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

CONTRATO CO1.PCCNTR.2535718 de 24 de mayo de 2021

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Sigrid Milena Pérez Solano

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 49794407

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o complementaria, en el área de Microbiología de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente.

OBLIGACIONES

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto.
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: El presente contrato se ejecutará en el Departamento de Boyacá en el municipio de Duitama-Boyacá.

PLAZO DE EJECUCIÓN: TRES (3) MESES.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 24 DE MAYO DE 2021

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 23 DE AGOSTO DE 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: Sera hasta el 23 de agosto de 2021

VALOR DEL CONTRATO: Once millones ciento sesenta y seis mil Pesos M/Cte. ($11.166.000)

SUPERVISOR: LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ- Coordinador Académico

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía N° 4282080 de Tópaga

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

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO __X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Valor total del contrato	$11.166.000
Valor ejecutado	$11.166.000
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo sin ejecutar	$ 0

FORMACION COMPLEMENTARIA					
No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
01	01 al 04 de JUNIO 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2341499	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y	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

				normatividad vigente	desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.
02	8 al 11 de JUNIO 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2347225	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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 establecidas
03	15 al 25 de JUNIO 2021	HABILIDADES COGNITIVAS EN BIOLOGIA	2351797	Desarrollo de habilidades cognitivas en biología	plantear situaciones y problemas referentes al mundo natural teniendo en cuenta el estudio de la estructura, función y comportamiento de la materia viva. Resolver situaciones y problemas referentes a los fenómenos biológicos teniendo en cuenta el estudio de la nutrición, relación y reproducción de los seres vivos explicados. Verificar los resultados de situaciones y problemas referentes a los fenómenos biológicos teniendo en

					cuenta el estudio de la ciencia, tecnología y sociedad. Evaluar los conocimientos adquiridos asociados a la biología en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo natural
04	28 al 30 de JUNIO 2021 Y DEL 1 AL 2 DE JULIO DE 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2359295	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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 establecidas
05	DEL 6 AL 9 DE JULIO DE 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2362756	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y	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

				normatividad vigente	integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
06	DEL 12 AL 16 DE JULIO DE 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2367593	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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 establecidas
07	DEL 17 AL 23 DE AGOTO DE 2021	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2393159	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	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 establecidas

FORMACION TITULADA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
01	19 al 23 de JULIO 2021 Y DEL 26 al 30 de JULIO 2021	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2202117	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa.
02	2 al 13 de AGOSTO 2021	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2250406	verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con

					procedimientos establecidos por la empresa. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa.

Se deja evidencia que en el expediente único de contratación y en Secop II reposan los informes mensuales de las actividades ejecutadas según servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o complementaria, en el área de Microbiología de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones del contrato durante el periodo comprendido entre el 24 de mayo de 2021 y el 23 de agosto de 2021, igualmente certifico que el contratista acreditó el pago al Sistema de Seguridad Social Integral y ARL correspondiente al periodo anteriormente mencionado.

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 Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR DEL CONTRATO.