



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5786161 de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YANETH SUSANA RAMIREZ CASTRILLON

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 38888808

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor presencial y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: B) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: para Instructor Presencial y/o virtual: 1. Prestar sus servicios como instructor, en el área ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA, dentro del Programa ACCIONES REGULARES, de acuerdo con el Plan de Contratación, la programación asignada y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, publicado en la página web del SENA. 2. Acompañar, orientar, impulsar y estimular a los aprendices en los procesos de ejecución de los proyectos formativos. 3. Participar y apoyar a los equipos ejecutores, en la implementación del desarrollo curricular del modelo pedagógico a través de los proyectos formativos, planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con el uso técnicas didácticas e instrumentos de evaluación. 4. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; creación de rutas y asociación de aprendices; registro de inasistencias y demás novedades que deberán ser comunicadas al Coordinador Académico oportunamente. 5. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato, cumplir las obligaciones contractuales en todas las instalaciones físicas donde el SENA imparta la formación o preste sus servicios, y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. 6. Participar, apoyar e implementar los planes de mejora para los aprendices que se deriven de los comités de evaluación y seguimiento. 7. Prestar sus servicios en la formación asignada, y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, acompañando a los aprendices en Ambientes Virtuales de Aprendizaje según lo descrito en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje – AVA. 8. Organizar las carpetas en las áreas de contenido de las acciones desempeñadas por el Instructor categorizadas por las funciones tutoriales (Organizativa, Técnica, Orientadora, Académica y Social) en conformidad con la guía de orientación para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje AVA- G-014 del aplicativo COMPROMISO. 9. Dar respuesta oportuna, individual o grupal a los aprendices en los foros en el tiempo estipulado en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje - AVA. 10. Realizar retroalimentación adecuada de calidad a las



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

actividades enviadas por los Aprendices en el tiempo estipulado en los lineamientos de formación virtual¹¹. Garantizar que los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje descritos en el proyecto formativo vayan quedando registrados en el aplicativo de gestión académica a medida que vayan avanzando las fases del proyecto. 12. Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las actividades que ejecutan en el SENA. 13. Participar en el cumplimiento de las diferentes actividades del SIGA, principalmente en el diligenciamiento y presentación oportuna de los formatos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA). 14. Utilizar permanentemente los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, de los cuales asumirá su costo 15. Participar en los equipos de autoevaluación y registro calificado, y aportar las evidencias soporte, cuando sea requerido por el supervisor de acuerdo a la necesidad del servicio. 16. Apoyar el procedimiento de seguimiento y evaluación de la etapa productiva de acuerdo a los lineamientos contemplados en el plan de acción, cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario. 17. Participar, desarrollar y apoyar las actividades de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación, dentro de los grupos y semilleros de investigación de Sennova. cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario. 18. Participar cuando el Centro de formación lo requiera en jornadas de promoción de ofertas educativa, diseño y/o desarrollo curricular, registro calificado, autoevaluación o proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, conforme a las necesidades y a los lineamientos institucionales para el área temática objeto del contrato. 19. Crear y/o revisar las fichas técnicas de materiales de formación para su posterior contratación y brindar información relacionada con el objeto a contratar de acuerdo a su formación, cuando sea requerida por la Subdirección. 20. Apoyar en el desarrollo de las actividades de implementación y sostenimiento de los proyectos de formación y producción en las unidades agrícolas, pecuarias, agroindustriales y ambientales de la Subsede. 21. Contribuir a la mejora de la productividad, a través de su rendimiento y colaboración en las tareas a desarrollar. 22. Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD- F-004 Formato Único de Inventario Documental 23. Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DE RISARALDA

PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez (10) meses y Catorce (14) días, con adición: Diez (10) meses y Veintitrés (23) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 23/01/2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 05/12/2024, con adición 14/12/2024



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VIGENCIA DEL CONTRATO: Diez (10) meses y Veintitrés (23) días, incluido adición

VALOR DEL CONTRATO: \$ 47.373.333

SUPERVISOR: JORGE ORLANDO CALDERON DUQUE

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 18614267

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ☐ NO ☒

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	\$ 47.373.333
Valor Ejecutado	\$.47.373.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$ 0
Saldo a liberar	\$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Impartir formación en los siguientes programas de la ACCIONES REGULARES en el área de ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA:

Ficha: 2925602 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.
Se impartieron los RAP: Realizar operaciones de limpieza y desinfección a las áreas, equipos y materiales del laboratorio de microbiología o biotecnología según procedimientos y programas.
Alistar los materiales necesarios para los ensayos microbiológicos según directrices y protocolos de lavado, desinfección y esterilización del laboratorio.
Controlar las condiciones necesarias para la operación eficaz de los equipos de acuerdo a los protocolos y ensayos desarrollados por el laboratorio.
Registrar las no conformidades detectadas en los procesos de limpieza, desinfección y esterilización de materiales áreas y equipos de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por la organización.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

<p>De la competencia: Preparar instalaciones, materiales y equipos para realizar ensayos biotecnológicos y/o microbiológicos de acuerdo con protocolos.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F205 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde abril hasta julio de 2024.</p>
<p>Ficha: 2925602 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.</p> <p>Se impartieron los RAP: Alistar los materiales y equipos para el muestreo de acuerdo a los tipos, características de las muestras a recolectar y al plan de muestreo y protocolos de seguridad.</p> <p>Ejecutar la toma de muestra de acuerdo a la normatividad vigente y el plan de muestreo establecido por la organización.</p> <p>Mantener la cadena de custodia de la muestra hasta su disposición final teniendo en cuenta los protocolos de embalaje, transporte, entrega y/o recepción y almacenamiento establecidos por la organización.</p> <p>Registrar la información correspondiente al proceso de muestreo, en los formatos establecidos por el laboratorio, de acuerdo con el plan de muestreo.</p> <p>De la competencia: Realizar operaciones básicas de toma de muestras biotecnológicas y/o microbiológicas de acuerdo con protocolos establecidos.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F205 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde agosto hasta octubre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2925602 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.</p> <p>Se impartieron los RAP: Preparar muestras de acuerdo a los ensayos microbiológicos y/o biotecnológicos determinados por el laboratorio.</p> <p>Realizar controles de calidad a los medios de cultivo de acuerdo a los protocolos establecidos por el laboratorio.</p> <p>Preparar muestras de acuerdo a los ensayos microbiológicos y/o biotecnológicos determinados por el laboratorio.</p> <p>De la competencia: Realizar operaciones básicas para ensayos biotecnológicos y/o microbiológicos de acuerdo con protocolos establecidos.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F205 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde abril hasta octubre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2925602 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.</p> <p>Se impartieron los RAP: asociados al proceso de Inducción de Aprendizices:</p> <p>Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.</p> <p>Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.</p> <p>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.</p> <p>Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.</p> <p>De la competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.</p> <p>Las sesiones se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos; abril 2024.</p>
<p>Ficha: 2874347 Tecnología en Control de Calidad en la industria de Alimentos.</p> <p>Se impartieron los RAP: Planear las actividades del laboratorio con base en los lineamientos de la organización y normativa.</p>



