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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4687147 del 27 de febrero de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: CARLOS ARTURO CARDENAS PEREZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía C.C. 74270049 de Tasco

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico Pecuario aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. 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.

2. Articular con los instructores de emprendimiento 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.

3. 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 y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.

4. 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, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

5. 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, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.

6. 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.

7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.

8. 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.

9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.

10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.

11. 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.

12. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.

13. 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.

14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.

15. 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).

16. 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. LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama-Boyacá

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 19 de diciembre de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **___27___ DE ___02__ DE ___2023___**

(Día) (Mes) (Año)

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

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: __19__ DE ___12__ DE ____2023____

(Día) (Mes) (Año)

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y OCHO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS VEINTINUEVE M/CTE ($38.377.629) incluido IVA

Valor total del contrato	$38.377.629
Valor ejecutado	$38.377.629
Saldo pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo sin ejecutar	$ 0

SUPERVISOR: _JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía número 46.674.011

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

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.)*

FORMACION TITULADA

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

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	INICIO 13/03/2023 CIERRE 30/06/2023	**PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA**	2736463 CHIQUINQUIRA	PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	1. Desarrollar el plan de producción de un cultivo de acuerdo al sistema productivo y normatividad vigente. 2. Proyectar las áreas de producción de acuerdo con normativa y procedimiento técnico. 3. Calcular los costos de producción de un cultivo teniendo en cuenta el método y normatividad vigente. 1. Verificar el plan de manejo de acuerdo con elementos de formulación y control.
2	INICIO 01/06/06 CIERRE 30/06/23	**PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA**	2776110 CHINAVITA	PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	1.desarrollar el plan de producción de un cultivo de acuerdo al sistema productivo y normatividad vigente. 2.proyectar las áreas de producción de acuerdo con normativa y procedimiento técnico. 3.calcular los costos de producción de un cultivo teniendo en cuenta el método y normatividad vigente. 1. 4.verificar el plan de manejo de acuerdo con elementos de formulación y control.

				MANEJAR ESPECIES PECUARIAS CONFORME CON CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA.	
3	INICIO 8/08/2023 CIERRE 30/10/2023	**FORTALECIMIENTO EN PRODUCCION DE HENOS Y ENSILAJES**	**2817426** **CHISCAS**	**Conservar alimento de uso animal según métodos y procedimientos técnicos**	1. Definir actividades de manejo agrícola y de preparación de maquinaria requeridas en los procesos de ensilaje y henificación según procedimiento técnico 2. Elaborar henos y ensilajes aplicando procedimiento técnico y BPAA 3. Verificar cumplimiento de normativa y protocolos en el proceso de ensilaje y Henificación según requerimientos técnicos 1. 4. Evaluar características organolépticas y procesos del proceso de Henificación y ensilaje de acuerdo con resultados del monitoreo y criterios técnicos

4	**INICIO** **17/04/2023** **CIERRE** **15/09/2023**	**PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS**	**2746011** **GUATEQUE**	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.	1. Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa. 2. Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas. 3. Clasificar la materia prima según característica establecida. 4. Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida. 5. Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido 6. Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad Vigente. 7.realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional. 8. Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el

					Manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente. 9.relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico. 10. Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo Establecido 11. Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido. 12. Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno De trabajo 13. Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con La formulación y calidad definida 14. Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento
5	INICIO	**PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS**	2796898 IZA		1. Realizar los registros en forma clara y precisa en el

	13/07/2023 CIERRE 30/11/2023			PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.	formato según directriz de la empresa. 2. Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas. 3. Clasificar la materia prima según característica establecida. 4. Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida. 5. Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido 6. Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad Vigente. 7.realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional. 8. Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el Manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente.

					9.relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico. 10. Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo Establecido 11. Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido. 12. Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno De trabajo 13. Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con La formulación y calidad definida 14. Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento 1. Nutricional de la especie
6	INICIO 28/09/2023 CIERRE 15/12/2023	**PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS**	2852888 SIACHOQUE	PREPARAR RACIÓN ANIMAL	1. Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa. 2. Ubicar la materia prima, insumos y producto

				SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.	terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas. 3. Clasificar la materia prima según característica establecida. 4. Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida. 5. Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido 6. Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad Vigente. 7.realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional. 8. Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el Manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente. 9.relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico.

					10. Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo Establecido 11. Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido. 12. Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno De trabajo 13. Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con La formulación y calidad definida 14. Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento 1. Nutricional de la especie
7	INICIO 4/09/2023 CIERRE 30/11/2023	**PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS**	2835722 FLORESTA	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIEN TO TÉCNICO Y ORDEN DE	1. Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa. 2. Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas.

				PEDIDO.	3. Clasificar la materia prima según característica establecida. 4. Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida. 5. Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido 6. Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad Vigente. 7.realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional. 8. Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el Manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente. 9.relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico. 10. Registrar las novedades e inconsistencias en

					almacenamiento en el formato y tiempo Establecido 11. Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido. 12. Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno De trabajo 13. Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con La formulación y calidad definida 1. 14. Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento Nutricional de la especie
8	INICIO 28/09/2023 CIERRE 15/12/2023	**PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS**	2852868 SOATA	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO.	1. Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa. 2. Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas técnicas.

					3. Clasificar la materia prima según característica establecida. 4. Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida. 5. Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido 6. Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad Vigente. 7.realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional. 8. Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el Manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente. 9.relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico. 10. Registrar las novedades e inconsistencias en

					almacenamiento en el formato y tiempo Establecido 11. Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido. 12. Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno De trabajo 13. Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con La formulación y calidad definida 1. 14. Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento Nutricional de la especie

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 27 de febrero al 19 de diciembre del 2023. Cabe mencionar que el contratista cumplió durante el tiempo de ejecución con el objeto del contrato "*Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico Pecuario aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.*"

SANCIONES: SI___ NO_X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

Jenny A. Soler

JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS

SUPERVISOR DEL CONTRATO