

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:

Dirigido a: Sra. Ileana Leandro Gómez
Copia a (Unidad de Recursos Humanos): Sr. Carlos Chacón Retana. Jefe
Fecha del Informe: 03/02/2017
Nombre de la Persona Funcionaria: Carmen González Chaverri
Nombre del Puesto: Encargada del Proceso de Gestión Tecnológica
Unidad Ejecutora: Núcleo Industria Alimentaria
Período de Gestión: Del 23 de enero de 2012 al 31 de enero del 2017
Informe recibido en la Unidad de Recursos Humanos
Recibido por: <u>Katherine Carranza</u> Firma <u>Katherine Carranza</u>
Fecha: <u>13/02/2017</u> Sello



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

El presente documento está basado en el cumplimiento de las Directrices Normativas Institucionales que rigen 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 Gestión Tecnológicas (PGT) del Núcleo Industria Alimentaria (NSIA) del Instituto Nacional de Aprendizaje, cargo que he ejercido durante el período comprendido entre 23 de enero del 2012 al 31 de enero del 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 Gestión Tecnológica del Núcleo Industria Alimentaria, las principales funciones son:

1. Desarrollo de los diferentes proyectos e investigación tecnológicos elaborados por el proceso de gestión tecnológica.
2. Gestión completa para el desarrollo de los diagnósticos técnicos.
3. Gestión completa para el diseño de asistencias técnicas.
4. Gestión completa para la aplicación de evaluaciones de satisfacción de las asistencias técnicas ejecutadas
5. Representación del Núcleo ante comisiones e instituciones afines.
6. Gestión de la Vigilancia Estratégica y continua de los cambios tecnológicos en los procesos productivos que se ejecutan en el sector
7. Diagnóstico de la vigencia y el estado de los equipos didácticos de Industria Alimentaria
8. Gestión de Eventos Tecnológica
9. Administración del personal asignado al proceso.

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 Gestión Tecnológica, así como el apoyo decidido de la Jefatura y de los procesos de PPE y PGA.

A. Resultados de las investigaciones y eventos 2012-2016

Cuadro 1. Productos relacionados con gestión tecnológica entre el mes de enero 2012 y diciembre 2016

Actividad	2012	2013	2014	2015	2016
Olimpiadas INA	1	1	0	1	0
Proyectos I+D+i y Estudios de investigación	5	5	9	6	3
Eventos Tecnológicos	1	2	2	2	2

Detalles de las Investigaciones y los Eventos Tecnológicos:

2016
Diagnóstico para determinar la vigencia tecnológica y estado de funcionamiento del equipo didáctico de Industria Alimentaria
Encuentro Empresarial para el fortalecimiento de las Pymes del Sector Hortofrutícola de la Región Brunca 2016.
Implementación del Programa 5S y los programas prerrequisitos en las Plantas Didácticas del Centro de Desarrollo Tecnológico de Industria Alimentaria, según las normas FSSC 22000
Expo lácteos 2016
Efecto de la reducción de sal en la formulación del pan blanco (tipo baguette) sobre las condiciones del proceso, manteniendo los parámetros de calidad en cada una de sus etapas.
2015
Desarrollo de Productos Innovadores de materias primas de desecho
Tendencia de la Nutrición en la Industria Alimentaria " Segunda Parte"
Implementación FSSC22000 en la Plantas del CDTIA
Fortalecimiento de las Pymes de Industria Alimentaria con la vinculación de la Unidad de Pymes y Banca.
Análisis de Resultados de Estudios de Demanda, realizados en los períodos 2012-2013 por la Unidades Regionales, en cuanto a las necesidades de Industria Alimentaria.
Utilización del Suero para la Industria Alimentaria
Olimpiadas del Conocimiento
Encuentro empresarial en Conmemoración al Día Mundial del pan
Expolácteos 2015
2014
Análisis y revisión de la configuración interna del núcleo industria alimentaria del INA.
Condiciones de equipos de las diferentes plantas didácticas de los Centros de Formación de las diferentes Unidades Regionales en donde se imparte nuestra curricula
Catálogo de cortes de carne res y Cerdo
Estudios de demanda (Diagnósticos situacionales) Inocuidad
Estudios de demanda (Diagnósticos situacionales) cárnicos
Estudios de demanda (Diagnósticos situacionales) Panificación
Estudios de demanda (Diagnósticos situacionales) Frutas y Hortalizas
Estudios de demanda (Diagnósticos situacionales) Pastelero
Encuentro empresarial del Día Mundial del Leche
Homologación de la ley SENASA
Tendencias de la Nutrición y la Industria Alimentaria Primera Parte
Usos de Leches alternativas
2013
II Feria y Congreso de Innovación de Panificación Artesanal Costarricense 2013
Feria y Congreso de Iniciativas Innovadoras en la Industria Alimentaria INA-UTN
Implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad en las Plantas Didácticas del Centro de Desarrollo Tecnológico en Industria Alimentaria del INA. Año 2013

