PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5836860 del 03 de febrero del año 2024.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Rosalba Ortega Ramos

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. No.33.368.935 de Tunja.

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 Días

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

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Ejecución de contrato

A continuación, describo las actividades realizadas en el periodo objeto del contrato.

Al inicio de se llevó a cabo la asignación de Instituciones Educativas. Las que en la vigencia del contrato atendí son:

- Institución Educativa Técnica Rural del Sur del municipio de Tunja fichas # **2928515** grado decimo y
  2752726 grado undécimo

- Institución Educativa Técnica José María Silva Salazar del municipio de Buenavista Fichas **# 2927121**
  correspondiente a grado decimo, # 2739891 correspondiente a grado undécimo.

- Institución Educativa La Libertad d e l municipio de Samacá, fichas **# 2697528 y 2697532**
  correspondiente a grado undécimo.

- Institución Educativa José Antonio Galán del Municipio del Puerto Boyacá Fichas **# 2740599 y 2740637** correspondiente al grado undécimo.

FICHAS GRADO ONCE

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS	MUNICIPIOS

TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2752726	TUNJA - IET RURAL DEL SUR
TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2739891	BUENAVISTA - IET JOSÉ MARÍA SILVA SALAZAR
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2697528 2697532	SAMACÁ- IE LA LIBERTAD
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2740599 2740637	PUERTO BOYACÁ - IE JOSÉ ANTONNIO GALÁN

FICHAS DE GRADO DECIMO

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS	MUNICIPIOS
TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515	TUNJA - IET RURAL DEL SUR
TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927121	BUENAVISTA - IET JOSÉ MARÍA SILVA SALAZAR

RESULTADOS EVALUADOS GRADO DECIMO

A 09 de diciembre de 2024 fecha de terminación del contrato, los aprendices de los grados decimo que tengo a cargo con el programa de Elaboración de productos Alimenticios quedan con los siguientes resultados de aprendizaje evaluados en SOFIA PLUS.

Para realizar la evaluación de estos Resultados de Aprendizaje, se coordinó con los docentes técnicos de las Instituciones Educativas a cargo y se realizó explicación de la temática planteada para los resultados de aprendizaje trabajados, los estudiantes desarrollaron talleres de la temática respectiva y se organizó para realizar prácticas de las diferentes líneas de producción donde se implementaron los conocimientos impartidos, para estas prácticas de transformación agroindustrial se trabajó con materias primas e insumos de fácil consecución, teniendo como prioridad los recursos de la zona de trabajo.

Se dio inicio de la etapa práctica con los estudiantes de las diferentes fichas asignadas, realizando prácticas de estandarización de productos de proyecto.

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS GRADO DÉCIMO	MUNICIPIOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS	COMPETENCIAS

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 3. promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente. Rap 4. contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos. Rap 1. 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.	Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 1 seleccionar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (tic), de acuerdo con las necesidades identificadas." Rap 2 usar herramientas tic, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares." Rap 3. verificar los resultados obtenidos, de acuerdo con los requerimientos. Rap 4. implementar buenas prácticas de uso, de acuerdo con la tecnología empleada.	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 1. interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística. Rap 2. decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación. Rap 3. validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad	Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y productivo.
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 1. reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo Rap 2. valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. Rap 3. practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la constitución política y los convenios internacionales. Rap 4. participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 1. identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos. Rap 2. plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social Rap 3. solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos Rap 4. verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2928515 2927121	TUNJA BUENAVISTA	Rap 1. preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. .Rap 2. procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

Formación en Grado Undécimo

Se brindó formación a los estudiantes de los grados undécimos de las I.E asignada, correspondiente a la segunda fase de Ejecución y a la fase de Evaluación donde se realizó prácticas de las diferentes líneas de producción y de los diferentes productos de proyectos productivos, con el desarrollo de las prácticas: elaboración de procesos agroindustriales y prácticas de transformación de los productos de proyecto, se recolecto información para el documento escrito de proyecto. Con el desarrollo de la formación se fue evidenciando información y construyendo el documento escrito con sus respectivos capítulos: preliminares de proyecto, estudio de mercados, organizacional, técnico y financiero para su proyecto productivo y preparación para la sustentación de sus respectivos proyectos. A continuación, se encuentra la lista de proyectos productivos asesorados en las I.E. asignadas.

NOMBRE DEL PROGRAMA/ I.E	NOMBRE DE PROYECTOS REALIZADOS
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS I.E.T RURAL DEL SUR FICHA 2752726	1. Elaboración y comercialización de alfajores de café con quinua y relleno de ganache de chocolate. 2. Elaboración y comercialización de arequipe de plátano maduro con sabor a lulo 3. Elaboración y comercialización de hambuerguesa mixta con adición de garbanzo. 4. Elaboración y comercialización de helados de yuca 5. Elaboración y comercialización de prefermento con harina sin gluten y semillas de chía 6. Elaboración y comercialización de yogurt aflanado con salsa de mango y semillas de quinua
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS I.E.T JOSÉ MARÍA SILVA SALAZAR FICHA 2739891	1. Elaboración y comercialización de gomitas de pitaya 2. Elaboración y comercialización de berlinas de fresa 3. Elaboración y comercialización de pan de café con relleno de uchuva 4. Elaboración y comercialización de tomate de árbol en almíbar 5. Elaboración y comercialización de muffin con relleno de mermelada de fresa 6. Elaboración y comercialización de pan relleno de mora 7. Elaboración y comercialización de yogurt de mandioca con almendras y semillas de chía

AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E.T LA LIBERTAD FICHAS 2697528	1. Elaboración y comercialización de Génova de carne de res y cerdo con lenteja 2. Elaboración y comercialización de arequipe con espinaca 3. Elaboración y comercialización de helado con nabo
	4. Elaboración y comercialización de chorizo de pollo, cerdo y frijol 5. Elaboración y comercialización de yogurt entero con trozos de mora y remolacha
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E.T LA LIBERTAD FICHAS 2697532	1. Elaboración y comercialización de cannoli de harina de trigo relleno crema de chantilly, salsa de curuba y haba tostada 2. Elaboración y comercialización de cheesescake de nabo con mango 3. Elaboración y comercialización de cupcake con ahuyama y semillas de chía 4. Elaboración y comercialización de donas cubiertas con chocolate y grajeas con relleno de salsa de maracuya y papayuela 6. Elaboración y comercialización de empanadas freídas elaboradas a partir de plátano verde relleno de carne, maíz , arveja, y criolla
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E.T JOSÉ ANTONIO GALAÁN FICHAS 2740599	1. Elaboración y comercialización de gomitas a base de aloe vera 2. Elaboración y comercialización de chcolatinas con licor y salsa de frutas 3. Elaboración y comercialización de aceite de aguacate Elaboración y comercialización de quesillo con fruta 4. Elaboración y comercialización de arequipe de cafe 5. Elaboración y comercialización de purina para caninos 6. Elaboración y comercialización de aceite extraído de la ahuyama 7. Elaboración y comercialización de harina californiana 8. Elaboración y comercialización de jabón de tocador 9. Elaboración y comercialización de yogurt griego 10. Elaboración y comercialización de gelatina de pata
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E.T JOSÉ ANTONIO GALAÁN FICHAS 2740637	1. Elaboración y comercialización de bocadillo de arazá 2. Elaboración y comercialización de aguardiente de fresa 3. Elaboración y comercialización de vaso de avena comestible 4. Elaboración y comercialización de suplemento dietario a base de noni 5. Elaboración y comercialización de aceite de ahuyama 6. Elaboración y comercialización de frutas deshidratadas 7. Elaboración y comercialización de sabajon 8. Elaboración y comercialización de café molido de las quinchas

Formación de Grado decimo

ESTUDIANTES ACTIVOS GRADO DECIMO

Se relaciona las Instituciones Educativas, Municipio y el número de aprendices activos, en el programa de Agroindustria Alimentaria.

FICHA	Municipio	Institución Educativa	APRENDICES ACTIVOS
2927121	BUENAVISTA	I.E.T JOSE MARÍA SILVA SALAZAR	22
2928515	TUNJA	I.E.T RURAL DEL SUR	20

SENSIBILIZACION Y ALISTAMIENTO GRADO NOVENO

Municipio	Institución Educativa	DOCUMENTOS RECOLECTADOS
SAMACÁ	I.E La Libertad	• Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad. • Carta de compromiso. • Acta lista de asistencia a sensibilización
		• Recolección de fotocopias de documentos de identidad del aprendiz y acudiente
TUNJA	I.E Rural del Sur	• Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad. • Carta de compromiso. • Acta lista de asistencia a sensibilización Recolección de fotocopias de documentos de identidad del aprendiz y acudiente
BUENAVISTA	I.E José María Silva Salazar	• Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad. • Carta de compromiso. • Acta lista de asistencia a sensibilización Recolección de fotocopias de documentos de identidad del aprendiz y acudiente

PARTICIPACION COMO JURADO EN PROCESO DE SUSTENTACION

Se participó como jurado, evaluando el proceso de sustentación de los proyectos productivos de las I.E Simón Bolívar del municipio de Soraca, I.E Juan José Neira del municipio de Gachantivá, IE Los Andes de la ciudad de Sogamoso, I.E Rafael Uribe del municipio de Toca.

La sustentación de proyectos fue organizada por una empresa por Institución, con diferentes líneas de producción, se realizó sesión de preguntas, donde se les realizo sugerencias para realizar algunas correcciones en algunos documentos, se hicieron preguntas, todos los grupos participantes aprobaron el proceso.

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 03 de febrero de 2024 al 09 de diciembre de 2024. Objeto del contrato: Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el programa Articulación con la Media en el área 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
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Supervisora del contrato No. 5836860 de febrero de 2024.
Cédula de ciudadanía 66888502 de Caicedonia Valle