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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2197461 del 30 de enero de 2021

NOMBRE DEL CONTRATISTA: PAULA ANDREA PALAU ARBELAEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANIA No. 1.094.883.675

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formación en la red de agroindustria - procesamiento de alimentos y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje. **2.** Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente. **3.** Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación. **4**. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad. **5.** Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz. **6**. Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol. **7.** Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI. **8.** Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje. **9.** Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación. **10.** Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad. **11**. Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro. **12**. Realizar la presentación de resultados de

ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato. **13**. Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro. **14.** Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas. **15**. Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras. Documentar en Acta esta Actividad y entregar a la coordinación académica. **16.** Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales. 17. Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de aprendices, de unidades productivas y/o proyectos de investigación. **18**. Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA. **19.** 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. **20.** 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. **21.** 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. **22.** Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. **23.** Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. **24.** Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices. **25.** Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo. **26.** 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. **27.** Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. **28.** 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. **29.** En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co. **30.** Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito. **31.** Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal. **32**. El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de

la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente. **33**. El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros. **34**. El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces. **35**. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. **36**. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. **37**. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Los municipios de las provincias de Norte y Gutiérrez en Boyacá y García Rovira en Santander, jurisdicción que comprende el Centro agroempresarial y Turístico de los andes, Regional Santander.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 meses, 17 días

PLAZO REAL EJECUTADO: 8 MESES

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01 de febrero de 2021

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO INICIAL: 17 de diciembre de 2021

FECHA DE TERMINACÒN REAL (CEDIDO): 30 de septiembre de 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 de abril de 2022

VALOR DEL CONTRATO: $ 40.123.916

VALOR EJECUTADO: $ 30.377.728

SUPERVISOR: YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANIA No. 13.928.646

ADICIONES: SI____ NO_X__

PRORROGAS: SI____ NO_X__

FECHA DE PRORROGAS	TERMINO PRORROGADO

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 40.123.916
Valor Ejecutado	$ 30.377.728
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 9.746.188

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

FEBRERO
TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – Ficha 2068324. Málaga AP06: Desarrollar procesos de producción de alimentos con criterios de calidad e innovación de acuerdo a procedimientos técnicos. AA02 - Elaboración de productos alimenticios a base de Carne leche, frutas y verduras teniendo en cuenta los diferentes parámetros de inocuidad. **160 horas** 08 Febrero - Participación en EDT informativo
MARZO
TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – Ficha 2068324. Málaga AP06: Desarrollar procesos de producción de alimentos con criterios de calidad e innovación de acuerdo a procedimientos técnicos AA02 - Elaboración de productos alimenticios a base de Carne leche, frutas y verduras teniendo en cuenta los diferentes parámetros de inocuidad. **– 120 horas** Apoyo al proceso de matrícula del Operario en Cuidado Estético de Manos y Pies - Capitanejo - **40 horas** 09 Marzo – Visita a proyecto productivo en instalaciones del municipio de Soata.

10 Marzo – Asamblea de instructores.
ABRIL
TECNOLOGIA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – Ficha 2068324. Málaga AP06: Desarrollar procesos de producción de alimentos con criterios de calidad e innovación de acuerdo a procedimientos técnicos AA02 - Elaboración de productos alimenticios a base de Carne leche, frutas y verduras teniendo en cuenta los diferentes parámetros de inocuidad. **160 horas.** 13 de abril - Asamblea de instructores.
MAYO
TECNOLOGÍA EN PRODUCCIÓN GANADERA - 2170355 - MÁLAGA AP11: Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación AA01 . Desarrollar procesos de producción de alimentos lácteos con criterios de calidad e innovación de acuerdo con procedimientos técnicos y normatividad vigente. - **120 horas** AP12: Elaborar productos cárnicos según procedimiento técnico y normatividad vigente. AA01 . Desarrollar procesos de producción de alimentos cárnicos con criterios de calidad e innovación de acuerdo con procedimientos técnicos y normatividad vigente. **– 40 horas.** 11 de Mayo - Asamblea General de Instructores
JUNIO
TECNOLOGÍA EN PRODUCCIÓN GANADERA - 2170355 - MÁLAGA AP12. Elaborar productos cárnicos según procedimiento técnico y normatividad vigente. AA01 . Desarrollar procesos de producción de alimentos cárnicos con criterios de calidad e innovación de acuerdo a procedimientos técnicos y normatividad vigente – **120 horas.** Complementario en Higiene y Manipulación de alimentos - 2354812 - Málaga - **40 horas** 11 de Junio - Asamblea General de Instructores
JULIO
TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - FICHA 2068324 - MÁLAGA AP06 Desarrollar procesos de producción de alimentos con criterios de calidad e innovación de acuerdo a procedimientos técnicos y normatividad vigente. AA03 Asistir controlar y documentar proceso de producción de alimentos según procedimientos establecidos por la empresa y normativa legal vigente. - **68 horas** AP07. Elaborar plan de manejo ambiental de residuos generados en el proceso productivo AA1 - Determinar el plan de control de manejo ambiental del sistema productivo teniendo en cuenta la legislación vigente y criterios de producción limpia - **56 horas.** Semana de Alistamiento de la formación **- 36 horas**
AGOSTO
TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - FICHA 2068324 - MÁLAGA AP07. Elaborar plan de manejo ambiental de residuos generados en el proceso productivo.

AA01 - Determinar el plan de control de manejo ambiental del sistema productivo teniendo en cuenta la legislación vigente y criterios de producción limpia - **80 horas.** AP10. Validar los procesos de transformación de las materias primas de origen animal y vegetal de la región cumpliendo con criterios de calidad y normatividad legal vigente para alimentación humana. AA01 - Realizar el análisis fisicoquímico, microbiológico y sensorial para el producto terminado según legislación vigente. - **80 Horas** Asamblea general de Instructores - 06 de agosto de 2021 Actividad de Bienestar del aprendiz - 28 de Julio de 2021
SEPTIEMBRE
TECNOLOGÍA EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - FICHA 2068324 - MÁLAGA AP10. Validar los procesos de transformación de las materias primas de origen animal y vegetal de la región cumpliendo con criterios de calidad y normatividad legal vigente para alimentación humana. AA01 - Realizar el análisis fisicoquímico, microbiológico y sensorial para el producto terminado según legislación vigente - **160 Horas** Actividad de bienestar al aprendiz - 30 de agosto de 2021 Transferencia de virtual plant - 02 de septiembre de 2021 Reunión Red de Servicios - 14 de septiembre de 2021

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_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES
FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO