PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 00285- del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: KELLY MARCELA NAVARRETE VANEGAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 1019086949

OBJETO DEL CONTRATO Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo al proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.
2. Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia
3. Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos
4. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente

anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.

5. EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.
6. Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.
7. Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.
8. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se SENA reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
9. Participar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.
10. Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje
11. El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje
12. Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.
13. Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.
14. Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.
15. Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.
16. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.
17. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.
18. Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.

19. Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.

20. Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.

21. No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.

22. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato

23. Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.

24. Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.

25. En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444” o la actualización “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056” deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2024.

26. Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.

27. Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.

28. Radicar la cuenta de cobro mensualmente de conformidad a los lineamientos establecidos por el supervisor y dentro del término solicitado

29. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Puerto Asís, Putumayo

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 05 de noviembre de 2024.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 06 DE FEBRERO DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 05 DE NOVIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: Será hasta el 05 de noviembre de 2024.

VALOR DEL CONTRATO: Se fija como valor total para el contrato la La suma de VEINTISEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($26.582.843) incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (01) primer pago en el mes de febrero de 2024 por $3, 038,039; seis (06) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024 por valor de $3, 797,549; y un (01) último pago en el mes de noviembre de 2024 por valor de $759,510, Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma.

SUPERVISOR: EDGAR ERNESTO RAMÍREZ VILLOTA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 97.472.027

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI__ NO __X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$26.582.843
Valor Ejecutado	$25.692.748
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FEBRERO DE 2024

COMPLEMENTARIO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 2914049
Horas: 40 horas
Municipio: Puerto Asís
Resultados de Aprendizaje: RaP1.comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
Rap2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
Rap3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
Rap4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA.
COMPETENCIA: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Ficha: 2914049
Horas: 80 horas
Municipio: Puerto Asís
Resultados de Aprendizaje: **Rap1.** Conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos.

TOTAL HORAS DEL MES DE FEBRERO: 120

MARZO DE 2024

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: PREPARACION DE FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS.
COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALECA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Ficha: 2938959
Horas: 60 horas.
Municipio: Puerto Asís.
Resultados de Aprendizaje: Rap1.verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos.
Rap2.elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar.
Rap3.efectuar mise en place (alistamiento) de acuerdo con la programación indicada.
Rap4. Reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos. Interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente.
Rap5.manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional.

Rap6.analizar información actualizada sobre demandas del mercado en el consumo de frutas y verduras usando las diferentes fuentes de información**.**

COMPLEMENTARIO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 2939129
Horas: 40 horas
Municipio: Puerto Asís
Resultados de Aprendizaje: Rap1.comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
Rap2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
Rap3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
Rap4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

COMPLEMENTARIO: PREPARACION DE ARROCES
COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE
Ficha: 2939146
Horas: 60 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de Aprendizaje: **Rap1.**preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar
Rap2.elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
Rap3.realizar el mise an place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la Programación y recetas estándar.
Rap4.disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
Rap5.analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados.
Rap6.evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo.

TOTAL HORAS DEL MES DE MARZO: 160

ABRIL DE 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3023456
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

TOTAL HORAS DEL MES DE ABRIL: 48

MAYO DE 2024
Sin ejecución por suspensión de contrato.

TOTAL HORAS DEL MES DE MAYO: 00

JUNIO 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA.
COMPETENCIA: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Ficha: 2914049
Horas: 80 horas
Municipio: Puerto Asís.
Resultados de Aprendizaje: **Rap1.** Conocimientos básicos en cocina, manipulación e higiene y conservación de alimentos.

TOTAL HORAS DEL MES DE JUNIO: 80

JULIO DE 2024.

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: COMIDAS RAPIDAS
COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.
Ficha: 3042767.
Horas: 60 horas.
Municipio: Puerto Asís.
Resultados de Aprendizaje: Rap1. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
Rap2.elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar.
Rap3.realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.
Rap4.elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
Rap5.definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.

COMPLEMENTARIO: PREPARACION DE ARROCES
COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE
Ficha: 3042765

Horas: 60 horas.
Municipio: Puerto Asís

Resultados de Aprendizaje: **Rap1.**preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar
Rap2.elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.
Rap3.realizar el mise and place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.
Rap4.disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
Rap5.analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados.
Rap6.evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo.

COMPLEMENTARIO: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3042771.
Horas: 40 horas
Municipio: Puerto Asís
Resultados de Aprendizaje: **Rap**1.comprender la normatividad relacionada con higiene, inocuidad y manipulación de alimentos teniendo en cuenta lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar-pae y reglamentación sanitaria.
Rap2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente.
Rap3. Generar las alertas frente a riesgos y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos normativos vigentes.
Rap4. Adoptar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de respeto y política de servicio definida por la entidad.

TOTAL HORAS DEL MES DE JULIO: 160

AGOSTO DE 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3044290
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3044355
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3044234
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3044226
Horas: 16 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

TOTAL HORAS DEL MES DE AGOSTO: 160

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SEPTIEMBRE DE 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN:
COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3044226
Horas: 32 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3081982
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
COMPETENCIA: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
Ficha: 3089501
Horas: 60 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**.Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
Rap2. Mezclar materias primas y/o pre-mezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
Rap3. Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.
Rap4. Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.
APOYO A LA CUARTA OFERTA PRESENCIAL DE LA REGIONAL POR 20 HORAS.

TOTAL HORAS DEL MES DE SEPTIEMBRE: 160

OCTUBRE DE 2024.

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN.
COMPLEMENTARIO PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
COMPETENCIA: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
Ficha: 3089501
Horas: 40 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**.Alistar materia prima e insumos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.
Rap2. Mezclar materias primas y/o pre-mezclas, de acuerdo a formulación y proceso.
Rap3. Acondicionar masas y batidos de acuerdo a especificaciones de producto y proceso.
Rap4. Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad.

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3109269
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3109333
Horas: 48 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3109246
Horas: 24 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

TECNICO EN PASTELERIA
APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO DEL PROCESO DE INDUCCION.
FICHA: 3063649
MUNICIPIO: PUERTO ASÍS.
SEDE: CAAA.
AMBIENTE: AUDITORIO
HORAS: 6HRS
FASE: INDUCCION
COMPETENCIA: APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO DURANTE EL PROCESO Y REALIZACION LA INDUCCION.

TOTAL HORAS DEL MES DE OCTUBRE: 166

NOVIEMBRE DE 2024.

COMPLEMENTARIO: HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD
Ficha: 3109246
Horas: 24 horas.
Municipio: Puerto Asís
Resultados de aprendizaje: **Rap1**. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Rap2.realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap3.verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Rap4.planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

TOTAL HORAS DEL MES DE NOVIEMBRE: 24

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 ejecuto actividades necesarias para dar cumplimiento a obligaciones contractuales, cumple con horas de formación, entrega portafolio

SANCIONES: SI___ NO_X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__



EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
Supervisor del Contrato 00257- del año 2024
Coordinador Académico

8. Control de cambios

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