PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5864156 del 05 de febrero del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: José David Ramírez Pardo

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. No 80.203.306 de Bogotá

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria en los programas de formación Titulada Regular o Complementaria, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica en los tiempos definidos por la entidad, en la modalidad establecida para cada programa cumpliendo con la intensidad horaria establecida en los diseños curriculares.
2. Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con la programación e intensidad horaria que se fije para cada programa de formación.
3. Orientar y realizar seguimiento a la alternativa de Etapa Productiva del aprendiz de acuerdo con el programa de formación asignado y cuando se requiera.
4. Realizar actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación (complementaria y titulada) objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y la coordinación, cuando se requiera.
5. Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.
6. Participar en equipos de trabajo de desarrollo curricular, investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, del área objeto del presente contrato que se requiera por parte de la subdirección del centro y la coordinación.
7. Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles en los ambientes de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.
8. Generar y ejecutar estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación.
9. Realizar seguimiento a cada aprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.

10. Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.
11. Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.
12. Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional.

Valor total del contrato	$44.115.930
Valor Ejecutado	$44.115.930
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo para liberar	$0

LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar en el que el contratista ejecutará el objeto del contrato será en el departamento de Boyacá.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 309 Días.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **05 de febrero de 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **13 de diciembre de 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 13 de diciembre de 2024

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO QUINCE MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($44.115.930).

SUPERVISOR: CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 66888502

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	13 al 16 de febrero	Técnico de panadería	2874657	Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes 80 horas	Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.
2	15 al 19 de abril	Técnico de Elaboración de Productos Alimenticios	2925147	Resultado de aprendizaje de la inducción	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.
3	6 al 31 de mayo	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	2709946	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción	1 determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. 2 realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. 3 alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 4 elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
4	4 al 7 de junio	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	2709946	Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción 240 h Fruver	1 determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente. 2 realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. 3 alistar maquinaria y equipos requeridos para la elaboración de alimentos teniendo en cuenta las

					normas de seguridad industrial y salud ocupacional. 4 elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial.
5	2 al 26 de Julio	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	2925147	Almacenamiento de Alimentos	1 alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa. 2 realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura. 3 comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico 4 aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación
6	29 al 2 de agosto	Tecnólogo En Producción Agropecuaria Ecológica	2710031	Procesar la materia prima según planes de producción de la empresa. (Fruver) 1 semana	1 inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas 2Elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 3 elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 4 acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente 5 alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y
7	1 al 2 de agosto	Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios	2925147	Almacenamiento de Alimentos Procesamiento de Alimentos	1 inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas 2 elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y

					procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 3 obtener productos transformados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. 4 acondicionar productos agropecuarios mediante la aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente 5 alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y normatividad vigente
8	2 al 20 de septiembre	Técnico Procesamiento de Derivados Lácteos	2924952	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE CONCENTRADOS, POSTRES Y HELADOS	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo al plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad
FORMACION COMPLEMENTARIA					
1	20 al 23 de febrero	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2916928	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

2	26 al 01 de marzo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2916928	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
3	4 al 8 de marzo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2934385 2937352	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
4	11 al 15 de marzo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2938010	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

5	18 al 22 de marzo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2943502	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
6	1 al 5 de abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2952615	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
7	8 al 12 de abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2959770	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

8	22 al 26 de abril	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2971050	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
9	29 al 3 de mayo	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	2976188	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
10	11 al 14 de junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3012142	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

11	18 al 21 de junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3019711	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
12	24 al 28 de junio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3026216	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
13	15 al 19 de Julio	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3035939	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

14	5 al 9 de agosto	Elaboración de Derivados Lácteos concentrados	3051920	Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas.	1 describir las características fisicoquímicas de la leche para optimizar su manejo. 2 aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. 3 calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos.
15	13 al 16 de agosto	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3040779	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
16	20 al 23 de agosto	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3056191	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

17	26 al 30 de agosto	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3058688	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
18	30 de septiembre al 4 de octubre	Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	3085411	Producir alimentos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS,	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad
19	7 al 11 de octubre	Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	3098987	Producir alimentos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS,	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad

20	15 al 18 de octubre	Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	3103724	Producir alimentos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS,	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad
21	21 al 25 de octubre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3109942	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
22	28 de octubre al 1 de noviembre	Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	3117260	Producir alimentos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS,	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad

23	5 al 8 de noviembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3119356	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
24	12 al 15 de noviembre	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas	3125486	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido	1 elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización 2 verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización 3 alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización 4 documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.
25	18 al 22 de noviembre	Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados	3129870	Producir alimentos según ficha técnica y manual operativo - PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS,	1 alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. 2 verificar parámetros técnicos del producto de acuerdo con ficha técnica 3 disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. 4 elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad

26	25 al 29 de noviembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	31333502	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
27	2 al 6 de diciembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3138510	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
28	9 al 12 de diciembre	Curso complementario higiene y manipulación de alimentos	3143258	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	1 verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. 2 identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. 3 aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. 4 registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

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

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones contractuales durante el periodo comprendido entre el 05 de febrero de 2024 al 13 de diciembre de 2024. Objeto del contrato: Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria en los programas de formación Titulada Regular o Complementaria, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente.

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,



CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO

Supervisora
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Supervisora del contrato No. 5864156 de febrero de 2024.