PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5925422 13/02/2024.
NOMBRE DEL CONTRATISTA: ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de ciudadanía No. 49656732 de Aguachica - Cesar

OBJETO DEL CONTRATO Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el marco del programa de articulación con la educación media del centro agroempresarial en el departamento del Cesar.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar el autodiagnóstico de la institución educativa a articular y sistematizar la información.
2. Acompañar la institución educativa para que los estudiantes de grado 9 realicen el registro en Sofía Plus como aspirantes al programa de articulación.
3. Elaborar el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido en la guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media.
4. Elaborar diagnostico especifico de ambientes de aprendizaje para ejecutar el programa articulado, de acuerdo con los estándares elaborados por las redes de conocimiento del SENA
5. Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.
6. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante a e ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).
7. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.
8. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.
9. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.
10. Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.
11. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.
12. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos Institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.
13. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas Institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.
14. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación Pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.
15. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.
16. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

17. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.
18. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos. como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.
19. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.
20. Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.
21. Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios des área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.
22. Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.
23. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.
24. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.
25. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.
26. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.
27. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.
28. Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.
29. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
30. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agroempresarial, Regional Cesar.
PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 19 de noviembre de 2024.
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 13 DE FEBRERO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 19 DE NOVIEMBRE DE 2024
VIGENCIA DEL CONTRATO: Nueve (9) meses
VALOR DEL CONTRATO: (41.083.014)
SUPERVISOR: Henry Alexander Flechas Peña
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 13721853

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 41.083.014
Valor Ejecutado	$ 41.083.014
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

1. Realizó y sistematizo el autodiagnóstico en las instituciones educativas a articular de: Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica (Cesar), Promoción Social municipio de Gamarra (Cesar), José Maria Torti Soriano, municipio de Pelaya (Cesar), El Campamento, Municipio Rio de Oro (cesar), Fundación Municipio San Alberto (Cesar) a través del formato GFPI-F-033 V01, en lo que tiene que ver con el nombre, título profesional y área asignada de cada profesor que apoya el proceso de formación en áreas básicas, transversales, y para el caso de las instituciones educativas técnicas el profesional asignado.
2. Realizó la socialización de estrategia de articulación, del programa técnico en Agroindustria Alimentaria, como también, el registro en Sofía Plus, a los aspirantes de los grados novenos (9°), Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica (Cesar), Promoción Social municipio de Gamarra (Cesar), José Maria Torti Soriano, municipio de Pelaya (Cesar), El Campamento, Municipio Rio de Oro (cesar).
3. Realizó y/o actualizo el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de las instituciones educativas de: Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica (Cesar), Promoción Social municipio de Gamarra (Cesar), José María Torti Soriano, municipio de Pelaya (Cesar), El Campamento, Municipio Rio de Oro (cesar), Fundación Municipio San Alberto (cesar); en los programa técnico de Agroindustria Alimentaria de acuerdo con lo establecido en la guía para articular para la vigencia 2024.
4. Realizó y/o actualizo el diagnostico de ambientes en las instituciones educativas de: Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica (Cesar), Promoción Social municipio de Gamarra (Cesar), José María Torti Soriano, municipio de Pelaya (Cesar), El Campamento, Municipio Rio de Oro (cesar), Fundación Municipio San Alberto (cesar); para la ejecución de los programas técnicos en Agroindustria Alimentaria a través, del Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje GFPI-F-021.V2.
5. Impartió y oriento la formación de aprendices de forma presencial, en las instituciones educativas de: Jorge Eliecer Gaitán, municipio de Aguachica (Cesar), Promoción Social municipio de Gamarra (Cesar), José María Torti Soriano, municipio de Pelaya (Cesar), El Campamento, Municipio Rio de Oro (cesar), Fundación Municipio San Alberto (cesar); en el programa técnico de agroindustria Alimentaria de acuerdo a los horarios establecidos a las competencias, los resultados de aprendizaje, y las actividades de formación programados:

   Ficha: 2927927,2934694, 2934739 de grado 10

   Programa de formación: Agroindustria Alimentaria

   Nombre del proyecto: REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL

   FASE: Planear

   COMPETENCIA:

   Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

   Resultado de aprendizaje:

   - ✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

   Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

COMPETENCIA:

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.

COMPETENCIA:

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

COMPETENCIA:

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del Sena.

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad"

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad

Vigente y políticas de la empresa."

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos a un programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y

normatividad vigente"

COMPETENCIA:

Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

COMPETENCIA:

coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación"

COMPETENCIA:
Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación

COMPETENCIA:
Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.

COMPETENCIA:
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Alistar los 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."
COMPETENCIA:
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente

COMPETENCIA:
Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.

Fase: Hacer
Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Alistar los 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."

COMPETENCIA:
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Monitorear los productos Almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa"

COMPETENCIA:
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
Resultado de aprendizaje: conservar los alimentos Aplicando tratamientos térmicos según Parámetros técnicos y de calidad Establecidos.
Ficha: 2726979 y 2715264 grado 11ª
Programa de formación: Agroindustria Alimentaria
Nombre del proyecto: REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL
FASE: Hacer
Competencia:
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos."

COMPETENCIA:
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

COMPETENCIA:
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.

COMPETENCIA:
Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa

FASE: Verificar
COMPETENCIA:
Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.

Competencia: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.

COMPETENCIA:
Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
COMPETENCIA:
Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos.

COMPETENCIA:
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.

COMPETENCIA:
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje:

- ✓ Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.