Olimpiadas de Formación Técnica. INA 2013 Proceso de Elaboración de Productos de Panificación
Desarrollo de formulaciones para la elaboración de salchichas reducidas en grasa y sodio, a un costo competitivo
Tendencias del Sector Recursos Marinos y Acuícolas 2013
Incorporación del concepto “Sostenibilidad Ambiental” en los módulos y programas que conforman la Oferta Formativa del Núcleo Industria Alimentaria
Elaboración de prototipos de productos alimenticios con leche de búfala, cabra y oveja 2013-2014
2012
Fortalecimiento de los procesos productivos de las MIPYMES vinculadas con PROCOMER 2012-2013”
Tecnología aplicada para la elaboración de embutidos
I congreso de quesos artesanos costarricense
Aplicación de la nanotecnología en la Industria Alimentaria Costarricense
Plataforma Web de un Sistema de Inocuidad Alimentaria
Creación de un laboratorio para el desarrollo de tecnología aplicable en la innovación de productos alimenticios.
Olimpiadas de Formación Técnica 2012 Proceso de Elaboración de Productos de Panificación

Los proyectos descritos en el cuadro 1, se encuentran debidamente almacenados en el Núcleo en físico y digital. También fueron entregados a la biblioteca y a la Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos y los Núcleos de Formación y Servicios Tecnológicos.

Es importante indicar que se realizaron las transferencias de conocimiento de los resultados de estas investigaciones a la Industria Alimentaria, Cámaras, Ministerios, Asociaciones interesadas.

Además los informes de estas investigaciones fueron entregados al Proceso de Planeamiento y Evaluación del Núcleo industria Alimentaria para hacer los ajustes necesarios a la oferta del Núcleo.

B. Asistencias técnicas y Diseños

Se adjunta cuadro resumen de cantidades realizadas, mismo que evidencia un aumento significativo en la atención de las Unidades Productivas de la Industria alimentaria durante los años de mi gestión

Cuadro 2. Resultados de las solicitudes de asistencias técnicas entre enero 2012 y diciembre 2016

Actividad	2012	2013	2014	2015	2016	Total
Diagnóstico	252	245	264	251	291	1.303
Diseño	231	160	247	294	291	1.223

Se cuenta con los expedientes de las Unidades Productivas atendidas.

C. Evaluación de Asistencias Técnicas

Durante el periodo de mi Gestión se realizaron las Evaluaciones de satisfacción de las Asistencias técnicas ejecutadas (30% de los SCFP ejecutados). De los informes generados se evidencia la satisfacción de la Industria alimentaria con este tipo de servicio. Los informes se encuentran almacenados.

D. Participación en Cámaras, Comisiones

Como parte del trabajo de la Gestión tecnológica fue el fomentar nuestra participación en las diferentes instituciones y cámaras donde se aborden temas referentes a la industria alimentaria, tales como:

- Participación en el Comité de Etiquetado de Alimentos.
- Participación en el Codex Alimentarius
- Coordinación con proyectos SENASA para la atención conjunta de la Pymes de lácteos y Cárnicos
- Coordinación directa con la Cámara de la Industria Alimentaria, CACIA
- Coordinación directa para proyectos y eventos con la Cámara de Productores de Leche.
- Coordinación de proyectos con la Universidad Nacional, Escuela de Ciencias Agrarias.
- Coordinación con la Cámara de porcicultores, CORFOGA y Cámara de embutidores.
- Coordinación de proyectos y evaluaciones con el Ente Costarricense de Acreditación (ECA)
- Coordinación de eventos con las diferentes Regionales del INA, así con la Unidad de Pymes
- Participación en Comisión de Inocuidad Alimentaria (CIIA).

C. Eventos Tecnológicos y Vigilancia Estratégica

Durante mi gestión se han realizado esfuerzos para aumentar y mantener un constante acercamiento con las empresas proveedoras de la Industria Alimentaria de equipos, materias primas, aditivos, empaques, utensilios y otros para mantener nuestra oferta curricular actualizada, así como directamente las Unidades productivas de lácteos, Cárnicos, Frutas y Hortalizas, Panadería, Pastelerías, Inocuidad Alimentaria. Se han organizado eventos y otras estrategias para estar a la vanguardia en los temas de nuestra competencia para así lograr promover la innovación y la competitividad en las Pymes.

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 a la jerarquía o titular subordinado.

Cambios logrados en el entorno:

- Mayor promoción e interacción con cámaras y entes de derecho público y privado, entre las que destacan: CACIA, MAG, Ministerio de Salud, FAO, INTECO, MEIC (Codex Alimentario), CADEXCO, PROCOMER, IICA, CNP, Universidades Públicas y Privadas, FDA entre otras organizaciones, que resultan informantes clave para adquirir y facilitar la información que permite mejorar y actualizar la Oferta Formativa del NSIA.

-Aumento en la cantidad de empresas solicitantes de asistencia técnica.

- 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.

-Aumento en proyectos de investigaciones aplicadas que den respuestas a normativas como el de la reducción del consumo en Sodio, Gestión Ambiental, Inocuidad, consumo de alimentos procesados, Tratados de libre comercio (TLC).

Otros cambios en el entorno jurídico:

- Regulaciones del Servicio Nacional de Salud Animal y Ministerio de Salud

En el campo jurídico, se ha establecido una estrategia de trabajo conjunto entre el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), el Núcleo Industria Alimentaria y Unidad Regional, con el fin de que se les otorgue el permiso respectivo a los establecimientos de la Industria Alimentaria. Esta estrategia consiste y determinar cuáles son los incumplimientos a la regulación y mediante el servicio de Asistencia Técnica mejore sus prácticas y logren obtener el permiso de funcionamiento y no cierren los establecimientos.

Con el servicio Asistencia Técnica se ha logrado que establecimiento obtengan el permiso de funcionamiento y otros establecimientos como los mataderos subir a una categoría de exportación.

En el año 2014 realizamos una investigación para homologación de criterios el SENASA y el Núcleo Industria Alimentaria para que la capacitación que imparte el INA y las directrices de la regulación del SENASA sean criterios homologados.

En forma similar se ha trabajado con el Ministerio de Salud, para los establecimientos de la industria alimentaria tal como de procesamiento de frutas y hortalizas, panificación, Tostadoras de café, ingenios, entre otras, mediante la capacitación logren mantener u obtener el permiso de funcionamiento.

Desde el 2012 se ha realizado capacitación para las personas Inspectoras del Ministerio de Salud y SENASA, para el conocimiento de las regulaciones y su aplicación en la Industria Alimentaria.

- Sistema de Banca para el Desarrollo

En el 2013 se logró trabajar con el Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD) del Banco Nacional, con el fin de darles a conocer la importancia de la Industria Alimentaria en la economía del país y de las necesidades y requerimientos del sector para cuando gestionan créditos.

Se realizó una sensibilización al personal del Banco Nacional en el puesto de "Analistas de créditos" de todas las Sucursales del país, capacitándolos en los procesos de Lácteos, Cárnicos,

Panificación y Frutas y hortalizas, para que conocieran de las condiciones de las plantas, equipos, así como de la importancia de la inocuidad. Posterior a la capacitación se les hizo un recorrido a las plantas didácticas del CDTIA para que dimensionaran los flujos de procesos así como el equipamiento necesario.

En el 2015-2016 se trabaja con un proyecto para atender clientes del Banco Nacional del SBD específicamente panaderías, con el objetivo de que la capacitación les permitiera mejorar sus procesos productivos y fueran más competitivas y permanentes en el mercado. Para esto se coordinó con la Unidad de Pymes y la Unidad Regional Central Oriental

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.

