

**Informe de fin de gestión**

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".

**Datos generales:**

<b>Dirigido a:</b> Sra. Ileana Leandro Gómez
<b>Copia a (Unidad de Recursos Humanos):</b> Sr. Carlos Chacón Retana. Jefe
<b>Fecha del Informe:</b> 02/06/2017
<b>Nombre de la Persona Funcionaria:</b> Carmen González Chaverri
<b>Nombre del Puesto:</b> Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación
<b>Unidad Ejecutora:</b> Núcleo Industria Alimentaria
<b>Período de Gestión:</b> Del 01 de febrero de 2017 al 02 de junio del 2017
<b>Informe recibido en la Unidad de Recursos Humanos</b>
<b>Recibido por:</b> <u>Katherine Coronado</u> <b>Firma</b> <u>Katherine Coronado</u>
<b>Fecha:</b> <u>05/06/2017</u> <b>Sello</b>



1. **Presentación:** en este apartado se incluye un resumen del contenido del informe.

El presente documento está basado en el cumplimiento de las leyes y la normativa Institucional que rige la materia en el aspecto particular específico: Directrices N° D1-2005-CO-DFOE, emitida por la Contraloría General de la República y la Ley N°8292-2 "Ley General de Control Interno, según lo dispuesto en el inciso E del artículo 12.

Me permito presentar el Informe Final de Gestión, correspondiente a mi desempeño laboral en el puesto de Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación (PPE) del Núcleo Industria Alimentaria (NSIA) del Instituto Nacional de Aprendizaje, cargo que he ejercido durante el período comprendido entre 01 de febrero del 2017 al 02 de junio del 2017. Es importante destacar que el 01 de febrero del 2017, se entregó el informe de fin gestión del puesto como Encargada del Proceso de Gestión Tecnológica (PGT) del periodo 23 de enero 2012 al 31 de enero 2017.

2. **Resultados de la Gestión:** Indicar la labor realizada durante el periodo de su gestión en el área donde estuvo nombrado.

El puesto que he desempeñado es el de Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación del Núcleo Industria Alimentaria, las principales funciones son:

- a) Investigaciones para determinar los requerimientos y necesidades de servicios de capacitación y formación profesional (SCFP), en el ámbito del sector productivo
- b) Vigilancia estratégica y continua de los cambios tecnológicos en los procesos productivos que se ejecutan en el sector.
- b) Diseño de perfiles bajo el enfoque de competencias laborales, donde la persona que representa la figura profesional es el eje principal.
- c) Diseño de programas de capacitación y formación profesional, de acuerdo con la demanda detectada en las empresas del sector.
- d) Evaluación de la calidad en la ejecución de los Servicios de Capacitación y Formación Profesional (SCFP).
- e) Control, seguimiento y evaluación técnico-metodológica del desempeño del personal docente.
- f) Verificación de la calidad y evaluación de la homogeneidad entre el diseño de los currícula y la ejecución de los SCFP.
- g) Administración del personal asignado del NSIA, (Cronogramas, evaluaciones del desempeño, Planificaciones de actividades).
- h) Relación directa con las Unidades Regionales, Unidad de acreditación y Certificación.
- i) Aplicación de pruebas de idoneidad técnica.

Se debe mencionar que, todos los resultados que seguidamente se describen, presentadas con algún sentido cronológico en la ejecución de las mismas, se realizan aplicando la normativa institucional vigente en el Sistema de Gestión de la Calidad en el INA (SICA).

Además, se destaca que los resultados y logros que se describen en este informe es gracias al aporte del equipo de personas colaboradoras del Proceso de Planeamiento y Evaluación, así como el apoyo decidido de la Jefatura y de los procesos de PGT y PGA.

Durante estos tres meses de gestión se realizaron las siguientes actividades:

- 1. Desarrollo del anteproyecto de la investigación denominada en el POIA2017 "Diagnostico situacional del Proceso de elaboración de Productos Lácteos" así como los instrumentos de recolección de datos, los cuales ya fueron validados por el sector y por la Unidad de Planificación del INA (UPE). Se está en el proceso de recolección de datos.
- 2. Desarrollo del anteproyecto de la investigación denominada en el POIA2017 "Ajuste de la configuración de sectores de la Industria Alimentaria". Listo para su revisión y aprobación.
- 3. Gestión de la propuesta realizada a CACIA para presenta la Ministerio de Salud la nueva propuesta de nuevos contenidos del curso de Manipulación de Alimentos. Falta reunión con el Ministerio de Salud para reafirmar los nuevos contenidos para hacer la mejora al diseño y Material didáctico.
- 4. Gestión para la nueva propuesta de examen para el curso de Manipulación de Alimentos por medios convergentes, así como una guía explicativa para la persona estudiante y así mejorar las estadísticas de aprobación del curso.
- 5. Participación de los talleres del Marco Nacional de Cualificaciones, en donde se realizaron los análisis técnicos de los programas de formación del NSIA para cumplir con esta nueva

- normativa. Se planteó en el POIA2017 realizar los estándares de cualificación de los procesos de: Procesamiento y Conservación de Carne, Elaboración de Productos Lácteos, Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas, Elaboración de Productos de Panificación, Sistemas de Inocuidad Alimentaria y Nutrición. Se coordinó participar en el taller del 09 de junio para revisar la metodología de trabajo con la UDIPE, además se les entregó a las personas coordinadoras de estos procesos el material necesario para conocer y entender el Marco Nacional de Cualificaciones.
6. Se participó en reunión con la USEVI para continuar con los módulos del programa de Inspector de Inocuidad para trasladar a la modalidad virtual que quedaron como materiales de autoaprendizaje en el 2016, con las mejoras propuestas. Además, se llenó los formularios requeridos por la USEVI para solicitar los diseños faltantes del 2016. Fue necesario llenar el formulario 21 para solicitar las mejoras necesario para el módulo "Limpieza y Desinfección, basado en 5S", para lo cual se realizaron unas revisiones exhaustivas para realizar las propuestas de mejora.
  7. Se realizó una revisión de los módulos y programas que están en el SISER y se inactivaron todos los que no se ejecutarían en el 2018, unos porque serán trasladados a al Núcleo de Salud, Cultura y Artesanía y otros porque se actualizaron.
  8. Se introdujo al SISER el programa de Formación del Proceso de Procesamiento y Conservación de Carne, diseñado en el 2016 y el SIREMA las listas de recursos instruccionales. Este programa durante los talleres del Marco de Cualificaciones, se consideró revisar este programaron los otros del proceso para hacer una propuesta para que forme parte del Marco.
  9. Se tiene ya en revisión el material didáctico del programa de panadería, está en los últimos ajustes.
  10. Se actualizaron los Perfiles de las personas según los procesos del Núcleo Industria Alimentaria que se deben cumplir para aplicar las pruebas de idoneidad técnica para realizar las pruebas de idoneidad técnica que se presentaron tanto a la Unidad de Acreditación como de certificación.
  11. Se les dio seguimiento las pruebas de idoneidad aplicadas a las personas interesadas de la Unidad de Acreditación, así como de la Unidad de Centros Colaborados realizados en este periodo.
  12. Se coordinó en una reunión con el Núcleo Salud, Cultura y Artesanía para que asumieran la curricular de servicios de alimentación la cual fue muy bien recibida, se está en la fase de guarda la información en CD para ser trasladada al Núcleo respectivo.
  13. Se diseñó la prueba de idoneidad técnica para poder optar en la ejecución del módulo de "Manipulación de Productos Pesqueros y Acuícolas".
  14. Se realizaron algunas revisiones de expedientes de docentes de Industria Alimentaria, de lo cual se detectaron algunos formularios faltantes del proceso de idoneidad técnicas, algunos ya fueron subsanado y otros quedan pendientes.
  15. El programa de Actualización de Decorado/a de pasteles diseñado en el 2016, no queda introducido aún al SISER y SIREMA, ya que las personas responsables del diseño están realizadas algunas mejoras. En el Taller del Marco de Cualificaciones se tiene previsto unificar este programa de actualización de Decorado/a de pasteles con el programa de Pastelero y con esto llegar a un nivel 2 según el Marco de Cualificaciones
  16. Participación en la revisión y modificaciones del POIA2017.
  17. Participación en la propuesta de la Jefatura del proyecto denominado "Fortalecimiento de las PYMES de la Industria Alimentaria"
  18. Presentación a todas las Unidades Regionales de los resultados del "Diagnóstico del estado del equipamiento didáctico", así como las recomendaciones necesarias.
  19. Respuesta a la Auditoria interna de información requerida de estudios que realizados en el 2016 y años anteriores.

20. Coordinación con la Unidad de Articulación para establecer un convenio con la UNED. Se tiene previsto realizar una reunión para poder establecer en que nos podemos ver beneficiados con este convenio.
21. Revisión y actualización de los cronogramas de las personas docentes del Núcleo.
22. Realización de las evaluaciones del desempeño 2016, así como la realización de los CRI 2017 de todas las personas docentes de Industria Alimentaria.
23. Participación con la Fundación del MAG FITTACORI para posibles proyectos de investigación conjunta.
24. Coordinación para participar en la Comisión Intersectorial de Inocuidad Alimentaria (CIIA).
25. Realización de los cronogramas de Supervisiones técnico Metodológicas, así como la aplicación de 5 pruebas Técnico metodológica
26. Realización de 8 equiparaciones de módulos y programas.
27. Desarrollo de los DNC2018 de los procesos de capacitación del NSIA.
28. Coordinación de la capacitación técnica de octubre 2017, con la Unidad de Desarrollo de Recursos Humanos. Las personas coordinadores tienen una fecha en el mes de setiembre para entregar sus programas de capacitación, para poder remitirlos a Desarrollo de Recursos Humanos y así proceder con las matrículas. Además, se encuentra el auditorio solicitado para el proceso de Inocuidad Alimentaria. Se tiene coordinado con empresas que brindan servicios de capacitación para que participen de las licitaciones y evitar que no caigan las contrataciones.
29. Introducir al SEM avances del POIA2017.

3. **Cambios en el entorno:** Indicar los cambios presentados durante el periodo de su gestión, incluyendo los principales cambios en el ordenamiento jurídico que afectan el quehacer institucional o de la unidad, según corresponda al jerarca o titular subordinado.

Cambios logrados en el entorno:

- Revisión y actualización de la oferta de SCFP en el SISER.
- Coordinación de traslado de oferta del NSIA al Núcleo de Salud, Cultura y Artesanía.
- Actualización de los Perfiles de las personas que quieren aplicar pruebas de idoneidad técnica.
- Diseño de la prueba de idoneidad técnica para optar por le ejecución del módulo de Manipulación de Productos Pesqueros.
- Elaboración de pruebas de Manipulación de Alimentos Modalidad Virtual (Convergentes).
- Revisión de expedientes de las personas del Núcleo Industria Alimentaria

Otros cambios en el entorno jurídico:

Coordinación con CACIA para modificar los contenidos del módulo de Manipulación de Alimentos para proponer cambio al decreto del Carne de Manipulación de alimentos.

4. **Control Interno:** Estado de la auto evaluación del sistema de control interno institucional o de la Unidad al inicio y al final de su gestión, según corresponda al jerarca o titular subordinado.

El Núcleo Industria Alimentaria producto de un análisis exhaustivo, ha identificado los diferentes factores de riesgo y su nivel, para lo cual se han tomado las medidas correctivas pertinentes que garanticen la operación normal del sistema de control interno.

En conclusión, desde el inicio y final de mi gestión como Encargada de Proceso de Planeamiento y Evaluación el sistema de control interno se encuentra bajo una operación normal y segura'

5. **Acciones emprendidas:** Para establecer, mantener, perfeccionar y evaluar el sistema de control interno institucional o de la Unidad, al menos durante el último año, según corresponda al jerarca o titular subordinado.

Durante mi gestión las acciones emprendidas fueron:

- Control y custodia responsable de los equipos encomendados para el trabajo de las personas asignadas al PPE.
- Fomentar el trabajo en equipo para determinar los eventos, causas y consecuencias en los diferentes procesos involucrados.
- Conformación de un equipo de trabajo competente y altamente motivado para el logro efectivo de metas y objetivos encomendados.
- Establecer control para permisos del personal.
- Crear espacios para fomentar la comunicación efectiva para el logro de metas y objetivos comunes.
- Cumplimiento efectivo de las directrices emitidas por las Altas Autoridades de la Institución y Jefatura del NSIA.
- Vigilar el cumplimiento de acuerdos y acciones importantes, determinando el impacto en cada caso para disminuir el riesgo.
- Utilización de las herramientas de Tecnológicas de la Información para el resguardo de información, así como establecer control de seguimiento en el cumplimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales.
- Promoción de un ambiente laboral adecuado y de relaciones interpersonales positivas, a partir de la confianza, credibilidad y respeto por el trabajo del personal del NSIA.
- Seguimiento continuo al cumplimiento de los Cronograma del Personal Docente.

6. **Logros alcanzados:** Principales logros durante su gestión de conformidad con la planificación institucional o de la Unidad, según corresponda.

