PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5808126 de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: JOHANA CARMENZA LOPEZ URREA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 24336750

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor presencial y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: B) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: para Instructor Presencial y/o virtual: 1. Prestar sus servicios como instructor, en el área ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA, dentro del Programa ACCIONES REGULARES, de acuerdo con el Plan de Contratación, la programación asignada y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, publicado en la página web del SENA. 2. Acompañar, orientar, impulsar y estimular a los aprendices en los procesos de ejecución de los proyectos formativos. 3. Participar y apoyar a los equipos ejecutores, en la implementación del desarrollo curricular del modelo pedagógico a través de los proyectos formativos, planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con el uso técnicas didácticas e instrumentos de evaluación. 4. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; creación de rutas y asociación de aprendices; registro de inasistencias y demás novedades que deberán ser comunicadas al Coordinador Académico oportunamente. 5. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato, cumplir las obligaciones contractuales en todas las instalaciones físicas donde el SENA imparta la formación o preste sus servicios, y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. 6. Participar, apoyar e implementar los planes de mejora para los aprendices que se deriven de los comités de evaluación y seguimiento. 7. Prestar sus servicios en la formación asignada, y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, acompañando a los aprendices en Ambientes Virtuales de Aprendizaje según lo descrito en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje – AVA. 8. Organizar las carpetas en las áreas de contenido de las acciones desempeñadas por el Instructor categorizadas por las funciones tutoriales (Organizativa, Técnica, Orientadora, Académica y Social) en conformidad con la guía de orientación para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje AVA- G-014 del aplicativo COMPROMISO.9. Dar respuesta oportuna, individual o grupal a los aprendices en los foros en el tiempo estipulado en la Guía de Orientación para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje - AVA. 10. Realizar retroalimentación adecuada de calidad a las actividades enviadas por los Aprendices en el tiempo estipulado en los lineamientos de formación

virtual. 11. Garantizar que los juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje descritos en el proyecto formativo vayan quedando registrados en el aplicativo de gestión académica a medida que vayan avanzando las fases del proyecto. 12. Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las actividades que ejecutan en el SENA. 13. Participar en el cumplimiento de las diferentes actividades del SIGA, principalmente en el diligenciamiento y presentación oportuna de los formatos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA). 14. Utilizar permanentemente los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, de los cuales asumirá su costo 15. Participar en los equipos de autoevaluación y registro calificado, y aportar las evidencias soporte, cuando sea requerido por el supervisor de acuerdo a la necesidad del servicio. 16. Apoyar el procedimiento de seguimiento y evaluación de la etapa productiva de acuerdo a los lineamientos contemplados en el plan de acción, cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario.17. Participar, desarrollar y apoyar las actividades de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación, dentro de los grupos y semilleros de investigación de Sennova. cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario.18. Participar cuando el Centro de formación lo requiera en jornadas de promoción de ofertas educativa, diseño y/o desarrollo curricular, registro calificado, autoevaluación o proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, conforme a las necesidades y a los lineamientos institucionales para el área temática objeto del contrato.19. Crear y/o revisar las fichas técnicas de materiales de formación para su posterior contratación y brindar información relacionada con el objeto a contratar de acuerdo a su formación, cuando sea requerida por la Subdirección.20. Apoyar en el desarrollo de las actividades de implementación y sostenimiento de los proyectos de formación y producción en las unidades agrícolas, pecuarias, agroindustriales y ambientales de la Subsede.21. Contribuir a la mejora de la productividad, a través de su rendimiento y colaboración en las tareas a desarrollar.22. Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD- F-004 Formato Único de Inventario Documental 23. Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad.

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DE RISARALDA

PLAZO DE EJECUCIÓN: Diez (10) meses y Catorce (14) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01/02/2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14/12/2024

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VIGENCIA DEL CONTRATO: Diez (10) meses y Catorce (14) días

VALOR DEL CONTRATO: $ 46.053.333

SUPERVISOR: JORGE ORLANDO CALDERON DUQUE

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 18614267

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	**$ 46.053.333**
Valor Ejecutado	**$ 46.053.333**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIA	PERIODO	DIRECCIÓN
2917473	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Del 22 al 29 de febrero de 2024	Transversal 21 # 25D – 39 Barrio la Pradera. Dosquebradas.
2925360	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Marzo 01, 04, 05, 06, 07 y 08 de 2024.	Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario. Santa Rosa de Cabal. Carrera 16 No. 14-27 - Santa Rosa de Cabal.

2939085	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Marzo 11, 12, 13, 14, 15 y 18 de 2024.	Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario Carrera 8 # 41 – 97. Pereira
2947189	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Marzo 19, 20, 21 y 22. Abril 01 al 02 de 2024.	Avenida 30 de Agosto # 87-88. Café Mariscal. Pereira.
2951297	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Abril 03. 04. 05, 08, 09 y 10 de 2024.	Avenida 30 de Agosto # 87-88. Café Mariscal. Pereira.
2958324	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Abril 11, 12, 15, 16 17 y 18 de 2024.	Avenida 30 de Agosto # 87-88. Café Mariscal. Pereira.
296513	Manipulación higiénica de alimentos. Código 62130004.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Abril 23 y 20.	Instituto pedagógico Horizontes Barrio Guadalupe- Calle 35 # 11A - 05. Dosquebradas.
2969554	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Abril 19, 22, 23, 24 y 25 de 2024.	Carrera 12 # 538 local 1 Barrio Berlín. Pereira.
2977040	Manipulación higiénica de alimentos. Código 62130004.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Mayo 02 y 03 de 2024.	Instituto pedagógico Horizontes Barrio Guadalupe- Calle 35 # 11A - 05. Dosquebradas.
2978586	Manipulación higiénica de	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Mayo 03 y 06 de 2024.	Instituto pedagógico Horizontes Barrio

	alimentos. Código 62130004.			Guadalupe- Calle 35 # 11A - 05. Dosquebradas.
2980905	Manipulación higiénica de alimentos. Código 62130004.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Mayo 07 y 08 de 2024.	Instituto pedagógico Horizontes Barrio Guadalupe- Calle 35 # 11A - 05.Dosquebradas.
2982254	Manipulación higiénica de alimentos. Código 62130004.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Mayo 08 y 10 de 2024.	Instituto pedagógico Horizontes Barrio Guadalupe- Calle 35 # 11A - 05.Dosquebradas.
2979614	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	Mayo 04, 11, 17, 18, 24 y 25 de 2024.	Vereda el jazmín Vía Santa Rosa de Cabal - Chinchiná – 1.5 kilómetros arriba de UNISARC. Santa Rosa de Cabal.
2986082	Manipulación de alimentos. Código programa 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Mayo 14, 15, 16, 20, 21 y 22.	Chorizos Cabal - Calle 20 # 22 - 40 Barrio la hermosa. Santa Rosa de Cabal.
3004359	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Junio 04, 05 y 06 de 2024.	Politécnico Superior Cafetero. Calle 4 Bis # 15 – 31 Sector Circunvalar. Pereira.
3007149	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Junio 07, 11, 12, 13, 14 y 17 de 2024.	Avenida 30 de Agosto # 87-88. Café Mariscal. Pereira.
3016099	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Junio 18, 19 y 20 de 2024.	Politécnico Superior Cafetero. Calle 4 Bis # 15 – 31 Sector Circunvalar. Pereira.

3023660	Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Código 6150303.	Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Junio 24, 25, 26, 27 y 28.	Avenida 30 de Agosto # 87-88. Café Mariscal. Pereira.
3023686	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Junio 29. Julio 02 y 06 de 2024.	Centro comercial Único – Dosquebradas.
3031914	Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Código 6150303.	Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Julio 03, 04, 05, 08 y 09 de 2024.	Dirección: Calle 17 # 8 -03 Dosquebradas – Sector los cerezos
3035579	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Julio 10, 11, 12, 15, 16 y 17 de 2024	Palacio de la morcilla y el tamal. Calle 10 # 1 – 74 La Graciela vía El pollo.
3035611	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Julio 18, 19, 22, 23 24 y 25 de 2024.	Restaurante la postrera campestre. Kilómetro 9 vía Santa Rosa de Cabal – Chinchiná.
3044851	Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Código 6150303.	Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Agosto 01, 02, 05, 15 y 16 de 2024	Transversal 21 -# 25D - 39 Barrio La pradera. Dosquebradas.

3045880	Manipulación higiénica de alimentos. Código 62130004.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo normativa vigente.	Agosto 08 y 12 de 2024	Calle 13 con carrera 20, Barrio La Aurora Baja Dosquebradas.
3045877	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Agosto 06, 09, 13, 14, 21 y 22 de 2024	Panadería punto sabroso Calle 8 # 10 - 02 esquina Santa Rosa de Cabal.
3051331	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Agosto 20, 29 y 02 de septiembre de 2024.	Calle 13 con carrera 20, Barrio La Aurora Baja Dosquebradas.
3056927	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Agosto 23, 26, 27 y 28. Septiembre 03 y 04 de 2024	Pabellón de la carne Carrera 12 # 14 - 103 Sector galería, Santa Rosa de Cabal.
3071001	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Septiembre 05, 06 y 09 de 2024.	Centro comercial el progreso. Dosquebradas.
3073409	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Septiembre 07, 14 y 21 de 2024.	Carrera 10 # 69 – 73. Urbanización Tejares de la loma Dosquebradas.
3073625	Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP. Código 6150303.	Competencia: gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Septiembre 10, 11, 12, 13 y 17 de 2024.	Vereda Gaucas, kilómetro 1.5 salida el Jazmin Santa Rosa de Cabal.

3080155	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Septiembre 18, 19, 20, 23 y 24 de 2024.	Café Mariscal Avenida 30 de Agosto # 87 -88 Pereira.
3092340.	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Octubre 01, 02, 03, 04, 07 y 08 de 2024.	Panadería punto sabroso y sub sedes. calle 8 # 10 - 02 esquina – santa rosa de cabal.
3098064	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Octubre 09, 10, 11, 15, 16 y 17 de 2024.	El canelón. centro comercial metropolitano bodega 3 la badea - Dosquebradas.
3110116	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Octubre 21, 22, 23, 25, 28 y 29 de 2024.	Restaurante la pastelería. carrera 14 # 13-55 - Santa Rosa de Cabal.
3117014	Higiene y manipulación de alimentos. Código 96151461.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Noviembre 01, 05 y 06 de 2024.	Fundación manantial de vida altos de la capilla finca el bosque – Dosquebradas.
3122638	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Noviembre 07, 08, 12, 13, 14 y 15 de 2024.	Restaurante la pastelería. carrera 14 # 13-55 - Santa Rosa de Cabal.
3126919	Manipulación de alimentos. Código 93610000.	Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Noviembre 18, 19, 20, 21, 22 y 25 de 2024.	Lacticampo. Carrera 15 # 19-30 . Santa Rosa de Cabal.




































ESTUDIA
MEJOR
INSTITUCIÓN
PAÍS







PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

















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

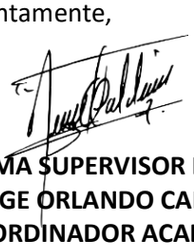
La instructora contratista JOHANA CARMENZA LOPEZ URREA prestó los servicios personales de carácter temporal como instructor del área de ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA dentro del Programa Formación de Acciones Regulares en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2024, cumpliendo adecuadamente con sus obligaciones contractuales.

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
JORGE ORLANDO CALDERON
COORDINADOR ACADÉMICO