Durante mi desempeño en el Proceso de Gestión Tecnológica del Núcleo Industria Alimentaria, se fortaleció lo referente a "Autoevaluación de Control Interno", formando y capacitando a un Equipo de Trabajo 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.

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 Gestión Tecnológica 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 PGT.
- Fomentar el trabajo en equipo para determinar los eventos, causas y consecuencias en los diferentes proceso 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. Se cuenta con el resguardo de la información con los respaldos físicos y electrónicos de todos los proyectos y expedientes de las Unidades productivas atendidas en el Archivo del Núcleo Industria Alimentaria.
- Como estrategia de trabajo a lo interno del Proceso, durante cada uno de los años de mi gestión se programaron periódicamente reuniones con el personal que colabora en el PGT. Esto permitió mantener un seguimiento y control de las labores, funciones, así como de la cantidad y calidad de los productos obtenidos por cada una de las personas que colaboran en este Proceso.
- Promoción e incentivo constante hacia la capacitación técnica de las personas colaboradoras del PGT, en temas propios de los procesos de Investigación y áreas técnicas específicas.
- Coordinación estratégica y planificada con la Jefatura y los Procesos de Gestión Administrativa (PGA) y Planeamiento y Evaluación (PPE) del NSIA, para dar respuesta inmediata al cliente interno y externo.
- 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 el período del año 2012 al 2016, todas las metas establecidas en el POIA para el proceso de Gestión Tecnológica del Núcleo Industria Alimentaria se alcanzaron en un 100%.

El equipo a mi cargo siempre con una atención efectiva y eficaz de los clientes internos y externos logramos:

- El fortalecimiento de la relación y del grado de comunicación efectiva con los informantes clave del sector de la Industria Alimentaria, lo que aportó al proceso de PGT la información suficiente para atender adecuadamente sus inquietudes y solicitudes
- La ejecución de investigaciones y diseño de Asistencias Técnicas, por medio de la articulación y coordinación con otras Unidades Técnicas del INA, para dar respuesta oportuna a la demanda que se genera de manera conjunta.
- La participación y coordinación de las reuniones de las personas Encargadas del Proceso de Gestión Tecnológica, bajo la asesoría de la Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos y los Núcleos de Formación y Servicios Tecnológicos, (GFST).
- Ser miembro del equipo Equipos Base de Investigación (EBI), bajo la coordinación de la Unidad de Planificación Estratégica (UPE)

- Hacer un convenio con la Universidad Nacional, Escuela de Ciencias Agrarias y el Núcleo Industria Alimentaria.
- Concretar el proyecto de Implementación de la FSSC22000 en las plantas didácticas de CDTIA, varios adjudicaciones de requerimientos importantes para alcanzar la inocuidad alimentaria, en conjunto con el Centro de Desarrollo Tecnológico de la Industria Alimentaria.
- Realizar un análisis de la Configuración del Núcleo Industria Alimentaria y se trasladó la oferta curricular que no es competencia de Industria Alimentaria con el fin de centrar todos los esfuerzos a la razón de ser de esta Unidad que es la INDUSTRIA ALIMENTARIA..
- Hacer una alianza estratégica con la Cámara Nacional de Productores de Leche y realizar eventos en forma conjunta.
- Capacitar a personal de las Unidades Regionales en la herramienta diagnóstico y diseño para la atención oportuna de los clientes.
- Un mayor acercamiento al sector de la Industria Alimentaria mediante los SCFP de Asistencia Técnica.
- Participación activa en el Comité Institucional de Enlace.
- Cumplimiento efectivo de las directrices emitidas por las Altas Autoridades de la Institución y Jefatura del NSIA.
- Participación directa en la revisión y actualización de los Procedimientos, Instructivos y Formularios del SICA, específicamente la documentación relacionada con las actividades propias de la Gestión de Formación y Servicios Tecnológicos y los Núcleos de Formación y Servicios Tecnológicos.
- Relación directa con las Unidades Regionales de la Institución, para colaborar y determinar de manera efectiva las necesidades existentes en el Sector de la Industria Alimentaria.
- Capacitar y sensibilizar a todo el personal Técnico de Industria Alimentaria en el tema de Vigilancia Estratégica y su participación.
- Trabajo conjunto con Sistema de Banca para el Desarrollo (SBD) del Banco Nacional.
- Coordinar con la biblioteca para tener un espacio en la Web para subir documentación, presentaciones, legislación relevante e innovadora de la industria alimentaria y que nuestros docentes tuvieran acceso.
- Realizar varios eventos tecnológicos con el fin de posicionar y dar a conocer el NSIA y crear las expectativas a los empresarios de los SCFP que brinda el INA.
- Brindar espacios para hacer las transferencias de conocimientos de las investigaciones realizadas.
- Hacer una herramienta que sirviera de guía a la Persona Encargada del Proceso de Planeamiento y al equipo diseñador a incluir el tema de Gestión Ambiental en la oferta curricular del NSIA

