PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5806611 INICIO 28/05/2024 FIN 14/12/2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: EDITH CLAUDIA CEPEDA BOCANEGRA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC N° 22675923

OBJETO DEL CONTRATO Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área EMPRESARIAL 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 Agroindustrial.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad.
- Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional
- Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.
- Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.
- Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y en la modalidad blended learning, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa.
- Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.
- Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.
- Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.

LUGAR DE EJECUCIÓN: SABANALARGA ATLANTICO

PLAZO DE EJECUCIÓN: 06 MES (ES) 17 DIAS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **28/05/2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **14/12/2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: DEL 28 DE MAYO HASTA EL 14 DE DICIEMBRE DE 2024

VALOR DEL CONTRATO: 29.323.746

SUPERVISOR: 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	$ 29.323.746
Valor Ejecutado	$ 29.323.746
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

1. **Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad.**

• Si impartió formación en programas complementarios y apoyo en cursos técnicos en Cocina.

No.	ACTIVIDADES (CÓD. NOMBRE DE LA FICHA Y/O COMPETENCIA)	Descripción (estado)
1	**PROGRAMA TECNICO:** COCINA **CODIGOS DE FICHAS:** 2876645- 2876644- 2992716	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **RAP1.** CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. **(EVALUADO)**

	COMPETENCIAS: ➢ CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	**RAP2.** SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD. **(EVALUADO)** **RAP3.** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **(EVALUADO)**	
	PROGRAMA COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA **CODIGOS DE FICHAS:** 3087047- 3036979- 3087044-3087045- **3030545-** 3036990- 3135911 **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **RAP 1.** APLICACIÒN DE NORMAS **(EVALUADA)** **RAP2.** ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES **(EVALUADA)** **RAP 3.** PREPARACIONES DE BASE **(EVALUADA)** **RAP 4-** MANEJO DE MATERIA PRIMA. **(EVALUADA)**	
	PROGRAMA COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS **CODIGOS DE FICHAS:** 3139016 - 3018998- 3017298- 3087056- 3036990- 3036988 **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** **RAP1.**.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA. **(EVALUADA)** **RAP2.** APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE **(EVALUADA)** 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. **(EVALUADA)** 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **(EVALUADA)** 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **(EVALUADA)**	

		29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **(EVALUADA)** **RAP3.** GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES. **RAP4**.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD. (**EVALUADA)**	



Curso complementario COCINA BASICA, ficha de caracterizacion # 3087047



Curso complementario COCINA BASICA, ficha de caracterizacion # 3036979- Sabanalarga.



Curso complementario COCINA BASICA, ficha de caracterizacion # 3036980- Palmar de Varela.



Curso complementario HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS, ficha de caracterizacion # 3135863 - Manatí.



Curso técnico COCINA, ficha de caracterizacion # 2876645 Soledad



Curso técnico COCINA, ficha de caracterizacion # 2876644



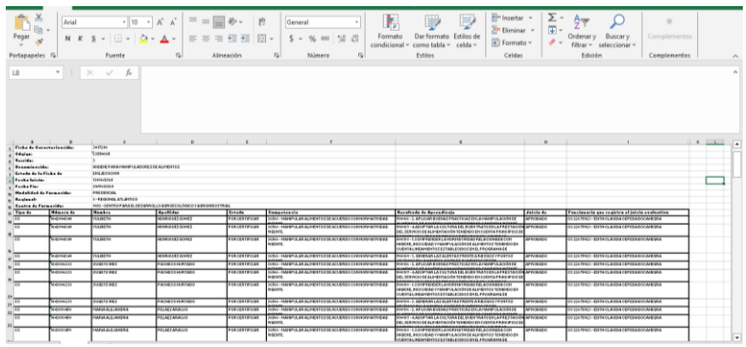
Curso Técnico COCINA, ficha de caracterizacion # 2992716

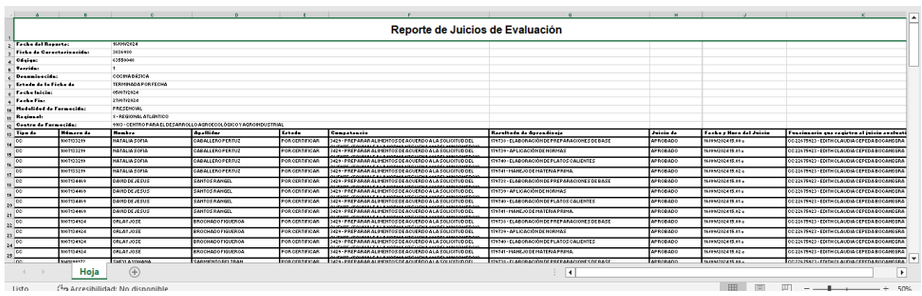
1. Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.
   • Se compartió la información necesaria para la asignación del rol y disponibilidad en el aplicativo por medio de la coordinación de CEDAGRO en manos de Yaceris Mercedes Castro Escorcia.

