PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5878505 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DANIEL ALEJANDRO GARCÍA NORIEGA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de Ciudadanía N° 1.082.923.372 de Santa Marta (Magdalena).

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en la especialidad de **PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS**

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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.
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. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.
6. Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.

11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.
13. 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.
14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.
15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que 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.
16. Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.
17. 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.
18. Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.
19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.
20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.
21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.
22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.
23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.
24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.
25. Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.
26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
27. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Magdalena- Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 13 de diciembre de 2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 08 de febrero del 2024.

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 de diciembre de 2024.

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 meses y cinco días

VALOR DEL CONTRATO: Cuarenta y cinco millones ocho cientos cuarenta y seis mil dos cientos sesenta y un pesos M/CTE ($45.846.261)

VALOR Y FORMA DE PAGO*: CUARENTA Y CINCO MILLONES OCHO CIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE ($45.846.261). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIUN MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.721.287); b) nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545); c) Un último pago en el mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.935.069)*

SUPERVISOR: Badir Manuel Flórez Guerrero

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de Ciudadanía N° 7601815

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI___ NO_x_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$45.846.261
Valor Ejecutado	$45.846.261
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS Y ACCIONES EJECUTADAS.

Se impartió Formación Profesional complementaria y Titulada a los siguientes programas:

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

1. Higiene y Manipulación de Alimentos – 2915300. Evaluada y Certificada
2. Higiene y Manipulación de Alimentos – 2916460. Evaluada y Certificada
3. Higiene y Manipulación de Alimentos – 2928545. Evaluada y Certificada
4. Higiene y Manipulación de Alimentos – 2940111. Evaluada y Certificada
5. Higiene y Manipulación de Alimentos – 2940124. Evaluada y Certificada
6. Higiene y Manipulaciónde Alimentos – 2993494. Evaluada y Certificada
7. Higiene y Manipulaciónde Alimentos – 2997674. Evaluada y Certificada
8. Procesamiento de frutas y verduras – 2095013. Evaluada y certifica
9. Elaboración de derivados Lácteos – 2095083. Evaluada y certificada
10. Producción Ganadera – 2825548. Evaluada y terminada
11. Procesos Básicos de Panadería – 3077811. Evaluada y Certificada.
12. Higiene y Manipulación de Alimentos – 3097759. Evaluada y Certificada
13. Higiene y Manipulación de Alimentos – 3097779. Evaluada y Certificada
14. Higiene y Manipulación de Alimentos – 3113950. Evaluada y Certificada
15. Higiene y Manipulación de Alimentos – 3136224. Evaluada y Certificada
16. Elaboración de Derivados Lácteos Concentrados – 3137158. Evaluada y Certificada

En este año 2024, participé en las capacitaciones denominadas “ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP” y “ESCALADO DE PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS EN LABORATORIO”.

Participé en el proyecto denominado “Dotación y Modernización tecnológica del Aula móvil de Producción de Productos Cárnicos, del Centro Acuícola y

Agroindustrial de Gaira, Regional Magdalena". El cual se encuentra en procesos de Adjudicación.

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

Scanned with CamScanner