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

CONTRATO No. 3858197 del 04 de Agosto de 2022

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Fredy Javier Vargas Morales

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 9.097.421 de Cartagena

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios de carácter temporal de Ciento dos (102} instructores para atender los procesos de formación que se atenderán en la vigencia 2022 del Nivel Titulada en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2022.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizajeevaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.2 Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices. 3. Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes. 4. Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional. 5. Llevar el registro de evidencias en la Actividad de enseñanza aprendizaje en el Portafolio personal para cuando sea requerido. 6. Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas. 7. Apoyar las Charlas Informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices.8. Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente. 9. Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.10. Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional. 11. Reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria. 12. Aplicar el proceso de certificación de la norma de competencia "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" según las normas que aplican en la función instructor.13. Capacitarse en el idioma Ingles y aplicar a la certificación como mínimo nivel A2 para los instructores del área de inglés. 14. Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Municipios del departamento del Chocó

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

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 17 de Diciembre de 2022

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 04 de Agosto de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 17 de Diciembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO:

VALOR DEL CONTRATO:

SUPERVISOR: Petrona Rentería Luna

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: cc 54.252.488

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO___

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$. 14.401.098
Valor Ejecutado	$ 14.190,863
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$.0
Saldo a liberar	$ 210.235

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se procede a iniciar en el segundo semestre, en el mes de Agosto, la formación con la ficha 2585694-COCINA, Esta ficha es de oferta cerrada y patrocinada por el restaurante la Paila de mi Abuela , posteriormente se añadió a la formación 3 estudiantes de la ficha 2324505 - COCINA

a.) Listado de Aprendices: ficha **2585694**

CC	1079290271	ALEXANDER MOSQUERA MENA
CC	1077447319	ELIZABETH MENA MENA
CC	1077422455	BRIAN CAMILO MARTINEZ MORENO
TI	1078457002	JUAN DAVID URRUTIA QUINTO
CC	1076382390	JOSE JAIVER MOSQUERA MOSQUERA
CC	1077451998	CARLOS JAVIER MENA RUIZ
CC	54255555	ANA DOMINGA MOSQUERA PALACIOS
CC	1077458605	KETTY YAIRA VALENCIA PEREA
CC	54259166	NELLY PESTAÑA AGUALIMPIA
CC	35602533	MARISELA GARCIA CORDOBA
CC	26274211	YASMARI MURILLO CHAVEZ
CC	38885620	YADIRA PARRA MOSQUERA
CC	11808646	FRANCISCO RODRIGUEZ SINISTERRA
CC	1003854190	ANA YULIETH CONDE QUINTO
CC	1004010095	VIUNNIS RENTERIA ARROYO

Listado de aprendices ficha asignada **2324505**

CC	35604242	MIRNA MARIA CHALA CORDOBA
CC	1143470547	MARELVIS MACHADO HINESTROZA
CC	54254435	MARIA SOLEDAD MOSQUERA POTES

Con las dos fichas se procedió desarrollar la formación y luego se emitieron juicios de evaluación de las siguientes competencias y resultados de aprendizajes:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizajes:

- Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
- Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.
- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración
- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

Con estas fichas se desarrollaron actividades adicionales como:

a) **Gira Técnica:** Esta fue realizada entre los días 31 de Octubre al 05 de Noviembre de 2022 , en la ciudad de Cartagena en las instalaciones del Centro de comercio y servicios, los aprendices tuvieron la oportunidad de realizar un intercambio gastronómico y también se les desarrollo y evalúo las siguientes competencias :

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.

