**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**CONTRATO No.** CO1.PCCNTR.5903022 de febrero del 2024

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** SIGRID MILENA PEREZ SOLANO

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA**: Cedula de ciudadanía Numero 49794407

**OBJETO DEL CONTRATO** Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor de formación titulado, complementario y/o virtual en el área temática CIENCIAS NATURALES y demás de su competencia, programa regular en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, vigencia 2024

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** 1. Realizar alistamiento oportuno de todos los documentos de desarrollo curricular según el programa de formación asignado (titulada o complementaria presencial y/o virtual) para orientar en las fichas que se le notifiquen en la vigencia, dejando la evidencia en el portafolio de la ficha. 2. Programar y reportar al coordinador académico o líder de procesos en los 5 últimos días hábiles de cada mes las actividades a ejecutar en el siguiente mes según la programación de las fichas, los ambientes de aprendizaje, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida y se gestione el cargue de los eventos en Sofia plus, en el marco de su objeto contractual y lineamientos Institucionales y legales, (presencial y/o virtual). 3. Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad (Registro de Proyecto Formativo, Creación de ruta de Aprendizaje, Asocio de Aprendices, verificación de registro de actividades en Sofia plus durante los de 5 primeros días hábiles de cada mes y reportar novedades, reporte de Inasistencias, Reporte de Juicios Evaluativos) garantizando la oportunidad, calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo (presencial y/o virtual). 4.Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos SENA igualmente aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad, (presencial y/o virtual). 5. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa del área temática objeto del contrato, según los lineamientos Institucionales en el área de influencia del centro, (presencial y/o virtual). 6. Solicitar y gestionar oportunamente el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente de la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soporte, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol. 7. Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI, (presencial y/o virtual). 8. Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada de logro de los resultados de aprendizaje y portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje según fechas establecidas en el plan de trabajo y planeación pedagógica, (presencial y/o virtual). 9. Participar en las actividades relacionadas con la ejecución del aseguramiento de la calidad de la FPI según los lineamientos institucionales y necesidad del Servicio. 10. Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación

asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación, (presencial y/o virtual). 11. Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos (Actas de evaluación de programas con revisión del diseño curricular y documentos de desarrollo curricular, sobre la pertinencia y validez de estos, índices de deserción y/o oportunidades de mejora, Actas de empalme, Actas de seguimiento Trimestral, Casos exitosos, sistematización de prácticas pedagógicas para la ejecución de la FPI) que demuestren los resultados de la ejecución contractual y la FPI, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro. 12. Apoyar la gestión para seguimiento y verificación del cierre de fichas de los programas de formación titulada, complementaria presencial y/o virtual (apoyo entrega de documentos solicitud de título). 13. Apoyar las actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa académica, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices de acuerdo con los requisitos definidos en el diseño curricular y lineamientos de administración educativa según procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol SIGA. 14. Participar cuando el centro lo requiera en proyectos de investigación Técnica aplicada y/o pedagógica y actividades del plan tecnológico para fortalecer el proceso de formación en el área temática objeto del contrato. 15. Participar en las actividades programadas por el SENA, equipo SIGA; además cuando el centro de formación lo requiera jornadas de Diseño y desarrollo curricular de programas de FPI conforme a las necesidades nacionales y lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato. 16. Acompañar a los aprendices en las actividades planteadas por el equipo de bienestar al aprendiz según la programación del instructor. 17. Apoyar la inscripción y actualización en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA a los aprendices, garantizando la consignación de información, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices. 18. Los instructores que impartirán formación virtual titulada y/o complementaria deberán acreditar Certificación de mínimo 40 horas en programas relacionados con ambientes virtuales de aprendizaje o tener certificación vigente en la norma de competencia pedagógica 240201057 “Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativas”. 19. Participar en las jornadas de seguimiento, acompañamiento, actualización, capacitación, reuniones de red y trasferencia tecnológica convocadas por el centro de Formación. 20. 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. 21. Apoyar con la revisión, proyección y evaluación en las etapas precontractual, contractual y pots-contractual de los procesos de contratación de bienes y servicios, cuando se requiera. 22. El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces. 23. Hacer entrega oportuna al supervisor del contrato, según

cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida de los documentos y soportes de cuenta de cobro, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal. 24. Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito. 25. El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales). 26. Las demás que sean asignadas, por el supervisor en relación del objeto contrato.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Provincia García Rovira.
**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 305 Días
**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** 8 de febrero de 2024
**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 13 de diciembre de 2024
**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 18 de abril del 2025
**VALOR DEL CONTRATO:** CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS NVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS OCHO PESOS MCTE (45.399.708)
**SUPERVISOR:** CAROLINA MESA BARRERA
**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: Cedula de ciudanía Numero 63392406
**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

Valor total del contrato $45.399.708

Valor Ejecutado $45.399.708

Saldo de pendiente de cancelar al contratista $1.935.070

Saldo a liberar $ ……

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

| |
|---|
| Mes de febrero<br><br>Semana de alistamiento y desarrollo curricular: 16 horas. |

| |
|---|
| Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2918128 competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 40 horas.<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación titulada técnico en mantenimiento de motocicletas y motocarros. Ficha n° 2874382. Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. 32 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284. 40 horas. |
| Mes de marzo<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2934600, 2946775, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 40 horas.<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación titulada técnico en mantenimiento de motocicletas y motocarros. Ficha n° 2874382. Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. 16 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 48 horas |
| Mes de abril<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2957197, 2963206 competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 80 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 80 horas |
| Mes de mayo |

| |
|---|
| Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2981032, 2992286, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 80 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 48 horas |
| Mes de junio<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3008776, 3029390, 3022663 competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 88 horas.<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación titulada técnico SISTEMAS. Ficha n° 2826656. Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. 42 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 30 horas. |
| Mes de julio<br><br>Desarrollo curricular. 40 horas<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3029297, 3059540, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 80 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 30 horas. |
| Mes de Agosto<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3057751, 3042619, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 80 horas. |

| |
|---|
| Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 80 horas. |
| Mes de septiembre<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3075158, 3075129, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 88 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 80 horas. |
| Mes de octubre<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3109605, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 80 horas.<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación titulada técnico COCINA. Ficha n° 2874496. Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. 48 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 42 horas. |
| Mes de noviembre<br><br>Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3125598, 3133351, 3136866, competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 120 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 40 horas. |
| Mes de diciembre |

**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

| |
|---|
| Se brindó formación profesional integral en la formación Complementario Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 3143623 competencia de aprendizaje: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 40 horas.<br><br>Se realizo seguimiento a etapa productiva en las fichas 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553. 40 horas |

Consolidado por programa de formación.

| PROGRAMA | FICHA | HORAS |
|---|---|---|
| COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULCIÓN DE ALIMENTOS | 2918128, 2934600, 2946775, 2957197, 2963206, 2981032, 2992286, 3008776, 3029390, 3022663, 3029297, 3059540, 3057751, 3042619, 3075158, 3075129, 3109605, 3125598, 3133351, 3136866, 3143623 | 840 |
| TRANSVERSAL EN CIENCIAS NATURALES | 2874496, 2826656, 2874382 | 144 |
| SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA | 2708088, 2558475, 2426284, 2449280, 2558491, 2014553 | 558 |
| TOTAL, HORAS ACTIVIDADES ACADEMICAS | | 1542 |

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

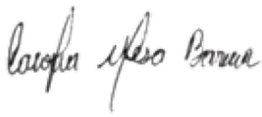
El contratista cumplió con las obligaciones contractuales establecidas.

**SANCIONES: SI___ NO__x_**

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_x_ NO__**

**GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_x_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__**

Atentamente,



**CAROLINA MESA BARRERA**
**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**

8. Control de cambios

| VERSION | FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE | NATURALEZA DEL CAMBIO |
|---|---|---|
| V03 | Octubre | Cambio imagen institucional y generalidades |