PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5791069, 22/02/24

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YESLY DAYANA QUINTERO SANCHEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de ciudadanía 1065913766

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGRONDUSTRIA - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar**.**

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. para aplicación del reglamento del aprendiz.

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 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agroempresarial regional Cesar.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Nueve (9) meses y veinte (20) días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **23 DE FEBRERO DE 2024**

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

VIGENCIA DEL CONTRATO: Nueve (9) meses y veinte (20) días

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE ($43.166.935).

SUPERVISOR: JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 77190279

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 43.166.935
Valor Ejecutado	$ 43.166.935
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EJECUTADAS							
FICHA No.	**NOMBRE DEL PROGRAMA**	**HORAS**	**FECHA INICIO**	**FECHA FINAL**	**MUNICIPIO**	**MODALIDAD DE LA FORMACIÓN**	**RESULTADO DE APRENDIZAJE**
2827196	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	48	7/8/2024	20/9/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-IDENTIFICAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA FÍSICA EN LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE ACUERDO AL CONTEXTO PRODUCTIVO. -PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS Y

							LEYES DE LA FÍSICA SOLUCIONAR PROBLEMA. -SOLUCIONAR PROBLEMAS ASOCIADOS CON EL SECTOR PRODUCTIVOS CON BASE EN LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA FÍSICA -VERIFICAR LAS TRANSFORMACIONES FÍSICAS DE LA MATERIA UTILIZANDO HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS
2875607	ASESORIA COMERCIAL	48	**07/08/2024**	**20/9/2024**	CURUMANI		- IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA. -INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL. - DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL. - VERIFICAR LA APLICACIÓN DE

							FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
2872797	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO						-Identificar los principios y leyes de la física en la solución de problemas de acuerdo al contexto productivo. -Solucionar problemas asociados con el sector productivos con base en los principios y leyes de la física. -Verificar las transformaciones físicas de la materia utilizando herramientas tecnológicas. -Proponer acciones de mejora en los procesos productivos de acuerdo con los principios y leyes de la física.
2827196	COORDINACIÓN DE PROCESOS LOGISTICOS	48	7/8/2024	20/9/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-identificar los principios y leyes de la física en la solución de problemas de acuerdo al contexto productivo. -PROPONER ACCIONES DE

							mejora en los procesos productivos de acuerdo con los principios y leyes de la física solucionar problema. -solucionar problemas asociados con el sector productivos con base en los principios y leyes de la física -verificar las transformaciones físicas de la materia utilizando herramientas tecnológicas
3049594	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		**15/10/2024**	**13/12/2024**	CURUMANI	PRESENCIAL	Realizar alistamiento de recursos para el proceso de producción según procedimiento establecido por la empresa
2875628	ASESORIA COMERCIAL	48	07/08/2024	20/9/2024	SAN ALBERTO	PRESENCIAL	- interpretar los problemas ambientales y de sst teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización Y EL ENTORNO SOCIAL - INTERPRETAR LAS interrelaciones entre los niveles de organización biológica según el entorno

							productivo y social. - describir los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social. -verificar la aplicación de fundamentos de la biología en la resolución de situaciones problemáticas de acuerdo con el entorno productivo y social.
2671402	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	123	**30/9/2024**	**13/12/2024**	AGUACHICA	PRESENCIAL	-almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. -monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. -monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. -manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.

2675844	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFWARE	48	30/09/2024	13/12/2024	N/A	VIRTUAL	-Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación. -Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacional -Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades
2834407	GESTION INTEGRAL DE TRANSPORTE	48	30/09/2024	13/12/2024	N/A	VIRTUAL	- Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. - Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. - Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacionales. - Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación.
2977189	ANIMACION DIGITAL	48	30/09/2024	13/12/2024	N/A	VIRTUAL	-estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -proponer soluciones a las

							necesidades del contexto según resultados de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacional -analizar el contexto productivo según sus características y necesidades
2977541	COORDINACION DE PROCESOS LOGISTICOS	48	30/09/2024	13/12/2024	N/A	VIRTUAL	-estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacional -analizar el contexto productivo según sus características y necesidades
2827307	CONSTRUCCIÓN EN EDIFICACIONES	48	7/8/2024	20/9/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -proponer soluciones a las necesidades del contexto según

							resultados de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacional -analizar el contexto productivo según sus características y necesidades
3049580	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	48	30/09/2024	13/12/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. -estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e -proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados
2973891	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	01/03/2024	04/04/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos -Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de

							plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas -Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
3021049	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	01/06/2024	30/06/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos -Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas -Verificar el estado de salubridad y seguridad de las

							maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
2960478, 2960479, 2979451	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	10/04/2024	14/04/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos -Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas -Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
3049589	COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	48	30/09/2024	13/12/2024	CURUMANI	PRESENCIAL	verificar las transformaciones físicas de la materia utilizando herramientas tecnológicas.

							- solucionar problemas asociados con el sector productivo con base en los principios y leyes de la física. -identificar los principios y leyes de la física en la solución de problemas de acuerdo al contexto productivo. -proponer acciones de mejora en los procesos productivos de acuerdo con los principios y leyes de la física.
2773793	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	48	7/8/2024	20/9/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. -estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e -proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la
2979450	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	10/05/2024	10/06/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo

							a los criterios técnicos establecidos. -registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa. -alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de producción y las especificaciones del proceso. -procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con las especificaciones del proceso y producto
2973890	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	10/05/2024	10/06/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos. -registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa. -alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de

							producción y las especificaciones del proceso. -procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con las especificaciones del proceso y producto
3021050	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	01/05/2024	15/06/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	Verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos. -Registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa. -Alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de producción y las Especificaciones del proceso. -Procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con las especificaciones del proceso y producto
2827316	ANALISIS Y DESARROLLO DE SOFTWARE	48	30/9/2024	13/12/2024	AGUACHICA	PRESENCIAL	-analizar el contexto productivo según sus características y necesidades.

							-estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e -proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados
2827242	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA	48	30/9/2024	13/12/2024	CURUMANI	PRESENCIAL	-Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. -Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacionales. -Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación.
2846996	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	48	15/4/2024	29/6/2024	CURUMANI		-Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. -Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -Argumentar aspectos teóricos

							del proyecto según referentes nacionales e internacionales. -Proponer soluciones a las necesidades del contexto según resultados de la investigación.
2924922	SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	48	15/4/2024	29/6/2024	AGUA CHICA	PRESENCIAL	-Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. -describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. -usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
2995889	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	48	30/9/2024	13/12/2024	CURUMANI	PRESENCIAL	-Analizar el contexto productivo según sus características y necesidades. -Estructurar el proyecto de acuerdo a criterios de la investigación. -Argumentar aspectos teóricos del proyecto según referentes nacionales e internacionales. -Proponer soluciones a las necesidades del contexto según

							resultados de la investigación.
2995889	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO	48	30/9/2024	13/12/2024	CURUMANI	PRESENCIAL	-Identificar los principios y leyes de la física en la solución de problemas de acuerdo al contexto productivo. -Solucionar problemas asociados con el sector productivos con base en los principios y leyes de la física. -Verificar las transformaciones físicas de la materia utilizando herramientas tecnológicas. -Proponer acciones de mejora en los procesos productivos de acuerdo con los principios y leyes de la física.

Otras Actividades de ejecutadas de acuerdo a las obligaciones del contrato.

Desarrolló el proceso de la planeación y ejecución de la formación con base en las competencias y resultados asignados por la coordinación académica, hizo la revisión del diseño curricular y proyecto formativo de estos programas, con el fin de organizar con el equipo ejecutor la planeación pedagógica.
Realizó test de aprendizaje previos y ritmos de aprendizaje a los aprendices de los programas Tecnólogo en procesamiento de alimentos fichas 3062899, 3062914, 3062891 ingresaron al proceso formativo.

Llevó el control de las inasistencias de los aprendices en la plataforma SOFIA PLUS y envió reporte de las novedades académicas presentadas en el proceso formativo**.**
Asoció aprendices a la ruta de aprendizaje por medio del aplicativo institucional SOFIA PLUS en las fichas 2973891, 3021049, 2945520, 2960478, 2960479, 2979451 del programa de higiene y manipulación de alimentos. Y la fichas 2979450, 2973890, 3021050 elaboración de tortas y batidos esponjosos.
Evaluó a los aprendices en relación a los resultados orientados durante el proceso de formación por medio de la plataforma Sofia Plus.
Usó y gestiono la plataforma colaborativa para la educación LMS Territorium y Zajuna.
Apoyó al semillero de investigación CITACAE y liderar el proyecto de investigación aplicada titulado “Producción de concentrado balanceado con probióticos para alimentación de tilapia roja en cultivos simbiótico” de interés institucional SENNOVA. para aplicación del reglamento del aprendiz.
Se desplazó a otros municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, así mismo viajó a otra ciudad para participar en un simposio de investigación deL evento organizado por SENNOVA.
Presentó 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.
Mantuvo actualizado el portafolio de evidencias del instructor y a disposición de coordinación académica según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.
Participó activamente en la promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro
Presentó oportunamente los informes mensuales requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.
Solicitó oportunamente los ambientes o planta de alimentos para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.
Mantuvo limpio, ordenado y utilizó de forma adecuada los recursos que hay en su ambiente laboral.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Presentó sus agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento dentro de los 5 días hábiles establecidos.
Atendió oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentó informes mensuales de la ejecución del contrato.
Realizó el proceso y presentó la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

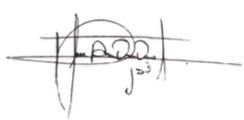
El instructor ejecuto las actividades de acuerdo con lo establecido en el contrato de prestación de servicios , la programación y ejecución de la formación profesional integral en los programas y modalidades presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria para centro Agroempresarial de la Regional Cesar.

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,



JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5927616
COORDINADOR ACADÉMICO