PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5836826 del 02 de febrero del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Carol Vanessa Naranjo Zarate

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. No.52.761.737 de Bogotá.

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional de nivel técnico que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el programa Articulación con la Media en el área de AGROINDUSTRIA de acuerdo con la programación establecida.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica en los tiempos definidos por la entidad, en la modalidad establecida para cada programa cumpliendo con la intensidad horaria establecida en los diseños curriculares.

2. Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con la programación e intensidad horaria que se fije para cada programa de formación.

3. Orientar y realizar seguimiento a la alternativa de Etapa Productiva del aprendiz de acuerdo con el programa de formación asignado y cuando se requiera.

4. Realizar actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación (complementaria y titulada) objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y la coordinación, cuando se requiera.

5. Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.

6. Participar en equipos de trabajo de desarrollo curricular, investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, del área objeto del presente contrato que se requiera por parte de la subdirección del centro y la coordinación.

7. Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles en los ambientes de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.

8. Generar y ejecutar estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación.

9. Realizar seguimiento a cada aprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.

10. Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.

11. Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.

12. Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional.

LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar en el que el contratista ejecutará el objeto del contrato será en el departamento de Boyacá.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 307 Días
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **02 de febrero de 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **08 de diciembre de 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 8 de diciembre de 2024

VALOR DEL CONTRATO: CUARENTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($43.830.390).

SUPERVISOR: CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 66888502

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X

ACTAS No.	**TIEMPO**	**CAUSALES**
N/A	N/A	N/A

BALANCE DE CONTRATO

Valor total del contrato	$43.830.390
Valor Ejecutado	$43.830.390
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	*$0*
Saldo para liberar	*$0*

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS GRADO DÉCIMO	MUNICIPIOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS	COMPETENCIAS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
			Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.	
			Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.	
			Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.	
	2902116	CUCAITA	Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social.	
			Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social	
			Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	
			Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Realizar El Seguimiento A Los Programas De Control De Plagas Y Roedores De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y La Política De La Empresa	Aplicar Procesos De Higienización Para El Procesamiento De Alimentos Según Programa Establecido Y Normatividad Vigente
			Alistar Elementos E Insumos Requeridos Para Los Procesos De Higienización, Según Programas De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente	
			Disponer Residuos Sólidos Y Líquidos Resultantes De Los Procesos, De Acuerdo Con Los Parámetros De Bioseguridad Y Normatividad Vigente	
	2902116	CUCAITA	Aplicar Protocolos De Higiene Personal, De Acuerdo Con Normatividad Vigente Y Políticas De La Empresa	
			Verificar Los Procesos De Higienización En Equipos, Utensilios E Instalaciones De Acuerdo Con Los Programas De Limpieza Y Desinfección Y La Normatividad Vigente	
			Realizar La Higienización De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Procesamiento De Alimentos, Según Programa De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Almacenar Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Con Responsabilidad Ambiental, Según Normas Vigentes.	Almacenar Productos Alimenticios Según Naturaleza Del Producto Y Técnicas De Almacenamiento
			Manejar Los Productos Deteriorados, Alterados O Resultantes De Las Operaciones De Almacenamiento, Según Políticas De La Organización	
			Alistar Los Equipos Y Materiales Necesarios Para La Verificación De Las Condiciones De Las Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Según Manuales De Operación Y Normatividad Vigente.	
			Consignar Las Novedades Y Registros En Forma Manual Y Sistematizada Según Manuales De Operación.	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Controlar El Comportamiento De Las Variables Asociadas A Los Procesos De Tratamiento Térmico Según Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y Normatividad Vigente.	Aplicar Proceso Térmico Según Procedimiento Y Normas Vigentes.
			Conservar Los Alimentos Aplicando Tratamientos Térmicos Según Parámetros Técnicos Y De Calidad Establecidos.	
			Revisar Las Condiciones Técnicas E Higiénicas De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Desarrollo De Procesos Térmicos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y La Normatividad Vigente.	
	2902116	CUCAITA		
			Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica	Comprender textos en
			Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico	
			Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos	

	2902116	CUCAITA	Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	inglés en forma escrita y auditiva
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS	2927112		Resultado de Aprendizaje 669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ. 669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS GRADO DÉCIMO	MUNICIPIOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS	COMPETENCIAS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
	2902116	CUCAITA	Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124	CIENEGA CIENEGA	Realizar El Seguimiento A Los Programas De Control De Plagas Y Roedores De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y La Política De La Empresa Alistar Elementos E Insumos Requeridos Para Los Procesos De Higienización, Según Programas De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente Disponer Residuos Sólidos Y Líquidos Resultantes De Los Procesos, De Acuerdo Con Los Parámetros De Bioseguridad Y Normatividad Vigente	Aplicar Procesos De Higienización Para El Procesamiento De Alimentos Según Programa Establecido Y Normatividad Vigente
	2902116	CUCAITA	Aplicar Protocolos De Higiene Personal, De Acuerdo Con Normatividad Vigente Y Políticas De La Empresa Verificar Los Procesos De Higienización En Equipos, Utensilios E Instalaciones De Acuerdo Con Los Programas De Limpieza Y Desinfección Y La Normatividad Vigente Realizar La Higienización De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Procesamiento De Alimentos, Según Programa De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Almacenar Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Con Responsabilidad Ambiental, Según Normas Vigentes. Manejar Los Productos Deteriorados, Alterados O Resultantes De Las Operaciones De Almacenamiento, Según Políticas De La Organización Alistar Los Equipos Y Materiales Necesarios Para La Verificación De Las Condiciones De Las Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Según Manuales De Operación Y Normatividad Vigente. Consignar Las Novedades Y Registros En Forma Manual Y Sistematizada Según Manuales De Operación.	Almacenar Productos Alimenticios Según Naturaleza Del Producto Y Técnicas De Almacenamiento
	2902129	CIENEGA	Controlar El Comportamiento De Las Variables Asociadas A Los Procesos De Tratamiento Térmico Según Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y Normatividad Vigente.	

TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902124	CIENEGA	Conservar Los Alimentos Aplicando Tratamientos Térmicos Según Parámetros Técnicos Y De Calidad Establecidos.	Aplicar Proceso Térmico Según Procedimiento Y Normas Vigentes.
	2902116	CUCAITA	Revisar Las Condiciones Técnicas E Higiénicas De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Desarrollo De Procesos Térmicos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y La Normatividad Vigente.	
			Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos	
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129	CIENEGA	Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva
			Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico	
	2902124	CIENEGA	Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos	
	2902116	CUCAITA	Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos	
			Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico	
			Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112		Resultado de Aprendizaje 669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ. 669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una

	aplicando, las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá. 4. Producción y comercialización de carne para minihamburguesa, a base de carne de res y aplicando, las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá. 5. Producción y comercialización de queso campesino con chips de chocolate y arequipe en el municipio de Cucaita Boyacá.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS IET PUENTE DE PIEDRA FICHA 2752666	1. Elaboración y comercialización de sopitas congeladas en el municipio de Ventaquemada. 2. Elaboración y comercialización de Yogurt griego de zanahoria en el municipio de Ventaquemada. 3. Elaboración y comercialización de burbujas de chocolate rellenas de fruta en el municipio de Ventaquemada. 4. Elaboración y comercialización de chicharrones de cuajada de café y sabor a Whisky en el municipio de Ventaquemada. 5. Elaboración y comercialización de deditos mix en el municipio de Ventaquemada. 6. Elaboración y comercialización de chorizo picante de especias en el municipio de Ventaquemada.

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 contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones contractuales durante el periodo comprendido entre el 02 de febrero de 2024 al 08 de diciembre de 2024. Objeto del contrato: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación profesional de nivel técnico que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el programa Articulación con la Media en el área de AGROINDUSTRIA de acuerdo con la programación establecida.

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,



CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
Supervisora del contrato No. 5836826 de febrero de 2024.