PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. No.CO1.PCCNTR.5851597 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 1.043.025.258

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de panadería en la estrategia CampeSENA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Obligaciones Específicas: 1. Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad. 2. Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo. 3. Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional. 4. 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. 5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad. 6. Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico. 7. Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas. 8. 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 9. 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- Atlántico

PLAZO DE EJECUCIÓN: 314 días.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1/02/2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14/12/2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 314 días.

VALOR DEL CONTRATO: $ 46.739.371

SUPERVISOR: ERMIT SANDOVAL GUEVARA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 72213859

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	$0
Saldo para liberar	**$** 0

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Fichas Asignadas	Curso complementario	Competencia de aprendizaje	Resultado de aprendizaje
2918050 **2917029** **2917034** **2940069** **2940154** **2940062** **2963058** **2963059** **2963061** **2988843** **2988855** **3012695** **3012696** **3034484** **3034937** **3052829** **3052837** **3052832** **3058405** **3077970** **3077972** **3077974** **3077975** **3098338**	Higiene y manipulación de alimentos.	Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.	✓ Planear Recursos Para Identificación De Factores De Contaminación De Alimentos Y Medidas Preventivas Según Legislación Sanitaria Y Normativa Alimentaria. ✓ Aplicar Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Relacionadas En La Legislación Sanitaria De Alimentos. ✓ Verificar El Cumplimiento De Las Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Establecidas En La Legislación Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa. ✓ Realizar Ajustes A Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Con Base En Legislación Sanitaria De Alimentos Y Requerimientos De La Empresa.

3098342 **3133457** **3133472** **3133464** **3133402** **3133420**			

Ficha 2917029: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 26 aprendices.

Ficha 29170034: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Candelaria, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, hasta la fecha han asistido en su totalidad. Así mismo se lograron certificar 34 aprendices.

Ficha 2918050: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Sabanalarga corregimiento de molineros, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos. De la cual se certificaron 19 aprendices de 25.

Ficha 2940154: Formación impartida de manera presencial, a una población de afrocolombianos en el municipio de Luruaco Atlántico, dirigida al Consejo Comunitario Kusuto Ma- Gende de Luruaco Atlántico. La cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos. De las cuales se lograron certificar 25 aprendices.

Ficha 2940069: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Sabanalarga corregimiento de Isabel López, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual hasta la fecha se lograran certificar 20 aprendices, los restantes manifiestan no poder continuar por razones laborales y motivos personales.

Ficha 2988843: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Ponedera, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se

desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos. En el cual se lograron certificar 14 aprendices de 17.

Ficha 2940062: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Baranoa, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos de los cuales se certificaron 20 de 30.

Ficha 2963058: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 24 aprendices de 25.

Ficha 2963059: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Sabanalarga corregimiento de cascajal, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 17 aprendices de 25.

Ficha 2963061: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Sabanalarga corregimiento de cascajal, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 18 aprendices de 23.

Ficha 2988855: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Ponedera, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos. En el cual se lograron certificar 13 aprendices de 16.

Ficha 3012695: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina en el municipio de campo de la cruz, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 18 aprendices de 23.

Ficha 3012696: Formación impartida de manera presencial, a una población madres cabeza de hogar y jóvenes vulnerables, en el municipio de soledad en la empresa ABC COCINA, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar 18 aprendices de 23.

Ficha 3034484: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Sabanalarga corregimiento de molineros, la cual se está

llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual se lograron certificar todos los aprendices en total 22.

Ficha 3034937: Formación impartida de manera presencial, a una población madres cabeza de hogar y jóvenes vulnerables, en el municipio de soledad, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, en la cual los aprendices han asistido en su totalidad, así mismo se lograron certificar todos los aprendices en total 29.

Ficha 3052837: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Manatí, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, así mismo se dio uso a equipos incluidos en el kit campeSena, tales como refractómetro y termómetro digital de punzón, los cuales permitieron realizar diferentes pruebas a las frutas, como temperatura y solidos solubles, de la cual los aprendices estaban muy contestos por el uso de estos. En esta ficha se lograron certificar 17 aprendices de 26. Los aprendices que no se lograron certificar, manifestaron algunos no poder continuar con la formación por motivos laborares, otros por cambio de residencia y otros no querían realizarlo.

Ficha 3057832: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Manatí, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, así mismo se dio uso a equipos incluidos en el kit campeSena, tales como refractómetro y termómetro digital de punzón, los cuales permitieron realizar diferentes pruebas a las fruta y la leche, como temperatura y solidos solubles, lo que les permitió como producto final la obtención de un yogurt, de la cual los aprendices estaban muy contestos por el uso de estos. En esta ficha se lograron certificar 16 aprendices de 28.

Ficha 30522829: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. En esta ficha se lograron certificar 11 aprendices de 25. Los aprendices que no se lograron certificar, manifestaron algunos no poder continuar con la formación por motivos laborares, otros por cambio de residencia y otros no querían realizarlo.

Ficha 3052405: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga en el corregimiento de aguada de pablo, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. En esta ficha se lograron certificar 17 aprendices de 21.

Ficha 3077970: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Sabanagrande, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de

los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, de los cuales se lograron certificar 11 aprendices de 16.

Ficha 3077972: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Sabanagrande, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, de los cuales se lograron certificar 11 aprendices de 16.

Ficha 3077974: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual se lograron certificar todos los aprendices en total 16.

Ficha 3077975: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Sabanagrande, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual se lograron certificar todos los aprendices en total 12.

Ficha 3098338: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Repelón corregimiento de Rotinet, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual se lograron certificar todos los aprendices en total 19.

Ficha 3098342: Formación impartida de manera presencial, a una población de Campesinos y campesinas en el municipio de Sabanalarga corregimiento de molineros, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Higiene y manipulación de alimentos, de la cual se lograron certificar todos los aprendices en total 22.

Ficha 3133457: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Ficha 3133472: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Así mismos se dio uso al kit CampeSena, logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Ficha 3133464: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de

<table>
<tr><td colspan="4">los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos, hasta el momento están recibiendo las clases todos los aprendices inscritos en la formación. Así mismos se dio uso al kit CampeSena. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Ficha 3133402: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Soledad a la empresa Organización Solarte & CIA SAS, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.

Ficha 3133420: Formación impartida de manera presencial, en el municipio de Soledad a la empresa Organización Solarte & CIA SAS, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos. Logrando así culminar la formación todos los aprendices.</td></tr>
<tr><td>2988839
2988841
3034500</td><td>Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas</td><td>Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.</td><td>✓ Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización.
✓ Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización.
✓ Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros.
✓ Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ficha 2988839: Formación impartida de manera presencial, a una población de campesina en el municipio de Sabanalarga, corregimiento de Isabel López, la cual se está llevando a cabo sin</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4">ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Fruver, en el cual se lograron certificar 12 aprendices de 15.

Ficha 2988841: Formación impartida de manera presencial, a una población de campesina en el municipio de Sabanalarga, corregimiento de Isabel López, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Fruver, en el cual se lograron certificar todos los aprendices en total 15.

Ficha 3034500: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso de Fruver. De la cual se lograron certificar 10 de 20 aprendices.</td></tr>
<tr><td>2963056</td><td>Elaboración Básica De Tortas Y Galletas</td><td>Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.</td><td>✓ Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo a formulación y proceso
✓ Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ficha 2963056: Formación impartida de manera presencial, a una población de madres cabeza de hogar en el municipio de Candelaria, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso, por otro lado, hubo un retiro de aprendices debido a diferentes situaciones, tales como traslado a otros municipios, no estar interesados, estar estudiando carreras técnicas en el Sena con el mismo horario, logrando así culminar con satisfacción 12 aprendices.</td></tr>
<tr><td>3012681

3012683</td><td>Elaboración de derivados lácteos concentrados.</td><td>Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.</td><td>✓ Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
✓ Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
✓ Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos</td></tr>
</table>

			concentrados de acuerdo con formulación establecida. ✓ Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros.

Ficha 3012681: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Sabanalarga Vereda Mirador, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso Elaboración de derivados lácteos concentrados. De los cuales se lograron certificar 13 aprendices de 19.

Ficha 3012683: Formación impartida de manera presencial, a una población campesina, en el municipio de Campo de la Cruz, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso Elaboración de derivados lácteos concentrados. De los cuales se lograron certificar 11 aprendices de 16.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Desarrolló bien su contrato de prestación de servicios.

SANCIONES: SI___ NO _

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI__ NO _

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO X REGULAR__ INSUFICIENTE _

Atentamente,

Erika Ellis X

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

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