Outlook

RV: 15-2-2024-005376 Memorando Adiciones SER 5

Desde Diana Paola Pineda Bohorquez <dppineda@sena.edu.co>
Fecha Mar 19/11/2024 11:01 AM
Para Ana Yenny Silva Silva <aysilva@sena.edu.co>

17 archivos adjuntos (4 MB)

15-2-2024-005376 Memorando Adiciones SER 5.pdf; ACTA ADICION Y PRORROGA GLORIA ok.pdf; INFORME DE SUPERVISION GLORIA C.pdf; RELACION PAGOS GLORIA CARDENAS 2024.pdf; ACTA ADICION Y PRORROGA HECTOR SANNDOBAL ok.pdf; INFORME DE SUPERVISION HECTOR S.pdf; RELACION DE PAGOS HECTOR ALFONSO SANDOVAL 2024.pdf; ACTA ADICION Y PRORROGA JOHN ACT OK.pdf; INFORME DE SUPERVISION JOHN FREDY A.pdf; RELACION PAGOS JHON FREDY ALVAREZ 2024.pdf; ACTA ADICION Y PRORROGA ALEJANDRO ok.pdf; INFORME DE SUPERVISION ALEJANDRO GUZMAN.pdf; RELACION DE PAGOS JOSE ALEJANDRO GUZMAN 2024.pdf; ACTA ADICION Y PRORROGA JUDITH ACT OK.pdf; INFORME DE SUPERVISION JUDITH.pdf; RELACION PAGOS 2024 JUDITH NAYIBE SIERRA.pdf; Solicitud Adicion SER.pdf;

PSC

Logo SENA

Diana Paola Pineda Bohórquez
Apoyo OnBase - Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
dppineda@sena.edu.co
Tel:+57(8) 7721313 Ext.82360
Kilómetro 1 vía Pantano de Vargas, Duitama-Boyacá

instagram Facebook Twitter Youtube SENA
Redes

De: Diana Paola Pineda Bohorquez
Enviado: viernes, 15 de noviembre de 2024 16:57
Para: Ludy Mayercy Avila Pacheco <lmavilap@sena.edu.co>; Ana Ruth Camargo Espitia <arcamargo@sena.edu.co>; Yeimy Alejandra Cipagauta Ochoa <yacipagauta@sena.edu.co>; Jenny Alexandra Soler Granados <jsolerg@sena.edu.co>; Yulieth Alejandra Rodriguez Lopez <yarodriguezlo@sena.edu.co>
Asunto: 15-2-2024-005376 Memorando Adiciones SER 5

Respetados profesionales.

De manera atenta se envía adjunto documento enunciado, para comunicación y fines pertinentes, lo anterior teniendo en cuenta que el aplicativo Onbase se encuentra en proceso de migración y no permite enviar o recibir ningún tipo de información.

Cordialmente,

Logo SENA

Diana Paola Pineda Bohórquez
Apoyo OnBase - Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
dppineda@sena.edu.co
Tel:+57(8) 7721313 Ext.82360
Kilómetro 1 vía Pantano de Vargas, Duitama-Boyacá

instagram Facebook Twitter Youtube SENA

Redes

Diana Paola Pineda Bohorquez
Centro De Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial - Contratista
dppineda@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Kilómetro 1 Vía Duitama - Pantano De Vargas



www.sena.edu.co

@SENAcomunica

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5880811 del 06 de febrero de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Judith Nayibe Sierra Chapeta

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 60256338

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica “aprender haciendo”, 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.

2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.

3. Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.

4. Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.

5. 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 apoyo administrativo SER 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 bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.

9. Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.

10. Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.

11. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.

12. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.

13. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.

LUGAR DE EJECUCIÓN: DUITAMA (BOYACA)

PLAZO DE EJECUCIÓN: HASTA EL 09 DE DICIEMBRE DE 2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **06 DE FEBRERO DE 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **09 DE DICIEMBRE DE 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: TRESCIENTOS ONCE DIAS (311)

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($45.250.856)

SUPERVISOR: JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 46.674.011

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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	$ 45.250.856
Valor Ejecutado	$ 34.980.103
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 10.270.753
Saldo a adicionar	$ 595.406
Nuevo valor total del contrato	$ 45.846.262

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION COMPLEMENTARIA – SENA EMPRENDE RURAL CAMPESENA

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	MUNICIPIO SANTA ROSA 20 FEB 2024 27 FEB 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2917994	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

2	MUNICIPIO TIBANÁ 28 FEB 2024 12 ABR 2024	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	2934219	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1.RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2.IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3.APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA. 4.IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.
				PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TECNICA Y MNUAL OPERATIVO.	1.ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. 2.RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. 3.ELABORAR QUESOS FRESCOS CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 4.VERIFICAR LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL QUESO FRESCO SEGÚN FICHA TÉCNICA
	PESCA 13 ABR 2024 17 MAY 2024	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS	2964755	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1.RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2.IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3.APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES

					FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA. 4.IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.
				FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	1.DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 2.VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR. 3.ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. 4.COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA.
	EL COCUY 18 MAY 2024 01 JUL 2024	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	2992082	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 DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O

					SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.
				APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA VIGENTE.
				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE. ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS

					CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS. VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
	ZETAQUIRA 02 JUL 2024 14 AGO 2024	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	3035876	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	01 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. 2 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 03 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 04 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.
				EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	01 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. 02 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. 03 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO. 04 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN

					ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
	ZETAQUIRA 15 AGO 2024 30 AGO 2024	COCINA BÁSICA	3054857	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTO
				MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	01 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. 2 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 03 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA. 04 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.
	SOCOTÁ 2 SEP 2024 04 OCT 2024	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS	3063755	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	1.RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2.IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3.APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA. 4.IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES

					FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.
				FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	1.DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. 2.VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR. 3.ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA. 4.COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA.
	BUSBANZÁ 07 OCT 2024 31OCT 2024	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	3094668	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 DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.
				APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

					CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE. VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA VIGENTE.
				OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE. ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS. VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
	MUNICIPIO CORRALES I 1 NOV 2024 8 NOV 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3118832	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

					2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	MUNICIPIO SUSACON 9 NOV 2024 15 NOV 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3127404	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	MUNICIPIO FLORESTA I 16 NOV 2024 22 NOV 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	EN PROCESO DE MATRICULA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN

					LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	MUNICIPIO FLORESTA II 23 NOV 2024 29 NOV 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	EN PROCESO DE MATRICULA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
	MUNICIPIO CORRALES II 2 DIC 2024 9 DIC 2024	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1.PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 2.APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

					3.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 4.REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 06 de febrero a la fecha. Cabe mencionar que el contratista cumplió durante el tiempo de ejecución con el objeto del contrato hasta la fecha igualmente certifico que la contratista acreditó el pago de Seguridad Social Integral y ARL correspondiente al periodo anteriormente mencionado. Por lo anterior como supervisor doy aval para llevar a cabo la adición y prórroga del contrato.

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,

Jonny A. Soler

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

Reporte Relación de Pagos

Usuario Solicitante:	MHjbbayona	JORGE BELISARIO BAYONA MONROY
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-015-911010	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA
Fecha y Hora Sistema:	2024-11-12-4:43 p. m.	

RELACION DE PAGOS

Unidad / Sub-Unidad:	36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA	**Número de Compromiso:**	23524	**Valor Total:**	45.250.856,00	**Saldo por pagar:**	5.805.208,00
Tipo Doc. Identidad:	CEDULA_DE_CIUDADANIA	**Número Doc. Identidad:**	60256338	**Tercero:**		JUDITH NAYIBE SIERRA CHAPETA	

DOCUMENTO SOPORTE

Tipo:	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	**Número:**	CO1.PCCNTR.5880811	**Fecha:**	06/02/2024 0:00:00

OBJETO

Objeto:	INSTRUCTOR.RAD.15-9-2024-001332.Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico de Agroindustria aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica

EL SUSCRITO RESPONSABLE DEL AREA DE TESORERIA CERTIFICA QUE AL CONTRATISTA ANTERIORMENTE MENCIONADO SE LE REALIZARON LOS SIGUIENTES PAGOS:

CUENTA POR PAGAR				NUM OBLIGACION	ANTICIPOS	ORDEN DE PAGO					MEDIO DE PAGO		REINTEGRO		DOCUMENTO SOPORTE		ENTIDAD PAGADORA	CONCEPTO DE PAGO
FECHA	NUMERO	VALOR	IVA		CONCEDIDO/ AMORTIZADO	NUMERO	FECHA DE PAGO	VALOR BRUTO	VALOR DEDUCCIONES	VALOR NETO	CTA/CHEQUE	BANCO	NUMERO	VALOR	TIPO	NUMERO	CODIGO	
				26024		41811224	2024-02-27	3.721.288,00	22.700,00	3.698.588,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 FEB 2024
				83624		80584924	2024-03-22	4.465.545,00	31.405,00	4.434.140,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 MAR 2024
				148924		119506524	2024-04-26	4.465.545,00	34.436,00	4.431.109,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 ABRIL 2024
				217524		165233924	2024-05-30	4.465.545,00	29.988,00	4.435.557,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 MAYO 2024
				274424		206501724	2024-06-27	4.465.545,00	27.240,00	4.438.305,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 JUN 2024
				341424		245359524	2024-07-26	4.465.545,00	33.360,00	4.432.185,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 JUL 2024
				420824		295246024	2024-08-29	4.465.545,00	34.680,00	4.430.865,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 AGOSTO 2024
				495024		345986124	2024-09-27	4.465.545,00	33.141,00	4.432.404,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811 SEPT. 2024
				549124		398945424	2024-10-29	4.465.545,00	32.897,00	4.432.648,00	0570246070283741	BANCO DAVIVIENDA S.A.			CONTRATO	CO1.PCCNTR.5880811	13-01-01-DT	CONTRATO PSP.NCO1.PCCNTR.5880811OCT. 2024

CONCEDIDO: Ordenes de pago en estado pagadas, con atributo linea de pago, o atributo contable diferente a NINGUNO.

AMORTIZADO: Con valor negativo, los valores de legalizaciones con cargo a la ODP pagadas con los atributos anteriormente menciondas

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHyciagaut	YEIMY ALEJANDRA CIPAGAUTA OCHOA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-015-911010	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	624	**Fecha Registro:**	2024-01-11	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-015-911010 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Con Compromiso			**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	1.633.737.000,00	**Valor Total Operaciones:**	-91.775,00			**Valor Actual.:**	1.633.645.225,00	**Saldo x Comprometer:**	4.614.397,00	**Vr. Bloqueado**	0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	624	**Fecha Registro:**	2024-01-11	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
911038 CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - EMPRENDE RURAL	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF	2024-11-08	1.633.737.000,00	-91.775,00			
					Total:	1.633.737.000,00	-91.775,00	1.633.645.225,00	4.614.397,00	0,00

Objeto:	CONTRATACIÓN DE INSTRUCTORES - Contratación de Instructores para formación y acompañamiento a proyectos productivos

Firma Responsable

LUDY MAYERCY AVILA PACHECO - COORDINADORA GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO