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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6460403 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: GEREMIAS TIRADO URQUINA

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: 17.644.776

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de Instructor del área de Panadería, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa Y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, y Complementaria y A Distancia en los programas regular que imparte el Centro Tecnológico de la Amazonia.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: (Especificas del Contracto)

Obligaciones

1. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.
2. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades:
   a) a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.
   b) b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje
   c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.
   d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc)

3. Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute Formación Complementaria.
4. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
5. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
6. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato
7. Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
8. Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.
9. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
10. Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.
11. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.
12. No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.

13. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
14. Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.
15. Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.
16. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual

LUGAR DE EJECUCIÓN: Florencia, Cartagena del Chaira, Solita, Solano, Puerto Rico, El Doncello, Milán, El Paujil, La Montañita, Valparaíso, Curillo, San José del Fragua, Albania, Belén de los Andaquíes, Morelia, San Vicente del Caguán.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 159 días.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **08 DE JULIO DE 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **13 DE DICIEMBRE DE 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 14 DE ABRIL DEL 2025

VALOR DEL CONTRATO: VEINTISIETE MILLONES CIEN MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($27.100.660).

SUPERVISOR: Ing. ALBA LUZ MÉNDEZ ROJAS

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: : CC. 40.765.229 DE Florencia.

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ **27.100.660**
Valor Ejecutado	$ **27.100.660**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación asignada por la coordinación académica.

Se realiza FPI en los siguientes programas de formación:

Ejecutó la Fichas de Caracterización 3030663 del Programa de Formación PANADERIA

Ejecutó la Fichas de Caracterización 3064015 del Programa de Formación PASTELERIA

Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la Formación Profesional Integral:

Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.

Programa de Formación PANADERIA ficha No. 3030663.

COMPETENCIA:
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

- Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

- Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.
- Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral.
- Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social.
- concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.
- redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.
- aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional.
- identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.
- asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social.

COMPETENCIA:
PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES.

- Realizar seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según órdenes de producción.
- Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.
- Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial.

COMPETENCIA:
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.
- Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
- Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
- Sanitizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.

COMPETENCIA:
CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

- Verificar ajustando las variables de los procesos, de acuerdo con los parámetros establecidos, trabajando en equipo, siendo solidario, ordenado y usando las tecnologías de la información.
- Evaluar, documentar y publicar el proceso realizado y establecer acciones de mejoramiento.
- Controlar procesos de leudación de productos, según especificaciones de proceso, normatividad vigente, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado.

COMPETENCIA:
ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

- participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.
- incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación.
- participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
- participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
- identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
- explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.

Programa de Formación PASTELERIA Ficha No. 3064015
COMPETENCIA:
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

- proponer acciones de mejora en el almacenamiento de los productos alimenticios con base en las contingencias identificadas y la normativa.
- ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento.
- inventariar los productos alimenticios almacenados teniendo en cuenta el procedimiento establecido por la empresa.
- monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa.
- planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

COMPETENCIA:
HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.

• Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria. • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. • Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria de alimentos. • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera. Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato. Para este año no fui asignado por coordinación académica.
Apoyar procesos de Registro Calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. Apoyo para registro calificado de los siguientes programas de formación: Para este año no fui asignado por coordinación académica.
Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación. Para este año no fui asignado por coordinación académica.
Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén. Se realiza la verificación en el sistema de inventario ISA, donde no se encuentran bienes relacionados para el mes de diciembre de 2024.
Presentó los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro. • GC_1108207208_JUL_2024 • GC_1108207208_AGOS_2024 • GC_1108207208_SEPT_2024 • GC_1108207208_OCT_2024

• GC_1108207208_NOV_2024
Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual. Para este año no fui asignado por coordinación académica.
No utilizar ni total ni parcialmente la Información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes. Cumplió con lo estipulado el código de integridad de la entidad, No utilicé ni total ni parcialmente la información a la que tengo acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.
Acató los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa. Se realiza inducción SST.
Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo con al área de su competencia. Para este año no fui asignado por coordinación académica.
Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato. Realizó el pago de la estampilla PRO- UNIVERSIDAD el día 02 julio de 2024, correspondiente a $407.000 pesos M/CTE
Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual. Proyecto formativo TECNICO EN PASTELERIA.

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

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

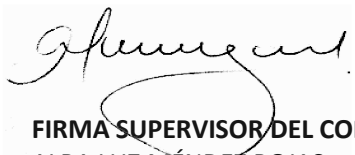
El contratista durante la ejecución del objeto contractual demostró buen desempeño en la parte técnica, sin embargo, le hace falta más compromiso en la entrega oportuna de los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro, tales como actas de seguimiento, estado y cierre de la formación, Planeación pedagógica, elaboración del proyecto formativo e informe mensual de ejecución, desde los meses de Abril a Diciembre de 2024.

SANCIONES: SI___ NO_X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR_X_ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO
ALBA LUZ MÉNDEZ ROJAS
Cedula de ciudadanía N°40.765.229