PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5836841 del 3 de febrero del año 2024.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Martha Aparicio Joya Consuelo

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. No. 52109780 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 AutoControl 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 AutoControl 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 DIAS
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **03 de febrero de 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **09 de diciembre de 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 9 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 FINANCIERO:

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

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Saldo para liberar	*$0*

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

ARTICULACION CON LA MEDIA					
No.	**FECHA**	**PROGRAMA FORMACION**	**FICHA**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS**
1	5/03/2024 18/03/2024 20/03/2024 6/03/2024	TÈCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA y TECNICO EN PANADERIA	GRADO 10: 2902143 2902117 2902119 2902050	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos 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. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.

					Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales.
	12/10/2024 13/10/2024 21/10/2024		2902117 2902119 2902143	Aplicar procesos de higienización	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.
	09/10/2024 11/10/2024		2902117 2902119 2902143 2902050	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc
	06/12/2024	TECNICO EN PANADERIA	2902050	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES	Realizar seguimiento histórico de la producción agroindustrial, según órdenes de producción. Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.
	DIC/2024			APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Establecer los procedimientos técnicos de producción según política empresarial. - preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo

					con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. - verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente - registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa - sanitizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. Aplicar tratamientos térmicos según

	DIC/7/2024 DIC/2024			ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.	especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. - verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros oportunos y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. - alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. - participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. - incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación - participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial,

					de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. - participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. - identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación - explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida

					teniendo en cuenta la idea de proyecto.
2	07/03/2024 11/03/2024 12/03/2024 19/03/2024 21/03/2024	TÈCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	GRADO 11: 2730053 2740599 2740637 2697356 2729450	Promover La Interacción Idónea Consigo Mismo, Con Los Demás Y Con La Naturaleza En Los Contextos Laboral Y Social.	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. Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.
3	18/03/2024 20/03/2024 11/04/2024	TÈCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2729450 2697356 2730053	Promover La Interacción Idónea Consigo Mismo, Con Los Demás Y Con La Naturaleza En Los Contextos Laboral Y Social.	- 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. - 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

	NOV/2024				problemas de carácter productivo y social. - Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. - 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 y complejidad de su desempeño laboral. - 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 y complejidad de su desempeño laboral. - redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. - asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. - generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. - aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. - 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 y complejidad de su desempeño laboral. - redimensionar

					permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. - asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. - generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el

				- COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA	desarrollo humano integral. - aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. - 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 y complejidad de su desempeño laboral. - redimensionar permanentemen te su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. - asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. - generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral.

				ESCRITA Y AUDITIVA	- aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. - comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica - leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico - comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos - 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 - encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, et - realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos - 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. - monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la
				- ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO - CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	

				- APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	empresa. - diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa - monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa - implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos - 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.

				- COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	- elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos. - participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. - incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación - participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial. - participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. - identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.

					Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión

	20/05/2024 21/05/2024	TÈCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2740599 2740637	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	- 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

	NOV/2024 NOV/2024			- CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	desinfección y la normatividad vigente - 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. - diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa - implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

El contratista no cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones contractuales durante el periodo comprendido entre el 03 de febrero de 2024 al 09 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; dado que de acuerdo con seguimiento realizado y recomendación de aprendices en una Institución Educativa debe mejorar en el uso de estrategias para la formación profesional integral en lo concerniente a las competencias a impartir en el nivel técnico según el diseño curricular.

SANCIONES: SI___ NO X

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI X NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR_X_ INSUFICIENTE__

Atentamente,



CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO

Supervisora
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Supervisora del contrato No. 5836841 de febrero de 2024.
Cédula de ciudadanía C.C. No. 66888502 de Caicedonia Valle