PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

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

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7507358 **INICIO** 19/02/2025 **FIN 31/10/2025**

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ANGELA VANESSA ORTIZ RUIZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: **1007931510**

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios Personales de caracter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria y similar, de acuerdo a las necesidades de la estrategia CAMPESENA del Centro CEDAGRO.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.
2.Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.
3. Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA
4. Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.
5. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.
6. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje.

7. Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.

8. Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.
9. Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.
10. Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.
11. Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.

12. Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados
13. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.
14.Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.
15. Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.
16. Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.
17. Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.

LUGAR DE EJECUCIÓN: SABANALARGA

PLAZO DE EJECUCIÓN: 23 DE DICIEMBRE DE 2025

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 19 DE FEBRERO DE 2025

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 31 DE OCTUBRE DE 2025

VIGENCIA DEL CONTRATO: OCHO MESES Y DOCE DIAS

VALOR DEL CONTRATO: $ 46.757.628

SUPERVISOR: GIOVANNY IBAÑEZ PRADA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 8736558

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

Valor total del contrato	$ 46.757.628
Valor Ejecutado	$38.325.925
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 8.431.703

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3193038_ ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MUNICIPIO:	PEDALES/LURUACO
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	EVALUADA
EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	EVALUADA
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS DOSIFICAR MATERIA PRIMAS E INSUMOS OPERAR EQUIPOS DE PROCESO E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN. OPERAR EQUIPOS ARTESANALES DE CONSERVAS DE FRUTAS EMPACAR O ENVASAR Y EMBALAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALMACENAR PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERIFICAR VARIABLES DE PROCESO AJUSTAR CONDICIONES DE PROCESO	

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3225765_ APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
MUNICIPIO:	SABANALARGA
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE	EVALUADA
EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.	EVALUADA
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ACATAR LA NORMATIVIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIA PRIMA E INSUMOS DOSIFICAR MATERIA PRIMAS E INSUMOS OPERAR EQUIPOS DE PROCESO E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN. OPERAR EQUIPOS ARTESANALES DE CONSERVAS DE FRUTAS EMPACAR O ENVASAR Y EMBALAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALMACENAR PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERIFICAR VARIABLES DE PROCESO AJUSTAR CONDICIONES DE PROCESO	

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3188774_EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
MUNICIPIO:	SABANALARGA
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA

629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	EVALUADA
ACTIVIDADES	
COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
MUNICIPIO:	BARANOA
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	10
APRENDICES RETIRADOS	5
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA
629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA
629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN.	

RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMACION COMPLEMENTRIA: **FICHA_3196680**_EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION		
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	
MUNICIPIO:	BARANOA	
APRENDICES MATRICULADOS:	15	
APRENDICES APROBADOS:	10	
APRENDICES RETIRADOS	5	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA		EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA		EVALUADA
ACTIVIDADES		

COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
MUNICIPIO:	BARANOA
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	10
APRENDICES RETIRADOS	5
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA
629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA
629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA

ACTIVIDADES

ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE
PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN.
IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES
RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN
INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN
INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN
DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN.
RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS
PANIFICABLES
SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD.
FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN
BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN
DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3188775_ EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION		
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	
MUNICIPIO:	MALAMBO	
APRENDICES MATRICULADOS:	15	
APRENDICES APROBADOS:	14	
APRENDICES RETIRADOS	1	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA		EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA		EVALUADA
ACTIVIDADES		
COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.	
MUNICIPIO:	MALAMBO	
APRENDICES MATRICULADOS:	15	
APRENDICES APROBADOS:	14	
APRENDICES RETIRADOS	1	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA		EVALUADA

629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA
629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3250667_ EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
MUNICIPIO:	REPELON
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA

629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA
629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	EVALUADA
ACTIVIDADES	
COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
MUNICIPIO:	REPELON
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA
629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA
629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN	

INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3254496_ EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION		
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	
MUNICIPIO:	LURUACO	
APRENDICES MATRICULADOS:	15	
APRENDICES APROBADOS:	15	
APRENDICES RETIRADOS	0	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA		EVALUADA
629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA		EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA		EVALUADA
ACTIVIDADES		
COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

MUNICIPIO:	LURUACO
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	

629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA
629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA
629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA

ACTIVIDADES
ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3274837_ EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

MUNICIPIO:	CAMPO DE LA CRUZ
APRENDICES MATRICULADOS:	14
APRENDICES APROBADOS:	14
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA
629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	EVALUADA
ACTIVIDADES	
COMPETENCIA:	39766 - Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.
MUNICIPIO:	LURUACO
APRENDICES MATRICULADOS:	15
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	0
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629850 - 29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	EVALUADA
629851 - 29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	EVALUADA

629852 - 29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	EVALUADA
629853 - 29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	EVALUADA
ACTIVIDADES	
ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR CARACTERÍSTICAS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PANIFICABLES RECONOCER PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR NORMATIVA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANIFICACIÓN INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN EN PANIFICACIÓN DETERMINAR REQUERIMIENTOS DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS EN PANIFICACIÓN. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS PANIFICABLES SELECCIONAR LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA LA ACTIVIDAD. FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	

FORMACION COMPLEMENTRIA: FICHA_3337312_ EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	
COMPETENCIA:	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
MUNICIPIO:	POLONUEVO
APRENDICES MATRICULADOS:	18
APRENDICES APROBADOS:	15
APRENDICES RETIRADOS	3
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
629854 - 29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA
629855 - 290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	EVALUADA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

629856 - 29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	EVALUADA
629857 - 29080110604. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	EVALUADA

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1264,00

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

A LA FECHA EL CONTRATISTA CUMPLIO CON EL 100% DEL OBJETO CONTRACTUAL, SE TERMINA EL CONTRATO POR RENUNCIA.

SANCIONES: **SI**___ **NO** X

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: **SI** X **NO**__

GRADO DE SATISFACCIÓN: **EXCELENTE_X_** **BUENO**__ **REGULAR**__ **INSUFICIENTE**__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

SUPERVISOR: GIOVANNY IBAÑEZ PRADA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 8736558

8. Control de cambios

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