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

<p>Dirigir las actividades del laboratorio conforme a las especificaciones técnicas y normativa.</p> <p>De la competencia: Coordinar actividades generales de laboratorio de acuerdo con procedimientos establecidos por la organización.</p> <p>Las sesiones de formación se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F105 y en los Laboratorios de Microbiología y Fisicoquímica de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde febrero hasta julio de 2024.</p>
<p>Ficha: 2874347 Tecnología en Control de Calidad en la industria de Alimentos.</p> <p>Se impartieron los RAP: Planear los materiales y equipos para el análisis microbiológico de los alimentos según protocolos y requerimientos de la empresa.</p> <p>Ejecutar análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con protocolos y naturaleza de la muestra.</p> <p>De la competencia: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F105 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde agosto hasta diciembre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2998073 Técnico Alistamiento de Laboratorios de Análisis y ensayos para la Industria.</p> <p>Se impartieron los RAP: asociados al proceso de Inducción de Aprendices:</p> <p>Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.</p> <p>Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.</p> <p>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.</p> <p>Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.</p> <p>De la competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.</p> <p>Las sesiones se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos; julio 2024.</p>
<p>Ficha: 2998073 Técnico Alistamiento de Laboratorios de Análisis y ensayos para la Industria.</p> <p>Se impartieron los RAP: Seleccionar los insumos de laboratorio y los reactivos de acuerdo a sus características y usos.</p> <p>Ejecutar operaciones de limpieza de materiales, equipos, instrumentos e instalaciones de laboratorio de análisis y ensayos según procedimientos establecidos.</p> <p>Realizar montajes técnicos de laboratorio teniendo en cuenta el procedimiento experimental y el tipo de análisis y ensayo a efectuar.</p> <p>De la competencia: Alistar el laboratorio según especificaciones técnicas y normativa legal.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F205, y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde julio hasta diciembre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2998073 Técnico Alistamiento de Laboratorios de Análisis y ensayos para la Industria.</p> <p>Se impartieron los RAP: Almacenar materiales y productos de laboratorio siguiendo protocolos establecidos.</p> <p>VERIFICAR Existencias de materiales y productos de acuerdo con políticas de inventario del laboratorio.</p> <p>De la competencia: Almacenar material químico según normativa y especificaciones técnicas.</p>



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

<p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F205, y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde septiembre hasta diciembre de 2024.</p>
<p>Ficha: 3064275 Tecnología en Control de Calidad en la industria de Alimentos. Se impartieron los RAP: asociados al proceso de Inducción de Aprendices: Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 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. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. De la competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social. Las sesiones se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos; octubre 2024.</p>
<p>Ficha: 3064275 Tecnología en Control de Calidad en la industria de Alimentos. Se impartieron los RAP: Planear los materiales y equipos para el análisis microbiológico de los alimentos según protocolos y requerimientos de la empresa. Ejecutar análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con protocolos y naturaleza de la muestra. De la competencia: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis. Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F106 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde octubre hasta diciembre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2711970 Tecnología Procesamiento de Alimentos. Se impartieron los RAP: Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Clasificar el producto según criterios de almacenamiento y naturaleza del producto. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos según normatividad vigente y parámetros establecidos por la empresa. Reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las técnicas y procedimientos operativos establecidos por la empresa y/o normatividad vigente. De la competencia: Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica. Las sesiones de formación se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F106; desde enero hasta marzo de 2024.</p>
<p>Ficha: 2711970 Tecnología Procesamiento de Alimentos. Se impartieron los RAP: Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Clasificar el producto según criterios de almacenamiento y naturaleza del producto. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos según normatividad vigente y parámetros establecidos por la empresa. Reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las técnicas y procedimientos operativos establecidos por la empresa y/o normatividad vigente. De la competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.</p>



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Las sesiones de formación se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F106; desde abril hasta julio de 2024.
<p>Ficha: 2711970 Tecnología Procesamiento de Alimentos.</p> <p>Se impartieron los RAP: Realizar la toma de muestras para análisis de control de calidad según los protocolos o procedimientos establecidos.</p> <p>Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos.</p> <p>Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.</p> <p>Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa.</p> <p>De la competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Las sesiones de formación se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos F106 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde agosto hasta octubre de 2024.</p>
<p>Ficha: 2825484 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.</p> <p>Se impartieron los RAP: Realizar operaciones de limpieza y desinfección a las áreas, equipos y materiales del laboratorio de microbiología o biotecnología según procedimientos y programas.</p> <p>Alistar los materiales necesarios para los ensayos microbiológicos según directrices y protocolos de lavado, desinfección y esterilización del laboratorio.</p> <p>Controlar las condiciones necesarias para la operación eficaz de los equipos de acuerdo a los protocolos y ensayos desarrollados por el laboratorio.</p> <p>Registrar las no conformidades detectadas en los procesos de limpieza, desinfección y esterilización de materiales áreas y equipos de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por la organización.</p> <p>De la competencia: Preparar instalaciones, materiales y equipos para realizar ensayos biotecnológicos y/o microbiológicos de acuerdo con protocolos.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos E106 y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde enero hasta marzo de 2024.</p>
<p>Ficha: 2825484 Técnico en Alistamiento de Laboratorios de microbiología y biotecnología.</p> <p>Se impartieron los RAP: Preparar muestras de acuerdo a los ensayos microbiológicos y/o biotecnológicos determinados por el laboratorio.</p> <p>Realizar controles de calidad a los medios de cultivo de acuerdo a los protocolos establecidos por el laboratorio.</p> <p>Preparar muestras de acuerdo a los ensayos microbiológicos y/o biotecnológicos determinados por el laboratorio.</p> <p>De la competencia: Realizar operaciones básicas para ensayos biotecnológicos y/o microbiológicos de acuerdo con protocolos establecidos.</p> <p>Las sesiones de formación teórico-prácticas se desarrollaron en Pereira Sede Cerritos E106, TecnoParque SENA Nodo Pereira y en el Laboratorio de Microbiología de la Sede El Lembo de Santa Rosa de Cabal; desde enero hasta marzo de 2024.</p>
<p>Ficha: 2963867 - Formación Complementaria: Higiene y manipulación de Alimentos.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Se desarrolló en Taller de Lácteos SENA Centro; sede Galicia: F105 y F106 de Pereira; abril 2024.</p>



