**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**CONTRATO No**. 076-2022
**NOMBRE DEL CONTRATISTA: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO**

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA**: CC 1.086.362.159

**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 con el 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:** (Especificas del Contracto)

| | |
|---|---|
| 1 | Ejecutar el contrato de acuerdo con el 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 | Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente. |
| 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. Esta obligación será requisito para el pago. |
| 4 | Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la 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. |
| 5 | Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica. |
| 6 | Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje. |
| 7 | Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices, entre otras. |
| 8 | 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. |

| | |
|---|---|
| 9 | 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. |
| 10 | Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación. |
| 11 | Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo. |
| 12 | 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. |
| 13 | 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. |
| 14 | 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. |
| 15 | Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación. |
| 16 | Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales. |
| 17 | Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación. |
| 18 | Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación. |
| 19 | Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera. |
| 20 | Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados. |
| 21 | Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación. |
| 22 | Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello. |
| 23 | Tener dominio básico de las herramientas de las tecnologías y la información para fortalecer el proceso formativo. |
| 24 | Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos. |
| 25 | Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación. |
| 26 | 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. |

| | |
|---|---|
| 27 | Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato. |
| 28 | Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos. |
| 29 | Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofía plus). |
| 30 | Entregar oportunamente los reportes mensuales. |
| 31 | 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. |
| 32 | Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica. |
| 33 | Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales. |
| 34 | Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente. |
| 35 | 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. |
| 36 | Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA. |
| 37 | Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA. |
| 38 | 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, desescolarizada, virtual o mixta. |
| 39 | Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA. |
| 40 | 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. |
| 41 | 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. |
| 42 | 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. |
| 43 | En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación. |
| 44 | Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato. |
| 45 | Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato. |
| 46 | Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que 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 juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas. |
| 47 | En caso del 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 FORMACION CONCERTADOS, "2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO 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 31 de 2022. |
| 48 | 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. |
| 49 | El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2022. |
| 50 | Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe. |
| 51 | Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación. |
| 52 | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. |
| 53 | El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje. |
| 54 | 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. |
| 55 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato; |
| 56 | Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales. |
| 57 | El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia. |
| 58 | 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

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** Será hasta el 17 de Diciembre de 2022.

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** **24 de Enero de 2022**

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** **17 de Diciembre de 2022**

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** Será hasta el 17 de Diciembre de 2022.

**VALOR DEL CONTRATO:** Se fija como valor total para el contrato la suma de **($ 32.249.643).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). b). DIEZ (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor de **($3.034.549)** c). Un último pago correspondiente al mes de diciembre, por valor de **($1.613.624).**

**Cuyo valor será depositado a BANCOLOMBIA CUENTA DE AHORROS CON N 45161289543 A NOMBRE DEL CONTRATISTA**

**SUPERVISOR:** JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: CC 87.716.006

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

| | |
|---|---|
| Valor total del contrato | $**32.249.643** |
| Valor Ejecutado | $**32.249.643** |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | $0 |
| Saldo a liberar | $0 |

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:**

| |
|---|
| **Enero** |
| **Febrero:**<br>Puerto Asís del 01 al 28 de febrero de 2022, Instructor de formacion titulada y comp.ambiente no precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA FICHA No.2339562 Lugar: Puerto Asis Competencia:C4: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y |

| |
|---|
| procedimiento técnico. RAP2: laborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y<br>normativa sanitaria. .(120 HORAS)<br>1. 2.Asistencia a jornada de induccion para instructores (40 HORAS) |
| **Marzo:**<br>Puerto Asís del 01 al 31 de marzo de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA FICHA No.2339562 Lugar: Puerto Asis Competencia:C4: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y<br>procedimiento técnico. RAP3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas,<br>orden de producción y normatividad sanitaria. (96 HORAS)<br>2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2513379 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (48 HORAS)<br>3. Apoyo a II oferta 2022 (16 HORAS) |
| **Abril:**<br>Puerto Asís del 01 al 30 de abril de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA FICHA No.2339562 Lugar: Puerto Asis Competencia:C4: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y<br>procedimiento técnico. RAP3. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas,<br>orden de producción y normatividad sanitaria. (52 HORAS)<br>2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2539172 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA EN PROCESO DE INSCRIPCION (48 HORAS)<br>3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2539177 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA EN PROCESO DE INSCRIPCION (36 HORAS)<br><br>4. Apoyo a II oferta 2022 (24 HORAS) |
| **Mayo:**<br>Puerto Asís del 01 al 31 de mayo de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2539172 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE<br>RAP4.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (12 HORAS) |

2.PROCESOS BASICOS DE PANADERIA ficha No.2556381 lugar: Valle del Guamuez Competencia: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO
CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE: 6 RESULTADOS VISTOS (100 HORAS)
3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2561785 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA EN PROCESO DE INSCRIPCION (8 HORAS)
4. Apoyo cumpleaños Puerto Asis (40 horas)

**Junio:**

Puerto Asís del 01 al 30 de junio de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2561785 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP4.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (40 HORAS)
2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2576131 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA EN PROCESO DE INSCRIPCION (48 HORAS)
3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2580513 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP1.VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA EN PROCESO DE INSCRIPCION (32 HORAS)
4. APOYO III OFERTA 2022 (40 horas

**Julio:**

Puerto Asís del 01 al 31 de julio de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2580513 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (16 HORAS)
2.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
RAP1.IDENTIFICA LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, EL ROL DE LA FPI ACUERDO A SU PROYECTO DE VIDA (54 HORAS)
3. COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD
DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS)

1. 3. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)

**Agosto:**

| |
|---|
| Puerto Asís del 01 al 31 de agosto de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON<br>NORMATIVIDAD VIGENTE. 4 RAP VISTOS: COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO<br>CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP1:1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS (72 HORAS)<br>2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2613005 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)<br>3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2617161 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (32 HORAS)<br>4. APOYO EXPOASIS 2022 SALA VIP (8 HORAS) |
| **Septiembre:**<br>Puerto Asís del 01 al 30 de septiembre de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS<br>PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP2:SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO<br>CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD. (84 HORAS)<br>2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2617161 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (16 HORAS)<br>3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2643450 Lugar:SAN MIGUEL. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.<br>RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)<br>4. APOYO EXPOASIS 2022 SALA VIP (12 HORAS) |
| **Octubre:**<br>Puerto Asís del 01 al 31 de octubre de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos<br>1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS |

PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP2:SOLICITAR MATERIAS PRIMAS (60 HORAS)
2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660855 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)
3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (48 HORAS)
4.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE

1. RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (4 HORAS)

**Noviembre:**
Puerto Asís del 01 al 30 de noviembre de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS
PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP2:SOLICITAR MATERIAS PRIMAS (90 HORAS)
2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2660856 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (44 HORAS)
3.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2683630 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (15 HORAS)
4. Apoyo preparacion alimentos dialogos regionales colegio Industrial. (11 HORAS)

**Diciembre:**

Puerto Asís del 01 al 16 de diciembre de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA:CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS

PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. RAP2:SOLICITAR MATERIAS PRIMAS (42 HORAS)
2.HIGIENE Y MANIPULACION Cód.ficha:2683630 Lugar:V/Cannangucho-Orito. Competencia:MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (35 HORAS)
3. Apoyo preparacion alimentos dialogos regionales colegio Industrial. (3 HORAS)

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

**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,

**JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN**
**Supervisor del Contrato 076-2022**
**Coordinador Académico**