PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5811277

NOMBRE DEL CONTRATISTA: AMPARO SAMBONI CRUZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 48645064

OBJETO DEL CONTRATO: *Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor contratista aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos en la modalidad presencial, a distancia y/o virtual en los programas de formación de nivel titulada del Centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la red: Hotelería y Turismo, según las necesidades del servicio en los diferentes municipios del departamento del Cauca donde le sea asignado por la entidad contratante.*

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

"1. Adelantar las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, de acuerdo con las especificaciones exigidas por el SENA y desglosadas en detalle enla minuta del contrato.

2. Cumplir el objeto y alcance del contrato, de acuerdo a la programación asignada por el Coordinador@ Académic@ en el marco de las políticas de calidad, pertinencia y eficacia.

3. Ejercer el control propio de todas las actividades encomendadas con independencia y autonomía y de forma oportuna y dentro de los términos establecidos con el fin de obtener la correcta realización del objeto del contrato.

4. Rendir informes académicos que contenga: juicios evaluativos, novedades de los aprendices (llamado de atención verbal, inasistencia reiterada, resultado del plan de mejoramiento, actividades complementarias bien sean académicas y/o actitudinales); casos específicos para el acompañamiento de aprendices por bienestar o por coordinación académica y reportar de buenasprácticas o casos éxitos por los aprendices.

CB

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

por el procedimiento de ejecución de la Formación Profesional, en el aplicativo dispuesto por la entidad.

6. Garantizar el autocontrol de la ejecución de horas de formación en el rango establecido por laentidad. En caso de no cumplir con el rango de ejecución mensual establecido por la entidad. El pago se hará proporcional y por el valor acorde al informe generado por la supervisión del contratoen el mes correspondiente.

7. Participar de conformidad con las normas institucionales en los comités de seguimiento y evaluación de aprendices donde se requiera y enlas actividades complementarias citadas desde la Coordinación Académica y/o Subdirección del Centro de Comercio y Servicios.

8. Garantizar dentro de los primeros diez (10) días calendario de cada mes, el pago de la seguridad social en salud, pensión y en riesgos a que haya lugar.

9.Entregar de forma mensual y oportuna los soportes contractuales requeridos para el trámite de pago de sus honorarios mensuales; información que reposará en forma digital en el espacio habilitado por la coordinación académica del Centro de Comercio y Servicios.

10. Respecto a la planilla para pagos de honorarios, se deberá tener en cuenta la circular vigente o u otra otras disposiciones aplicables para la Entidad.

11. Vigilar, cuidar y salvaguardar cualquier elemento que se le sea entregado por parte del SENA como apoyo para el cumplimiento del objeto contractual y a la culminación del contrato, deberá reintegrarlo en las mismas condiciones en la que le fueron entregados, PARAGRAFO. En caso de pérdida de alguno de los elementos, el contratista deberá adelantar los trámites pertinentes establecidos en el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN CASO DE PERDIDA Y/O DETERIORODE BIENES Y/O DETERIORO DE BIENES Y RECURSOS Y RECURSOS DE LA ENTIDAD.

12. Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad para la elaboración de las especificaciones técnicas, codificación estandarizada UNSPSC, estudios previos, análisis del

Escaneado con CamScanner

requerido por la unidad de emprendimiento.

14. Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la subdirección de centro y/o Coordinación Académica en razón de su área y/o especialidad.

15. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el áreade su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.

16. Promover en los aprendices la autoformación con actividades académicas complementarias y que fortalezcan las competencias relacionadas con el programa de formación; garantizando elcumplimiento de horas establecidas (tiempo) de acuerdo con el diseño del programa de formación y soportado por las plataformas institucionales con que cuenta el Centro de Comercio y Servicios.

17. Informar a la subdirección de centro y/o Coordinación Académica las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractualpudieran ser identificadas.

18. Participar en las actividades de implementación, mantenimiento y mejora del SIGA, en calidadde responsables de actividades enmarcadas en los procesos ejecutados por el centro de Comercio y Servicios o en los que este interactúa.

19. Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.

20. El instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

Escaneado con CamScanner

cualquier parte delpaís.

22. Apoyar en la divulgación y promoción de los servicios educativos y tecnológicos de la entidad.

23. Estudiar y resolver reclamaciones o peticiones realizadas por las estudiantes relacionadas con la ejecución de la FPI, con criterios de calidad, pertinencia y celeridad teniendo en cuenta lostiempos establecidos de acuerdo con las tablas de retención documental de la entidad.

24. El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimentapara la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientesde formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.

25. Cumplir con las normas y procedimientos en materia de protocolos de bioseguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas por la Subdirección de Centro y/o Coordinación Académica.

26. Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al reglamento del aprendiz.

27. Exigir el cumplimiento del acta de compromiso de los aprendices.

28. Prepara, elaborar y presentar los informes que requiera la subdirección del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Cauca y/o las demás dependencias del SENA del nivel Regional o Nacional, al igual que los órganos de Control y Autoridades que lo requieran.

29. Abstenerse de hacer uso indebido del carné y demás distintivos de la entidad, y en caso de que le hayan sido suministrados, debe devolverlos al supervisor, en la fecha de terminación del contrato; constituyéndose esta en una obligación exigible para el trámite del pago o pagos pendientes al momento de la finalización del plazo establecido en el contrato.

30. Brindar el apoyo técnico en el área de su especialidad a la subdirección de centro y/o al

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento del Cauca - Regional Cauca - Centro de Comercio y Servicios-Popayán

PLAZO DE EJECUCIÓN: 24 de diciembre de 2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 30 DE ENERO DE 2024

FECHA DE ADICION 1: **1 DE NOVIEMBRE DE 2024**

FECHA DE ADICION 2: **10 DE DIEMBRE DE 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **24** DE DCIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: **303 DIAS**

VALOR DEL CONTRATO INICIAL : CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS TREINTA YCUATRO MIL CIENTO SESENTA Y TRES PESOS MCTE $ 40,934.163

VALOR ADICIONAL: CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO CUARENTA Y CUARO PESOS MCTE. $ 48.972.144,00

SUPERVISOR: ADA LORENA CERON

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC No 27276847

ADICIONES O PRORROGAS: SI__x__ NO__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
Adición y prorroga al contrato 1.	**47**	Necesidad de formación
Adición y prorroga al contrato 2.	**24**	Necesidad de formación

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor inicial del contrato	$ 40,934.163
Valor adicional adición No 1. Prorroga 40 dias	$ 5,954,060
Valor adicional adición No 2. Prorroga 14 dias	$ 2.083.921
Valor total del contrato	$ 48.972.144,00
Valor Ejecutado	$ 48.972.144,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Orientación de formación profesional integral en las fichas que se describen e a continuación:

Ficha: 2712480. TÉCNICO EN SERVICIO DE BARISMO

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
1		TECNICO		8: Cancelados	

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

				18 APROBADOS	

Competencia: **PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO**

Resultado de Aprendizaje1. Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria.

FICHA: 2774297. TÉCNICO EN COCINA

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
2	2774297	TECNICO COCINA	22	6 Cancelados 16 aprobados	Santander de Q.

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.,

Resultados ejecutados:

2. Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.

4. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración

Ficha 2824262. Técnico en servicio de restaurante y bar

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
3	2824262	TECNICO COCINA	20	16. Aprobados 4 [illegible]	Popayán

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Resultado de aprendizaje:

1 Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos. (48 horas / 1 crédito)

2. aplicar métodos y técnicas de limpieza y desinfección en áreas de producción y servicio teniendo en cuenta programa de limpieza y reporte de novedades. (24 horas / 0.5 créditos)

3 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. (24 horas / 0.5 créditos)

Ficha: 2875740: Técnico en servicio de Barismo

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
7	29301918	TECNICO COCINA	24	3 R/V 6 CANCELADOS 15 APROBADOS	Popayán

Competencia: **PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO**

Resultado de Aprendizaje1. Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria.

Ficha 2824288. Técnico en cocina

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
4		TECNICO		3 CANCELADOS 2 R/V 26 APROBADOS	

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

. RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS

Resultado de Aprendizaje:

R1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Ficha (2673716)

RA2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

RA3: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

COMPETENCIA: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Resultados ejecutados:

RA 1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

RA2 : Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad-

RA 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS

R3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

R5. presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

Ficha 2930173. Técnico en servicio de restaurante y bar

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

5	2930173	TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR	20	1 R/V 4 CANCELADOS 15 APROBADOS	Popayán

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS

Resultado de Aprendizaje:

1 Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos. (48 horas / 1 crédito) .

2. Aplicar métodos y técnicas de limpieza y desinfección en áreas de producción y servicio teniendo en cuenta programa de limpieza y reporte de novedades. (24 horas / 0.5

3 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. (24 horas / 0.5 créditos)

Ficha 2875733. TECNICO EN COCINA

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
6	2875733	TECNICO COCINA	29	4 cancelados 1 R/V 1 APLAZADO 23	Popayán

. RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN

543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Resultado de Aprendizaje:

R1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Ficha (2673716)

RA2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

RA3: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

COMPETENCIA: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Resultados ejecutados:

RA 1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

RA 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS

R3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

R5. presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

FICHA: 2930191: TÉCNICO EN SERVICIO DE BARISMO

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
7		TECNICO		3 R/V 4 CANCELADOS	

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Competencia: **PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE CAFÉ ESPRESSO**

Resultado de Aprendizaje1. Manipular alimentos y bebidas de acuerdo con normativa sanitaria y parámetros de inocuidad alimentaria.

FICHA 2930192 TÉCNICO EN COCINA

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
7	2930192	TECNICO COCINA	26	7 cancelados 1 R/V 18 APROBADOS	Popayán

. RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN

543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS

Resultado de Aprendizaje:

R1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Ficha (2673716)

RA2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

RA3: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.

COMPETENCIA: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Resultados ejecutados:

RA 1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

RA2 : Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad-

RA 3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS

R3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

R5. presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

FICHA: 3000044.TÉCNICO EN COCINA

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
8	3000044	TECNICO COCINA	30	Aprendices en proceso de formación etapa lectiva 26 aprendices 2 Cancelado 2 R/V	Popayán

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS

Resultado de Aprendizaje:

R1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Ficha (2673716)

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

RA2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

COMPETENCIA: CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Resultados ejecutados:

RA 1. Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

FICHA: 3066149.TÉCNICO EN COCINA

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
9	3066149	TECNICO COCINA	26	Aprendices en proceso de formación etapa lectiva. 23 1 R/V " en proceso de desercion	Popayán

1. **RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN**

543609 - 1. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS

Resultado de Aprendizaje:

R1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Ficha (2673716)

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

ORIENTAR FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LAS FICHAS: 2983133, 3015924, 3103315 Y 3120751

FICHA.2983133, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
10	2983133	TECNICO COCINA	23	23	Popayán

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

29080110601 Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

29080110602 Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

29080110603 Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.

29080110604 Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

FICHA.3115924, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
11	3015924	TECNICO COCINA	25	25	Popayán

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

29080110601 Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

29080110602 Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

29080110603 Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.

29080110604 Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

FICHA.3013315, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			matriculados	Certificados	
12	3103315	TECNICO COCINA	35	35	Popayán

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

29080110601 Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

29080110602 Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

29080110603 Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.

29080110604 Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

FICHA.3120751, HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

No.	Ficha	Nombre Programa	Total Aprendices		Municipio
			Matriculados23	Certificados	

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

13	3120751	TECNICO COCINA	23	23	Popayán	

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

29080110601 Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.

29080110602 Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

29080110603 Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.

29080110604 Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

SEGUIMIENTOS A APRENDICES EN ETAPA PRACTICA.
FICHAS: 267376, 2673708, 2712248, 2774283, 2824288, 2875733, 2875737, 2930192

Acompañamiento a los aprendices en Etapa Productiva (acompañamiento para el apoyo formativo en el componente técnico de las prácticas, planes de mejoramiento y elaboración de formatos de bitácoras) y posterior elaboración de actas por incumplimiento a la normatividad.

Realizar seguimiento a los aprendices en Etapa Productiva (procesos de concertación de actividades, evaluaciones parciales, evaluaciones finales y valoración de formatos de bitácoras en plataforma LMS) y posterior documentación y reporte en formatos GFPI-F-023 V5 y GFP-F-147 v3 .
Realizar seguimiento a los aprendices en Etapa Lectiva Patrocinados Fichas No. 2824288,2875733,2930192, (valoración de desempeño académico en consultas con equipo ejecutor de las fichas de formación) y posterior elaboración de actas para notificación de resultados e incumplimiento a la normatividad cada treinta (30) días.

SEGUIMIENTOS REALIZADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO:

Se realizaron seguimientos de concertación de actividades, de evaluación parcial y cierre de etapa practica en las fichas: 2673716, 2673708, 2712248, 2774283, 2824288, 2875733, 2875737, 2876019 y 2930192 respectivamente.

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

Escaneado con CamScanner

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

8. Control de cambios

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

Escaneado con CamScanner