Durante estos tres meses de gestión, se ha logrado dejar todo bien encaminado para lograr cumplir con las metas del POIA2017 al 100%, según los productos obtenidos hasta el momento, que se indican en el punto 2 de este informe. Todo esto gracias al equipo a mi cargo siempre con una atención efectiva y eficaz de los trabajos asignados. Se puede revisar el Informe de Gestión presentado el 01 de febrero de este mismo año que indica claramente mi gestión en el NSIA.

7. **Proyectos relevantes:** Estado actual de los proyectos más relevantes en el ámbito institucional o de la Unidad, existentes al inicio de su gestión y de los que dejó pendientes de concluir.

Pendientes:

- Ajustar los cronogramas con las modificaciones del POIA2017. Se le envía a la docente Helen Bolaños el POIA2017 con las modificaciones que se enviaron a la GFST para que una vez aprobadas y subidos los nuevos productos al SISER hacer los ajustes respectivos a los cronogramas.
- Dar seguimiento al cumplimiento de los productos POIA2017.
- Participar del taller del 09 de junio para establecer la metodología de trabajo de los Estándares de Cualificaciones. Según ya correo enviado a las personas participantes.
- Enviar los programas de capacitación que se ejecutarán en octubre del 2017, así como la matrícula de las personas docentes que participarán en cada programa, a Desarrollo de Recursos Humanos.
- Revisar los expedientes de las personas docentes del Núcleo, específicamente la idoneidad técnica de las personas docentes de Industria Alimentaria y los documentos necesario según del SICA.
- Trasladar la oferta curricular de servicios de alimentación al Núcleo Salud, Cultura y Artesanía.
- La Unidad Regional Cartago solicito en el PASER2018 a la docente Marcela Navarro y un docente para la planta de Lácteos.
- La Unidad Chorotega solicita 2018 un docente de panificación preferiblemente Oscar Gómez para dar programas de panificación para la población de plan puente. Se acordó que este año se debe hacer una visita a la planta didáctica que la van ampliar.
- Coordinar con la unidad de Articulación para el convenio con la UNED.

8. **Administración de recursos financieros:** Asignados durante su gestión a la institución o a la Unidad, según corresponda.

Durante mi gestión, la administración de los recursos financieros se realizó siempre en coordinación directa con la persona Encargada del Proceso de Gestión Administrativa.

9. **Sugerencias:** Para la buena marcha de la institución o de la Unidad, según corresponda, si la persona funcionaria que rinde el informe lo estima necesario.

Mejorar la adquisición y mantenimiento de los equipos y materiales de las plantas didácticas de la Industria Alimentaria, en las diferentes Unidades Regionales.

10. **Observaciones:** Sobre otros asuntos de actualidad que a criterio del funcionario que rinde el informe la instancia correspondiente enfrenta o debería aprovechar, si lo estima necesario.

Según la importancia y relevancia del Marco Nacional de Cualificaciones a nivel país, es necesario que el Núcleo Industria Alimentaria defina los estándares de cualificación de los procesos a su cargo para ser el referente país en los que se refiere a la formación profesional en el campo de la Industria Alimentaria.

11. **Disposiciones de la Contraloría General de la República:** Estado actual del cumplimiento de las disposiciones que durante su gestión le hubiera girado la CGR.

Como Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación no recibí ninguna observación específica por parte de la Contraloría General de la República.

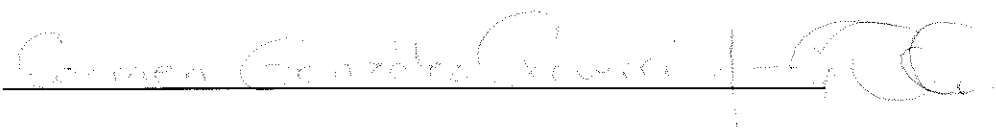
12. **Órganos de Control Externo:** Estado actual del cumplimiento de las disposiciones o recomendaciones que durante su gestión le hubiera girado algún otro órgano de control externo, según la actividad propia de cada administración.

Como Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación no recibí ninguna observación específica por parte de órgano externo.

13. **Auditoría Interna:** Estado actual de cumplimiento de las recomendaciones que durante su gestión le hubiera formulado la respectiva Auditoría Interna.

Como Encargada del Proceso de Planeamiento y Evaluación no recibí ninguna observación específica por parte de la Auditoría interna durante el período de mi gestión.

La persona 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 las personas funcionarias 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.

<b>Nombre y Firma de la persona funcionaria:</b> 
<b>Número de identificación:</b> <u>401320079</u>
cc: Unidad de Recursos Humanos <sup>1</sup>
Sucesor

<sup>1</sup> El Informe final de gestión se envía en formato físico y digital.