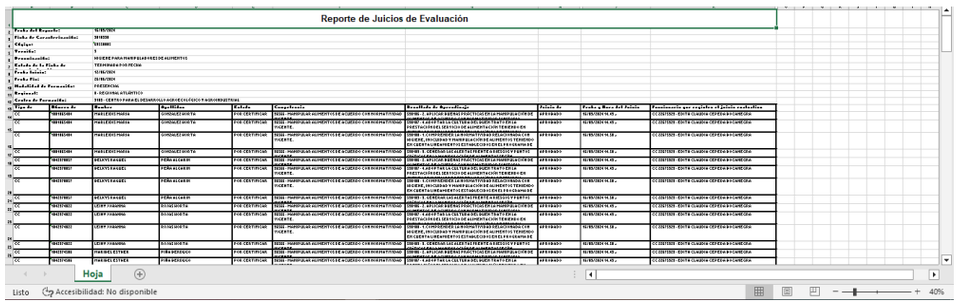
2. Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.
   • Se hizo el apoyo en todo el proceso de formación a los aprendices a fin de que cumplieran satisfactoriamente con los resultados de aprendizaje de cada curso complementario que se desarrolló.

3. Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.
   • Se emitieron oportunamente los juicios evaluativos de cada programa complementario de formación. Cabe decir que cada curso complementario que se desarrolló, se enviaron correos solicitando la apertura de cada curso complementario.

Reportes de Juicios Evauativos formaciones complementarias







4. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.

• Se implementaron los procesos de gestión documental cuando fueron asignados por la coordinación.

5. Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.

6. Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.

• Se tuvieron en cuenta los proyectos formativos ya establecidos para el desarrollo de las guías de aprendizaje y la planeación pedagógica.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COCINA
- Código del Programa de Formación: 635503 V 103
- Nombre del Proyecto: ELABORACION DE PRODUCTOS INFANTILES SALUDABLES A PARTIR DE INGREDIENTES AUTOCTONOS DE LA REGION CARIBE
- Fase del Proyecto: EJECUCION
- Actividad de Proyecto: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
- EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

Duración de la Guía: 84 horas.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional
PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CIUDAD Y FECHA:	ZARAMALARGA, JULIO 3 DE 2024
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	635503V103
CÓDIGO DEL PROYECTO:	
EQUIPO EJECUTOR:	EDITH CLAUDIA CEPEDA EDCACEPEDA
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

					AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	ESCENARIO	RECURSOS DIDÁCTICOS	PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE	OBSERVACIONES
ETAPA PRODUCTIVA	APLICAR EN RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ADQUIRIENDO	PRACTICAS ETAPA PRODUCTIVA	000	Descolurizada	SECTOR PRODUCTIVO	N/A	TECNOLOGO EN COCINA CHEF DE COMIDA NACIONAL E INTERNACIONAL	N/A	N/A	Se podrán desarrollar actividades extras de acuerdo a las necesidades del aprendiz en su proceso de aprendizaje, teniendo en cuenta su formación integral

7. Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.

    - Se participó en las semanas de alistamiento del tercer y cuarto trimestre del año 2024. Donde se desarrollaron las guías de aprendizaje y planeación curricular de los cursos complementarios asignados.



8. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.

- Se participo en la FERIA EMPRENDE FEST 2024, realizando talleres de Cocina a los visitantes.





• Se realizó acompañamiento técnico en la estandarización y desarrollo de Proyectos Productivos etapa Practica formacion Técnico en Cocina.



- Se participó en los eventos de divulgación tecnológica asignados por la coordinación, apoyando a servicios tecnológicos del centro de valor agregado del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial de Sabanalarga, atlántico.



Link: https://www.youtube.com/live/6CfneqPsMAo?si=LFydtSRnb_TYGNc_

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

https://drive.google.com/drive/folders/1OkGKr-0JS3fXtm1IwQ91MywOuutat3xY?usp=drive_link

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

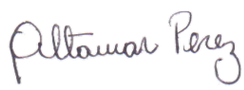
Cumplió con las obligaciones contractuales.

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