PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5849354

NOMBRE DEL CONTRATISTA: NATALIA CAROLINA ESCOBAR MÉNDEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1.110.174.965

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 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.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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: 1 DE FEBRERO DE 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 13 DE DICIEMBRE DE 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 30 DE ABRIL DE 2025 PÓLIZA N° 25-46-1011031688 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)**.**

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:

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Valor total del contrato	$ 46.532.667
Valor Ejecutado	$ 46.532.667
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 000
Saldo a liberar	$ 000

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 asistencia a matrícula y evidencias fotográficas de las actividades de formación.	Durante el presente contrato se reportó en el drive para población víctima los soportes correspondientes a la planeación y ejecución de la formación tales como: Ficha de caracterización, guías de aprendizaje, resultados de la consulta del estado de aprendices en la plataforma VIVANTO, resultado de la consulta de los documentos de identidad en la Registraduría Nacional del Estado Civil, reporte de asistencia a matrícula, material de apoyo, de las siguientes formaciones: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285

		ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS: 3057695-3118790-3057719
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 elaboró planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación para los siguientes programas de formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:** 3057695-3118790-3057719
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 aplicaron diferentes instrumentos de reconocimiento de aprendizajes previos, en cada una de las acciones de formación orientadas, como Taller escrito, prueba de conocimientos básicos. Material escrito, Sopa de Letras de conceptos Básicos. De los siguientes programas de formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:** 3057695-3118790-3057719

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 reportó en el drive del programa de atención a víctimas en situación de desplazamiento, los talleres y/o evaluaciones resueltos por los aprendiz y evidencias fotográficas del desarrollo de dicha actividad, esto para programa de formación con su correspondiente ficha: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:** 3057695-3118790-3057719
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 reportó en el Drive del programa de atención a víctimas en situación de desplazamiento los juicios evaluativos para los siguientes programas de formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285

		ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS: 3057695-3118790-3057719
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**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:** 3057695-3118790-3057719
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 Reportó en el aplicativo SOFIA PLUS y en las plataformas dispuestas por la entidad la información académica y administrativa para las fichas relacionadas a continuación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:**

		3057695-3118790-3057719
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 diligenciaron las fichas de creación de acciones de formaciones, se inscribieron los aprendices, se crearon las rutas de aprendizaje, en el aplicativo Sofía plus de las siguientes acciones de formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**. 3089413-3137999-3138001-3089410-2962201-3004948-2918255-3004957-2988237-2962576 3025023-2918267-3004956-2962199-2943500 2962194-3057707-3095253-3025024-2918271 2988236-3095252-2943503-2988235. **ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN:** 3089412-3025961-3089411 **ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS:** 3095284-3095285 **ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS:** 3057695-3118790-3057719
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 realicé la inducción SST en la página de Si contratistas, 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 y presencial en las diferentes alcaldías.
11	Certificar la participación durante la ejecución del contrato de por lo menos tres (3) eventos	Durante el presente contrato realicé un curso de formación para el componente pedagógico:

	de formación promovido por el Equipo Pedagógico de Centro.	IMPLEMENTACIÓN PROCESOS PEDAGÓGICOS Y DIDÁCTICOS DE LA SESIÓN.
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.	Certificación vigente en competencias laborales en la norma formación presencial.
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 se atendió el requerimiento del supervisor, en la presentación de la cuenta de cobro y asistencia a reuniones técnicas.
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 a las acciones de formación a impartir en AVSD.
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 se dio cumplimiento en actividades dispuestas por el supervisor del contrato.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
3089413	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	30	30	0	**TERMINADA**
3137999	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	19	19	0	**TERMINADA**
3138001	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	24	24	0	**TERMINADA**
3089410	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	30	30	0	**TERMINADA**
2962201	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	18	18	0	**TERMINADA**
3057695	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS	18	18	0	**TERMINADA**
3004948	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	17	17	0	**TERMINADA**

2918255	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	20	20	0	**TERMINADA**
3004957	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	20	19	1	**TERMINADA**
2988237	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	29	29	0	**TERMINADA**
3118790	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	21	21	0	**TERMINADA**
3089412	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	20	19	1	**TERMINADA**
3025961	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	21	21	0	**TERMINADA**
2962576	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	26	26	0	**TERMINADA**
3025023	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	26	26	0	**TERMINADA**
3095284	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.	19	19	0	**TERMINADA**
3095285	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.	21	21	0	**TERMINADA**
2918267	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	18	18	0	**TERMINADA**

3004956	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	27	27	0	**TERMINADA**
2962199	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	20	20	0	**TERMINADA**
2943500	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	15	15	0	**TERMINADA**
3057719	ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS	19	19	0	**TERMINADA**
2962194	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	23	23	0	**TERMINADA**
3057707	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	36	36	0	**TERMINADA**
3095253	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	21	21	0	**TERMINADA**
3089411	ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.	17	17	0	**TERMINADA**
3025024	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	21	21	0	**TERMINADA**
2918271	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	17	17	0	**TERMINADA**
2988236	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	25	25	0	**TERMINADA**

3095252	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	29	29	0	**TERMINADA**
2943503	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	35	35	0	**TERMINADA**
2988235	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	25	25	0	**TERMINADA**

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 __ BUENO __ REGULAR __ INSUFICIENTE ___

Atentamente,



GINA DEL PILAR SANCHEZ SANCHEZ