PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Diciembre de 2023

Señor (a)

John Albeiro Díaz Cuadro

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. ***CO1.PCCNTR.5206576***

Coordinador Académico de Programas Especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2023

Referencia: No ***CO1.PCCNTR.5206576*** del 2023

Yo Arnold Gilberto Guerrero Suescun, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86.075.071 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Industria y Servicios del Meta en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

125 dias por valor de QUINCE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/Cte (15.729.425).

a) Un primer pago por 20 dias del mes de Julio de 2023 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS OCHO PESOS M/Cte ($2.516.708 M/Cte).
b) Cuatro (3) pagos iguales correspondienes a los meses de Agosto a Octubre de 2023 por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SESENTA Y DOS PESOS M/Cte ($3.775.062 M/Cte) cada uno.
c) Por ultimo, pago de 15 dias del mes de Noviembre de 2023 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL PESOS M/Cte ($1.887.531.M/Cte.)

Adicción:
En atención a la adición al contrato No CO1.PCCNTR.5206576 suscrito el 12 de julio del 2023 por la cual se prorroga el plazo de ejecución en treinta y un días (31), se establece fecha de finalización el 16 de diciembre de 2023 y se adiciona al valor del contrato la suma de Tres millones novecientos mil ochocientos noventa y siete pesos m/cte. ($3.900.897) COP

valor inicial del Contrato			**15.729.425**
Valor adición			**3.900.897**
Total			**19.630.622**
Canon Mensual			**3.775.062**
	DÍAS	MESES	
Días de Julio	20		2.516.708
Agosto - Noviembre		4	15.100.248
Diciembre	16		2.013.366
TOTAL PAGOS			**19.630.322**

Plazo: Será hasta el (16) de (Diciembre) de 2.023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas regular ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta, de acuerdo a los perfiles profesionales y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023 - COMPLEMENTARIA VIRTUAL (FAMILIA GASTRONOMÍA).

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Participe en la reunión de equipo ejecutor ficha Servicios de recepción hotelera ficha 2834971 el día 11 de Diciembre	Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama

2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Identifiqué de un referente en base de datos del Sistema de Bibliotecas SENA y diligencie en base a ello el formato: "Formatos Vigilancia Tecnológica y Competitiva – CISM".	Anexo pantalla y formato xmls vigilancia tecnológica y competitiva
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Realicé el Sondeo de saberes previos del cursos complentarios virtuales Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot territorium
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Ejecuté Formación en los cursos complentarios según el modelo guía de aprendizaje Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot guías de aprendizaje Manipulación de alimentos

5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evalué en el centro de calificaciones conforme al requerimiento de cada curso complementario Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot sincronización de calificaciones RAPS territorium
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Registré en el Lms territorium el Cronograma de actividades de Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971	Anexo screenshot cronograma en territorium
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Reporté los requisitos documentales para la creación de los complementarios virtuales de manipulación de alimentos	Anexo pantalla email
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	Verifiqué a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de los cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot asociación ruta formación aprendices en formación en territorium
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Solicité a los aprendices de los cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611 que tengan novedades por actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales del aprendiz	Anexo screenshot actualización datos del aprendiz en territorium

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.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Son las medidas adoptadas por el Sena ante una falta académica o disciplinaria; tienen cobertura nacional en la Institución y deben registrarse en el sistema de gestión de la formación. La sanción que se imponga al Aprendiz debe ser proporcional a la gravedad de la falta.	Anexo pantalla medidas formativas reglamento del aprendiz en territorium
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Promoví por medio de redes sociales la inscripción a la cuarta oferta formación modalidad virtual demás cursos cortos ofertados de la familia gastronomía	Anexo pantalla redes

15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Revisé y evalué bitácoras e informes de los aprendices en etapa productiva en el nuevo espacio de territorium SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	Anexo pantalla evidencias en el nuevo espacio de territorium para registro de bitácoras e informes
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Ejecuté formación durante las 80 horas respectivas del 1 de Diciembre al 16 de Diciembre.	Anexo informe gestión de tiempos del instructor SOFÍA
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyo técnico) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Apoye técnicamente al instructor líder Ramón Vergel de la ficha Servicios de recepción hotelera 2834971	Anexo fotografía
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Participe en la reunión de equipo ejecutor ficha Servicios de recepción hotelera ficha 2834971 el día 11 de Diciembre	Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Atendí las orientaciones y requerimientos del equipo E-pedagogos consultando la "Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"	Anexo pantalla **"Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"**

21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Promoví mediante la carpeta BIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes al cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo Screenshot enlace biblioteca publicado en territorium
24	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos técnicos de formación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Mantengo el certificado por competencias laborales vigente, en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”	Anexo certificado competencia laboral vigente “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”
25	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

26	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe

en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

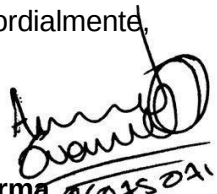
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

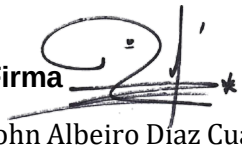
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 7903937720 de la planilla *SOI* correspondiente al mes de Noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Cordialmente,



Firma
ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN
Contratista
C.C. No. 86.075.071

Recibí a satisfacción:



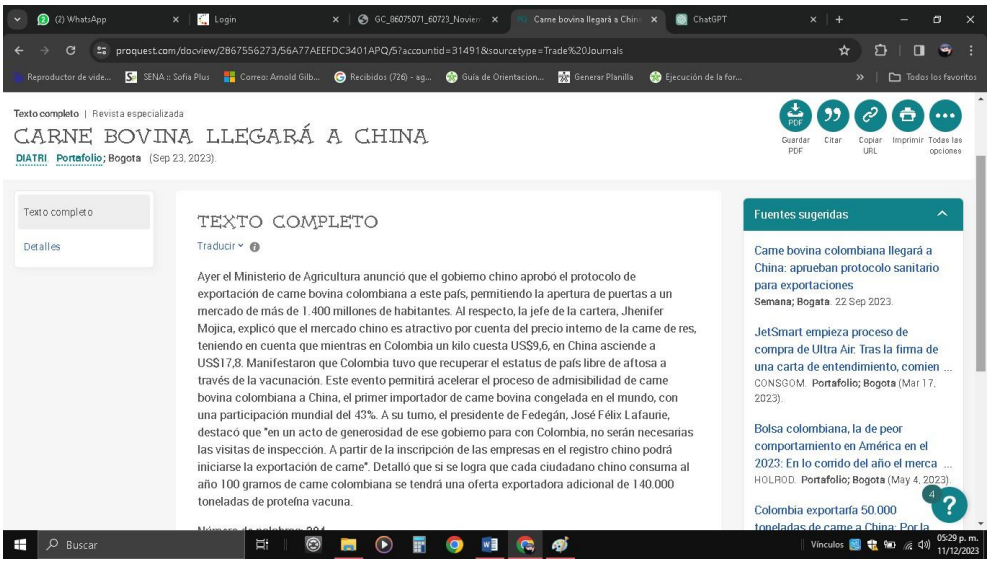
Firma
John Albeiro Díaz Cuadro
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. *5206576***
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

