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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4771638 del 17 de marzo de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: NIDIA JENNY ACUÑA PINTO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 40020181 de Tunja.

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico Agrícola 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: **___17___ DE ___03__ 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 CINCO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($35.757.995) 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	$35.757.995
Valor ejecutado	$35.757.995
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 TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**

1	17/04/2023 al 15/09/2023	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CAMPESENA MONIQUIRA	27466193	Competencia 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Competencia 2. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa	Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
2	24/04/2023 al 15/09/2023	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA SANTAMARIA	2751252	Competencia 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Competencia 2. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa	Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
3	19/05/2023 al 15/09/2023	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA ARTESANAL BELEN	2768492	Competencia 1: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	29080102301 establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. 29080102302 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante

				Competencia 2: ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	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. 29080102201 alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción. 29080102202 elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente 29080102203 controlar el proceso elaboración de productos de confitería y dulcería acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente 29080102204 elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. .
4		EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA TENZA	2802664	Competencia 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Competencia 2. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa	Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.

5		EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA VILLA DE LEYVA	2815688	Competencia 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Competencia 2. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa	Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
6		MANIPULACION DE ALIMENTOS ZETAQUIRA	2847259	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa
7		EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA CHIQUINQUIRA	2829469	Competencia 1. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa.

				Competencia 2. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa	Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
8		EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERÍA ARTESANAL TUNJA	2866887	Competencia 1: 290801023 Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente Competencia 2: ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	29080102301 establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa 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. 29080102201 alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción. 29080102202 elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente 29080102203 controlar el proceso elaboración de productos de confitería y dulcería acorde con procedimientos técnicos y normativa vigente 29080102204 elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. .

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 17 de marzo 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 Agrícola 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