- Coordinación con ASOPROA (Asociación de productores de queso de Santa Cruz de Turrialba) para apoyarlos alcanzar la denominación de Origen.
 - Coordinación de proyectos con el Ministerio de Salud de la Región Brunca
 - -Coordinación de proyectos con el SENASA de la Región Chorotega
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.

Todos los proyectos desarrollados durante mi gestión fueron relevantes para el sector de la Industria Alimentaria los cuales sirvieron para que algunas Unidades productivas pudieran entrar en otros mercados, o mejoraran su competitividad o productividad

Pendientes:

- Realizar transferencia tecnológica de los proyectos 2016.
- Se debe coordinar una reunión con las diferentes Unidades Regionales para presentar resultados del estado del equipo didáctico-2016 para la toma de decisiones.
- Fortalecer la Vigilancia Estratégica y sensibilizar nuevamente al personal. Además de coordinar con la biblioteca para retomar el espacio en la página web y actualizar la información relevante de la Industria Alimentaria o buscar otro medio más efectivo de revisión de la información para nuestros docentes.
- Mantener y fortalecer las alianzas con el sector.
- Trasladar la oferta curricular de servicios de alimentación al Núcleo de su competencia.
- Fortalecer la Asistencia Técnica y la Investigación en el INA.
- Fomentar la Asistencia Técnica en las Unidades Regionales como la forma más eficiente y eficaz de atender al sector de la industria Alimentaria.
- Coordinar con la Universidad Nacional, Escuela de Ciencias agrarias para determinar proyectos de investigación.
- Retomar el acercamiento con SBD del Banco Nacional e incluir otros bancos para la atención de Pymes de la Industria Alimentaria.
- Continuar con el apoyo ASOPROA, para lograr con el cumplimiento del pliego de condiciones de la Denominación de origen del queso Turrialba.

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.

La ejecución del presupuesto asignado a metas como Investigación, diseño, evaluación y Banca para desarrollo se realizaron según lo planificado.

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.

Es urgente y necesario el crear una estructura en el INA que le permita realizar proyectos de investigación aplicada a las Unidades Técnicas con todo el recurso humano, de infraestructura y financiero y así transferir conocimientos que permitan al sector mejorar la Innovación y modernización de los procesos productivos como también de actualización de la oferta curricular.

Otro aspecto es el de posicionar y darle prioridad al SCFP de la Asistencia Técnica y la capacitación en las Unidades Regionales, en los casos como de la Industria de Alimentos que la gran mayoría son Pymes y por consiguiente no hay puestos de trabajo disponibles, que este servicio sea el que prevalezca.

Según los resultados obtenidos del proyecto de Diagnósticos del estado y cantidad de equipo en las plantas didácticas de las Unidades Regionales, si se debe o no ejecutar Programas de Formación en esos talleres o si más bien destinarlos a ejecutar programas de capacitación y Asistencia Técnica, dejando únicamente al CDTIA con la ejecución de programas de formación.

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 Gestión Tecnológica 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.

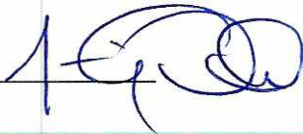
Como Encargada del Proceso de Gestión Tecnológica no recibí ninguna observación específica por parte de órgano externo.

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 Gestión Tecnológica 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.

Nombre y Firma de la persona funcionaria:

Carmen González Craverri 

Número de identificación: 401380079

cc: Unidad de Recursos Humanos¹

Sucesor

¹ El Informe final de gestión se envía en formato físico y digital.