PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO N°: 5848494

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ANDRES FELIPE HOYOS VARGAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 5848494

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 TEMATICA AGRICULTURA - AGRICULTURA DE PRECISION - CAFES ESPECIALES - RIEGO Y DRENAJES AGRICOLAS - MECANIZACION Y MAQUINARIA AGRICOLA - CATACION de Formación del Centro, en el marco de los programas de formación Titulada Y Complementaria presencial 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:

N°	Obligaciones Especificas
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.
2	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.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.
4	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.
5	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a formación complementaria y titulada de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
6	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.
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
8	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles después de terminada la formación complementaria o finalizado el resultado de aprendizaje impartido.
9	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 Nacional y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el aplicativo SOFIA Plus para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices inscritos y seleccionados queden en estado matriculado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para todos los aprendices matriculados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
11	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
14	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.
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
17	Responder por los bienes y elementos o materiales de formación puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.

18	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.
19	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS" y/o "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2024.
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
22	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.
23	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.

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

PLAZO DE EJECUCIÓN: 2/1/2024 al 12/13/2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 2/1/2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 12/13/2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 4/30/2025 POLIZA N° 25-46-101031535

VALOR DEL CONTRATO: $ 46.532.667

SUPERVISOR: MARIO WILLIAM DAZA TRIANA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: 93358880

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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 Titulada y Complementaria presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se entregaron durante la ejecución contractual los pantallazos de la información compartida de la Nube asignado para el programa titulada y complementaria.
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del	Se presentaron los informes mensuales de ejecución contractual del mes de febrero a diciembre, cargados en Drive y el aplicativo SECOP II. Asimismo, se asistieron a las reuniones técnicas programadas por el supervisor, con las respectivas listas de asistencia y evidencias fotográficas

<table>
<tr><td></td><td>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.</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.</td><td>Se entregaron planillas de pago de seguridad social 2024 y certificaciones de afiliación a EPS, Pensión y ARL:</td></tr>
<tr><td>4</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</td><td>Se diseñaron actividades concernientes a las acciones de formación profesional Integral de los cursos del programa Titulada y complementaria:
<table>
<tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr>
<tr><td>2918044</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2918402</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>303050</td><td>MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ</td></tr>
<tr><td>2949844</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2949861</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2949863</td><td>ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>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></td>
<td>
<table>
<tr><td>2972069</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2976682</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2976684</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>2993848</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3021519</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3021530</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3021531</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3029442</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3057967</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3057968</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3057977</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088613</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088615</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3093917</td><td>APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS</td></tr>
<tr><td>3102930</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3102931</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3103535</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3121818</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3129412</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td></tr>
<tr><td>3129413</td><td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a formación complementaria y titulada de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.</td>
<td>Se entrego PDF de Aprendizajes previos de las siguientes fichas:</td>
<td>
<table>
<tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr>
<tr><td>2918044</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2918402</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>303050</td><td>MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ</td></tr>
<tr><td>2949844</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2949861</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2949863</td><td>ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATA</td></tr>
<tr><td>2972069</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2976682</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2976684</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>2993848</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3021519</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3021530</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3021531</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3029442</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3057967</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3057968</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3057977</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088613</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

		3088615 PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE 3093917 APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS 3102930 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3102931 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3103535 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3121818 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3129412 PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO 3129413 EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
6	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.	Se impartió formación a las siguientes fichas relacionadas a continuación: **Codigo de ficha** — **NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION** 2918044 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 2918402 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 303050 MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ 2949844 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 2949861 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 2949863 ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATA 2972069 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 2976682 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 2976684 PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE 2993848 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3021519 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3021530 PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE 3021531 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3029442 PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE 3057967 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3057968 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3057977 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3088613 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3088615 PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE 3093917 APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS 3102930 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3102931 DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE 3103535 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3121818 PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS 3129412 PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO 3129413 EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 7, debido a que no se desarrolló ninguna actividad durante la ejecución contractual.

<table>
<tr><td></td><td>investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa titulada y/o complementaria , adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina y hacer entrega del reporte de los juicios de evaluación en un plazo máximo de 8 días hábiles después de terminada la formación complementaria o finalizado el resultado de aprendizaje impartido.</td><td>Se entregaron reportes de juicios deevaluación y reportes de evaluación y cierre de las siguientes fichas complementarias:
<table>
<tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr>
<tr><td>2918044</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2918402</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>303050</td><td>MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ</td></tr>
<tr><td>2949844</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2949861</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2949863</td><td>ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION</td></tr>
<tr><td>2972069</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2976682</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2976684</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>2993848</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3021519</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3021530</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3021531</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3029442</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3057967</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3057968</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3057977</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088613</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088615</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3093917</td><td>APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS</td></tr>
<tr><td>3102930</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3102931</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3103535</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3121818</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3129412</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td></tr>
<tr><td>3129413</td><td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Entregar los soportes del procedimiento</td><td>Se entregaron las fichas de caracterización, copias de los resultados de Inscripción, copia de los reportes de Inscripción, Resultados de matrículas y Aprendices asociados a las rutas de aprendizaje, planillas de asistencia a matricula de las fichas complementarias:</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de vigencia de la Registraduría Nacional y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria .</td>
<td>
<table>
<tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr>
<tr><td>2918044</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2918402</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>303050</td><td>MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ</td></tr>
<tr><td>2949844</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2949861</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2949863</td><td>ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION</td></tr>
<tr><td>2972069</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>2976682</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>2976684</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>2993848</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3021519</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3021530</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3021531</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3029442</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3057967</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3057968</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3057977</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088613</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3088615</td><td>PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE</td></tr>
<tr><td>3093917</td><td>APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS</td></tr>
<tr><td>3102930</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3102931</td><td>DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE</td></tr>
<tr><td>3103535</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3121818</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS</td></tr>
<tr><td>3129412</td><td>PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO</td></tr>
<tr><td>3129413</td><td>EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el aplicativo SOFIA Plus para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices inscritos y seleccionados queden en estado matriculado. b).</td>
<td>Se hizo entrega en el drive de los reportes de inscripción aprendices, informe apoyo a la formación, pantallazos del horario del instructor en el que se refleja la programación y pantallazos de los reportes de fichas activas durante el periodo de ejecución contractual. Cargados al Drive y en el aplicativo SECOP II.</td>
</tr>
</table>

	Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para todos los aprendices matriculados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	
11	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No se presentó durante la ejecución contractual ninguna evidencia en la obligación N° 11, debido a que no se desarrolló ninguna actividad.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se efectuó durante la ejecución contractual la socialización del reglamento del aprendiz y manual de convivencia a los aprendices durante cada proceso de formación, para el conocimiento de las normas establecidas en el reglamento del aprendiz.

13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 13, debido a que no se desarrolló ninguna actividad durante la ejecución contractual.
14	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.	Se entregó el certificado inducción SST con la cuenta de cobro N° 1 (mes de febrero), exámenes anexados en la legalización del contrato. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 15, debido a que no se desarrolló ninguna actividad durante la ejecución del contrato.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 16, debido a que no se desarrolló ninguna actividad durante la ejecución del contrato.
17	Responder por los bienes y elementos o materiales de	Los materiales de formación que fueron utilizados durante la vigencia del contrato fueron propios y en óptimas condiciones.

	formación puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	
18	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante la vigencia del contrato se estuvo a la espera de ser convocados al componente pedagógico del centro.
19	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS" y/o "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA CON BASE EN LOS PLANES DE ESTUDIO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de	Durante la vigencia del contrato se estuvo a la espera de ser convocados al componente pedagógico del centro.

	la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, durante la vigencia 2024.	
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 20, debido a que no se desarrolló ninguna actividad.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se presentó ninguna evidencia en la obligación N° 21, debido a que no se desarrolló ninguna actividad.
22	Cargar y actualizar la información de las evidencias de la ejecución contractual mensual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar	Se presentaron los pantallazos en archivo pdf de SECOP II donde se evidenciaron los informes del mes de febrero a diciembre de 2024.

	su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	
23	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante la vigencia del contrato se estuvo a la espera de ser convocados al componente pedagógico del centro.

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2918044	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	17	17		**Cerrada**
2918402	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	14	14		**Cerrada**
303050	MEJORAMIENTO DE LA EFICIENCIA EN LA COMERCIALIZACION DE CAFÉ				**Cerrada**
2949844	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	19	19		**Cerrada**
2949861	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	12	12		**Cerrada**
2949863	ANALISIS DE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE CAFE MEDIANTE CATACION	20	20		**Cerrada**
2972069	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	29	29		**Cerrada**
2976682	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	13	13		**Cerrada**
2976684	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	17	17		**Cerrada**
2993848	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	13	13		**Cerrada**
3021519	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	15	15		**Cerrada**
3021530	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	16	16		**Cerrada**
3021531	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	28	28		**Cerrada**
3029442	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	28	28		**Cerrada**

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

3057967	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	17	17		**Cerrada**
3057968	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	15	15		**Cerrada**
3057977	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	9	9		**Cerrada**
3088613	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	11	11		**Cerrada**
3088615	PRACTICAS DE CALIDAD PARA EL BENEFICIO DEL CAFE	14	14		**Cerrada**
3093917	APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS	17	17		**Cerrada**
3102930	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	9	9		**Cerrada**
3102931	DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE	15	15		**Cerrada**
3103535	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	15	15		**Cerrada**
3121818	PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS	5	5		**Cerrada**
3129412	PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFE ESPRESSO	12	12		**Cerrada**
3129413	EVALUACION DE LA CALIDAD FISICA DEL CAFE	12	12		**Cerrada**

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

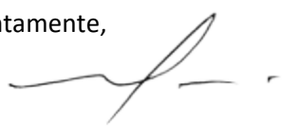
Se dio cumplimiento al contrato ejecutado por el contratista conforme al control técnico, administrativo, y financiero según vigilancia y seguimiento de ejecución por parte del supervisor.

SANCIONES: SI___ NO__X__

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



MARIO WILLIAM DAZA TRIANA