Anexos de Evidencias de obligaciones

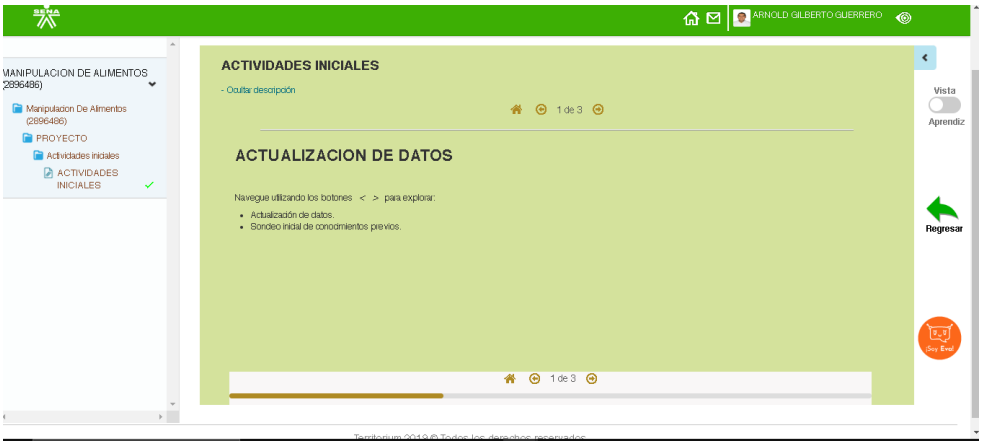
Obligacion 1

Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama

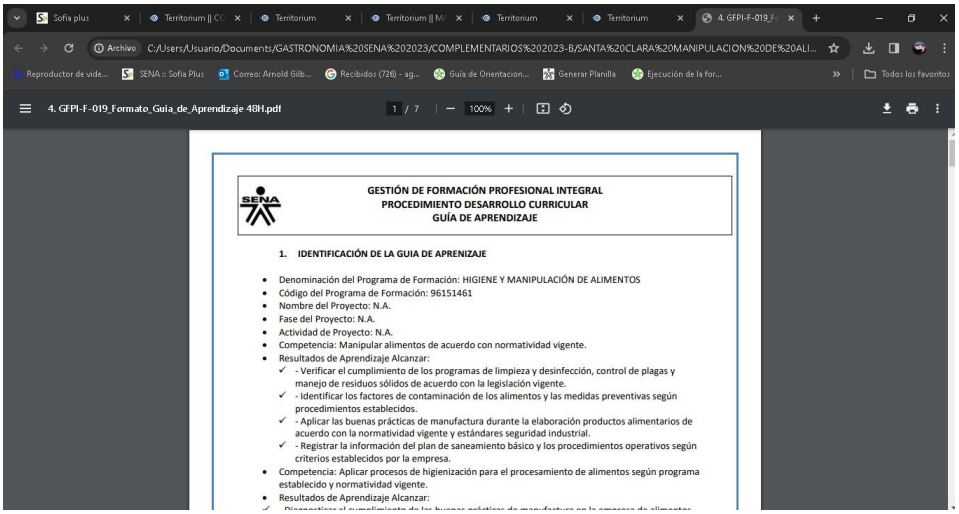
Obligación 2



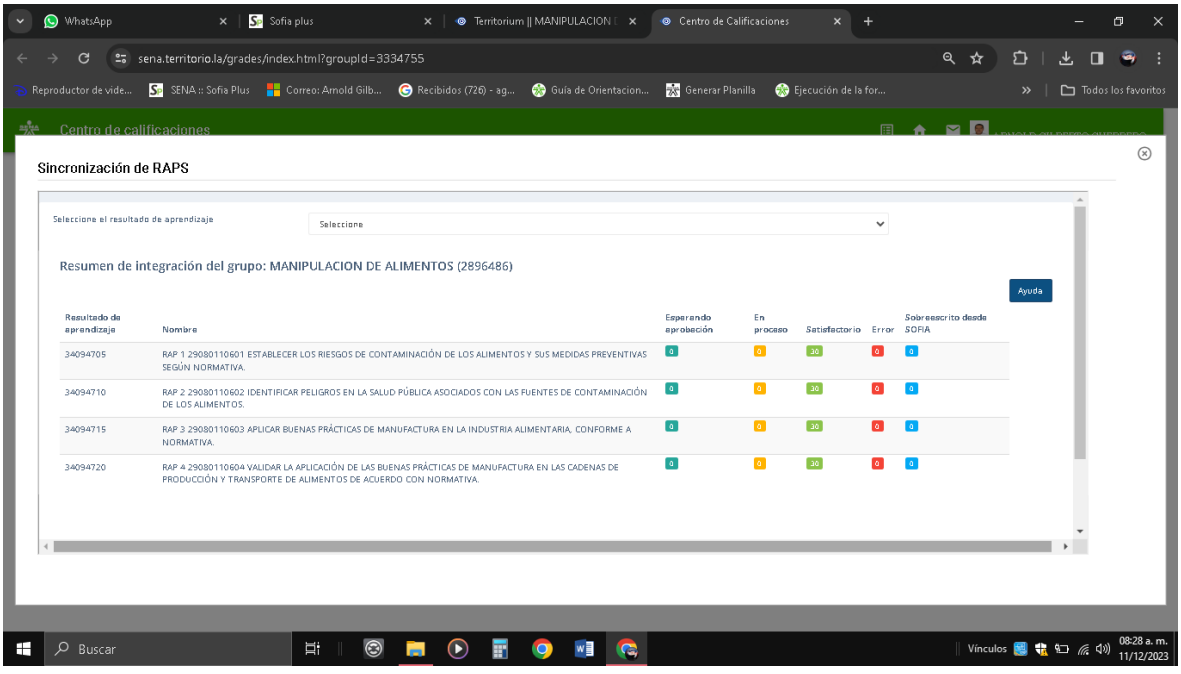
Obligación 3



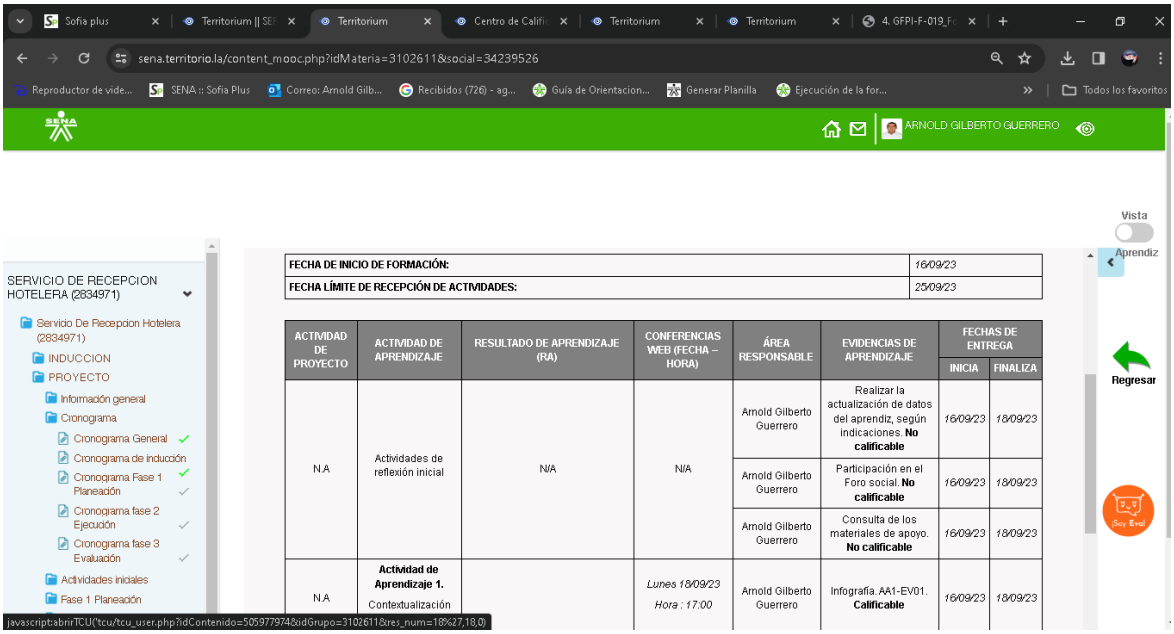
Obligación 4



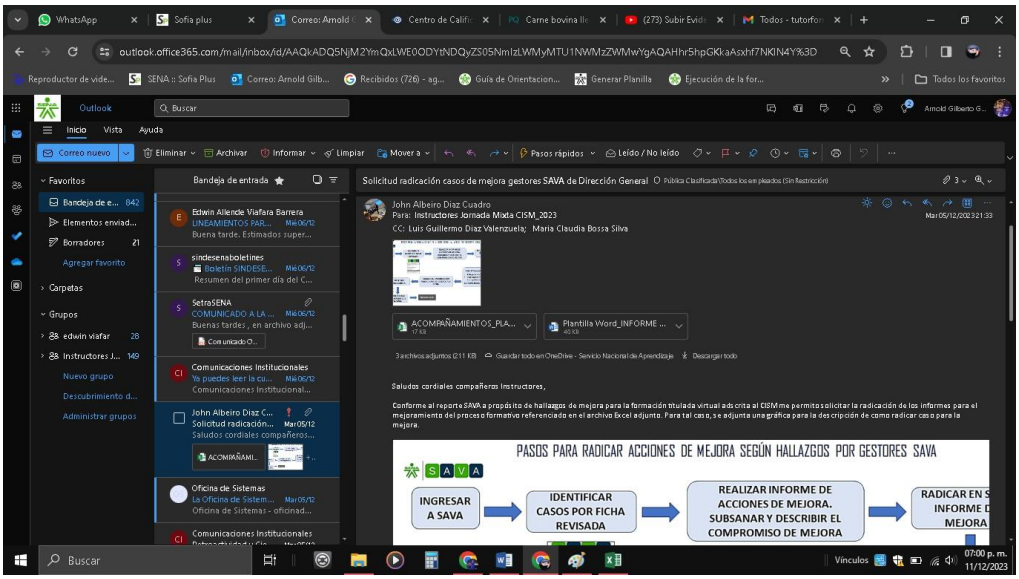
Obligación 5



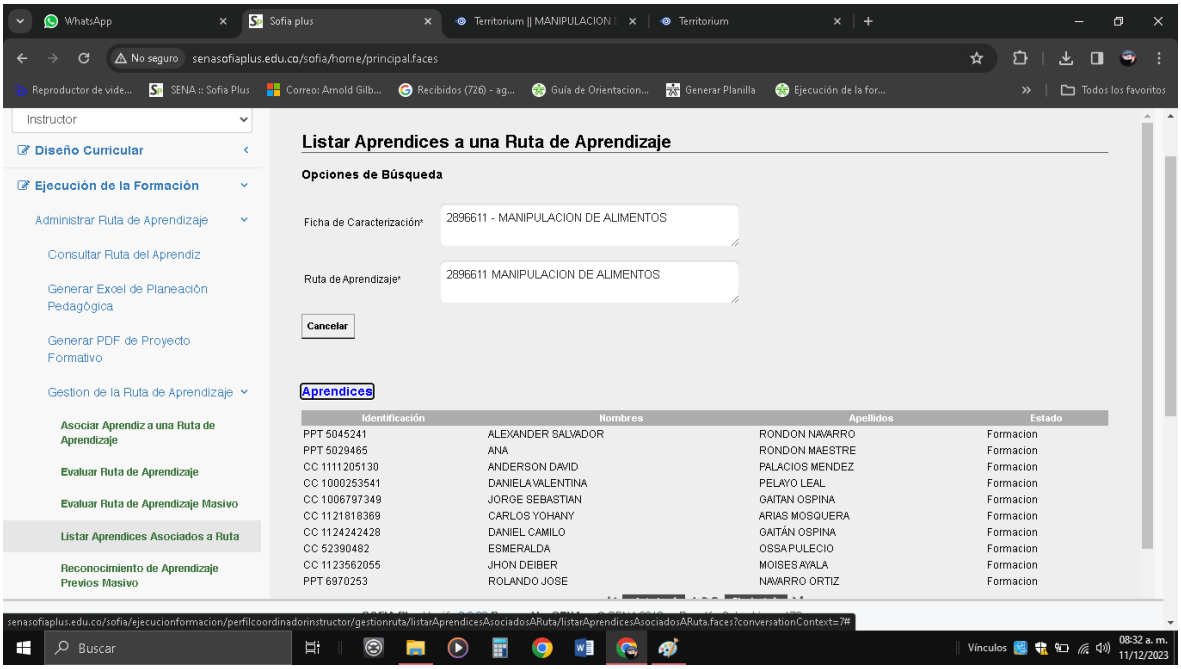
Obligación 6



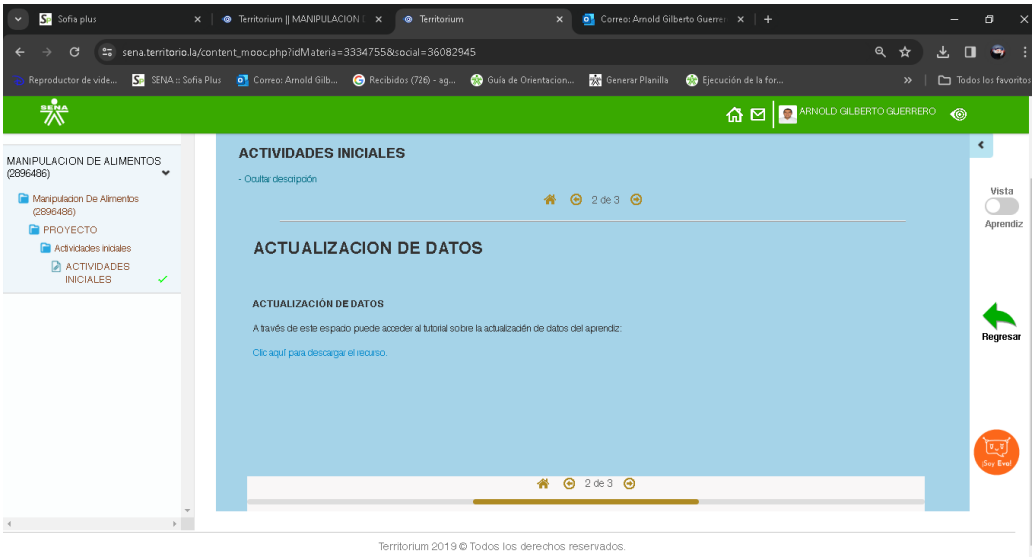
Obligación 7



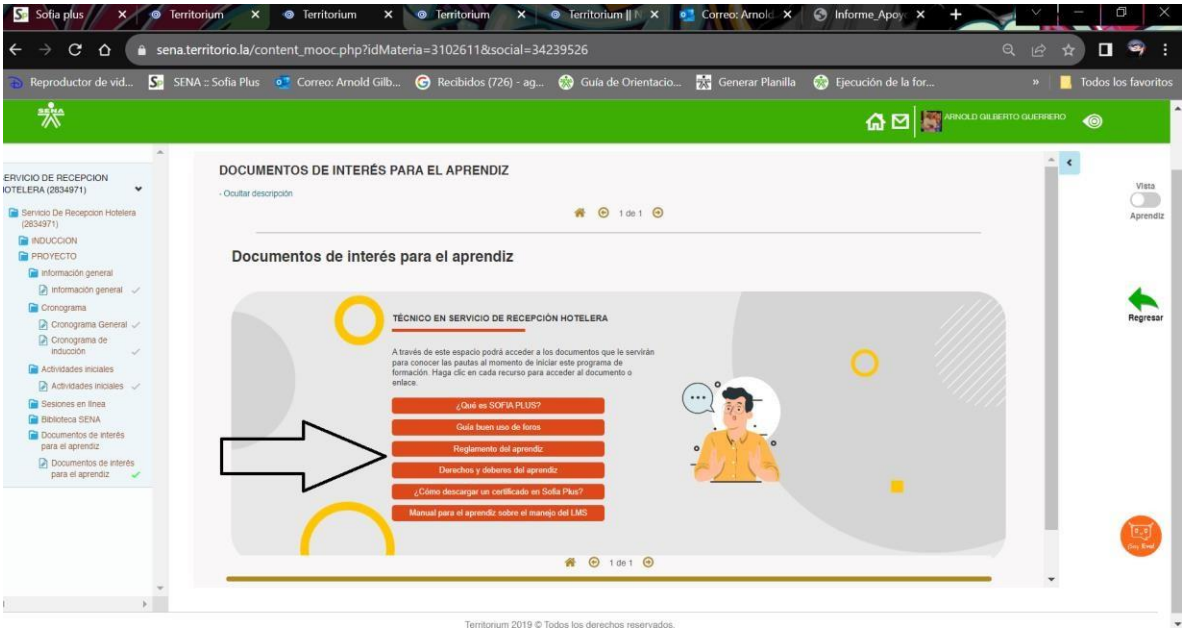
Obligación 8



Obligación 9



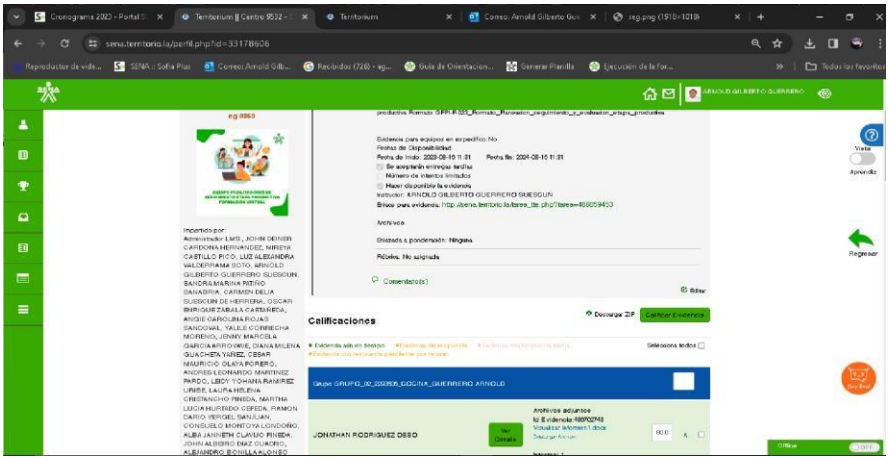
Obligación 12



Obligación 14



Obligación 15



Obligación 17

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2896611 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2896486 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 90,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

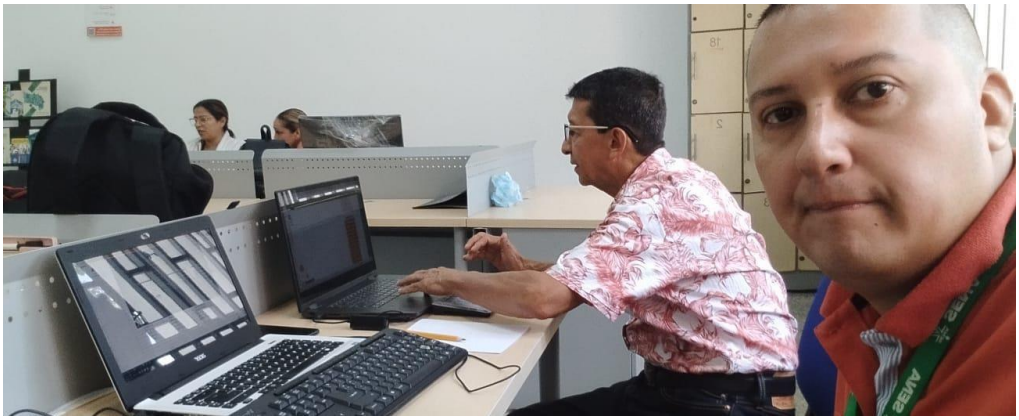
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

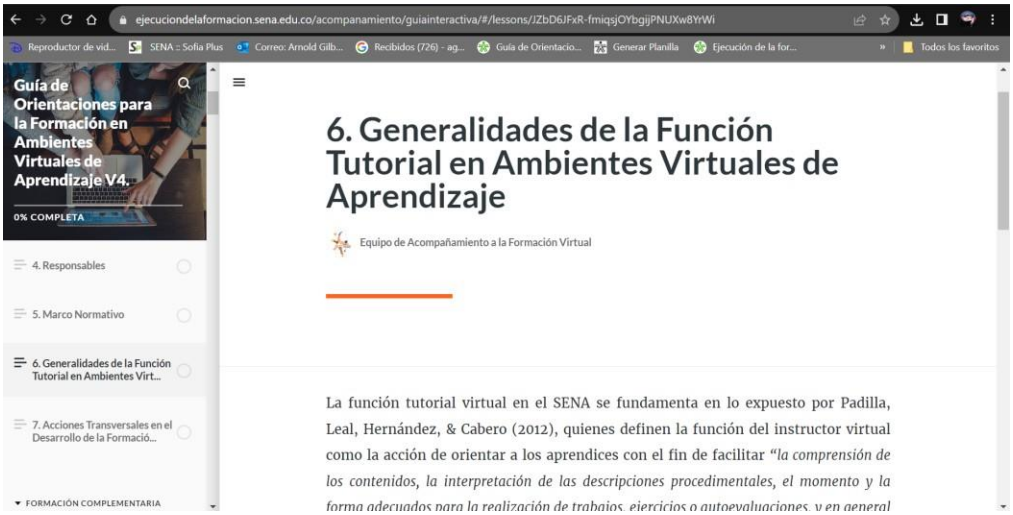
Obligación 18



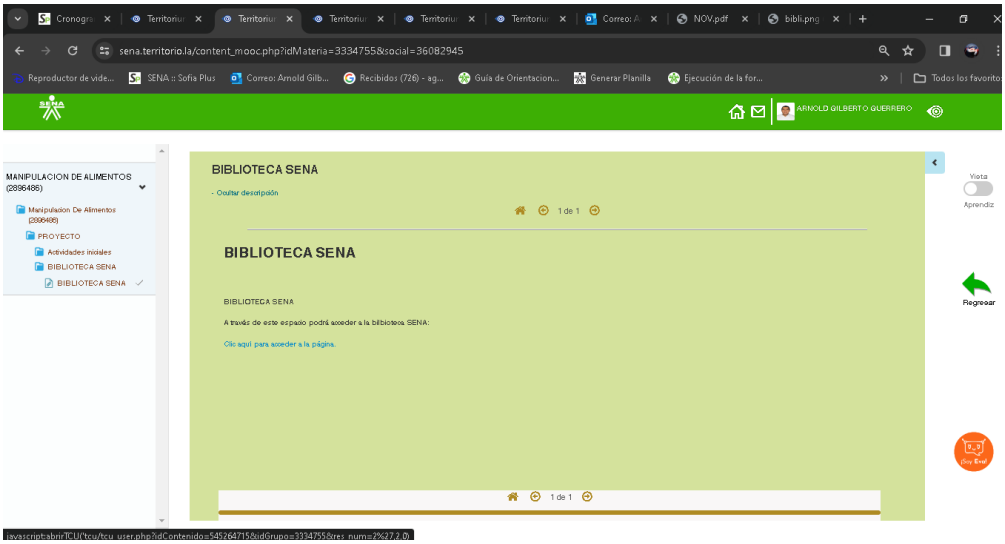
Obligación 19

Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama

Obligación 20



Obligación 23



Obligacion 24

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

ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 86075071

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los dieciocho (18) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1347420 - 18/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

MIREYA PARRA PINTO
Subdirectora CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

Vigencia:
hasta el 18 de Julio de 2025

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 6 de 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro de Industria y Servicios del Meta
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	John Albeiro Díaz Cuadro
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	***CO1.PCCNTR.5206576***
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas regular ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta, de acuerdo a los perfiles profesionales y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023 - COMPLEMENTARIA VIRTUAL (FAMILIA GASTRONOMÍA).
VALOR:	DIECINUEVE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS VEINTIDOS PESOS M/Cte (19.630.322).
CONTRATISTA:	Arnold Gilberto Guerrero Suescun
NIT:	CC: 86.075.071 de Villavicencio - Meta
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Villavicencio
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	12 de Julio del 2023
FECHA DE INICIO:	12 de Julio del 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	125 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	QUINCE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/Cte (15.729.425).
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	Cero pesos M/cte ($ 0).
PRÓRROGA No :	31 días
ADICIÓN No. :	TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS ($ 3.900.897)
SUSPENSIÓN No. :	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	Mensual

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	El instructor en la reunión de equipo ejecutor ficha Servicios de recepción hotelera ficha 2834971 el día 11 de Diciembre	Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jb m-tvxs-ama
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	El instructor identifico de un referente en base de datos del Sistema de Bibliotecas SENA y diligencie en base a ello el formato: "Formatos Vigilancia Tecnológica y Competitiva – CISM".	Anexo pantalla y formato xmls vigilancia tecnológica y competitiva
3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	El instructor realizo el Sondeo de saberes previos del cursos complentarios virtuales Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot territorium
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	El instructor ejecuto Formación en los cursos complentarios según el modelo guía de aprendizaje Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot guías de aprendizaje Manipulación de alimentos

5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	El instructor evaluo en el centro de calificaciones conforme al requerimiento de cada curso complementario Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot sincronización de calificaciones RAPS territorium
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	El instructor registro en el Lms territorium el Cronograma de actividades de Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971	Anexo screenshot cronograma en territorium
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	El instructor reporto los requisitos documentales para la creación de los complementarios virtuales de manipulación de alimentos	Anexo pantalla email
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	El instructor verifico a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de los cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo screenshot asociación ruta formación aprendices en formación en territorium
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	El instructorsolicito a los aprendices de los cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611 que tengan novedades por actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales del aprendiz	Anexo screenshot actualización datos del aprendiz en territorium

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.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	El instructor tomo las medidas adoptadas por el Sena ante una falta académica o disciplinaria; tienen cobertura nacional en la Institución y deben registrarse en el sistema de gestión de la formación. La sanción que se imponga al Aprendiz debe ser proporcional a la gravedad de la falta.	Anexo pantalla medidas formativas reglamento del aprendiz en territorium
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	El instructor promovio por medio de redes sociales la inscripción a la cuarta oferta formación modalidad virtual demás cursos cortos ofertados de la familia gastronomía	Anexo pantalla redes

15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	El instructor reviso y evaluo bitácoras e informes de los aprendices en etapa productiva en el nuevo espacio de territorium SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	Anexo pantalla evidencias en el nuevo espacio de territorium para registro de bitácoras e informes
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	El instructor ejecuto formación durante las 80 horas respectivas del 1 de Diciembre al 16 de Diciembre.	Anexo informe gestión de tiempos del instructor SOFÍA
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyo técnico) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	El instructor apoyo técnicamente al instructor líder Ramón Vergel de la ficha Servicios de recepción hotelera 2834971	Anexo fotografía
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	El instructor participo en la reunión de equipo ejecutor ficha Servicios de recepción hotelera ficha 2834971 el día 11 de Diciembre	Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	El instructor atendio las orientaciones y requerimientos del equipo E- pedagogos consultando la "Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"	Anexo pantalla **"Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"**
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

	formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño		
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	El instructor promovio mediante la carpeta BIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes al cursos complementarios Manipulación de alimentos 2896486 - 2896611	Anexo Screenshot enlace biblioteca publicado en territorium
24	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos técnicos de formación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	El instructor mantiene el certificado por competencias laborales vigente, en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”	Anexo certificado competencia laboral vigente “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”
25	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
26	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

	Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro		

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE EJECUCIÓN FINANCIERA	DÍAS EJECUTADOS
30-07-2023	79616-367317	$2.516.708	$2.516.708	$13.212.717	16%	N/A
31-08-2023	56970-257200	$ 3.775.062	$6.291.770	$ 9.437.655	40%	N/A
31-09-2023	74325-576250	$ 3.775.062	$10.066.832	$ 5.662.593	64%	N/A
31-10-2023	45242-713391	$ 3.775.062	$13.841.894	$ 1.887.531	88%	N/A
31-11-2023	20359-413287	$ 3.775.062	$17.616.956	$ 2.013.366	89%	N/A
16-12-2023	03150-056644	$ 2.013.366	$19.630.322	$0	100%	N/A

OBSERVACIONES

El informe de ejecución del contratista junto con los soportes del caso se puede verificar en la plataforma SECOP II, proceso de contratación PSP-RM-953210-083-2023 del CISM así mismo los documentos físicos hacen parte de la carpeta de supervisión del contrato y del expediente contractual correspondiente.

Se verificó el cumplimiento de las obligaciones del contratista con los sistemas de Seguridad Social Integral en salud, pensiones y riesgos laborales, información que se puede constatar en la planilla No. 7903937720 de la planilla *SOI* Correspondiente al mes de Noviembre de 2023.

El presente se firma en Villavicencio en el mes de Diciembre de 2023

Cordialmente,



John Albeiro Díaz Cuadro
Supervisor(a) contrato No. **CO1.PCCNTR. *5206576***
Coordinador Académico de jornadas especiales
Centro de industria y servicios del Meta.

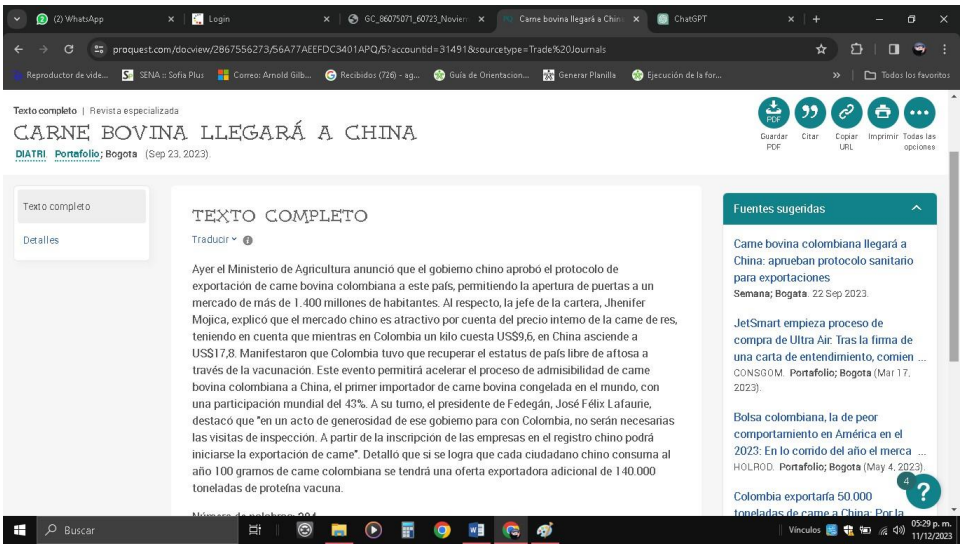
Revisó:
Edwin Allende Viafara Barrera, apoyo profesional de apoyo a la supervisión Coordinación Mixta

Anexos de Evidencias de obligaciones

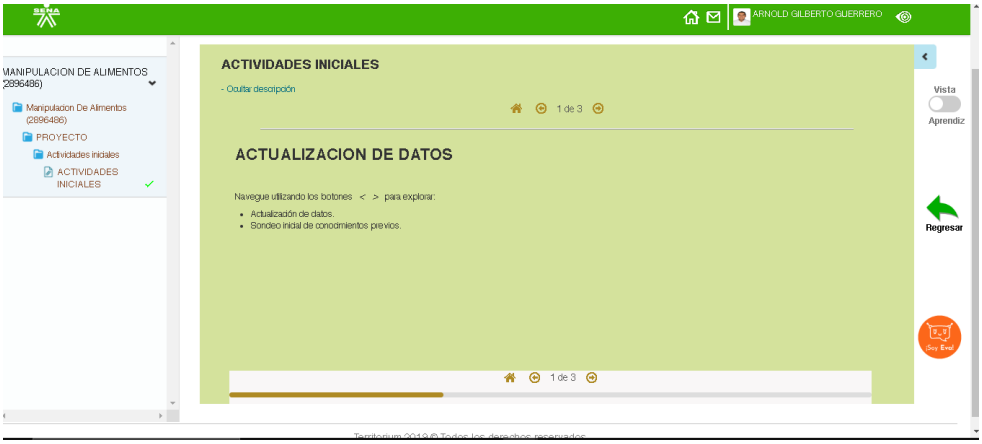
Obligacion 1

Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama

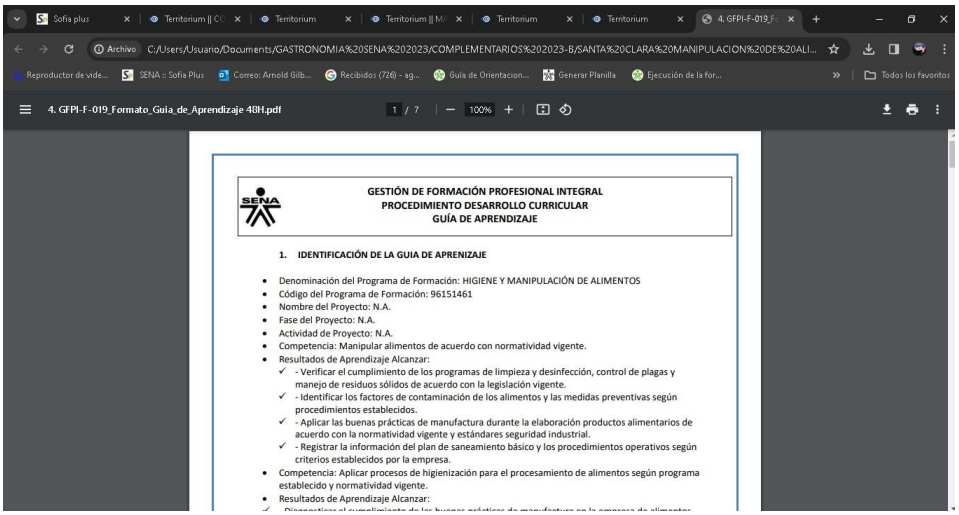
Obligación 2



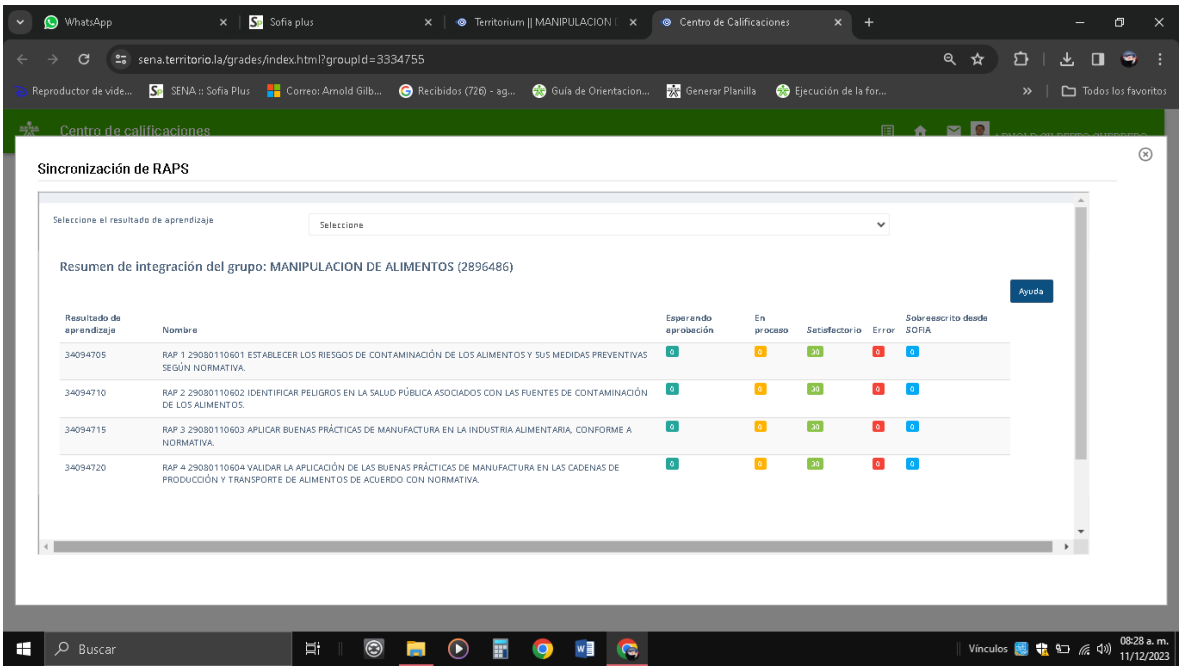
Obligación 3



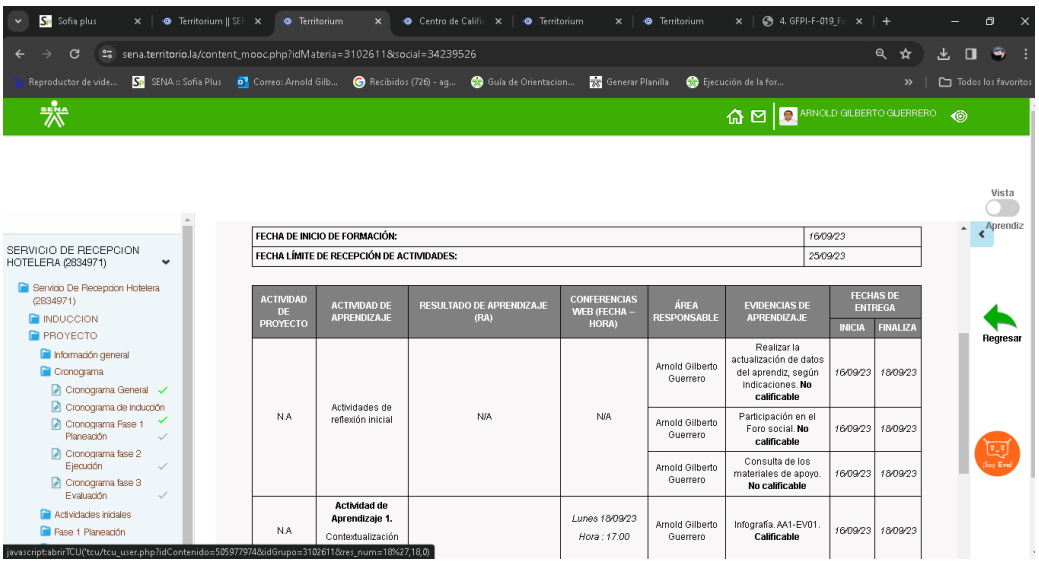
Obligación 4



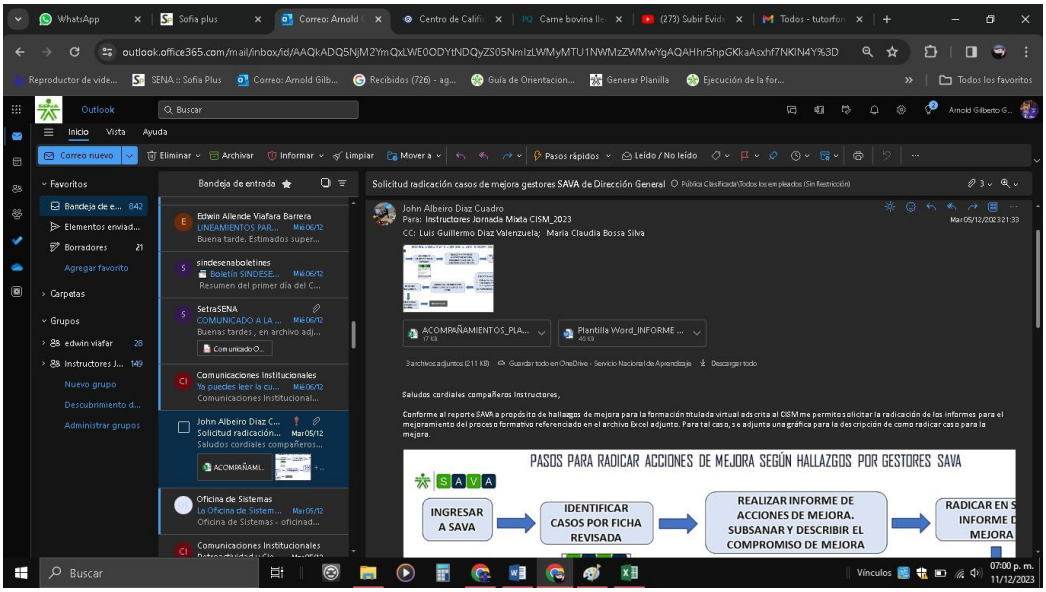
Obligación 5



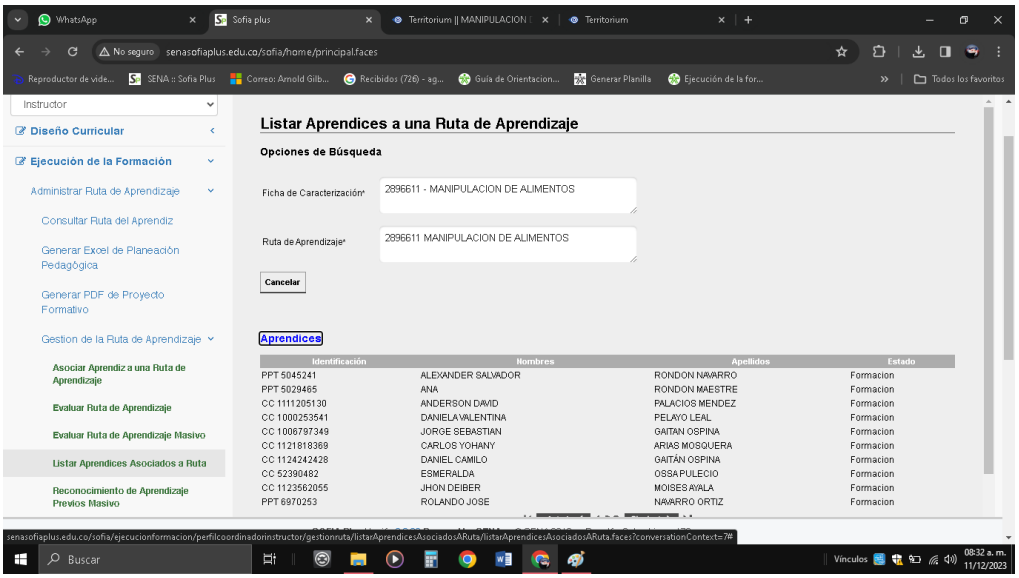
Obligación 6



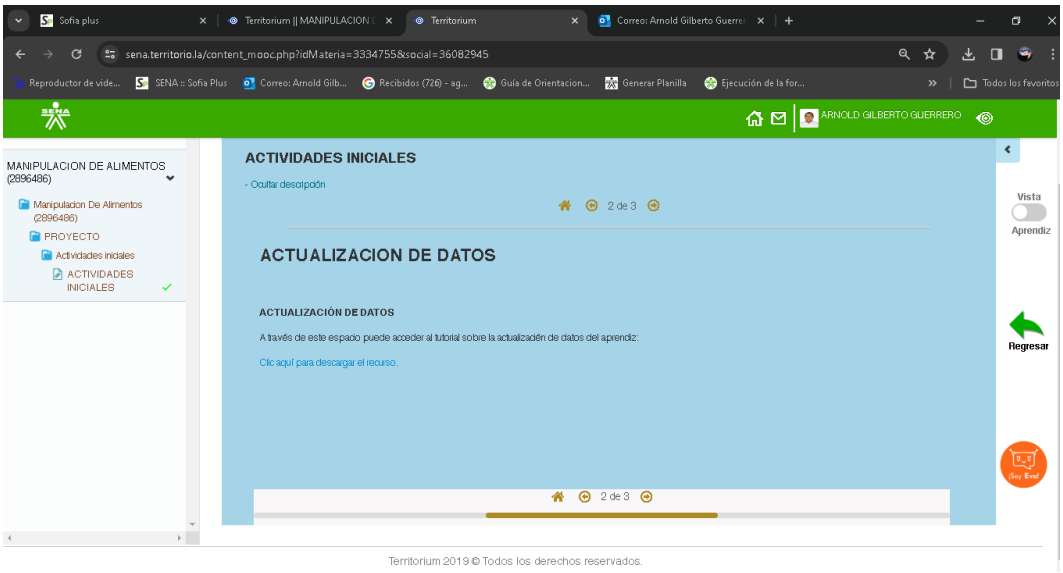
Obligación 7



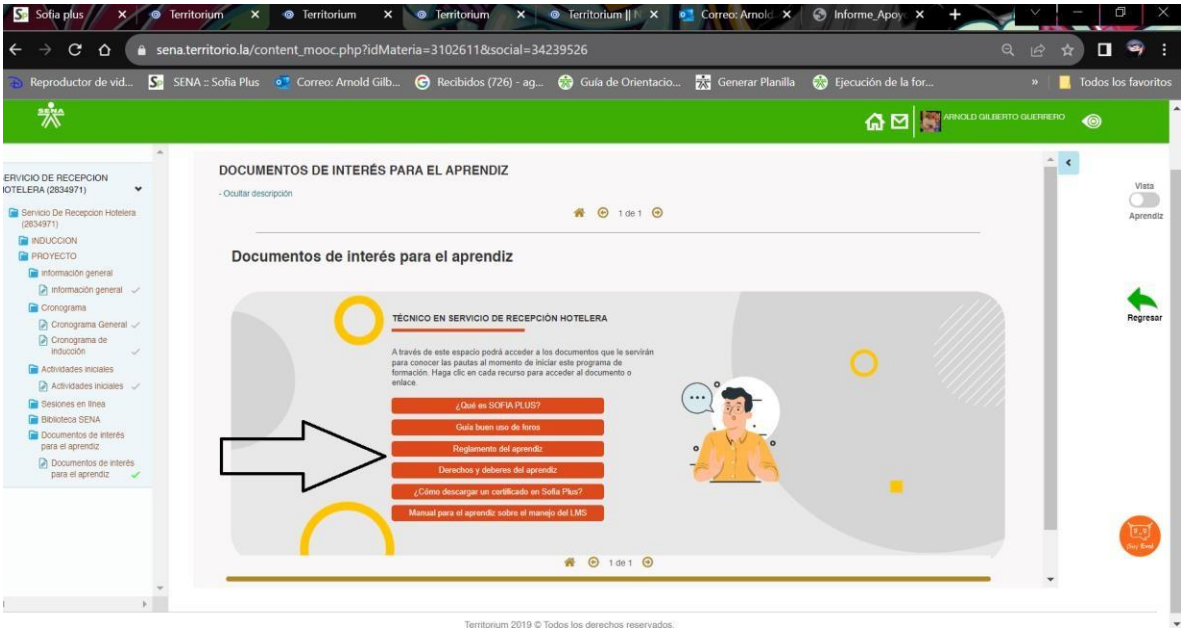
Obligación 8



Obligación 9



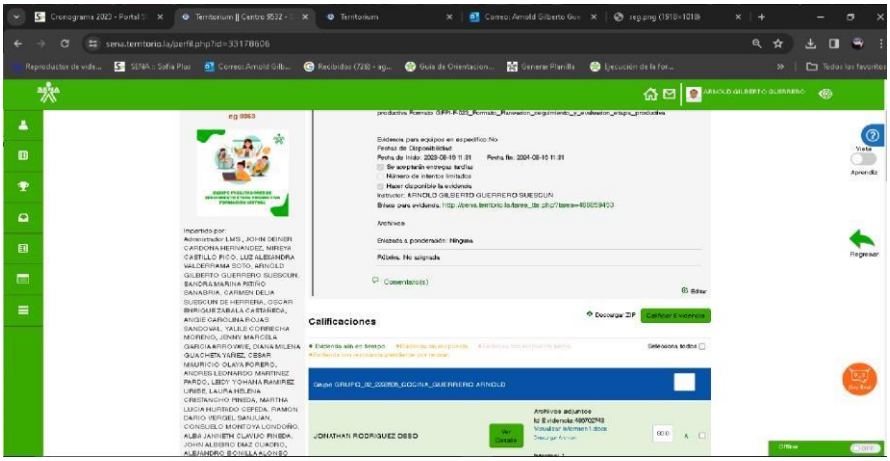
Obligación 12



Obligación 14



Obligación 15



Obligación 17

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2896611 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2896486 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 90,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

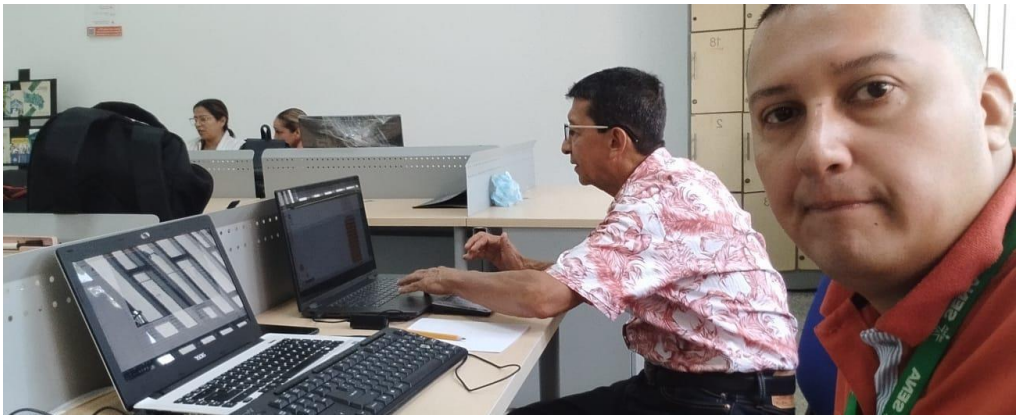
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

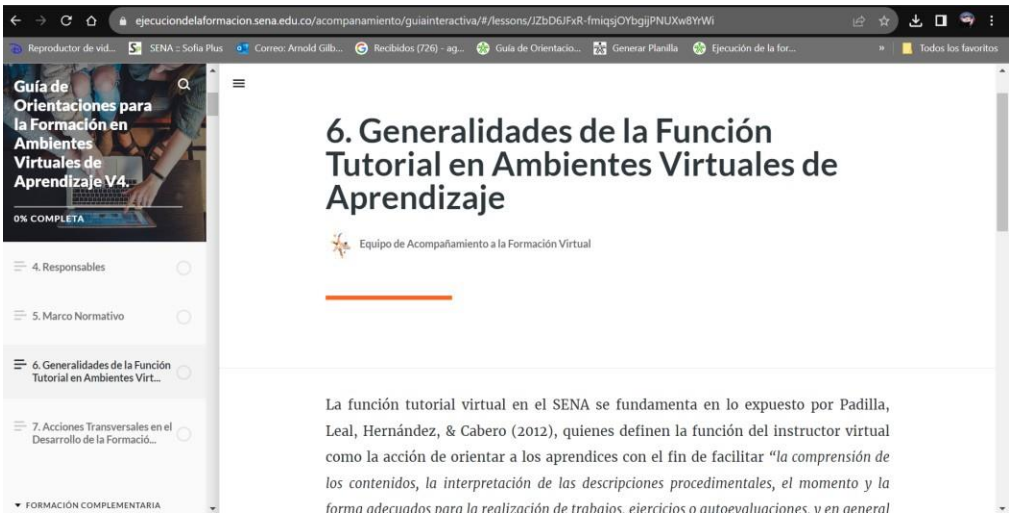
Obligación 18



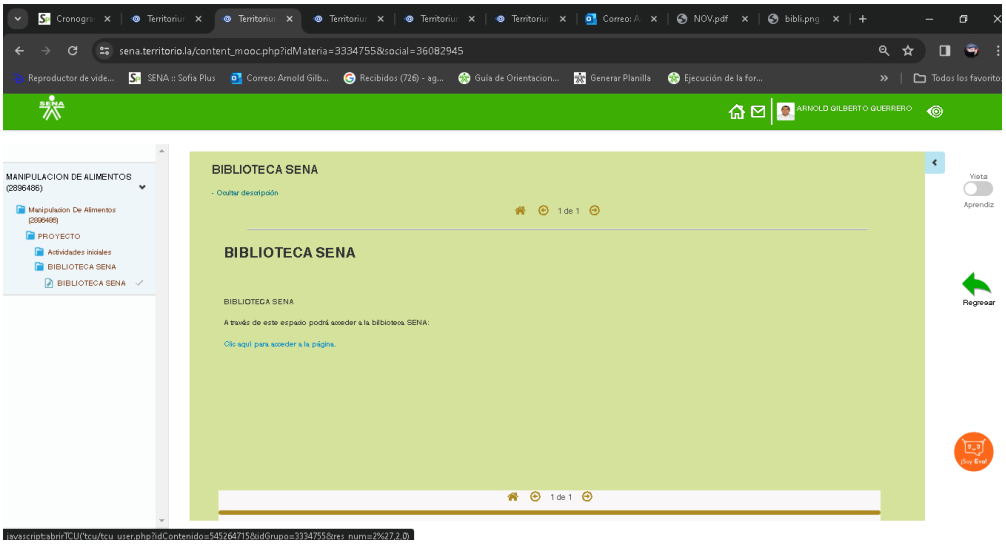
Obligación 19

Anexo link de la reunión https://meet.google.com/jbm-tvxs-ama

Obligación 20



Obligación 23



Obligacion 24



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

ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 86075071

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los dieciocho (18) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1347420 - 18/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

MIREYA PARRA PINTO
Subdirectora CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

Vigencia:
hasta el 18 de Julio de 2025

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No *CO1.PCCNTR.5206576* (Julio 12 2023).

NOMBRE DEL CONTRATISTA: (Arnold Gilberto Guerrero Suescun

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA CEDULA DE CIUDADANÍA NUMERO 86.075.071

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas regular ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta, de acuerdo a los perfiles profesionales y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023 - COMPLEMENTARIA VIRTUAL (FAMILIA GASTRONOMÍA).

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.

2. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.

3. Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de la fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.

5. Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

6. Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.

7. Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.

8. Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.

9. Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.

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. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.

12. Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.

13. Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.

14. Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.

15. Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el coformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.

16. Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz

17. Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro

18. Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyo técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.

19. Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.

20. Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.

21. Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.

22. Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.

23. Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)

24. Mantener el certificado por competencias laborales vigentes, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o la que la modifique o la remplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.

25. Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.

26. Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro.

LUGAR DE EJECUCIÓN: VILLAVICENCIO META

PLAZO DE EJECUCIÓN:

INICIAL 125 días
ADICIÓN 31 DÍAS

TOTAL 156 DÍAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **12 DE Julio DE 2023**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **16 DE Diciembre DE 2023**

(Día) (Mes) (Año)

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VIGENCIA DEL CONTRATO: 156 DÍAS SERA HASTA EL 16 DE DICIEMBRE DE 2023

VALOR DEL CONTRATO: INICIAL $15.729.425

ADICION $ 3.900.897

TOTAL $ **19.630.322**

Valor total del contrato	$ **19.630.322**
Valor Ejecutado	$ **19.630.322**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

SUPERVISOR: John Albeiro Díaz Cuadro

IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR: Cédula de ciudadanía N. 7919951

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI_____NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	**$ 19.630.322**
Valor Ejecutado	**$ 19.630.322**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	**$0**
Saldo a liberar	**$0**

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se cumplió con la programación de formación asignada por el coordinador académico.
Se realizó la ejecución de 13 cursos complementarios virtuales en : Cocina internacional, Pastelería y Servicios gastronómicos
Se realizo seguimiento y evaluación etapa productiva a los aprendices del Técnico en cocina ficha 2503454
Se impartió formación presencial al curso complementario Manipulación de alimentos
Se registró toda la información relacionada con la formación en Sofía plus
Se presentaron los informes de supervisión mensuales de todo lo ejecutado

IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA	NOMBRE DEL PROGRAMA	FECHA DE INICIO Y FECHA DE FIN	APRENDICES ASIGNADOS A LA FICHA	CERTIFICADOS	NO APROBADOS	CANCELADOS	RETIRO VOLUNTARIO	ESTADO DE LA FICHA	LINK REPORTE DE CURSO	
2830590	Cocina internacional Complementario Virtual	23/08/2023 19/09/2023	80	19	13	41	7	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe__PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2830591	Cocina internacional Complementario Virtual	23/08/2023 19/09/2023	80	17	13	44	6	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe__PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2830592	Cocina internacional Complementario Virtual	24/02/2023 23/03/2023	80	12	13	52	3	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe__PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2854145	Cocina internacional Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	17	15	48	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe__PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2810670	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	17	25	37	1	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe__PMy6nyouGXT?usp=sharing	

2810671	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	2	12	63	3	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2810678	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	10	27	38	5	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2854162	Pasteleria Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	13	33	34	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2854163	Pasteleria Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	17	22	39	2	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2810675	Servicios Gastronomicos Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	13	25	41	1	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2855229	manipulacion de alimentos	05/10/2023 20/10/2023	37	37	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2896611	manipulacion de alimentos	27/11/2023 09/12/2023	30	30	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2896486	manipulación de alimentos	27/11/2023 09/12/2023	28	28	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	
2834971	INDUCCIÓN SERVICIO DE RECEPCIÓN HOTELERA	16/09/2023 25/09/2023	48	37	0	0	0	En Fase de PLANEACION	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKucRr5HCe_PMy6nyouGXT?usp=sharing	

Estado de Seguimiento etapa productiva ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan)

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Ficha	Nombre aprendiz	Apellido aprendiz	Nombre competencia	Estado de la competencia
2503454	YOLANDA	LEMUS PAEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR
2503454	LUIS ANGEL	MURILLO ARBOLEDA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	SANDRA YAMELY	CRUZ MURCIA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	JUAN SEBASTIAN	LEIVA CARDENAS	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR
2503454	WILLIAM ANDRES	VARGAS MARTINEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR

2503454	MARTHA CECILIA	PINZON ABDALA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	FELISA	BALSEIRO GRAJALES	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	MARIA DEL PILAR	DELGADO	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR
2503454	LUZ DARY	ROJAS PARDO	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	JENNY	VANEGAS VERGARA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	CLAUDIA MILENA	LANDAZABAL HERNANDEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

2503454	MONICA	CARDONA MUÑOZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Las actividades desarrolladas por el contratista en el periodo descrito anteriormente, relacionadas con cada una de las obligaciones especificadas que se evidencian en cada soporte adjuntado a este informe junto con la evaluación gestionada en el aplicativo Sofía Plus, la información subida en la plataforma Territorium y la verificación del pago de seguridad social del período de contratación permiten verificar el cumplimiento a satisfacción de las obligaciones establecidas (*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI____ NO____

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI___ NO___

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X BUENO___ REGULAR___ INSUFICIENTE___

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO



John Albeiro Díaz Cuadro

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).

Coordinador Académico de Programas Especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

8. Control de cambios

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

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 1 DEL DÍA 15 DEL MES DE Diciembre DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	Registrar el estado actual de ejecución de las fichas complementaria virtual (Familia gastronomía), y de la ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan) asignadas durante la ejecución del contrato ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Arnold Gilberto Guerrero Suescun	86075071		X		CISM	Agguerrero@sena.edu.co	3124438116	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.1		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de estado actual de ejecución de las fichas complementaria virtual (Familia gastronomía),), y de la ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan) asignadas durante la ejecución del contrato ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).		
CIUDAD Y FECHA: Villavicencio, 16 de Diciembre de 2023	**HORA INICIO:** **08:00 am**	**HORA FIN:** **11:00 am**
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Industria y Servicios del Meta	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** SENA Regional Meta	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: Acta final de estado actual de ejecución de las fichas complementaria virtual (Familia gastronomía),), y de la ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan) asignadas durante la ejecución del contrato ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Registrar el estado actual de ejecución de las fichas complementaria virtual (Familia gastronomía),), y de la ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan) asignadas durante la ejecución del contrato ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
En esta acta se relacionan las fichas de cursos complementarios (Familia gastronomía) asignadas al instructor Arnold Gilberto Guerrero Suescun identificado con cedula de ciudadanía núm. 86075071 durante la ejecución del contrato No. ***CO1.PCCNTR.5206576*** (Julio 12 2023).. Se presenta a continuación cada ficha, nombre del programa,), y de la ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan) en seguimiento etapa productiva,fecha de inicio, fecha de fin, número de aprendices asignados a la ficha, número de aprendices certificados, número de aprendices no aprobados, número de aprendices cancelados y número de aprendices que realizaron el retiro voluntario. Se realizó oportunamente el cierre de cada ficha en Territorium y SOFIAPLUS y en las fechas correspondientes. En la última columna se presenta el enlace a la carpeta que contiene las evidencias de reportes de cada ficha.		

IDENTIFICACIÓN DE LA FICHA	NOMBRE DEL PROGRAMA	FECHA DE INICIO Y FECHA DE FIN	APRENDICES ASIGNADOS A LA FICHA	CERTIFICADOS	NO APROBADOS	CANCELADOS	RETIRO VOLUNTARIO	ESTADO DE LA FICHA	LINK REPORTE DE CURSO
2830590	Cocina internacional Complementario Virtual	23/08/2023 19/09/2023	80	19	13	41	7	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2830591	Cocina internacional Complementario Virtual	23/08/2023 19/09/2023	80	17	13	44	6	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2830592	Cocina internacional Complementario Virtual	24/02/2023 23/03/2024	80	12	13	52	3	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe__PpSCNyouGXT?usp=sharing
2854145	Cocina internacional Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	17	15	48	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2810670	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	17	25	37	1	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2810671	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	2	12	63	3	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2810678	Pasteleria Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	10	27	38	5	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2854162	Pasteleria Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	13	33	34	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2854163	Pasteleria Complementario Virtual	28/09/2023 25/10/2023	80	17	22	39	2	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2810675	Servicios Gastronomicos Complementario Virtual	25/07/2023 21/08/2023	80	13	25	41	1	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2855229	manipulacion de alimentos	05/10/2023 20/10/2023	37	37	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCe_PMy6npSCNyouGXT?usp=sharing

2896611	manipulacion de alimentos	27/11/2023 09/12/2024	30	30	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCePMy6npSCNyouGXT?usp=sharing
2896486	manipulacion de alimentos	27/11/2023 09/12/2024	28	28	0	0	0	FINALIZADA POR FECHA	https://drive.google.com/drive/folders/1DLKy2w_ucRr5HCePMy6npSCNyouGXT?usp=sharing

Seguimiento etapa productiva ficha técnico en Cocina 2503454 (Puerto Gaitan)

Ficha	Nombre aprendiz	Apellido aprendiz	Nombre competencia	Estado de la competencia
2503454	YOLANDA	LEMUS PAEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR
2503454	LUIS ANGEL	MURILLO ARBOLEDA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	SANDRA YAMELY	CRUZ MURCIA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR
2503454	JUAN SEBASTIAN	LEIVA CARDENAS	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR
2503454	WILLIAM ANDRES	VARGAS MARTINEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR

2503454	MARTHA CECILIA	PINZON ABDALA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	
2503454	FELISA	BALSEIRO GRAJALES	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	
2503454	MARIA DEL PILAR	DELGADO	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APROBADO POR CERTIFICAR	
2503454	LUZ DARY	ROJAS PARDO	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	
2503454	JENNY	VANEGAS VERGARA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	
2503454	CLAUDIA MILENA	LANDAZABAL HERNANDEZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	

2503454	MONICA	CARDONA MUÑOZ	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	

CONCLUSIONES

Se ejecutaron y evaluaron todos los cursos complementarios asignados y se realizo el seguimiento y evaluación de la etapa productiva de la ficha asignada.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.