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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4723783 Del año 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: **85.467.757**

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones
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 y la estrategia.
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	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.
6	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.
7	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.

8	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.
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.
11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.
12	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.
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por 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.
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.
16	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.
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.

LUGAR DE EJECUCIÓN: **Departamento del Magdalena CAAG**

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 4 de NOVIEMBRE de 2023

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 6 de marzo 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 4 de NOVIEMBRE de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: 8 MESES

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($32.774.640).

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$**32.774.640**
Valor Ejecutado	$**32.774.640**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

SUPERVISOR: RAFAEL ERNESTO PACHECO CABANA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: **12.632.833**

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO x

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

En el mes de marzo del 2023

1. **planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**
2. **Evidencias: pantallazo planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**
3. **Capacitación planeación pedagógica con la instructora milena peñaranda**

En el mes de abril del 2023

1. **Orientar formación en los municipios de san ángel y santa marta. Formaciones: elaboración artesanal de productos de panificación. Código de programa 96151453, ficha 2746984 higiene y manipulación de alimentos. Código de programa 96151461, ficha 2750064**
2. **proceso de inducción san ángel magdalena. Elaboración artesanal de productos de panificación. Numero de ficha 2746984**
3. **Identificación estilos de aprendizajes formación elaboración artesanal de productos de panificación. numero de ficha 2746984**
4. **planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**
5. **.Portafolio del instructor del mes de abril de 2023**
6. **6.Organización y utilización ambiente biblioteca municipal de san ángel magdalena**
7. **.Desplazamiento de santa marta a san ángel magdalena**
8. **Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato.**

En el mes de mayo 2023

1. **Orientar formación en los municipios santa marta, zona bananera Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Código de programa 96151461, fichas:(2761303),(2767832),(2767859),(2767850)**
2. **proceso de inducción higiene y manipulación de alimentos. numero de ficha: :(2761303)**
3. **Identificación estilos de aprendizajes : higiene y manipulación de alimentos fichas:(2761303)**
4. **planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**
5. **Portafolio del instructor del mes de mayo de 2023**
6. **Organización y utilización ambiente ludoteca cristo rey santa marta magdalena**
7. **Desplazamiento de santa marta a la zona bananera**
8. **Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de mayo**

En el mes de junio 2023

1. **.Orientar formación en los municipios santa marta, algarrobo, lleras Formaciones: procesamiento de productos cárnicos crudos ficha: 2783402 elaboraciones de derivados lácteos concentrados. ficha: 2783437 elaboración artesanal de productos de panificación ficha: 2783507 higiene y manipulación de alimentos ficha: 2783519**
2. **planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**

3. **Identificación estilos de aprendizajes: procesamiento de productos cárnicos crudos fichas:(2783402) elaboración de derivados lácteos concentrados. ficha:(2783437)**
4. **proceso de inducción procesamiento de productos cárnicos crudos número de ficha:(2783402) elaboración de derivados lácteos concentrados ficha:(2783437)**
5. **Asociar los aprendices a la ruta de aprendizajes de las fichas: 2783402, 2783437 2783507,2783519**
6. **Desplazamiento de santa marta a algarrobo, lleras magdalena**
7. **Portafolio del instructor del mes de junio de 2023**
8. **Organización y utilización ambiente ludoteca san Jorge santa marta magdalena**
9. **Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de junio**
10. **Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral**

En el mes de julio 2023

1. **Orientar formación en los municipios, santa marta san Sebastián, Guamal Formaciones: Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2783519 Elaboración de derivados lácteos concentrados. Ficha: 2801036 Elaboración artesanal de productos de panificación. Ficha: 2801037. Elaboración de derivados lácteos concentrados. Ficha: 2801050.**
2. **planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.**
3. **Identificación estilos de aprendizajes : Elaboración de derivados lácteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboración artesanal de productos de panificación. Ficha: 2801037.**
4. **proceso de inducción Elaboración de derivados lácteos concentrados. ficha: 2801036 Elaboración artesanal de productos de panificación. Ficha: 2801037.**
5. **Desplazamiento de santa marta a san Sebastián, venero y Maria Antonia magdalena**
6. **Portafolio del instructor del mes de julio de 2023**
7. **Organización y utilización ambiente aula móvil san Sebastián veredas venero y Maria Antonia.**
8. **Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de julio**
9. **Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Labora**

En el mes de agosto 2023

1 .Orientar formación en los municipios, fundación, Santa marta, Guacamayal zona bananera. Formaciones: Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2818006 Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha: 2818875, 2818933, 2818967

2. planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.

3.Identificación estilos de aprendizajes: Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2818006 Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha: 2818875

4.proceso de inducción Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2818006 Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha: 2818875

5.Asociar a los aprendices de la formación Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2818006
6.Emitir juicios: formación Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 281800

7.Desplazamiento de santa marta a fundación magdalena, Zona Bananera Guacamayal

8.Portafolio del instructor del mes de agosto de 2023

9.Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de agosto

10.Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral

En el mes de septiembre 2023

1. Orientar formación en el municipio de santa marta. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2843065. Formaciones: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2843075. Elaboración artesanal de productos de panificación

2. planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.

3. Identificación estilos de aprendizajes: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445. 4.proceso de inducción Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.

5. Asociar a los aprendices de la formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.

6. Emitir juicios: formación Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2840445.

7.Portafolio del instructor del mes de septiembre del 2023

8.Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de septiembre

9.Aspirante Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral

En el mes de octubre 2023

1. Orientar formación en los municipios de santa marta, Ciénega y fundación Formación: Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha:2853556 Formación: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2857367 Formación: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2865718 Formación: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2865740 Formación: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2865745

2. Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.

3. Identificación estilos de aprendizajes: Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha:2853556

4. proceso de inducción Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha: 2853556

5. Asociar a los aprendices de la formación Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha:2853556

6. Emitir juicios: formación Elaboración artesanal de productos de panificación Ficha:2853556 7.Portafolio del instructor del mes de octubre del 2023

8.Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de octubre

9.Presentacion del informe de legalización del 10 al 14 de octubre de 2023

En el mes de noviembre 2023

1. Orientar formación en los municipios de fundación, ciénaga
Formación: higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2865745
Higiene y Manipulación de alimentos EDT.

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

Ficha: 295172 **2. planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.** **3. Asociar a los aprendices de la formación: higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2865745** **4. Emitir juicios: formación** **higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2865745** **5.Presentar eventos de divulgación tecnológica - EDT de manipulación de alimentos en el municipio de Ciénega empresa Gradesa** **6.Portafolio del instructor del mes de noviembre del 2023** **7.Presentación informes** **mensuales de la ejecución del** **contrato mes de noviembre**

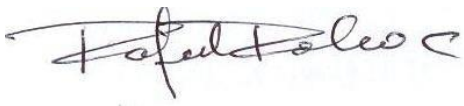
OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO X

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO