PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5806086 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MAIRA ALEJANDRA MAJJUL MERCADO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C No. 1.042.969.127 de Sabanalarga Atlántico,

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de CORTE Y VENTA DE CARNES de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustria

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. : Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.
2. Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo
3. Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.
4. Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas
5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad
6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva

Además de las obligaciones que por su índole y la naturaleza del contrato de Prestación de servicios le son propias, el contratista se obliga para con EL SENA:

En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; de acuerdo con los lineamientos que emita la Dirección General del SENA en cumplimiento a lo preceptuado en el Decreto 1273 del 23 de julio de 2018. El riesgo Laboral al cual debe afiliarse a la ARL es I.

El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes:

a) Procurar el cuidado integral de su salud.

b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo.

c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

d) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités

e) Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

f) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

g) Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

h) Exámenes médicos ocupacionales. En virtud de lo establecido en el parágrafo 3° del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012, la entidad o institución contratante deberá establecer las medidas para que los contratistas sean incluidos en sus Sistemas de Vigilancia Epidemiológica, para lo cual podrán tener en cuenta los términos de duración de los respectivos contratos. El costo de los exámenes periódicos será asumido por el contratista.

i) Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Sabanalarga Atlántico, CALLE 9 No. 19-120

PLAZO DE EJECUCIÓN: DIEZ (10) MESES Y TRECE (13) DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: ***01 de FEBRERO del 2024***

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **14 de diciembre del 2024**

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

VIGENCIA DEL CONTRATO: DIEZ (*10*) MESES Y *TRECE* (*13*) DIAS

VALOR DEL CONTRATO: 46.739.371 COP

SUPERVISOR (E): TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C 32.798.056

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO x

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$***46.739.371***
Valor Ejecutado	$**46.739.371**.
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

1.	**Programa:**	• Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la

	COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO **Códigos de Fichas:** 3111172 – 3059833 – 2990289 – 2990281 – 3011618 – 3141059 – 3011619 – 3092261 – 2916571 - 3025610 **COMPETENCIA**: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	• legislación sanitaria de alimentos. **(EVALUADO)** • Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en • legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **(EVALUADO)** • verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección • establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **(EVALUADO)** • Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos • y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **(EVALUADO)**
2.	**Programa:** DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES **Códigos de Fichas:** 2824608 – 3034136 - 2928919 **COMPETENCIA**: MADURACIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO	• reportar novedades del proceso de maduración y conservación de carnes y postas de acuerdo con procedimiento técnico. **(EVALUADO)** • Acondicionar áreas, equipos y utensilios de recepción de canales y postas según normativa. **(EVALUADO)** • Realizar proceso de maduración y conservación de carnes y postas según procedimiento técnico **(EVALUADO)** • Recepcionar canales y postas de animales de abasto público según ficha técnica y normativa. **(EVALUADO)**
3.	**Programa:** DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES **Códigos de Fichas:** 3137390 **COMPETENCIA**: MADURACIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO	• reportar novedades del proceso de maduración y conservación de carnes y postas de acuerdo con procedimiento técnico. **(CONTINUA)** • Acondicionar áreas, equipos y utensilios de recepción de canales y postas según normativa. **(CONTINUA)** • Realizar proceso de maduración y conservación de carnes y postas según procedimiento técnico **(CONTINUA)** • Recepcionar canales y postas de animales de abasto público según ficha técnica y normativa. **(CONTINUA)**

2.	**Programa:** DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES **Códigos de Fichas:** 2824608 – 3034136 - 2928919 **COMPETENCIA**: SURTIR PRODUCTOS SEGÚN PLAN Y TÉCNICAS DE MERCHANDISING	• Exhibir postas y filetes de carnes según procedimientos y estándares de calidad. **(EVALUADO)** • Preparar exhibición de postas y filetes de carnes siguiendo parámetros técnicos y plan de trabajo. **(EVALUADO)** • Verificar el proceso de exhibición de postas y filetes de carnes de acuerdo con procedimiento técnico. **(EVALUADO)**
2.	**Programa:** DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES **Códigos de Fichas:** 3137390 **COMPETENCIA**: SURTIR PRODUCTOS SEGÚN PLAN Y TÉCNICAS DE MERCHANDISING	• Exhibir postas y filetes de carnes según procedimientos y estándares de calidad. **(CONTINUA)** • Preparar exhibición de postas y filetes de carnes siguiendo parámetros técnicos y plan de trabajo. **(CONTINUA)** • Verificar el proceso de exhibición de postas y filetes de carnes de acuerdo con procedimiento técnico. **(CONTINUA)**
2.	**Programa:** PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS **Códigos de Fichas:** 2899623 **COMPETENCIA**: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	• Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos aplicando normativa sanitaria. **(EVALUADO)** • Aplicar programa de control de plagas y disposición de residuos en planta de producción de alimentos de acuerdo con normativa. **(EVALUADO)** • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos de planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. **(EVALUADO)** • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa y protocolo.

2.	**Programa:** PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS **Códigos de Fichas:** 2899623 - 2873321 **COMPETENCIA**: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	• Higienizar leche cruda de acuerdo a la normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico establecido. **(EVALUADO)** • Diligenciar información relacionada con el proceso de higienización de leche y crema de leche según procedimiento establecido. **(EVALUADO)** • Estandarizar leche cruda según los requerimientos del proceso tecnológico, normativa legal y criterios técnicos **(EVALUADO)** • Alistar equipos de descremado e higienización de la leche, según normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico. **(EVALUADO)**
2.	**Programa:** CORTE Y VENTA DE CARNE **Códigos de Fichas:** 2992685 - 2771513 **COMPETENCIA**: RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO	• Verificar parámetros de calidad de canal y posta madurada de acuerdo a ficha técnica **(EVALUADO)** • Recepcionar canal y postas según ficha técnica y normativa **(EVALUADO)** • Madurar carnes en canal y postas según procedimiento técnico. **(EVALUADO)** • Alistar áreas, equipos y herramientas para la recepción de canales, según procedimiento técnico y normativa **(EVALUADO)**
2.	**Programa:** CORTE Y VENTA DE CARNE **Códigos de Fichas:** 3117984 **COMPETENCIA**: RECEPCIÓN DE CANALES Y POSTAS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO	• Verificar parámetros de calidad de canal y posta madurada de acuerdo a ficha técnica **(CONTINUA)** • Recepcionar canal y postas según ficha técnica y normativa **(CONTINUA)** • Madurar carnes en canal y postas según procedimiento técnico. **(CONTINUA)** • Alistar áreas, equipos y herramientas para la recepción de canales, según procedimiento técnico y normativa **(CONTINUA)**

2.	**Programa:** CORTE Y VENTA DE CARNE **Códigos de Fichas:** 2992685 - 2771513 **COMPETENCIA**: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	• Exhibir productos cárnicos según procedimientos y estándares de calidad. **(EVALUADO)** • Presentar informe de exhibición y venta de carnes de acuerdo con **(EVALUADO)** • Alistar equipos de exhibición y venta de productos según planes operativos y manuales de procedimientos. **(EVALUADO)** • Realizar la venta de carnes según protocolo. **(EVALUADO)**
2.	**Programa:** CORTE Y VENTA DE CARNE **Códigos de Fichas:** 2992685 **COMPETENCIA**: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising	• Exhibir productos cárnicos según procedimientos y estándares de calidad. **(CONTINUA)** • Presentar informe de exhibición y venta de carnes de acuerdo con **(CONTINUA)** • Alistar equipos de exhibición y venta de productos según planes operativos y manuales de procedimientos. **(CONTINUA)** • Realizar la venta de carnes según protocolo. **(CONTINUA)**

Evidencias: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/mamajjul_sena_edu_co/Documents/INFORMES%20DEL%20A%C3%91O%202024?csf=1&web=1&e=cHe0cT

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

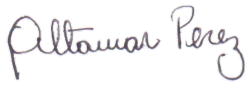
Cumplió con las obligaciones contractuales.

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,



Teresa de Jesus Altamar Perez

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades