PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5851266 .

NOMBRE DEL CONTRATISTA: GUSTAVO ADOLFO CASTILLO TRUJILLO

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 5.826.998 DE IBAGUE

OBJETO DEL CONTRATO Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRICOLA – AREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – CÁRNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERIA Y REPOSTERIA de Formación del Centro, en el marco del programa de formación Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento del Centro Agropecuario La Granja SENA — Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo, sus cadenas y la proyección social de las comunidades.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: (Especificas del Contracto)

No	Obligaciones Especificas
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación

	Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.
6	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
7	Reportar en el aplicativo SOFIA PLUS y en las plataformas dispuestas por la entidad la información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
9	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.

10	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
11	Certificar la Participación durante la ejecución del contrato de por lo menos tres (3) eventos de formación promovido por el Equipo Pedagógico de Centro.
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia NSCL: 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E- learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", durante la vigencia 2024 o aportar el certificado de la norma vigente.
13	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.
14	Entregar actas de concertación de acciones de formación a impartir a población en situación de desplazamiento y/o vulnerable.
15	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario La Granja - Municipios del Departamento del Tolima

PLAZO DE EJECUCIÓN: A partir del 01 de febrero de 2024 y hasta el 13 de diciembre de 2024.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01 DE DICIEMBRE DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 DE ABRIL DE 2025, PÓLIZA No. 25-46-101031691 DE LA ASEGURADORA SEGUROS DEL ESTADO

VALOR DEL CONTRATO: Cuarenta y seis millones quinientos treinta y dos mil seiscientos sesenta y siete pesos ($46.532.667).

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

SUPERVISOR: GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ

IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR: 52.780.815

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$46.532.667
Valor Ejecutado	$46.532.667
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0.oo
Saldo a liberar	$ 0.oo

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

No	Obligaciones	Actividades Realizadas
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa de Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento, los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, reporte de asistencia a formación, reporte de juicios evaluativos, resultado de la consulta del estado de los aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, acta de entrega de materiales de formación, verificación de ambientes de aprendizaje, reporte de	Durante el presente contrato se cargó al Drive del programa las carpetas de las fichas relacionadas a continuación con los soportes correspondientes de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:** 2917865 – 2918952 – 2930584 – 2950622 – 2950623 – 2950635 – 2950645 – 2953983 – 2976662 - 2988367 – 2988368 – 3007529 – 3059785 – 3067880 –

	asistencia a matricula y evidencias fotográficas de las actividades de formación	3090418 -3090602 – 3090633 – 3112031 – 3112040 – 3112046 – 3121136 – 3129512 **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**3130594 **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:**2988369 - 3007536 – 3007538 – 3059773
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Durante el presente contrato se aplicó instrumento de reconocimiento de aprendizajes previos, para los programas de formación: - Higiene y manipulación de alimentos - Elaboración de helados y postres lácteos - Elaboración de tortas y batidos esponjosos - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Durante el presente contrato se aplicó instrumento de reconocimiento de aprendizajes previos, para los programas de formación: - Higiene y manipulación de alimentos - Elaboración de helados y postres lácteos - Elaboración de tortas y batidos esponjosos - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el presente contrato se ejecutó el proceso de formación de los programas: - Higiene y manipulación de alimentos - Elaboración de helados y postres lácteos - Elaboración de tortas y batidos esponjosos - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
5	Evaluar los resultados de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Durante el presente contrato se evaluaron los resultados de aprendizaje de las fichas de las siguientes formaciones:

		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: 2917865 – 2918952 – 2930584 – 2950622 – 2950623 – 2950635 – 2950645 – 2953983 – 2976662 - 2988367 – 2988368 – 3007529 – 3059785 – 3067880 – 3090418 - 3090602 – 3090633 – 3112031 – 3112040 – 3112046 – 3121136 – 3129512 **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** 3130594 **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2988369 - 3007536 – 3007538 – 3059773
6	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Durante el presente contrato se realizó el proceso de ingreso para las fichas relacionadas a continuación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:** 2917865 – 2918952 – 2930584 – 2950622 – 2950623 – 2950635 – 2950645 – 2953983 – 2976662 - 2988367 – 2988368 – 3007529 – 3059785 – 3067880 – 3090418 - 3090602 – 3090633 – 3112031 – 3112040 – 3112046 – 3121136 – 3129512 **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** 3130594 **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2988369 - 3007536 – 3007538 – 3059773
7	Reportar en el aplicativo SOFIA PLUS y en las plataformas dispuestas por la entidad la información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Durante el presente contrato se realizó el proceso para el registro de la información para la Gestión de la Formación Profesional Integral en el aplicativo SOFIA Plus de las fichas relacionadas a continuación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:**

		2917865 – 2918952 – 2930584 – 2950622 – 2950623 – 2950635 – 2950645 – 2953983 – 2976662 - 2988367 – 2988368 – 3007529 – 3059785 – 3067880 – 3090418 - 3090602 – 3090633 – 3112031 – 3112040 – 3112046 – 3121136 – 3129512 **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** 3130594 **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2988369 - 3007536 – 3007538 – 3059773
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el presente contrato Se crearon rutas de aprendizaje y asociaron aprendices de las fichas relacionadas a continuación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:** 2917865 – 2918952 – 2930584 – 2950622 – 2950623 – 2950635 – 2950645 – 2953983 – 2976662 - 2988367 – 2988368 – 3007529 – 3059785 – 3067880 – 3090418 - 3090602 – 3090633 – 3112031 – 3112040 – 3112046 – 3121136 – 3129512 **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** 3130594 **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS:** 2988369 - 3007536 – 3007538 – 3059773
9	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante el presente contrato se realizó la inducción SST en la página de Si contratistas y La capacitación de MANUAL DE DISCAPACIDAD
10	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente contrato se realizaron actividades de promoción y divulgación de la oferta educativa del Sena, regional Tolima a través de las redes sociales y medios masivos virtuales.

11	Certificar la Participación durante la ejecución del contrato de por lo menos tres (3) eventos de formación promovido por el Equipo Pedagógico de Centro.	Durante el presente contrato se participó en la formación pedagógica "Implementación de procesos pedagógicos y didácticos de la sesión formativa"
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia NSCL: 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa" y/o NSCL: 240201081 "Orientar formación E-learning de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", durante la vigencia 2024 o aportar el certificado de la norma vigente.	Durante el presente contrato se participó en el proceso de certificación de la norma de competencia NSCL: 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa"
13	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentación oportuna de la cuenta de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Durante el presente contrato, cada mes, se realizó el cargue de los documentos: - Gestión Financiera - Gestión Contractual - Evidencias contractuales
14	Entregar actas de concertación de acciones de formación a impartir a población en situación de desplazamiento y/o vulnerable.	Durante el presente contrato se entregaron las actas de concertación de acciones de formación a impartir a población en situación de desplazamiento y/o vulnerable.
15	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa Atención a Víctimas en Situación de Desplazamiento.	Durante el presente contrato no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2917865	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	23	23	0	FINALIZADA
2918952	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	25	25	0	FINALIZADA
2930584	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	24	24	0	FINALIZADA
2950622	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	39	39	0	FINALIZADA
2950623	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	29	29	0	FINALIZADA
2950635	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	43	43	0	FINALIZADA
2950645	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	25	25	0	FINALIZADA
2953983	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26	0	FINALIZADA

2976662	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	35	35	0	FINALIZADA
2988367	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	27	27	0	FINALIZADA
2988368	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	31	31	0	FINALIZADA
3007529	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	35	35	0	FINALIZADA
3059785	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	28	0	FINALIZADA
3067880	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	26	26	0	FINALIZADA
3090418	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22	22	0	FINALIZADA
3090602	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22	22	0	FINALIZADA
3090633	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22	22	0	FINALIZADA
3112031	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	18	18	0	FINALIZADA
3112046	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	29	29	0	FINALIZADA
3121136	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	29	29	0	FINALIZADA
3129512	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	28	28	0	FINALIZADA
2988369	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	18	18	0	FINALIZADA
3007536	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	32	32	0	FINALIZADA
3007538	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	17	17	0	FINALIZADA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

3059773	**ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	**18**	**18**	**0**	**FINALIZADA**

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se dio cumplimiento al contrato ejecutado por el contratista conforme al control técnico, administrativo, y financiero según vigilancia y seguimiento de ejecución por parte del supervisor.

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE _X_ BUENO ___ REGULAR ___ INSUFICIENTE __

Atentamente,



GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