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

<p>Ficha: 2984506 - Formación Complementaria: Higiene y manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido. Se desarrolló en Taller de Lácteos SENA Centro; sede Galicia: F205 de Pereira; mayo 2024.</p>
<p>Ficha: 3022415 - Formación Complementaria: Manipulación higiénica de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Se desarrolló en Pereira y Dosquebradas: Restaurante Mesón del Arroz Paisa; sedes La Popa, Corales y Villa del Prado; junio 2024.</p>
<p>Para todos los grupos de formación trabajados en el periodo enero a diciembre 2024: Elaboración, actualización, implementación, ajustes de: Planeación pedagógica, Guías de Aprendizaje, Guías de trabajo en Laboratorio, Material de apoyo e Instrumentos de evaluación para el desarrollo y seguimiento del proceso de formación. Reportes de inasistencias de los aprendices. Aplicación de planes de mejora para aprendices llevados a Comité de Evaluación y Seguimiento, según el ACUERDO 07 DE 2012.</p>
<p>Jornadas de trabajo: divulgación e inscripción para la promoción de las Convocatorias Modalidad Presencial del Centro Atención Sector Agropecuario 2024; oferta educativa del área agroindustrial. Aplicación y reporte Pruebas Fase II para el grupo 2925602.</p>
<p>Elaboración de fichas técnicas y consecución de cotizaciones para el suministro de los Materiales de formación 2024 pertenecientes a los Lotes de Agroindustria y Laboratorios. Evaluación Técnico-Económica de los proponentes que se presentaron al proceso de Suministro de materiales de formación del Lote Laboratorios del Centro. Participación en las reuniones del Comité de Contratación y Compras de Materiales de formación 2024 para Lote Laboratorios. Actividades de diagnóstico e implementación para el Plan Nacional de Mantenimiento de maquinaria y equipos 2024: Ambiente Laboratorio de Microbiología C.A.S.A. El Lembo - Santa Rosa de Cabal.</p>
<p>Instructora vigía Línea Agroindustria del equipo de trabajo de Prospectiva del C.A.S.A. para llevar a cabo el Plan Tecnológico de Centro y Cuadro de Mando Integral PREVIOS 2024.</p>
<p>Equipo de atención para la visita e inspección técnico sanitaria del INVIMA y establecimiento del Plan de Saneamiento 2024, para las plantas agroindustriales sede El Lembo.</p>
<p>Evidencia fotográfica de los diferentes procesos de formación 2024:</p> <div></div>



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES





PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES





PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES





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

La instructora contratista YANETH SUSANA RAMIREZ CASTRILLON prestó los servicios personales de carácter temporal como instructor del área de ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA dentro del Programa Formación de Acciones Regulares en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024, cumpliendo adecuadamente con sus 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,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO
JORGE ORLANDO CALDERON DUQUE
COORDINADOR ACADÉMICO