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

CONTRATO No. 1655687 de 01 de Julio del año 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 1052389497 de Duitama

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área AMBIENTAL que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual
2. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad
6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
8. 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.

9. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados

   y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.

10. Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.

11. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

12. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

13. 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 programa

14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

15. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.

16. Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral

17. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.

18. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020

19. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz

20. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación

21. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama (Boyacá)

PLAZO DE EJECUCIÓN: *cinco (5) meses y nueve (09) días sin exceder el nueve (09) de diciembre de 2020, según orientación de la Dirección de Formación Profesional para el calendario académico*

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: ____01___ DE _____07____ DE _____2020_____

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: ___09___DE ____12_____ DE _____2020_____

VIGENCIA DEL CONTRATO: hasta el 09 de diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato

VALOR DEL CONTRATO: Se fija como valor total para el contrato la suma de diecinueve millones ciento cuarenta y cinco mil quinientos treinta y cinco pesos M/cte $19.145.535

SUPERVISOR: _LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C. de C. No. 42.82.080 *de Topága (Boyacá)*

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$19.145.535
Valor Ejecutado	$19.145.535
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a ejecutar por el cesionario	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS Durante los meses de 01 de julio al 09 de diciembre de 2020 el contratista ejecutó las siguientes actividades:

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**

1	6 al 10, 13 al 17, 21 al 24 y 27 al 31 de julio de 2020	Tecnólogo en procesamiento de alimentos.	1830648	Verificar la calidad microbiología.	• Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. • Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.
					• Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.
2	3 al 6, 10 al 14, 18 al 21, 24 al 28 de agosto	Tecnólogo control de calidad de alimentos	1801970	Prepara la carga de acuerdo con su naturaleza medio de transporte y destino.	• Identificar los tipos y características de envases y empaques empleados en la industria con responsabilidad social, según normatividad vigente.

					• Verificar el estado de los envases y empaques a utilizar, garantizando la conservación de las propiedades biológicas y bioquímicas del producto, según reacciones con el alimento. • Controlar las variables relacionadas con los procesos de envasado y/o empacado en el llenado de unidades de alimentos según normas de seguridad industrial y salud ocupacional y manuales técnicos. • Supervisar las operaciones de calidad en el embalaje de los alimentos de

					acuerdo con las características fisicoquímicas, naturaleza, tipo de transporte y destino para garantizar la conservación e inocuidad de los productos terminados, según manuales técnicos y protocolos.

					• Seleccionar los empaques apropiados para el envasado de los alimentos, buscando la seguridad de los consumidores según características del producto y mercado.
3	1 al 4, 7 al 11, 14 al 18, 21 al 25, 28 al 30 de septiembre	Tecnólogo control de calidad de alimentos.	1905540	Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.	• Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. • Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. • Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los
					alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.

4	1 y 2, 5 al 9, 13 al 16, 19 al 23 de octubre	Tecnólogo control de calidad de alimentos.	1905540	Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.	• Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. • Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. • Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
5	26 al 30 de octubre	Tecnólogo control de calidad de alimentos	1905540	Presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones	• Realizar el análisis estadístico de la información obtenida, garantizando la confidencialidad según

				dadas por la empresa.	procedimientos y protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
6	3 al 6, 9 al 13, 17 al 20 de noviembre.	Tecnólogo en agrobiotecnología	2024201	Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.	• Establecer protocolos para preparación de bioinsumos de acuerdo con las necesidades del sector y la normativa vigente.
7	1 al 4 de diciembre	Tecnólogo en agrobiotecnología	2024201	Producir bioinsumos de acuerdo con criterios técnicos, ecológicos y de bioseguridad según los estándares de calidad requeridos.	• Supervisar la producción de bioinsumos de acuerdo con los parámetros de calidad y los requerimientos establecidos por la empresa.
FORMACION COMPLEMENTARIA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**

1	22 al 31 de julio de 2020	Higiene y manipulación de alimentos.	2158067	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. aplicar las buenas prácticas de
				normatividad vigente.	manufactura durante elaboración la productos alimentarios de ıcuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad

					industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.
2	24 al 31 de agosto de 2020	Higiene y manipulación de alimentos.	2179926	Manipular alimentos de acuerdo con	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de

				normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control

					integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

3	14 al 25 de septiembre de 2020	Higiene y manipulación de alimentos.	2195115	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.

					Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

4	13 al 26 de octubre de 2020	Higiene y manipulación de alimentos.	2209478	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y

					los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

5	17 al 30 de noviembre de 2020	Higiene y manipulación de alimentos.	2237491	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. aplicar las buenas prácticas de

				normatividad vigente.	manufactura durante elaboración la productos alimentarios de ıcuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad

					industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.
ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS					
No.	**FECHA**	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD**		**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA**	

1	Semana del 23 al 27 de noviembre.	Se realizó el seguimiento a etapa productiva de los aprendices asignados.	Se estableció contacto con las empresas de los tres aprendices asignados para realizar el seguimiento de etapa productiva: Lácteos Nazareth del municipio de Belén, Inversiones el dorado del municipio de Duitama y Carnes frías Biff del municipio de Sogamoso. Se gestiono y apoyo el proceso de ingreso de los aprendices.
2	7 y 9 de diciembre	Se realizo desarrollo curricular.	Se realizaron las actividades asignadas por la coordinación académica para el cierre y finalización del contrato vigencia 2020.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 01 de Julio al 09 de Diciembre del 2020 en su Formación Profesional Integral como instructor en el programa de Formación Titulada y Complementaria, en el área de Agroindustria, que atiende el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial CEDEAGRO y las demás requeridas por el supervisor según el contrato 1655687 de prestación de servicios.

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,

LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
COORDINADOR ACADÉMICO
SUPERVISOR DEL CONTRATO