PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5807977 de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: LUIS MIGUEL SANDOVAL MARULANDA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 1053783633

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 COCINA, 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: $ 36.141.400

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	$ 36.141.400
Valor Ejecutado	$ 36.141.400
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Impartir formación en los siguientes programas de la ACCIONES REGULARES en el área de COCINA:

FORMACIÓN TITULADA
Ficha 2874302 **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA**: AUXILIAR DE COCINA LUGAR: Pereira, CEDE Parque Industrial. Fecha: 12/03/2024 al 08/05/2024 Numero de aprendices matriculados: 27

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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
Ficha 2997952 **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA:** AUXILIAR DE COCINA LUGAR: Pereira, SENA - Taller de Lácteos. Fecha: 07/06/2024 al 08/01/2025 Numero de aprendices matriculados: 21 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
Ficha 2997936 **PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA:** PROCESOS DE PANADERIA LUGAR: Pereira, CEDE Parque Industrial. Fecha: 07/06/2024 al 08/01/2025 Numero de aprendices matriculados: 19 APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Ficha: 2943702
Programa complementario: Cocina básica.
Lugar: Pereira, SENA - Taller de Lácteos.
Fecha: 14/03/2024 al 06/06/2024
Numero de aprendices matriculados: 30

Ficha: 2937521
Programa complementario: Proceso básico de pastelería.
Lugar: Pereira, CEDE Parque Industrial.
Fecha: 08/03/2024 al 03/05/2024

Ficha: 2991874
Programa complementario: Cocina básica.
Lugar: Pereira, CEDE Parque Industrial.
Fecha: 20/05/2024 al 12/06/2024
Numero de aprendices matriculados: 28

Ficha: 3002146
Programa complementario: Elaboración de masas de panificación con incorporación de harinas de leguminosas.
Lugar: Pereira, Cede Parque Industrial.
Fecha: 29/05/2024 al 24/06/2024
Numero de aprendices matriculados: 26

Ficha: 2940034
Programa complementario: Procesos básicos de panadería.
Lugar: Pereira, CEDE Parque Industrial.
Fecha: 12/03/2024 al 08/05/2024
Numero de aprendices matriculados: 27

Ficha: 3112313
Programa complementario: Procesos básicos de panadería.
Lugar: Pereira, Cede Parque Industrial.
Fecha: 25/10/2024 al 13/11/2024
Numero de aprendices matriculados: 24

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Ficha: 3137831 **Programa complementario:** Elaboración de productos de repostería. Lugar: Pereira, Cede Parque Industrial. Fecha: 02/12/2024 al 11/12/2024 Numero de aprendices matriculados: 26
Ficha: 3132638 Programa: Preparación de cocteles. Lugar: Pereira, Cede Parque Industrial. Fecha: 21/11/2024 al 07/12/2024 Numero de aprendices matriculados: 23 de 24

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FICHA: 2874302
PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA: AUXILIAR DE COCINA

FICHA: 2997952
PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA: AUXILIAR DE COCINA

FICHA: 2997936
PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA: PROCESOS DE PANADERIA





















FICHA: 2943702

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Cocina básica.

FICHA: 2937521

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Proceso básico de pastelería.

FICHA: 2991874

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Cocina básica.

FICHA: 3002146

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Elaboración de masas de panificación con incorporación de harinas de leguminosas.

FICHA: 2940034

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Procesos básicos de panadería.

FICHA: 3112313

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Procesos básicos de panadería.

FICHA: 3137831

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Elaboración de productos de repostería.

FICHA: 3132638

PROGRAMA COMPLEMENTARIO: Preparación de cocteles.






































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

El instructor contratista LUIS MIGUEL SANDOVAL MARULANDA prestó los servicios personales de carácter temporal como instructor del área de COCINA 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 DUQUE
COORDINADOR ACADÉMICO