COMPETENCIA:

Almacenar productos alimenticios según naturaleza del y técnicas de almacenamiento. **Resultado de aprendizaje**: ✓ Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. **COMPETENCIA:** Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **Resultado de aprendizaje:** ✓ Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos. **FASE: Actuar** **COMPETENCIA:** Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. **Resultado de aprendizaje:** Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos. **COMPETENCIA:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. **Resultado de aprendizaje:** Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
6. Participó en reuniones con el equipo ejecutor para planeación pedagógica y línea de tiempo guías de aprendizaje y se desarrolló en la ejecución de la formación.
7. Identificó los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales, en las fichas de caracterización: Jorge Eliecer Gaitán 2934694, I. E Campamento 2934694, I.E Promoción Social 2934739, I. E Torti Soriano 2715264, I.E Fundación 2726979, del programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria.
8. Impartió y oriento la inducción de forma presencial en las fichas de caracterización: Jorge Eliecer Gaitán 2934694, I. E Campamento 2934694, I.E Promoción Social 2934739, de acuerdo a los horarios establecidos y a los lineamientos dispuestos en el programa de formación.
9. Efectuó apoyo y/o seguimiento a los aprendices en etapa productiva, en el programa técnico, de la siguiente manera: Socialización y apoyo de forma presencial, del Formato planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva, (GFPI-F-023 v4), Bitácora de seguimiento Etapa productiva (GFPI-F-147 V3), como también se orientó en el desarrollo del instructivo para elaborar proyecto productivo. Se actualizó la información de los aprendices correspondientes a la etapa productiva grado 11. Se diligencio con los aprendices de grado 10º la información de la Etapa Productiva
10. Llevo el registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofiaplus y el formato controlado.
11. Asocio en el mes de marzo y abril, los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional Sofiaplus, en el programa de Agroindustria Alimentaria, correspondientes a las fichas: Jorge Eliecer Gaitán 2934694, I. E Campamento 2934694, I.E Promoción Social 2934739
12. Emitio los juicios de evaluación en base a la valoración de las evidencias de aprendizaje de las fichas. **Ficha: 2927927,2934694, 2934739 de grado 10** **Programa de formación:** Agroindustria Alimentaria **Nombre del proyecto:** REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL **FASE: Planear** **COMPETENCIA:**

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.

Resultado de aprendizaje:

Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del Sena.

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad"

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad Vigente y políticas de la empresa."

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente"

COMPETENCIA:

Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación"

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.

COMPETENCIA:

Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Alistar los 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."

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

COMPETENCIA:

Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

COMPETENCIA:

Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

Ficha: 2726979 y 2715264 grado 11ª

Programa de formación: Agroindustria Alimentaria

Nombre del proyecto: REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL

COMPETENCIA:

Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- ✓ Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.
- ✓ Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.

COMPETENCIA:

Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.

Resultado de aprendizaje:

- ✓ Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos
- ✓ Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa
- ✓ Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos

COMPETENCIA:

Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.

Resultado de aprendizaje: ✓ Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. ✓ participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Resultado de aprendizaje: ✓ Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. ✓ verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del y técnicas de almacenamiento. Resultado de aprendizaje: ✓ Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. ✓ Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
13. utilizó la plataforma Sofia plus para registrar inasistencias del aprendiz, descargar reporte de horas. Plataforma Territorium para apoyo a la formación
14. No Participó en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.
15. participó de las reuniones de forma virtual, programadas por la Líder Shirly Logreira, profesional de apoyo del programa de articulación con la media
16. realizó el desplazamiento a las instituciones educativas I.E. José María Torti Soriano, I.E. Fundación, I.E. Campamento de los diferentes municipios zona de influencia del Centro Agroempresarial – Regional Cesar, a impartir formación técnica
17. Presento reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos.
18. actualizó el portafolio con el Proyecto de formación, Planeación pedagógica del proyecto de formación, las guías de aprendizaje, planes de trabajo, material de apoyo, de las diferentes fichas, registro fotográfico de la formación, del programa de formación en ejecución de Agroindustria Alimentaria.
19. Tuvo buen uso de los equipos de proyección, aula de formación, y bienes muebles, suministrados por las Instituciones Educativas para la realización de la formación de aprendices.
20. No fue requerido su apoyo en los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.
21. participó en la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.
22. No se adoptaron en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.
23. No participo en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.
24. rindió oportunamente los informes mensuales de ejecución contractual de la vigencia 2024, a través de la plataforma Secop II.

25. solicitó de manera oportuna bienes e inmuebles, ambiente de formación cocina, dotada con Estufa, Horno menaje, video beam necesarios para el desarrollo de la formación
26. aplicó las tendencias tecnológicas y pedagógicas, incorporadas en las acciones de formación como: Sofia Plus, sitios de Google, y las plataformas Territorium.
27. hizo buen uso de los recursos físicos y tecnológicos suministrados por las Instituciones Educativas para la buena realización de la formación de aprendizaje.
28. presentó informe de legalización, correspondientes a las órdenes de desplazamiento con rubro presupuestal de viáticos
29. diligencio y adjunto en el tiempo solicitado, con sus respectivos soportes y cargado, a través del Secop II, los archivo GF_109580050_11524_MES_2022 (Planilla Si contratista y seguridad social en estado pagada del mes de 2024), y GC_1095800500_11524_MES_2024, (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias en formato de pdf y reporte de horas), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes de ejecución 2024.
30. Se certificó en la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

La contratista demuestra un enfoque comprometido y ordenado tanto en la preparación de su formación como en la ejecución de las actividades, garantizando el cumplimiento de los plazos establecidos y asegurándose de tener los materiales necesarios para el desarrollo y cumplimiento de sus obligaciones contractuales. Muestra una buena disposición para llevar a cabo las tareas asignadas.

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,



Alexander
Flechas Peña
2024.12.11
10:00:51 -05'00'

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO