PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5297117 DE 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Mey Kwang Chia Londoño

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía N° 29.683.024

OBJETO DEL CONTRATO Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena a través de acciones regulares en las modalidades presencial y a distancia en los diferentes niveles de formación Del Centro Agropecuario De Buga.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

C. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.

E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

G. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades

H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato

I. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

K. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

L. Gestionar 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".

M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados

N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario de Buga

PLAZO DE EJECUCIÓN: Cuatro (4) meses y Cinco (6) días
Adición en días: 6; del 16 de diciembre de 2023 al 22 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **16 DE AGOSTO DE 2023**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **22 DE DICIEMBRE DE 2023**
Adición en días: 6; del 16 de diciembre de 2023 al 22 de diciembre de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Del 16 de agosto de 2023 al 22 de diciembre del 2023

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato asciende a la suma de DIECISÉIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 16.000.000).

ADICIÓN DEL VALOR: NOVECIENTOS TRENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($933.333)

VALOR TOTAL DEL CONTRATO CON ADICIÓN: DIECISÉIS MILLONES NOVECIENTOS TRENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($ 16.933.333)

SUPERVISOR: Héctor Hernán López Méndez

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de Ciudadanía N° 14.894.306

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ *16.933.333,00*
Valor Ejecutado	$ *16.933.333,00*
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo por liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:

A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

1. Ficha 2673655 - Técnico en Cocina

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

Resultados de aprendizaje:

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

2. Ficha 2713997 - Técnico en Cocina

Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje:

Resultados de aprendizaje:

- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

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

3. Ficha 2775398 - Técnico en Cocina

Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje:

Resultados de aprendizaje:
- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

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

Soporte registro de actividades académicas Sofía Plus.

B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, los instrumentos de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Fecha: del 2 al 6 de octubre 2023
Descripción de la actividad desarrollada: semana de alistamiento.

C. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

Para la presente vigencia no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual.

D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos. **Para la presente vigencia no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual.**
E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor. Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, territorium, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realizó la revisión y verificación de programación mes a mes en Sofía plus. MEY KWANG CHIA LONDOÑO
F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos. Se desarrollan actividades de formación que contienen estrategias didácticas activas entre las que se encuentran: Uso de simuladores Debate Lúdica Juego de roles
G. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades- **Fecha:** 1 de septiembre 2023 **Descripción de la actividad desarrollada:** Celebración del día del aprendiz
H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II. INFORMES MENSUALES 2023
I. Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

Se realiza seguimiento periódico de los aprendices informando al coordinador académico situaciones que se identifiquen que van en contravía al reglamento del aprendiz y se soporta en actas individuales y/o de equipo ejecutor.

Para la presente vigencia no se identificaron situaciones que se desvíen del cumplimiento del reglamento manual de convivencia.

J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

Para la presente vigencia no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual.

K. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

Para la presente vigencia no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual.

L. Gestionar 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”.

Cuento con la norma de competencia laboral vigente hasta la siguiente fecha: 6 de Abril de 2024



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

MEY KWANG CHIA LONDOÑO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 29683024
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en CALI. A los seis (6) días del mes de Abril de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

982841 - 06/04/2021
No Y FECHA REGISTRO

EDGAR ORLANDO HERRERA PRIETO
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 6 de Abril de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 931100240201056CC29683024C

M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados

Se realizó la valoración de Juicios evaluativos en la plataforma Sofía plus:

Ficha: 2775398
Programa: Técnico en Cocina
Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje:
- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de aprendizaje:
- Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

Ficha: 2713997
Programa: Técnico en Cocina
Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje:
- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad
- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
Resultado de aprendizaje:
- Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

Ficha: 2673655
Programa: Técnico en Cocina
Competencia: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje:
- Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización
- Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de producción, receta estándar, fichas técnicas, procedimientos y principios éticos de responsabilidad

• Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico **Resultado de aprendizaje:** • Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual **Fecha:** 18 de octubre 2023 **Descripción de la actividad desarrollada:** Participación de comité de evaluación y seguimiento de las fichas en ejecución del programa técnico en cocina, 2713997, 2775398, 2673655. **Fecha:** 28 de agosto 2023 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participación reunión mensual de producción de centro. **Fecha:** 3 de octubre 2023 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participación reunión mensual de producción de centro. **Fecha:** 31 de octubre 2023 **Descripción de la actividad desarrollada**: Participación reunión mensual de producción de centro.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

De acuerdo con lo establecido en el contrato No. CO1.PCCNTR.5297117 DE 2023, se informa que las actividades se realizaron y cumplieron satisfactoriamente.

SANCIONES: SI___ NO___

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI X NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

Héctor Hernán López Méndez

SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades