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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5108306/2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Lilia María Corrales Lopesierra.

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía N° 36.490.733 de Santa Marta.

OBJETO DEL CONTRATO:

Prestar los servicios personales de carácter temporal para desarrollar la formación en los programas de formación titulada y complementaria en modalidad presencial y virtual programados por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.

2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).

3. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

4. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.

5. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.

6. Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.
7. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.
8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.

9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.

11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

13. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.
14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.

16. Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.

17. Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.

18. Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.
19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.
20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.
21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.
22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.
23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.
24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.
25. Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.
26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
27. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Magdalena- Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 21 de octubre de 2023.

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

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 16 de junio del 2023.

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 21 de octubre de 2023.

VIGENCIA DEL CONTRATO: 4 (cuatro) meses y cinco días

VALOR DEL CONTRATO:

Valor y forma de Pago: *Se fija como valor total para el contrato la suma* **DIECISIETE MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($17.343,247),** *esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:* **a)** Un primer pago correspondiente al mes de junio de 2023 por valor de **DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($2.048.415); b)** Tres pagos iguales por los meses de julio a septiembre de 2023, por valor de **CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830)** cada uno**; c)** Un último pago en el mes de octubre por valor de **TRES MILLONES CUATRO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE($3.004,342).**

SUPERVISOR: Claudia M. Vitola Otalora

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de Ciudadanía N° 64573931

***SU*SPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X**

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$17.343.247
Valor Ejecutado	$17.343.247
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante el desarrollo del contrato. CO1.PCCNTR. 5108306/2023 impartí formación los lunes, martes, miércoles, jueves y viernes, en Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la Unidad de Agroindustria, en los programas que relaciono a continuación

- **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos con ficha 2556561**

Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.

Resultados de aprendizaje desarrollados

R1. Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

R2. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente

R3. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.

- **Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos aplicados a la Industria con ficha 2500468**

Competencia: Emplear procesos biotecnológicos de remediación a los recursos agua y/o suelo cumpliendo con la normatividad vigente.

Resultados de aprendizaje desarrollados y evaluados

R1. Organizar los equipos, materiales e insumos necesarios según protocolos establecidos.

R2. Ejecutar el método de remediación según el tratamiento presente y política ambiental de la empresa.

R3. Caracterizar los residuos y subproductos de acuerdo a la legislación y normatividad ambiental vigente.

R4. Reportar los resultados técnicos obtenidos según política ambiental de la empresa.

- **Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos aplicados a la Industria con ficha 2613862**

Competencia: Analizar muestras según procedimientos implementados por el laboratorio

En ejecución

R1. Organizar los equipos, materiales e insumos necesarios según protocolos establecidos.

R2. Ejecutar el método de remediación según el tratamiento presente y política ambiental de la empresa.

R3. Caracterizar los residuos y subproductos de acuerdo a la legislación y normatividad ambiental vigente.

R4. Reportar los resultados técnicos obtenidos según política ambiental de la empresa.

- **Tecnólogo en supervisión de sistemas de agua y saneamiento con ficha 2669853**

Competencia: Potabilizar agua de acuerdo con normas técnicas

Resultado desarrollado y ejecutado en la competencia:

R1. Monitorear la calidad del agua en el proceso de potabilización según procedimientos técnicos.

- **Tecnólogo en Corte y venta de carne con ficha 2712315**

Competencia: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria

Resultados de aprendizaje desarrollados

Competencia ejecutada y evaluada

R1. Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos de acuerdo a normativa sanitaria.

R2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

R3. Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria

R4. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa y protocolos.

- **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos con ficha 2825479**

Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.

Competencia en ejecución

Resultados de aprendizaje desarrollados

R1. Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

- **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos con ficha 2825480**

Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.

Resultados de aprendizaje desarrollados

Competencia en Ejecución

R1. Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico

de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

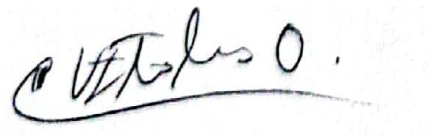
OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO X

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO