PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4737292 de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Sandra Lucia Lozano Mesa

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 31200671 de Tuluá

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena del programa de Sena Emprende Rural - SER del Centro Agropecuario de Buga

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: (Especificas del Contracto)

Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento
Articular con los instructores técnicos de otras áreas tecnológicas y emprendimiento, empresariales y de fortalecimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de Formación cuando aplique.
Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento
Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones
Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro.
Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual
Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.
Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad
Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.
Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así Como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.
Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.
Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda
Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.
Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen)
El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.
Realizar acciones de formación para la ocupación rural. Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. ▪ Apoyar la gestión, la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin
Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo I relacionada con labores agrícolas.
Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2023

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario de Buga Guadalajara de Buga y/o área de Cobertura del Centro
PLAZO DE EJECUCIÓN: desde el 07 de marzo de 2023 hasta el 03 de diciembre de 2023.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: desde el 07 de marzo de 2023 hasta el 03 de diciembre de 2023
FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: diciembre 3 de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: 07 de marzo de 2023 hasta el 03 de diciembre de 2023

VALOR DEL CONTRATO: Se fija como valor total de la contratación la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($35.733.333). Esta suma será pagada por el SENA a cada contratista de la siguiente manera: a. Un primer pago correspondiente al mes de marzo por fracción, conforme a la fecha de inicio en SECOP II. b.Ocho (08) pagos correspondientes a los meses de abril a noviembre por valor de CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 4.000.000.) c. Un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 400.000).

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUPERVISOR: ALBETH MARTINEZ VALENCIA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. 14897229

Valor total del contrato	$35.600.333
Valor Ejecutado	$35.600.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0,0
Saldo a liberar	$ 0,0

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante la Ejecución del 2023 de mis servicios profesionales como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento rural en el programa Sena Emprende Rural, (SER) la formación en los diferentes programas se orientó a contribuir con el desarrollo económico y social buscando promover la generación de ingresos, oportunidades laborales y creación de unidades productivas.

A partir del contrato se ejecutaron las formaciones en programa en las fichas relacionadas así:

Ficha: 2731385
Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Municipio: VIJES (vereda la fresneda)

Ficha: 2732248
Programa: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADA
Municipio: Buga /la grande (Vereda Mestizal)

Ficha: 2736014
Programa: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ
Municipio: Trujillo

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FICHA: 2761775
PROGRMA: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
Municipio: ROLDANILLO (VEREDA CASCARILLO)

FICHA: 2822885
PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA
MUNICIPIO: VERSALLES (VEREDA COCONUCO)

FICHA: 2830687-
PROGRAMA : EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ
MUNICIPIO: TRUJILLO

FICHA :2832004
PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO
Municipio de: RIO FRIO

Soporte registro de actividades académicas Sofía Plus

Ficha N°	Cod UP	Nombre UP 2023
2732248	**161952**	AMILACTEOS
2736014	**161963**	TENTACION DE CAFE
2830687	163628	AMBROSIA DE CAFE
2761775	161952	BANAPAN
2731385	161950	PANTOJARTE
2822885	163253	PANELA LA ALDEA

Programación mensual de fichas complementarias en el aplicativo Sofía plus durante la ejecución del contrato. Soporte registro de actividades académicas Sofía Plus.
Concertación y apertura de fichas y creación de los grupos, capacitación integral, toma de listado de asistencia, demás evidencias,
Cumplimento de la lista de chequeo de acuerdo a los requisitos de cada uno de los programas de formación complementaria, Soporte Plataforma Google Drive
Participación en las jornadas de desarrollo curricular de carácter interdisciplinario convocadas con el fin de garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de Actividades de aprendizaje, el diseño de talleres y otros.
Entrega de Informe Mensual de Ejecución contractual.
Entrega de materiales de formación
Evaluación de los aprendices durante el proceso de formación en las fichas asignadas por el coordinador durante el 2023. Soporte Juicios evaluativos en Sofía Plus.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS **NOMBRE RESULTADO APRENDIZAJE NR**	**FASE A LA QUE PERTENECE**
Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación, según producto a fabricar. *Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y Normativa.* *Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos*	Planeación
Elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento y normativa aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa	Ejecución
Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa *comprobar que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica*	Evaluación
implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico	Mejoramiento

ficha: 2832004 **PROGRAMA:** EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO. **NOMBRE RESULTADO APRENDIZAJE NR**	**FASE A LA QUE PERTENECE**
Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente." Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de derivados de plátano de acuerdo al programa de producción.	Planeación
Aplicar las Buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria." elaborar productos a base de plátano según parámetros técnicos y normativa vigente	Ejecución
monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la Empresa." controlar el proceso de elaboración de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado	Evaluación
elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos	Mejoramiento

ficha # 2731385 y 2761775 PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN .**NOMBRE RESULTADO APRENDIZAJE NR**	**FASE A LA QUE PERTENECE**
Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente." Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de derivados de plátano de acuerdo al programa de producción.	Planeación
Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de productos de panificación de acuerdo con normativa sanitaria. preparar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y	Ejecución

herramientas de acuerdo con orden de producción y normativa	
Verificar las condiciones de higiene en elaboración de productos de panificación de acuerdo con protocolos y normativa sanitaria Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa Inspeccionar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con procedimiento.	Evaluación
Costear los productos de panificación acorde con lineamientos de producción y de emprendimiento.	Mejoramiento
ficha # 2736014-2830687 PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ .**NOMBRE RESULTADO APRENDIZAJE NR**	**FASE A LA QUE PERTENECE**
Identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa vigente Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.	Planeación
desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa	Ejecución
monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa	Evaluación
Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.	Mejoramiento

ficha # 2822885 PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE CAÑA PANELERA .**NOMBRE RESULTADO APRENDIZAJE NR**	**FASE A LA QUE PERTENECE**
Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria. *Estimar la aplicación de los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria.*	Planeación
Elaborar productos de panela de acuerdo a orden de producción y normativa legal. *aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria* *Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.*	Ejecución
Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos	Evaluación
Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido	Mejoramiento

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

De acuerdo con lo establecido en el contrato CO1.PCCNTR. 4737292 de 2023 y de acuerdo al punto anterior donde se evidencia el desarrollo de las acciones por parte del contratista, se informa que la actividades se realizaron y cumplieron satisfactoriament.

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,



SUPERVISOR(A) CONTRATO