PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5849630

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DIANA CRISTINA PANESSO ECHEVERRI

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 39456113 DE RIONEGRO (ANTIOQUIA)

OBJETO DEL CONTRATO

Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA 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:

No	Obligaciones Específicas
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 matrícula 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 éste 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 del 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 FEBRERO DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 DE ABRIL DE 2025, PÓLIZA No. 25-44-101189349 DE LA ASEGURADORA SEGUROS DEL ESTADO

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

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)
Saldo a liberar	($0)

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,	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:

<table>
<tr><td></td><td>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 matrícula y evidencias fotográficas de las actividades de formación</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
<table><tr><td>2917937</td><td>3005079</td><td>3057918</td><td>3093849</td></tr><tr><td>2943516</td><td>3029410</td><td>3057920</td><td>3115459</td></tr><tr><td>2943517</td><td>3029412</td><td>3088603</td><td>3115469</td></tr><tr><td>2988391</td><td>3029417</td><td>3093848</td><td></td></tr></table>ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS
<table><tr><td>2917919</td><td>2953863</td><td>2953884</td><td>3088604</td></tr><tr><td>3005078</td><td>3005081</td><td>3030375</td><td></td></tr></table>PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS
<table><tr><td>2917935</td><td>2953885</td><td>2988388</td><td>3115710</td></tr></table>ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
<table><tr><td>2917915</td><td>3057896</td><td>3088609</td></tr></table>ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
<table><tr><td>2988389</td><td>3094047</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2</td><td>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.</td><td>Durante el presente contrato se realizó la planeación pedagógica de los programas:

- Higiene y manipulación de alimentos
- Procesamiento de productos cárnicos crudos
- Elaboración de helados y postres lácteos
- Elaboración de tortas y batidos esponjosos
- Elaboración de conservas de frutas y hortalizas</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.</td><td>Durante el presente contrato se aplicó instrumento de reconocimiento de aprendizajes previos, para los programas de formación:

- Higiene y manipulación de alimentos
- Procesamiento de productos cárnicos crudos
- Elaboración de helados y postres lácteos
- Elaboración de tortas y batidos esponjosos
- Elaboración de conservas de frutas y hortalizas</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>4</td><td>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</td><td>Durante el presente contrato se ejecutó el proceso de formación de los programas:

- Higiene y manipulación de alimentos
- Procesamiento de productos cárnicos crudos
- Elaboración de helados y postres lácteos
- Elaboración de tortas y batidos esponjosos
- Elaboración de conservas de frutas y hortalizas</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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.</td><td>Durante el presente contrato se evaluaron los resultados de aprendizaje de las fichas de las siguientes formaciones:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

<table>
<tr><td>2917937</td><td>3005079</td><td>3057918</td><td>3093849</td></tr>
<tr><td>2943516</td><td>3029410</td><td>3057920</td><td>3115459</td></tr>
<tr><td>2943517</td><td>3029412</td><td>3088603</td><td>3115469</td></tr>
<tr><td>2988391</td><td>3029417</td><td>3093848</td><td></td></tr>
</table>
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS

<table>
<tr><td>2917919</td><td>2953863</td><td>2953884</td><td>3088604</td></tr>
<tr><td>3005078</td><td>3005081</td><td>3030375</td><td></td></tr>
</table>
PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS

<table>
<tr><td>2917935</td><td>2953885</td><td>2988388</td><td>3115710</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

<table>
<tr><td>2917915</td><td>3057896</td><td>3088609</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

<table>
<tr><td>2988389</td><td>3094047</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>6</td><td>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.</td><td>Durante el presente contrato se realizó el proceso de ingreso para las fichas relacionadas a continuación:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

<table>
<tr><td>2917937</td><td>3005079</td><td>3057918</td><td>3093849</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		2943516 | 3029410 | 3057920 | 3115459 2943517 | 3029412 | 3088603 | 3115469 2988391 | 3029417 | 3093848 | ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS 2917919 | 2953863 | 2953884 | 3088604 3005078 | 3005081 | 3030375 | PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS 2917935 | 2953885 | 2988388 | 3115710 ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS 2917915 | 3057896 | 3088609 ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS 2988389 | 3094047
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. 2917937 | 3005079 | 3057918 | 3093849 2943516 | 3029410 | 3057920 | 3115459 2943517 | 3029412 | 3088603 | 3115469 2988391 | 3029417 | 3093848 | ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS 2917919 | 2953863 | 2953884 | 3088604 3005078 | 3005081 | 3030375 | PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>2917935</td><td>2953885</td><td>2988388</td><td>3115710</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
<table>
<tr><td>2917915</td><td>3057896</td><td>3088609</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
<table>
<tr><td>2988389</td><td>3094047</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>8</td><td>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.</td><td>
Durante el presente contrato Se crearon rutas de aprendizaje y asociaron aprendices de las fichas relacionadas a continuación:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
<table>
<tr><td>2917937</td><td>3005079</td><td>3057918</td><td>3093849</td></tr>
<tr><td>2943516</td><td>3029410</td><td>3057920</td><td>3115459</td></tr>
<tr><td>2943517</td><td>3029412</td><td>3088603</td><td>3115469</td></tr>
<tr><td>2988391</td><td>3029417</td><td>3093848</td><td></td></tr>
</table>
ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS
<table>
<tr><td>2917919</td><td>2953863</td><td>2953884</td><td>3088604</td></tr>
<tr><td>3005078</td><td>3005081</td><td>3030375</td><td></td></tr>
</table>
PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS
<table>
<tr><td>2917935</td><td>2953885</td><td>2988388</td><td>3115710</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
<table>
<tr><td>2917915</td><td>3057896</td><td>3088609</td></tr>
</table>
ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
<table>
<tr><td>2988389</td><td>3094047</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el</td><td>Durante el presente contrato se realizó la inducción SST en la página de Si contratistas y La capacitación de MANUAL DE DISCAPACIDAD</td></tr>
</table>

	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.	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**
2917915	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	19	19	0	**FINALIZADA**

2917919	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	21	21	0	**FINALIZADA**
2917935	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	23	23	0	**FINALIZADA**
2917937	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	23	23	0	**FINALIZADA**
2943516	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	33	33	0	**FINALIZADA**
2943517	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	33	33	0	**FINALIZADA**
2953863	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	23	23	0	**FINALIZADA**
2953884	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	21	21	0	**FINALIZADA**
2953885	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	22	22	0	**FINALIZADA**
2988388	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	24	24	0	**FINALIZADA**
2988389	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	23	23	0	**FINALIZADA**
2988391	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	28	28	0	**FINALIZADA**
3005078	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	19	19	0	**FINALIZADA**
3005079	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	21	21	0	**FINALIZADA**
3005081	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	19	19	0	**FINALIZADA**
3030375	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	17	17	0	**FINALIZADA**
3029410	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	22	22	0	**FINALIZADA**
3029412	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	23	23	0	**FINALIZADA**
3029417	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	22	22	0	**FINALIZADA**
3057896	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	20	20	0	**FINALIZADA**
3057918	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	20	20	0	**FINALIZADA**
3057920	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	24	24	0	**FINALIZADA**
3088603	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	37	37	0	**FINALIZADA**
3088604	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	28	21	7	**FINALIZADA**
3088609	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	20	20	0	**FINALIZADA**
3094047	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	24	24	0	**FINALIZADA**
3093848	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	20	20	0	**FINALIZADA**

3093849	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	26	26	0	**FINALIZADA**
3115710	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	27	27	0	**FINALIZADA**
3115459	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	33	33	0	**FINALIZADA**
3115469	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	19	19	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