PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

Piedecuesta 12 de diciembre de 2020

Señor
Zegrid Francisco Cadena castañeda
SUPERVISOR CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.1303429 de 2020**
Cargo del supervisor Instructor grado 20
Dependencia Coordinacion academica.
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes diciembre de 2020

Referencia: CO1.PCCNTR.1303429 de 2020

Alexander Portillo Quintero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88213302 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de atención al sector agropecuario (C.A.S.A.), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El valor total es VEINTEINUEVE MILLONES TRESCIENTOS TREITA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS ($ 29.334.600) pesos MCTE incluido IVA, por novecientas (900) horas a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos MCTE por cada hora, de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Más una adición de DOS MILLONES SEISCIENTOS SIETE MIL QUINIENTOS VEINTE (2’607.520) pesos MCTE, IVA incluido, por las ochenta (80) HORAS a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos, por cada hora incluido el IVA. Para un total del presente contrato de TREITA Y UN MIILONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTE PESOS ($ 31. 942.120) pesos MCTE incluido IVA, por novecientas (980) horas a razón de TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($32.594) pesos MCTE por cada hora, de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será igual al número de horas de ejecución del contrato en el periodo multiplicado por el valor de cada hora

Forma de pago: cada pago será igual al numero de horas de ejecución multiplicado por el valor de cada hora, Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 5732008797 del banco Colpatria multibanca, cuyo titular es el Contratista.

PARAGRAFO PRIMERO: El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

PARAGRAFO SEGUNDO: Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a

entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Contratar servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa titulada, complementaria y vitual conforme a los modelos formatovos establecidos del sena

CLÁUSULA CUARTA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato descrito en los horarios y lugares que el SENA indique	Impartir formación Profesional Integral en las fichas Ficha: 2241905 Ficha: 2248974	Reporte de horas académicas del aplicativo Sofía plus.
2	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la formación profesional integral en el SENA.	Impartir formación Profesional Integral en las fichas Ficha: 2241905 Ficha: 2248974	Fotos del desarrollo formativo de manera virual.
3	Reportar en el sistema SOFIAPLUS en un plazo máximo de tres 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 procesos formativo	Crear ruta y asociar fichas de cursos complementarios	Pantallazos de las acticdades en sofia
4	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciado oportunamente los formatos correspondientes.	Evaluación de las fichas: Ficha: 2241905 Ficha: 2248974	Reporte de juicios evaluativo
5	Participar en los procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.		

6	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionada en procesos formativos de su área.		
7	Coadyuvar en el proceso de ingresos en inducción de aprendices		
8	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1 o del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo.	Se realiza el pago de los aportes a seguridad social del mes de Noviembre 2020	Planilla del mes de noviembre N° 4367431588
9	Conocer y aplicar los procesos, procedimientos formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato.		
10	Los demás que se deriven del presente contrato y que sean consecuencia natural de las diferentes acciones en cumplimiento de sus deberes o ejercicio contractual.		

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

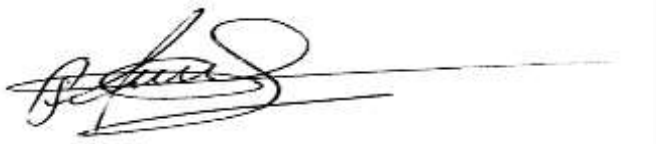
Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4367431588 de las planillas, expedido por Bancoomeva correspondiente al mes de noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (4) folios

Cordialmente,



Firma:_____
ALEXANDER PORTILLO QUINTERO
Contratista
C.C. No. 88213302 DE Cúcuta

Recibí a satisfacción:

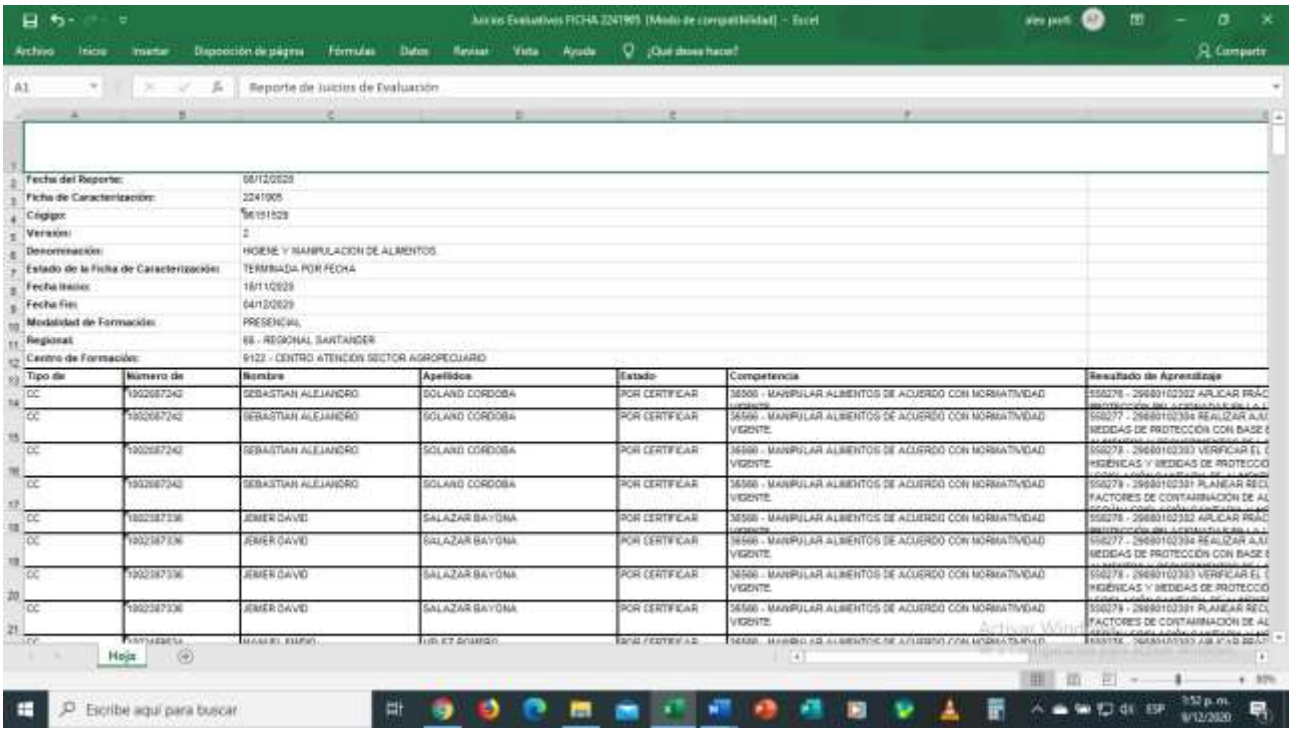
Firma: _____
Zegrid Francisco Cadena castañeda
SUPERVISOR CONTRATO **No. CO1.PCCNTR.1303429 de 2020**
Cargo del supervisor Instructor grado 20

Evidencias
Creacion de ruta de aprendizaje sofia plus



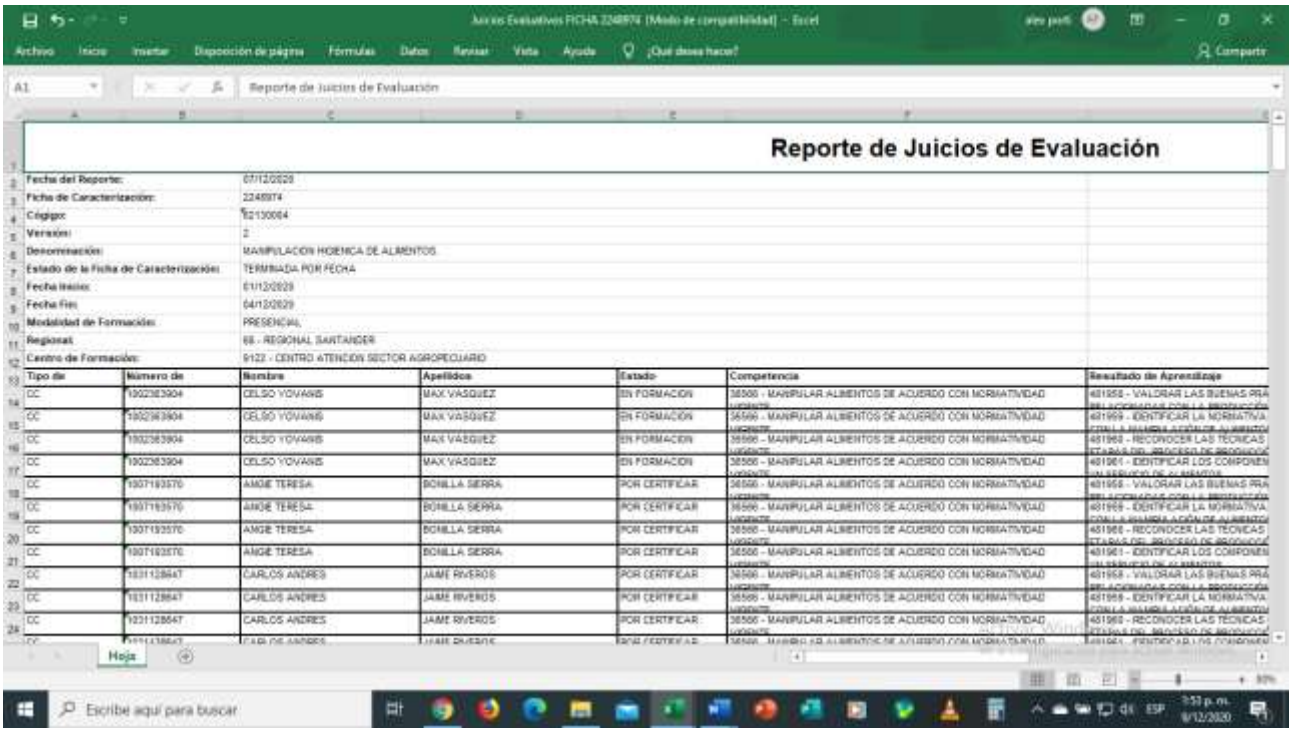


Juicios Evaluactivos



Fecha del Reporte:	06/12/2020
Ficha de Caracterización:	2241905
Código:	92151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	18/11/2020
Fecha Fin:	04/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9122 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

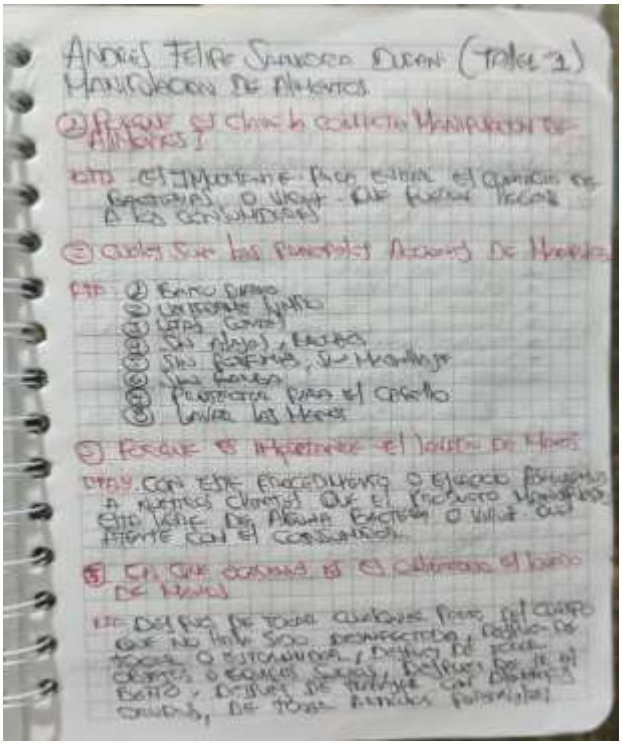
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1002087242	SEBASTIAN ALEJANDRO	SOLANO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550276 - 29680102302 APLICAR PRAC
CC	1002087242	SEBASTIAN ALEJANDRO	SOLANO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550277 - 29680102304 REALIZAR AJU MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE
CC	1002087242	SEBASTIAN ALEJANDRO	SOLANO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550279 - 29680102303 VERIFICAR EL C HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIO
CC	1002087242	SEBASTIAN ALEJANDRO	SOLANO CORDOBA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550278 - 29680102301 PLANEAR RECU FACTORES DE CONTAMINACION DE AL
CC	1002387336	JEIMER DAVID	SALAZAR BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550276 - 29680102302 APLICAR PRAC
CC	1002387336	JEIMER DAVID	SALAZAR BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550277 - 29680102304 REALIZAR AJU MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE
CC	1002387336	JEIMER DAVID	SALAZAR BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550279 - 29680102303 VERIFICAR EL C HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIO
CC	1002387336	JEIMER DAVID	SALAZAR BAYONA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	550278 - 29680102301 PLANEAR RECU FACTORES DE CONTAMINACION DE AL

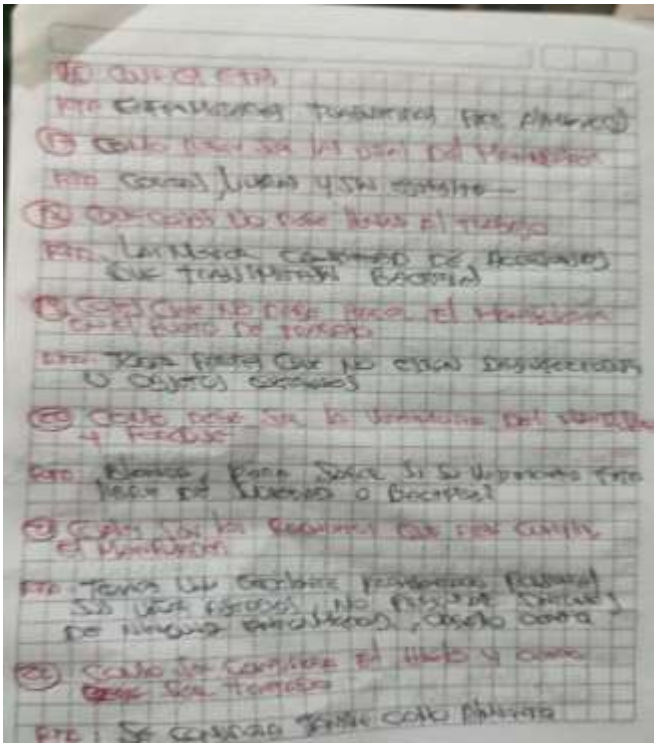


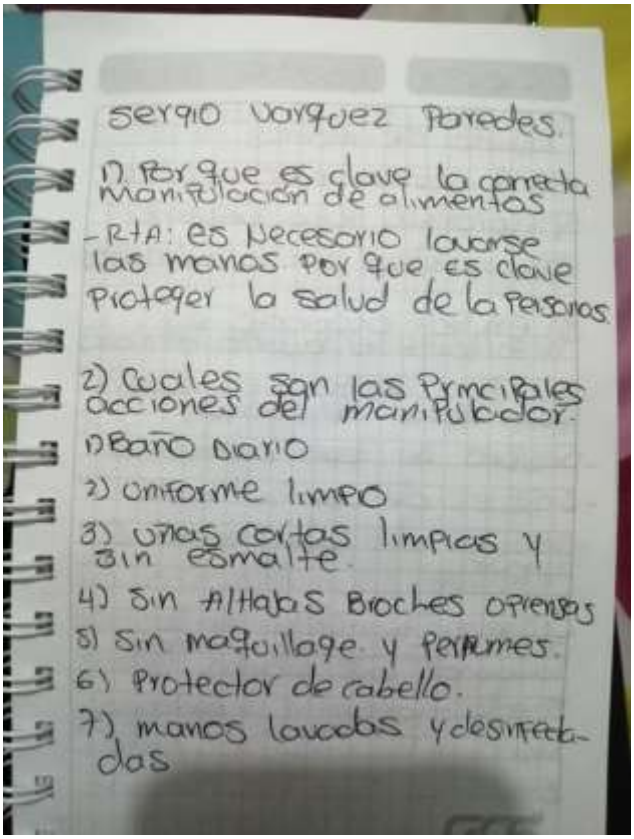
Fecha del Reporte:	07/12/2020
Ficha de Caracterización:	2248974
Código:	92130064
Versión:	2
Denominación:	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	01/12/2020
Fecha Fin:	04/12/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9122 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1002383904	CELSO YOVANIS	MAX VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451958 - VALORAR LAS BUENAS PRA
CC	1002383904	CELSO YOVANIS	MAX VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451959 - IDENTIFICAR LA NORMATIVA
CC	1002383904	CELSO YOVANIS	MAX VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451960 - RECONOCER LAS TECNICAS
CC	1002383904	CELSO YOVANIS	MAX VASQUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451961 - IDENTIFICAR LOS COMPONEN
CC	1007193570	ANGIE TERESA	BONILLA SIERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451958 - VALORAR LAS BUENAS PRA
CC	1007193570	ANGIE TERESA	BONILLA SIERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451959 - IDENTIFICAR LA NORMATIVA
CC	1007193570	ANGIE TERESA	BONILLA SIERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451960 - RECONOCER LAS TECNICAS
CC	1007193570	ANGIE TERESA	BONILLA SIERRA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451961 - IDENTIFICAR LOS COMPONEN
CC	1031128647	CARLOS ANDRES	JAIME RIVEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451958 - VALORAR LAS BUENAS PRA
CC	1031128647	CARLOS ANDRES	JAIME RIVEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451959 - IDENTIFICAR LA NORMATIVA
CC	1031128647	CARLOS ANDRES	JAIME RIVEROS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	451960 - RECONOCER LAS TECNICAS

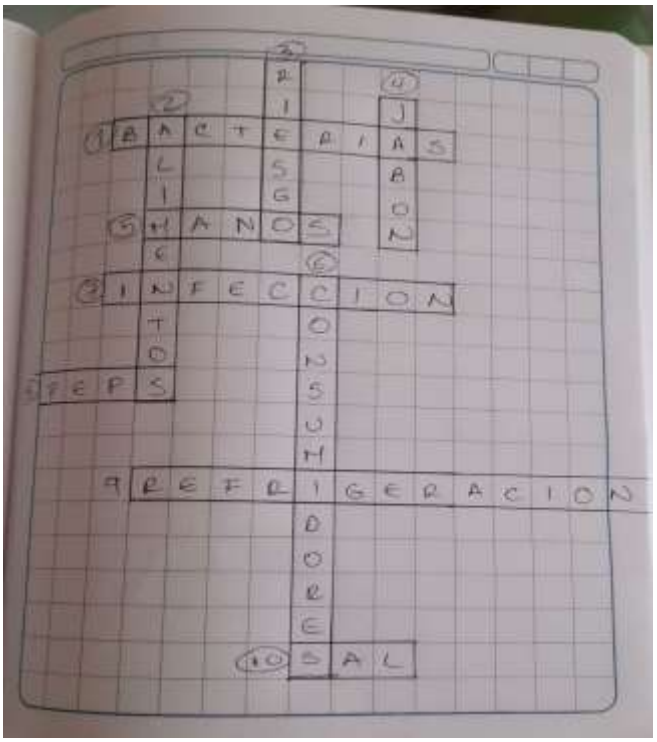
Solución a talleres en casa



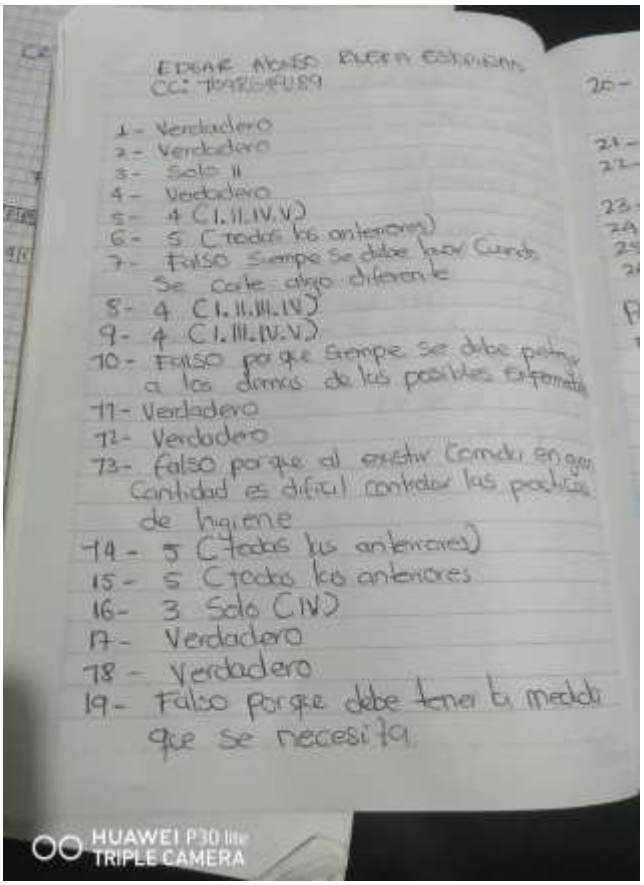




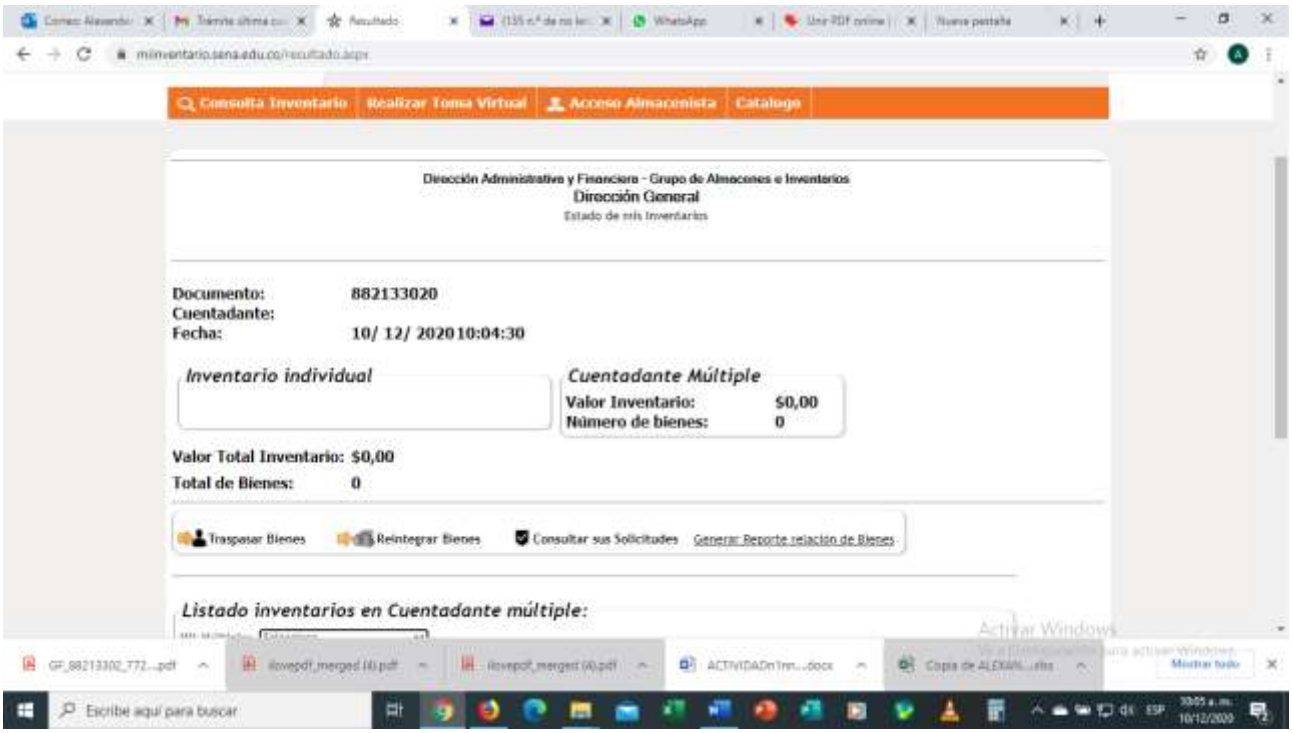



BACTERIAS
VIRUS
HONGOS
INFECCION
TOXINAS
PEPS
REFRIGERACION
SOL


JORGE SOLIS BERMUDEZ
EVALUACION


EDGAR ALBERTO BUENO ESTRADA
CC: 1049649189
1- Verdadero
2- Verdadero
3- Solo II
4- Verdadero
5- 4 (I. II. IV. V)
6- 5 (Todas las anteriores)
7- Falso Siempre se debe lavar cuando se corte algo diferente
8- 4 (I. II. III. IV)
9- 4 (I. III. IV. V)
10- Falso porque siempre se debe pensar a los demas de los posibles enfermedades
11- Verdadero
12- Verdadero
13- falso porque al ejecutar comidas en gran cantidad es difícil contener las practicas de higiene
14- 5 (Todas las anteriores)
15- 5 (Todas las anteriores)
16- 3 Solo (IV)
17- Verdadero
18- Verdadero
19- Falso porque debe tener la medida que se necesita
20- falso Pues no se debe mezclar ningun alimento con quimicos
21- 5 (Todas las anteriores)
22- falso (Su forma correcta de descongelar los cocos es llevarlos al refrigerador
23- Verdadero
24- 4 (Solo I)
25- Verdadero
26- 5 (Todas las anteriores)
Parte 2:
Figura #1 "que esta mal en la imagen"
1- el niño esta tosiendo sobre la comida
2- Se riega jugo en el piso
3- Alimentos se revuelven con los quimicos
4- la basura no esta tapada
5- la señora esta probando la comida con la misma cuchara que revuelve
6- hay moscas pisando la basura y despues la comida
7- el bebe esta tocando al gato y comiendo al mismo tiempo
8- todo esta Sucio
9- la Señora cocina al lado de la basura

Evidencia de Almacen



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEXANDER PORTILLO QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2248974 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2241905 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 31,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ALEXANDER PORTILLO QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

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

CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1303429 de 2020**

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ALEXANDER PORTILLO QUINTERO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de ciudadanía **88213302** de Cúcuta

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada complementaria y virtual según los modelos formativos establecidos por el C.A.S.A.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto del contrato descrito en los horarios y lugares que el SENA indique
2. Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la formación profesional integral en el SENA.
