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

---

**CONTRATO No**. 3340563 de 2022.

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** JHONATTAN ANDRÉS CHACÓN VERA

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA**: CEDULA DE CIUDADANIA No. 14.139.677 DE IBAGUÉ

**OBJETO DEL CONTRATO** Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRICOLA – AREA TEMATICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – CARNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERIA Y REPOSTERIA de Formación del Centro, en el marco de los programas de formación Titulada Y Complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA — Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo, sus cadenas y la proyección social de las comunidades.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

| No | **Obligaciones Especificas** |
|---|---|
| **1** | Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual. |
| **2** | Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del contrato, y presentar informes mensuales de la ejecución de este. |
| **3** | Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato. |
| **4** | Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual 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. |
| **5** | Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. |
| **6** | Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad |

| | |
|---|---|
| **7** | 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. |
| **8** | 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. |
| **9** | 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. |
| **10** | 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. |
| **11** | 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. |
| **12** | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. |
| **13** | Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. |
| **14** | 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. |
| **15** | Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. |
| **16** | Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. |
| **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** | Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores. |
| **19** | 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 2021. |
| **20** | Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. |
| **21** | Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación. |

| | |
|---|---|
| **22** | Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera. |
| **23** | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. |

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Centro Agropecuario La Granja - Municipios del Departamento del Tolima

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** A partir del 01 de Febrero de 2022 y hasta el 21 de Diciembre de 2022

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** **01 de Febrero de 2022**

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** **21 de Diciembre de 2022**

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** Hasta el 30 de abril de 2023 según N° de póliza 11-44-101181250 de SEGUROS DEL ESTADO S.A.

**VALOR DEL CONTRATO:** CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL PESOS ($42.586.000)

**SUPERVISOR:** DIANA PENTALFA TABARES ROJAS

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: CEDULA DE CIUDADANIA No. 65.631.939

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X__**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

| | |
|---|---|
| Valor total del contrato | $ 42.586.000 |
| Valor Ejecutado | $ 42.586.000 |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | $ 0 |
| Saldo a liberar | $ 0 |

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

| NO. | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD |
|---|---|---|
| 1 | Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual. | Durante la ejecución del contrato se compartió la información en el espacio de la nube asignada para el Programa de Titulada y Complementaria; correspondientes a cada una de las obligaciones contractuales, relacionadas en el informe de ejecución contractual mensual. |
| 2 | Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del contrato, y presentar informes mensuales de la ejecución de este. | Durante la ejecución del contrato se realizaron las siguientes actividades:<br>• Se presento informes mensuales de ejecución contractual dentro de los plazos establecidos por el supervisor del contrato.<br>• Se diligencio formato caracterización de contratistas |
| 3 | Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato. | Se hizo entrega de la constancia de afiliación de la empresa prestadora de salud EPS (Nueva EPS), al Sistema General de pensiones (Porvenir) y a la ARL (Positiva). Durante todos los meses se efectuó el pago mensual de aportes de salud, pensión y riesgos laborales. |
| 4 | Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el | Durante la ejecución del contrato, se aplicaron procesos formativos a los |

| | | |
|---|---|---|
| | área temática del objeto contractual 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. | programas de formación de Titulada y complementaria para:<br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 5 | Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. | Durante la ejecución del contrato, se realizó el formato instrumentos de evaluación de aprendizajes previos para Titulada y cursos complementarios: |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 6 | Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad. | Durante la ejecución del contrato; se desarrollaron las siguientes estrategias didácticas activas para formación Titulada y Cursos Complementarios:<br><br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 7 | 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. | Durante la ejecución del contrato, no fui programado por el supervisor del contrato para participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. |
| 8 | 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. | Durante la ejecución del contrato se realizó evaluación en Sofía Plus correspondiente a los cursos complementarios para las fichas:<br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 9 | 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. | Durante la ejecución del contrato; realice el proceso ingreso de aprendices al programa de formación complementaria para las siguientes fichas:<br><br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 10 | 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 | Durante la ejecución del contrato; se realizó seguimiento oportuno en el sistema de información, verificando totalidad de aprendices seleccionados y matriculados para el programa de formación de Titulada y complementaria para las siguientes fichas:<br><br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | aprendices y hallazgos en el registro de la información. | • Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 11 | 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. | Durante la ejecución del contrato; no fui programada por el supervisor del contrato para participar proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices. |
| 12 | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación. | Durante la ejecución del contrato; se socializo el reglamento del aprendiz, formación Complementaria y Titulada; para las siguientes fichas:<br><br>• Ficha 2482193: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2482195: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2510889: Higiene Y Manipulación De Alimentos |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2516247: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525245: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2525238: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2525249: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2434482: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2534490: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2541820: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552764: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2552768: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2564342: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2569060: Manejo Postcosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572309: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2572310: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2572312: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2583964: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591765: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2591769: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2600435: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2600436: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2609532: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612462: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2612461: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |

| | | |
|---|---|---|
| | | • Ficha 2624976: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2628599: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2641294: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2642651: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2649335: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2645695: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2655994: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2662462: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666835: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2666808: Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas<br>• Ficha 2674744: Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas<br>• Ficha 2678183: Higiene Y Manipulación De Alimentos<br>• Ficha 2678184: Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas<br>• Ficha 2678192: Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas |
| 13 | Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. | Durante la ejecución del contrato, no fui programado por el supervisor del contrato para Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato. |
| 14 | 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. | Durante la ejecución del contrato se desarrollaron las siguientes actividades:<br>• Realice la capacitación de Inducción Generalidades en Seguridad y Salud en el trabajo (SST).<br>• Se entrego exámenes pre ocupacionales para la legación del contrato. |

| | | |
|---|---|---|
| 15 | Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. | Durante la ejecución del contrato se realizó la promoción y divulgación de acciones de formación complementaria |
| 16 | Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. | Durante la ejecución del contrato, no se realizó seguimiento en la etapa productiva a los aprendices por lo que me encuentro impartiendo formación complementaria. |
| 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. | Durante la ejecución del contrato, el desarrollo contractual lo realice con elementos y equipos propios. |
| 18 | Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores. | Durante la ejecución del contrato, evidencie las certificaciones del componente pedagógico que el centro de formación oriento a instructores, los cuales son:<br>• Diseño de estrategias didácticas para la formación profesional integral<br>• Estrategias pedagógicas para el desarrollo del pensamiento<br>• Inducción a procesos pedagógicos<br>• Orientación de la formación profesional integral |
| 19 | 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 2021. | En la actualidad estoy certificado en la norma de competencia laboral<br><br>ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO |
| 20 | Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. | Durante la ejecución del contrato, no fui programada por el supervisor del contrato para realizar acompañamiento a los aprendices en actividades de Bienestar al Aprendiz. |
| 21 | Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de | Durante la ejecución del contrato, no fui programada por el supervisor del contrato para Apoyar y acompañar los procesos de |

| | | |
|---|---|---|
| | formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación. | autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación. |
| 22 | Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera. | Durante la ejecución del contrato, se cargó la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal como:<br>• Pantallazo de SECOP II documentos de la ejecución del contrato.<br>• Cuenta de cobro de cada mes; con Planilla pago seguridad social.<br>• Informe de ejecución de cada mes. |
| 23 | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. | Durante el presente mes no fui programado por el supervisor del contrato para acciones adicionales |

**CUADRO RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACION REALIZADAS**

| Código de la ficha | Nombre Programa de formación | Aprendices Matriculados | Aprendices evaluados y/o Certificados | Aprendices desertados | Estado de la ficha |
|---|---|---|---|---|---|
| 2494884 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | | | 0 | Finalizada |
| 2482193 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 29 | 29 | 0 | Finalizada |
| 2482195 | Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas | 26 | 26 | 0 | Finalizada |
| 2510889 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 30 | 30 | 0 | Finalizada |
| 2516247 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 30 | 30 | 0 | Finalizada |
| 2525245 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 30 | 30 | 0 | Finalizada |
| 2525238 | Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas | 30 | 30 | 0 | Finalizada |
| 2525249 | Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas | 29 | 29 | 0 | Finalizada |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2434482 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 16 | 16 | 0 | Finalizada |
| 2534490 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 15 | 15 | 0 | Finalizada |
| 2541820 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 15 | 15 | 0 | Finalizada |
| 2552764 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 14 | 14 | 0 | Finalizada |
| 2552768 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 14 | 14 | 0 | Finalizada |
| 2564342 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 14 | 14 | 0 | Finalizada |
| 2569060 | Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas | 14 | 14 | 0 | Finalizada |
| 2572309 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 17 | 17 | 0 | Finalizada |
| 2572310 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 15 | 15 | 0 | Finalizada |
| 2572312 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 18 | 18 | 0 | Finalizada |
| 2583964 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 18 | 18 | 0 | Finalizada |
| 2591765 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 17 | 17 | 0 | Finalizada |
| 2591769 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 17 | 17 | 0 | Finalizada |
| 2600435 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 17 | 17 | 0 | Finalizada |
| 2600436 | Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas | 17 | 17 | 0 | Finalizada |
| 2609532 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 19 | 19 | 0 | Finalizada |
| 2612462 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 18 | 18 | 0 | Finalizada |
| 2612461 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 19 | 19 | 0 | Finalizada |
| 2624976 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 18 | 18 | 0 | Finalizada |
| 2628599 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 19 | 19 | 0 | Finalizada |
| 2641294 | Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas | 32 | 32 | 0 | Finalizada |
| 2642651 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 20 | 20 | 0 | Finalizada |
| 2649335 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 18 | 18 | 0 | Finalizada |
| 2645695 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 20 | 20 | 0 | Finalizada |
| 2655994 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 23 | 23 | 0 | Finalizada |
| 2662462 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 23 | 23 | 0 | Finalizada |
| 2666835 | Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas | 19 | 19 | 0 | Finalizada |
| 2666808 | Manejo Poscosecha De Frutas Y Hortalizas | 23 | 23 | 0 | Finalizada |
| 2674744 | Elaboración De Salsas Dulces Y Emulsionadas | 26 | 26 | 0 | Finalizada |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2678183 | Higiene Y Manipulación De Alimentos | 27 | 27 | 0 | Finalizada |
| 2678184 | Aplicación De Buenas Prácticas De Manufactura En La Industria De Alimentos Y Bebidas | 25 | 25 | 0 | Finalizada |
| 2678192 | Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas | 26 | 26 | 0 | Finalizada |

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

Se dio cumplimiento al contrato ejecutado por el contratista conforme al control técnico, administrativo, y financiero según vigilancia y seguimiento de ejecución por parte del supervisor.

**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,



**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**

**DIANA PENTALFA TABARES ROJAS**

**CEDULA DE CIUDADANIA No. 65631939**