



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 5773062 del 19 de enero de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: María Anisley Buitrago Caleño

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía 1.032.383.481 de Bogotá

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:

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.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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 desempeña, 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



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

- 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 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 22 DE ENERO DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 meses 23 días

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

SUPERVISOR: Carlos Javier González Navarrete

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR Cédula de ciudadanía N° 79.547.847 de Bogotá, D.

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

Cumplí con la programación asignada para realizar el seguimiento y evaluación a los aprendices en etapa práctica conforme al horario estipulado y empresas asignadas. CREPES Y WAFFLES S A PROCESADORA DE ALIMENTOS DONDE MANUEL LTDA GORDO Y TOMO S A S- CHOACHIDC SAS HOTEL CALLE 85 S A S AVSA S.A CORPORACION CLUB LOS LAGARTOS FRANQUICIAS SG S.A.S, ADMINISTRADORA DE VALOR S.A.S - A.D. VALOR S.A.S, HOTELES B3 CORP. COLOMBIA-- RETACO SAS - 14 INKAS, HOTEL METROTEL S.A.S -PALEB S.A.S, SOCIEDAD HOTELERA CHICO SAS, CORPORACIÓN SAINT ANDREWS DE COLOMBIA. GASTRONOMIA ITALIANA EN COLOMBIA S A S GRINGO CANTINA S A S 14 INKAS S A 140 OZALIBERTAD S.A.S 19-60 S.A.S ABEL Y SOFIA S A S, ALIMENTOS ARTESANALES SAS ALIMENTOS BUENA MESA S.A.S. ALIMENTOS MARLUZ S.A.S ALTAS VISTAS SAS AX2 GOURMET S A S BONE IN S A S CORPORACION ABRAHAM LINCOLN FRANCHISELA SAS FUNDACIÓN COLEGIO ANGLO COLOMBIANO GASTROARABE S.A.S GASTRONOMIA ITALIANA EN COLOMBIA S A S LA FRAGATA NORTE S.A.S. LA RURAL S A LAO KAO S A LCPZ COLOMBIA S.A.S LICEO DE CIENCIA Y CULTURA HARVARD E U MONKEY BUSINESS GROUP SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA MUNCH SAS OSAKA COCINA NIKKEI S.A.S. RMSL INVERSIONES SAS ROBINFOOD COLOMBIA S.A.S. SANSON SAS SAZERAK SAS
Realicé los cursos y obtuve los certificados de inducción en SST y manual de discapacidad y su política en el SENA.
Acaté y cumplí las instrucciones dadas por el grupo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud del CNHTA para cada uno de los meses.
Elaboré, presenté y radiqué al supervisor de contrato, en la fecha establecida los documentos e informes de Ejecución Contractual requeridos para cada mes.
Realicé seguimiento y evaluación de aprendices SENA con contrato de aprendizaje de los programas de Técnico en mesa y bar, Técnico en cocina, Tecnólogo en Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Auxiliar de cocina, Auxiliar Bartender, Técnico en Barismo



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Asistí y participé en las reuniones convocadas por la Coordinación Académica de Alimentos y Bebidas, Pantallazos encuentros virtuales.
Hicé correcto uso de la información y las contraseñas de acceso a los sistemas. Correo Institucional @sena.edu.co, Plataforma Compromiso ISO(SIIGA), Sena sofiaplus.edu.co.
Usé responsablemente la plataforma para la administración del aprendizaje dispuestas por la entidad. SENASofiaPlus
Cumplí con el horario establecido y programado por la coordinación académica para realizar las visitas de seguimiento a etapa productiva a los aprendices de los programas de Técnico en cocina, Tecnólogo en Gestión de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Auxiliar de cocina, Auxiliar Bartender, Técnico en Barismo.
Diligencé Formato de Formato Acta (GORF-084 V01) y el Formato de planeación, Seguimiento y Evaluación a Etapa Productiva (GFPI- F-023 V 05) por cada uno de los aprendices a quienes realicé la visita.
Realicé terminaciones de contratos de aprendizaje por mutuo acuerdo y por justa causa, teniendo en cuenta el proceso formativo de cada aprendiz.
Concerté planes de mejoramientos con aprendices y empresarios.
Revisé las bitácoras de los aprendices en etapa productiva enfocando la importancia del cumplimiento a reglamento del aprendiz y las funciones básicas inherentes a su programa de formación.
Evalué a los aprendices aplicando instrumentos de evaluación a través del formato de Evaluación a Etapa Productiva (GFPI- F-023 V 05)verificando que el aprendiz aprobara todos los factores actitudinales comportamentales y Técnicos.
Hicé uso de herramientas virtuales y digitales con el fin de realizar seguimiento a en etapa productiva a los aprendices de las especialidades de Técnico Cocina, Técnico en mesa y bar y Tecnólogo de establecimientos de gestión y bebidas.
Realicé evaluación de Seguimiento a los aprendices que se encuentran finalizando su etapa productiva Formato planeación, Seguimiento y Evaluación Etapa Productiva (GFPI- F-023 V 05) verificando que el aprendiz aprobara todos los factores actitudinales comportamentales y técnicos.



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__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI__ 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