3. Reportar en el sistema SOFIAPLUS en un plazo máximo de tres 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
4. Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciado oportunamente los formatos correspondientes
5. Participar en los procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.
6. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionada en procesos formativos de su área.
7. Coadyuvar en el proceso de ingresos en inducción de aprendices
8. En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1 o del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo.
9. Conocer y aplicar los procesos, procedimientos formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato.
10. Los demás que se deriven del presente contrato y que sean consecuencia natural de las diferentes acciones en cumplimiento de sus deberes o ejercicio contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Jurisdicción del CASA - Sena Santander.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez (10) meses y nueve (9) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 03 de febrero de 2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 12 de diciembre de 2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: 03 de febrero de 202 hasta 14 de abril del 2021

VALOR DEL CONTRATO: TREITA Y UN MIILONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL CIENTO VEINTE PESOS ($31. 942.120) pesos MCTE incluido IVA

SUPERVISOR: ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA

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

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: cc 91486717 de Bucaramanga

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor del contrato	$ 31. 942.120
Valor pagado	$ 30.899.112
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$1.043.008
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Orientar FPI en los siguientes programas de Formación Complementaria:

Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos
Duración: 40 horas.
Fichas:
2062666 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2167364 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
2156080 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2153530 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
2137227 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2114524 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2084595 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
2123221 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2070422 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2128740 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2101212 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2192982 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2235323 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2218940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

2228678 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
2145193 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2120788 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2089931 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2178904 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
2241905 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Programa - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Duración: 12 horas.
Ficha: 2248974 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

Donde se dio formación a diferente población entre ellas

Personal en proceso de reintegración ala vida civil

Programa familia feliz del instituto de bienestar familiar

Asociación de tenderos de Floridablanca

Programa del bienestar familiar del joven infractor con el programa FEI

La empresa DELICHIS

La empresa ALCAMPO

La empresa PEPSI CO

Batallón mercedes Abrego

Y población en general

Programa - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Duración: 40 horas.
Ficha: 2201972 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Donde se dio formación a una asociación de mujeres de Bucaramanga

Programa ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
Duración: 40 horas.
Ficha: 2189040 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

Programa familia feliz del instituto de bienestar familiar y población en general

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

Programa - DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS **Duración:** 40 horas. **Ficha** 2107272 - DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS A la empresa La empresa ALCAMPO, a la parte administrativa y manipuladores y personal operativo
Programa APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS **Duración:** 40 horas. **Ficha** 2213878 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A la exportadora ORANGE EXPORT S.A.S.
Se manejó la plataforma de Sofía Plus en la creación de rutas de aprendizaje y asociar los aprendices y la emisión de los juicios de evaluación de cada una de las fichas anteriormente.

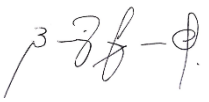
OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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,



_____
ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
SUPERVISOR DEL CONTRATO