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

CONTRATO No. _4560065__ del año 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: GUSTAVO ADOLFO CASTILLO TRUJILLO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CEDULA DE CIUDADANIA No. 5.826.998 DE IBAGUE

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	**Obligaciones Especificas**
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
6	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
9	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.
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz
11	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
12	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
13	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
14	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS” y/o “0RIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO”" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2023
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.
17	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.

18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.

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

PLAZO DE EJECUCIÓN: Sera hasta el 15 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 10 de febrero de 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 15 de diciembre de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: 04 de abril de 2024 POLIZA N° 11-44-101197534 de la Aseguradora del Estado

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS ($42.325.333)

SUPERVISOR: GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANIA No. 52.780.815

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$42.325.333
Valor Ejecutado	$42.325.333
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 000
Saldo a liberar	$ 000

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

NO.	OBLIGACIONES	ACTIVIDAD
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027. **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2747897 - 2813095

		ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS: 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027.

		ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS: 2747897 - 2813095 **ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS:** 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente contrato se aplicaron diferentes instrumentos de reconocimiento de aprendizajes previos, en cada una de las acciones de formación orientadas, como Taller escrito, prueba de conocimientos básicos. Material escrito, Sopa de Letras de conceptos Básicos. Se reporta en el drive.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-

		2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027. **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2747897 - 2813095 **ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS:** 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Durante el presente contrato no fue necesario el desarrollo de ninguna actividad relacionada con la obligación contractual
6	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la

		Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027. **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2747897 - 2813095 **ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS:** 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular,	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la

	cuando ejecute formación complementaria.	Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027. **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2747897 - 2813095 **ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS:** 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población victima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de

	b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**: 2708157-2708235-2727251-2729983-2729993-2747888-2747899-2764202-2764714-2764715-2783133-2783134-2783135-2800664-2823121-2833380-2833381-2842995-2865940-2869510-2889866-2897431. **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS:** 2800663-2804899-2842993-2842994-2884027. **ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2747897 - 2813095 **ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS:** 2727257 **OBTENCION DERIVADOS CARNICOS:** 2889868
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante el presente contrato no fue necesario el desarrollo de ninguna actividad relacionada con la obligación contractual
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz	Durante el presente contrato se aplicó instrumentos de información y análisis de

		reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación mediante Instrumentos desarrollados por aprendices correspondientes a la SENALOGIA.
11	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante el presente contrato realicé la inducción SST en la página de Si contratistas, La capacitación de MANUAL DE DISCAPACIDAD.
12	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente contrato se realizaron actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa del Sena, regional Tolima a través de las redes sociales y medios masivos virtuales y presencial en las diferentes alcaldías.
13	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante el presente contrato no se hizo uso de bienes y elementos de la institución.
14	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante el presente contrato no se aplicó al proceso de certificación del componente pedagógico del Centro de Formación.
15	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS	Durante el presente contrato no se aplicó proceso de certificación de la norma de

	FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS" y/o "0RIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO"" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2023.	competencia laborales del centro de formación.
16	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el presente contrato, cada mes, se realizó el cargue de los documentos: - Gestión Financiera - Gestión Contractual - Evidencias contractuales Cargados al OneDrive y al Secop II.
17	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes	Durante el presente contrato se atendió el requerimiento del supervisor, en la presentación de la cuenta de cobro y asistencia a reuniones técnicas.

	mensuales de la ejecución del contrato.	
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento	Durante el presente contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.

CUADRO RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACION REALIZADAS

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2708157	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	30	25	5	TERMINADA
2708235	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	23	23	0	TERMINADA
2727251	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	27	27	0	TERMINADA
2729983	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	28	0	TERMINADA
2729993	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	36	36	0	TERMINADA
2747888	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	32	32	0	TERMINADA
2747899	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	33	33	0	TERMINADA
2764202	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	24	24	0	TERMINADA
2764714	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	23	23	0	TERMINADA
2764715	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	29	29	0	TERMINADA
2783133	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	16	16	0	TERMINADA
2783133	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	16	16	0	TERMINADA
2783134	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	36	35	1	TERMINADA
2783135	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	37	37	0	TERMINADA
2800664	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26	0	TERMINADA
2823221	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	33	33	0	TERMINADA
2833380	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	39	39	0	TERMINADA
2833381	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	39	39	0	TERMINADA
2842995	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	27	27	0	TERMINADA
2865940	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	25	25	0	TERMINADA
2869510	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	37	37	0	TERMINADA
2889866	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	28	0	TERMINADA
2897431	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26	0	TERMINADA

2800663	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**	**27**	**26**	**1**	**TERMINADA**
2804899	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**	**33**	**33**	**0**	**TERMINADA**
2842993	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**	**22**	**22**	**0**	**TERMINADA**
2842994	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**	**25**	**25**	**0**	**TERMINADA**
2884027	**ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS**	**22**	**22**	**0**	**TERMINADA**
2747897	**ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	**26**	**26**	**0**	**TERMINADA**
2813095	**ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	**28**	**28**	**0**	**TERMINADA**
2727257	**ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS**	**28**	**28**	**0**	**TERMINADA**
2889868	**OBTENCION DERIVADOS CARNICOS**	**21**	**21**	**0**	**TERMINADA**

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ

EDULA DE CIUDADANIA No. 52.780.815