PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5768575 del 18 de enero de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Alfonso Tibocha Sacristán

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA Cedula de Ciudadanía # 79420856

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para orientar la formación de acuerdo a la guía para desarrollar los procesos formativos en formación Titulada y/o Complementaria presencial y/o virtual del Centro Nacional de Hotelería Turismo y alimentos, sedes, subsedes y/o ambientes dispuestos para la formación.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Obligaciones Específicas:

1) Ejecutar las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.

2) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.

3) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato

4) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

5) Participar en proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo con el grupo de Bienestar al Aprendiz.

6) Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.

7) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.

8) Aplicar normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales en la ejecución de la formación.

9) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.

10) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje con estrategias para el aprendizaje en los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de aprendizaje y los programas curriculares vigentes.

11) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.

12) Evaluar el proceso de aprendizaje de acuerdo con las estrategias pedagógicas y al requerimiento de la formación profesional integral en las plataformas establecidas.

13) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.

14) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.

15) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.

16) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.

17) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.

18) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.

19) Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.

20) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

21) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de

la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

22) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

23) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

24) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

25) Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.

26) Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA

27) Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.

28) Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

29) Usar racional y adecuadamente los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.

30) Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Bogotá, D.C.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES 23 DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 22 DE ENERO DE 2024

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 MESES 23 DIAS

VALOR DEL CONTRATO: $ 48.079.035 – Cuarenta y ocho millones setenta y nueve mil treinta y cinco pesos m/cte.

SUPERVISOR: CARLOS JAVIER GONZALEZ NAVARRETE

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CEDULA DE CIUDADANIA # 79.547.847 de Bogotá D.C.

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ *48.079.035*
Valor Ejecutado	$*48.079.035*
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

PRIMER TRIMESTRE socialice inasistencias y deserciones como líder de las fichas de tecnólogo 2903898-2875409-2902043 ART orienté formación y reporté juicios evaluativos con la ficha 2903898 en la competencia SUPERVISAR SERVICIOS orienté formación Y reporté juicios evaluativos con la ficha 2875382-409 competencia SUPERVISAR SERVICIOS Y ATENDER A LOS CLIENTES orienté formación y reporté juicios evaluativos con la ficha 2902043 ART competencia SUPERVISAR SERVICIOS
SEGUNDO TRIMESTRE

socialice inasistencias y deserciones como líder e instructor de las siguientes fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS Y ATENDER AL CLIENTE con la ficha 2875409- 2º trimestre. Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE A y B TEORIA con la ficha 2875435- 2º trimestre. Técnico en BARISMO con la competencia ATENCIÓN DEL SERVICIO DE A Y B 3er trimestre Curso complementario APLICACIÓN DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS fichas 3003393 y matricula de la ficha 3038359 Apoyo en Diseño curricular con el programa de gestión para establecimientos de A y B Con horario establecido por la coordinación académica deAlimentos y Bebidas.
TERCER TRIMESTRE socialicé inasistencias y deserciones y subí juicios evaluativos como líder e instructor de las fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS con la ficha 2875409- 3º trimestre. Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ (TEORIA) con las fichas 2875433- 2875443-2875408-2875425-2875427 3º trimestre. DE A Y B 3er trimestre Curso complementario APLICACIÓN DE TECNICAS DE ENOLOGIA Y MARIDAJE DE VINOS Y COMIDAS fichas 3003393 y matricula de la ficha 3092973. Empecé formación con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-299473
CUARTO TRIMESTRE Dirigí formación con Técnico en SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR en la competencia SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Taller abierto) con las fichas 2994727-2994728-2994729-2994731-2994738 socialicé inasistencias y deserciones , subí juicios evaluativos como líder e instructor de las fichas tecnólogo cadena de formación GESTION PARA ESTABLECIMIENTOS DE AY B en las competencias SUPERVISAR SERVICIOS con la ficha 2875409- 3º trimestre.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

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,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

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