la higienización de instalaciones equipos y utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente. 3- aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional, y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 4- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos Alistar instalaciones, equipos y materiales

				ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 2- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.4- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 5- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	1-Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. 2 -Elaborar derivados cárnicos normatividad alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento

					establecido.3- Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos 4- Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos.
3	03/04/2023 15/09/2023	Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	2737519	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y	1- Identificarlas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes. 2- realizar la higienización de instalaciones equipos y utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente. 3- aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional , y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 4- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad

				TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	vigente. 2- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.4- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 5- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
4	20/06/2023 27/06/2023	Manipulación de Alimentos	2781247	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.2- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3-Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.4- Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa..
5	06/07/2023 13/07/2023	Manipulación de Alimentos	2796662	MANIPULAR ALIMENTOS DE	1- Identificar peligros en la salud pública asociados

				ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	con las fuentes de contaminación de los alimentos.2- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3-Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.4-Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
6	13/07/2023 20/07/2023	Manipulación de Alimentos	2802716	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.2- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3-Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.4-Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
7	21/07/2023 4/09/2023			COMUNIDADES DE APRENDIZAJE FASE 2	Diseño de material de formación del programa de Formación Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos, Cartilla. Video y Poscad
8	05/09/2023 al 30/11/2023	Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	2829460	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	1- Identificarlas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos

				NORMATIVIDAD VIGENTE	cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes. 2- realizar la higienización de instalaciones equipos y utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente. 3- aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional, y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 4- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos
				ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 2- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.4- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 5- Manejar los productos deteriorados,

				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización 1-Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. 2 -Elaborar derivados cárnicos normatividad alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.3- Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos 4- Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos.
9	11/09/ 2023 al 30/11/2023	Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	2833816	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1- Identificarlas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes. 2- realizar la higienización de instalaciones equipos y utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente. 3-

					aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional, y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 4- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos
				ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 2- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.4- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 5- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización

				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	1-Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. 2 -Elaborar derivados cárnicos normatividad alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.3- Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos 4- Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos.
10	14/11/2023 21/11/2023	Manipulación de Alimentos	2872238	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.2- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 3-Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.4- Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa..

	29/03 2023 al 15/12//2023	Emprendedor en Producción de Derivados Cárnicos	2872285	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	1- Identificarlas condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos, de acuerdo con las normas vigentes. 2- realizar la higienización de instalaciones equipos y utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente. 3- aplicar protocolos de seguridad industrial, seguridad ocupacional, y seguridad ambiental con forme la normatividad vigente. 4- registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 2- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental.3- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.4- Consignar las novedades

					y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. 5- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	1-Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. 2 -Elaborar derivados cárnicos normatividad alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.3- Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos 4- Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según 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

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__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

Jenny A. Soler

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISOR DEL CONTRATO