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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2228482 del año 2021

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Luis Felipe Zambrano Mayorga

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de Extranjería No. 493455 de Cali – Valle del Cauca

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios temporales como instructor del programa de atención a población en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: (Especificas del Contracto)

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.
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 currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.
5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a 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 de 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: Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. 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. 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.
17. 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.
18. Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
19. Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario de Buga

PLAZO DE EJECUCIÓN: 306 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 10 DE FEBRERO DE 2021

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 15 DE DICIEMBRE DE 2021

VIGENCIA DEL CONTRATO: Del 10 de Febrero, 2021 hasta el 15 de Diciembre, 2021

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOSMIL PESOS M/CTE ($38.872.200). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE ($2.667.700), b) Diez (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS ONCEMIL PESOS M/CTE ($3.811.000) cada uno. c) Un último pago correspondiente a quince (15) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCOMIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($1.905.500)
SUPERVISOR: Mario Cristóbal Ariza Arbeláez

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de ciudadanía N° 14896466

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$38.872.200
Valor Ejecutado	$38.872.200
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante la ejecución del 2021 se orientó la formación profesional en los diferentes programas complementarios, reportando horas académicas, horas adicionales, aplicando tics y cumpliendo con el procedimiento del Sistema de Gestión de Calidad.
A continuación, se relacionan las fichas que se ejecutaron durante la vigencia de mi contrato:

Fichas complementarias:

Ficha 2293992: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2293993: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2308614: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2308615: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2310860: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2326762: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2326765: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2326777: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2351418: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2351419: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2366262: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Ficha 2366290: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa

- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2366303: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2419066: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2429793: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa
- Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa

Ficha 2430894: REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA

- Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones
- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa

• Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa
Evaluación de los aprendices durante el proceso de formación en las fichas asignadas por el coordinador
Participación en las jornadas de desarrollo curricular de carácter interdisciplinario convocadas con el fin de garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres y otros.
Entrega mensual de informes de ejecución contractual al respectivo supervisor de contrato.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

De acuerdo a lo establecido en el contrato CO1.PCCNTR.2228482 de 2021.y de acuerdo al punto anterior donde se evidencia el desarrollo de las acciones por parte del contratista, se informa que las actividades se realizaron y cumplieron satisfactoriamente.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELÁEZ
FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO