

La Uruca, 23 de enero del 2012
GFST-12-2012

Sr. Timoteo Fallas García.
Enc. Unidad de Dotación.
Unidad de Recursos Humanos.
INA



Estimado señor:

Reciba un cordial saludo de mi parte y del Equipo de Trabajo de la Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos.

Se entrega el Informe de Fin de Gestión del Instituto Nacional de Aprendizaje del puesto que dejo como Jefa del Núcleo Industria Alimentaria, ya que a partir del 16 de enero asumí otras labores dentro de la Institución.

Quedo a sus órdenes para cualquier consulta adicional.


Ileana Leandro Gómez
Gestora Tecnológica.



✉ Lic. Roberto Mora Rodríguez. Subgerente Técnico.

INFORME DE FIN DE GESTIÓN INSTITUTO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Se elabora el presente Informe de Fin de Gestión, de conformidad con la normativa interna vigente en el Instituto Nacional de Aprendizaje, las Directrices N° D-1-2005-CO-DFOE emitidas por la Contraloría General de la República aplicables a la Institución y la Ley N° 8292 "Ley General de Control Interno".

Dirigido a: Unidad de Recursos Humanos - INA
Fecha del Informe: 16 de enero 2012
Nombre del Funcionario: Ileana Leandro Gómez
Nombre del Puesto: Jefa, Núcleo Industria Alimentaria
Unidad Ejecutora: Núcleo Industria Alimentaria
Periodo de Gestión: 18/6/2007 al 15/01/2012
Informe recibido en la Unidad de Recursos Humanos: Recibido por: Fecha

1-Presentación

A continuación, se presenta el informe de las labores realizadas en el período del 18 de junio del año 2007 al 16 de enero del 2012 como Jefa de la Unidad Técnica Núcleo Industria Alimentaria, donde se desarrolló actividades de investigación, diseño y evaluación de los diferentes Servicios de Capacitación y Formación Profesional (SCFP) para atender y propiciar la empleabilidad y el emprendedurismo en el Sector de la Industria Alimentaria.

El informe contiene los apartados siguientes:

- ❖ Labor sustantiva en el Núcleo Industria Alimentaria (NSIA).
- ❖ Cambios sustanciales en el tiempo de gestión.
- ❖ Autoevaluación de Control Interno (2011).
- ❖ Estrategias para llevar a cabo la autoevaluación de control interno.
- ❖ Principales logros alcanzados durante la gestión.
- ❖ Proyectos relevantes concluidos y pendientes.
- ❖ Administración de los recursos financieros.
- ❖ Cumplimiento de las recomendaciones de Auditoría Interna.

2- Labor sustantiva en la Unidad Técnica Núcleo Industria Alimentaria a mi cargo según corresponda.

El Núcleo Industria Alimentaria tiene como objetivo: “Desarrollar los servicios de capacitación y formación profesional, acorde con las necesidades de los sectores productivos, gubernamentales y sociedad costarricense en general, para ofrecer una oferta de servicios que permita el desarrollo económico y tecnológico”. Para el logro de este objetivo se realiza investigación para determinar las demandas de capacitación y formación profesional, haciendo una vigilancia estratégica continua del Sector, además se diseñan perfiles profesionales con sus respectivas competencias laborales donde se describe los criterios de calidad, ejecución, así, como la evaluación de desempeño para determinar los ejes temáticos del currículo, esto sin dejar de lado los aspectos socio afectivos donde la persona pasa a ser el eje del perfil profesional.

Se diseñan, programas de capacitación y formación profesional, asistencias técnicas puntuales de acuerdo con la demanda de las empresas del Sector, se evalúan la ejecución de los SCFP y se lleva un control de seguimiento y evaluación técnica metodológica al personal docente para verificar lo homogéneo entre el diseño y la ejecución.

Además, cada uno de los productos que se obtienen es validado por informantes claves del Sector para verificar que los contenidos vayan acordes con las demandas del mismo.

3- Cambios sustanciales en el tiempo de gestión.

- ❖ Configuración del Núcleo Industria Alimentaria.
- ❖ Brindar competencia técnicas para obtener productos de calidad, competitividad, sostenibilidad de negocios, dando un valor agregado diferenciado al producto.
- ❖ Garantizar a los consumidores en general, la **Inocuidad Alimentaria** por medio del diseño de programas ajustados a las necesidades de las empresas del sector.
- ❖ Estrecha relación y trabajo en equipo con el CACIA, MAG, INFOCOOP, Ministerio de Salud, FAO, INTECO, MEIC (Codex Alimentario), Cadexco, Procomer, IICA, CNP, Universidades entre otros.
- ❖ Atención oportuna y eficiente de los requerimientos específicos de las unidades productivas, por medio de asistencia técnica y certificación de competencias.
- ❖ Desarrollo de un clima organizacional, dirigido a los ejes temáticos que lidera la Institución, dando una apertura para el servicio al cliente.
- ❖ Actualización de diseños y listas de recursos, acorde con los objetivos generales de los diseños.

- ❖ Evaluación de las Plantas Didácticas donde se imparte oferta formativa del NSIA, en cuanto a infraestructura y equipos, para verificar la capacidad para ejecutar programas de formación, cantidad de producción que se puede generar, además revisar el nivel de cumplimiento de acuerdo con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de la Unión Centroamericana (BPM).
- ❖ Continuación del proyecto equipamiento Institucional 2008 – 2010.
- ❖ Verificación continua de resultados que se obtienen de la Formación Profesional:
 - ◆ Competencias para el procesamiento de alimentos (lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, harinas, aceite).
 - ◆ Planes de limpieza y desinfección para plantas procesadoras de alimentos.
 - ◆ Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
 - ◆ Implementación de HACCP.
 - ◆ Auditorias en Etiquetado de Alimentos.
 - ◆ Innovación de nuevos productos.

4. Autoevaluación de Control Interno (2011).

Durante la permanencia de mi persona en el Núcleo Industria Alimentaria, se fortaleció lo referente a autoevaluación de Control Interno, formando y capacitando a un Equipo de Trabajo para que diera un seguimiento a la valoración de riesgos, de acuerdo con la probabilidad y el impacto que afectara el cumplimiento de nuestras metas y objetivos.

5. Estrategias para llevar a cabo la autoevaluación de control interno.

- ❖ Capacitar al personal docente del Núcleo Industria Alimentaria sobre Control interno.
- ❖ Fomentar el trabajo en equipo para determinar los eventos, causas y consecuencias en los diferentes proceso involucrados.
- ❖ Conformación de un equipo de trabajo permanente para dar seguimiento a los riesgos detectados, para reducir su incidencia en el que hacer del Núcleo Industria Alimentaria.
- ❖ Crear espacios para fomentar la comunicación efectiva para el logro de metas y objetivos comunes.
- ❖ Vigilancia de cumplimiento, determinando el impacto para disminuir el riesgo.
- ❖ Utilización de las herramientas tecnológicas, para el resguardo de información y control de seguimiento en el cumplimiento de la Autoevaluación Institucional.

6. Principales logros alcanzados durante la gestión.

- ❖ Integración y posicionamiento como Unidad Técnica para atender las demandas del Sector de la Industria Alimentaria.
- ❖ Diseño de Programas de Capacitación y Formación Profesional, de acuerdo con las demandas del Sector Productivo.
- ❖ Conformación sólida del Comité de Enlace, realizando planes de trabajo de impacto para el Sector.
- ❖ Ampliación de la planilla del personal docente del Núcleo Industria Alimentaria, para dar una cobertura mayor de las demandas de Sector.
- ❖ Utilización de los medios convergentes como estrategia de atención en módulos de mayor demanda.
- ❖ Investigaciones y diseño de programas con la articulación de otras Unidades Técnicas del INA para dar respuesta oportuna.
- ❖ Entrega de informes a las Unidades Regionales del INA, de la infraestructura de las plantas didácticas; de acuerdo con el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ❖ Participación y reconocimiento en diferentes comités interinstitucionales, para que la oferta formativa del NSIA, este actualizada de acuerdo con la normativa nacional e internacional.
- ❖ Comunicación efectiva con nuestros clientes internos y externos para el logro de objetivos y metas.
- ❖ Cumplimiento promedio del 95% en los POIA, cumpliendo con las directrices Institucionales.
- ❖ Vigilancia continua del cumplimiento del presupuesto, así como los inventarios y manejo de equipos Institucionales.
- ❖ Elevar las competencias técnicas del personal docente para ampliar su acreditación profesional y atender de forma oportuna la demanda.
- ❖ Impulsar la herramienta diagnóstico para determinar el nivel de cumplimiento de inocuidad en el Sector Alimentario.

7. Proyectos relevantes concluidos y pendientes.

Al inicio de mi gestión:

- ❖ Conformación de un equipo de trabajo para el logro de metas y objetivos en común.
- ❖ Alinear la oferta de SCFP mediante la coordinación con los sectores empresariales y laborales, para satisfacer las necesidades del mercado.
- ❖ Diseños actualizados en el SISER cumpliendo con las directrices Institucionales.
- ❖ Implementación de una revisión continúa de las listas de recursos instruccionales en el SIREMA, específicamente en perecederos, para el cumplimiento de objetivos establecidos en los diseños.
- ❖ Seguimiento continuo en el cumplimiento de cronograma de los docentes.
- ❖ Planes de Comités de Enlace cumplidos de acuerdo con las necesidades del Sector.
- ❖ Coordinación para llevar a cabo la Copa del Pan 2010, que consiste en una eliminatoria que le permitió a los participantes ganadores asistir a la gran final Latinoamericana que se realizará en las Vegas – Estados Unidos, en el mes de setiembre del 2010. La empresa Red Star, patrocinó la asistencia a dicho evento y prepara en diferentes aspectos a los competidores para hacer una excelente representación del Costa Rica en dicho evento.
- ❖ Proyecto de “Laboratorio para análisis químicos y físicos” según demanda utilizando el equipo con que se ha contado.
- ❖ Plantas Didácticas móviles divulgadas y proyectadas para cumplir con demandas de capacitación en diferentes zonas del país, específicamente en el Procesamiento de Frutas y Hortalizas.
- ❖ Relación directa con las Unidades Regionales para determinar, según la región; las necesidades de la Industria Alimentaria.
- ❖ Impulsar el uso de las tecnologías en la formación profesional, específicamente en diseños no tradicionales como procesamiento de cárnicos y lácteos.
- ❖ Dar soporte a las PYMES por medio de la plataforma, capacitando al personal docente para ser oportunos en la respuesta.
- ❖ Participación activa en la definición de perfiles profesionales del sector, específicamente en la determinación de competencias laborales.
- ❖ Formar parte del equipo de trabajo que revisó la actualización del “Modelo Curricular del INA”.

- ❖ Participación directa en la descripción de procedimientos, instructivos y formularios del SICA, específicamente los relacionados con la Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos.
- ❖ Coordinación con la persona encargada de la Ciudad de Desarrollo Tecnológica de Industria Alimentaria, para mantener docentes actualizados para la ejecución de programas de capacitación y formación profesional, dando prioridad en todos los aspectos para utilizar al máximo la infraestructura ya establecida.
- ❖ Participación en el diseño de la nueva infraestructura de la planta didáctica de la Unidad Regional de Cartago.
- ❖ Cumplimiento de las directrices emitidas por las altas autoridades de la Institución.
- ❖ Proyecto CACIA – INA para determinar el nivel de cumplimiento de las empresas del Sector de la Industria Alimentaria, en cuanto a la normativa y regulaciones de inocuidad, el proyecto se estableció en las fases siguientes:
 - ◆ Realizar un diagnóstico de inocuidad para determinar el nivel de cumplimiento de la empresa de acuerdo con una herramienta de evaluación, que abarca las regulaciones nacionales e internacionales de Inocuidad Alimentaria.
 - ◆ Presentar a cada empresa (a la cual se le realizó el diagnóstico) un informe de resultados con carácter confidencial, donde se señalara las oportunidades de mejora a seguir.
 - ◆ Entregar un documento por empresa, con criterio técnico para que en un plazo establecido y mediante una asistencia técnica, programa de capacitación o formación profesional, realizar las oportunidades de mejora siguiendo los lineamientos en Inocuidad establecidos.
 - ◆ Coordinación directa de la *Feria el Gustico Costarricense*.

Pendiente de concluir:

- ❖ Implementación de un sistema de inocuidad alimentaria, utilizando la plataforma en línea del INA.
- ❖ Congreso de innovación tecnológica para el procesamiento de productos lácteos.
- ❖ POIA y Presupuesto 2012.
- ❖ Proyecto de equipamiento institucional.
- ❖ Puesta en marcha del laboratorio de análisis químico y físico para la Industria Alimentaria.

- ❖ Programas en línea en forma completa utilizando herramientas de las TIC's existentes en el mercado.

8- Administración de los recursos financieros asignados.

Durante mi gestión se ejecutó un promedio del 95% de presupuesto asignado, además se estableció una estrategia de inventario para el control en la utilización de los recursos institucionales.

9. Cumplimiento de las recomendaciones de Auditoría Interna.

A la fecha de este informe, las recomendaciones expuestas mediante informe de la Auditoría Interna del INA fueron cumplidas oportunamente.

La funcionaria saliente da fe de que lo expuesto en el presente informe de fin de gestión corresponde a la realidad de los hechos y es consciente de que la responsabilidad administrativa de los funcionarios del Instituto Nacional de Aprendizaje, INA prescribirá según se indica en el artículo 71 de la Ley Orgánica de la Contraloría General de la República N° 7428, del 7 de setiembre de 1994, y sus reformas.

Firma del funcionario:

Número de cédula: 105380925

cc: Unidad de Recursos Humanos
Sucesor