Durante la gira se tuvo la oportunidad de conocer el sector gastronómico de la ciudad de Cartagena y de realizar una visita guiada a las instalaciones del Hotel Almirante y el Hotel Caribe

b. Producción de centro : Los aprendices atendieron diversos eventos de producción de centro , el cual consistió la atención de servicios de catering (preparación de comidas) a diversas actividades que la regional necesitaba. El mas relevante fue el desarrollado en la 3 semana del mes de Noviembre que consistió en la entrega de un servicio de alimentación para 160 personas en la sede principal (Actividad de la oficina de Bienestar al Aprendiz)

ESTADO FINAL DE LA FORMACION Y DE FICHAS ASIGNADAS EN SOFIA PLUS 2022 Y PERIODOS ANTERIORES

Ficha 2585694

a) COMPETENCIAS TECNICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJES POR EVALUAR

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

- elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
- presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

b) COMPETENCIAS TRANSVERSALES FALTANTES

- Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia para las lenguas.
- Aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.
- Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo.
- Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

c) COMPETENCIAS REALIZADAS, PERO AUN NO SE HAN EMITIDO LOS JUICIOS POR PARTE DEL INSTRUCTOR TRANSVERSAL

- Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

APRENDICES PARA DESERTAR Ficha 2585694

	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
1	CC	1003932809	VISNESA	RENTERIA ARROYO
2	CC	1004009545	ANNY YOANA	MENA CORDOBA
3	CC	1037645674	DENIA YULEIDY	VALDERRAMA MOSQUERA
4	CC	1045524553	WENDY VANESSA	RUEDA SANCHEZ
5	CC	1076387095	ANYI PAOLA	PINO OREJUELA
6	CC	1077477217	LAURA YISETH	RENGIFO PALACIOS
7	CC	1077480772	MARIA CRISTINA	MARIN MAYO
8	CC	26274698	SANDRA PATRICIA	GIRON RIVAS
9	CC	35820170	ROSA MILADIS	RENGIFO QUINTERO
10	CC	35892058	YOMAIRA	MENA MENA
11	CC	54255336	MIGUELINA	PALACIOS BEJARANO

FICHA ASIGNADA PARA TERMINAR COMPETENCIAS TECNICAS

2324505 - COCINA. **Numero de Aprendices: 3**

d) COMPETENCIAS TECNICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJES POR EVALUAR

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

- elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
- presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

e) COMPETENCIAS TRANSVERSALES FALTANTES

- ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales
- gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

APRENDICES PARA DESERTAR

	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
1	CC	1000784541	VALENTINA	VILLAMIL SANCHEZ
2	CC	1000932310	SHARON KEISY	CORDOBA CORDOBA
3	CC	1001268466	DANIEL FELIPE	RAMOS MORENO
4	CC	1001847135	CARMEN LUCIA	PALACIOS SERNA
5	CC	1003932472	FERLEY DAVID	PALACIOS PALACIOS
6	CC	1003934189	DERLY DAHIANA	MENA RENTERIA
7	CC	1004012989	LUZ KATERINE	CUESTA BEJARANO
8	CC	1010100629	YIHARA	RODRIGUEZ MORENO
9	CC	1015069868	ZULY PATRICIA	RENGIFO MOSQUERA
10	CC	1077439981	LEIDY JOHANA	DOMINGUEZ MORENO
11	TI	1077997439	ANGIE DANIELA	VIVAS MOSQUERA
12	CC	1101450060	CARMEN ELENA	SARMIENTO ZUÑIGA
13	CC	1150935940	MAIRA ISABELA	RAMOS ARIAS
14	CC	35603927	MARTHA ERICA	MORENO MOSQUERA
15	CC	54258230	CLAYDE YASMINA	PARRA MARCELIN

FICHAS DE AÑOS ANTERIORES ESTADOS

2292917 - COCINA.

Esta ficha le falta calificarle los: **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA,** esto no se ha realizado porque no han entregado la constancia de prácticas o pasantías

2280594 - COCINA.

Esta ficha le falta calificarle los: **RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA,** esto no se ha realizado porque no han entregado la constancia de prácticas o pasantías

2068965- PROCESOS DE PANADERIA

Ficha asignada para emitir juicios, pero los aprendices de esta ficha no han realizado su etapa practica **1963547 - COCINA.:** Algunos Aprendices no realizaron su etapa practica

Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a programa de formación Titulada y complementaria: evidencias en informe mensuales

Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento: Todas las evidencias fueron subidas al Drive en este link :

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1_12rJaCEP2vCcxWgSmEbKw1JnPBpeVxn

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__ BUENO_X REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO