



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5852469

NOMBRE DEL CONTRATISTA: CRISTIAN CAMILO RODRIGUEZ VALENCIA

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: 93237943

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones Específicas
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica “aprender haciendo”, bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de un mes las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.
14	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.
15	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo – Coordinación Nacional SER.
16	Presentar o gestionar la certificación en las normas 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”, en la vigencia 2024 o aportar el certificado de la norma vigente.
17	Certificar la participación durante la ejecución del contrato de por lo menos tres (3) eventos de formación promovido por el Equipo Pedagógico del Centro.

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

PLAZO DE EJECUCIÓN: 2/1/2024 hasta 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 No 25-44-101189366

VALOR DEL CONTRATO: \$ 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



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Saldo a liberar	\$0
-----------------	-----

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

No	Obligaciones	Actividades Realizadas																												
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica “aprender haciendo”, bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Para el cumplimiento de esta obligación contractual durante la presente vigencia se ejecutaron de las siguientes acciones: <table><tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr><tr><td>2929990</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929971</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929974</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2988414</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr><tr><td>2993909</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>2993489</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>3030385</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>3037513</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr><tr><td>3067925</td><td>PROCESOS BASICOS DE PANADERIA</td></tr><tr><td>3068810</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>3090639</td><td>COCINA BÁSICA</td></tr><tr><td>3090641</td><td>COCINA BÁSICA</td></tr><tr><td>3090627</td><td>PROCESOS BASICOS DE PANADERIA</td></tr></table>	Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION	2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2988414	COCINA SALUDABLE	2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	3037513	COCINA SALUDABLE	3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	3090639	COCINA BÁSICA	3090641	COCINA BÁSICA	3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION																													
2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2988414	COCINA SALUDABLE																													
2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
3037513	COCINA SALUDABLE																													
3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA																													
3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
3090639	COCINA BÁSICA																													
3090641	COCINA BÁSICA																													
3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA																													
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Durante la ejecución del presente contrato se realizó el proceso de alistamiento integral de la formación y la planeación de la formación, para las formaciones impartidas, mediante la elaboración de las respectivas Planeaciones Pedagógicas, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación, Talleres y Material de Apoyo en 48 horas dispuestas y aprobadas por la Dirección General.																												
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	No se ejecutó la presente obligación contractual																												
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	No se ejecutó la presente obligación contractual																												



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Se reportó en la Plataforma SOFIA Plus las Novedades correspondientes a las actividades de Alistamiento de las Formaciones y las Actividades de Apoyo de la Formación del período objeto del presente informe de forma oportuna, a través 02 reportes de novedades, Fichas de Creación de Acciones de Formación: <table><tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr><tr><td>2929990</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929971</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929974</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2988414</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr><tr><td>2993909</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>2993489</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>3030385</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>3037513</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr><tr><td>3067925</td><td>PROCESOS BASICOS DE PANADERIA</td></tr><tr><td>3068810</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>3090639</td><td>COCINA BÁSICA</td></tr><tr><td>3090641</td><td>COCINA BÁSICA</td></tr><tr><td>3090627</td><td>PROCESOS BASICOS DE PANADERIA</td></tr></table>	Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION	2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2988414	COCINA SALUDABLE	2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	3037513	COCINA SALUDABLE	3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	3090639	COCINA BÁSICA	3090641	COCINA BÁSICA	3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION																													
2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2988414	COCINA SALUDABLE																													
2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
3037513	COCINA SALUDABLE																													
3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA																													
3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
3090639	COCINA BÁSICA																													
3090641	COCINA BÁSICA																													
3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA																													
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de un mes las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se presentaron las respectivas Agendas de desplazamiento y legalizaciones de las Ordenes de Viaje.																												
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se evaluaron los resultados de aprendizaje en la plataforma de SOFIAPLUS, de las siguientes fichas: <table><tr><th>Codigo de ficha</th><th>NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION</th></tr><tr><td>2929990</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929971</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2929974</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>2988414</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr><tr><td>2993909</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>2993489</td><td>COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL</td></tr><tr><td>3030385</td><td>EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL</td></tr><tr><td>3037513</td><td>COCINA SALUDABLE</td></tr></table>	Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION	2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	2988414	COCINA SALUDABLE	2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	3037513	COCINA SALUDABLE										
Codigo de ficha	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACION																													
2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
2988414	COCINA SALUDABLE																													
2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL																													
3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL																													
3037513	COCINA SALUDABLE																													



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

		3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
		3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
		3090639	COCINA BÁSICA
		3090641	COCINA BÁSICA
		3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	No se ejecutó la presente obligación contractual.	
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	No se ejecutó la presente obligación contractual.	
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	No se ejecutó la presente obligación contractual.	
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se participo en las reuniones convocadas por la supervisora de contratos.	
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Se participo en las reuniones convocadas por la supervisora de contratos.	
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Se presentaron los respectivos informes mensuales de ejecución contractual.	
14	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Se efectuó la afiliación a la administradora de riesgos laborales POSITIVA - Compañía de Seguros S.A., de acuerdo con lo dispuesto por el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas, y se efectuó el Pago de Seguridad Social correspondiente los meses objeto de este contrato.	
15	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los	No se ejecutó la presente obligación contractual	



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

	lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo – Coordinación Nacional SER.	
16	Presentar o gestionar la certificación en las normas 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”, en la vigencia 2024 o aportar el certificado de la norma vigente.	No se ejecutó la presente obligación contractual
17	Certificar la Participación durante la ejecución del contrato de por lo menos tres (3) eventos de formación promovido por el Equipo Pedagógico de Centro.	No se ejecutó la presente obligación contractual

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2929990	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	27	26	1	Cerrada
2929971	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	29	29		Cerrada
2929974	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	24	24		Cerrada
2988414	COCINA SALUDABLE	14	14		Cerrada
2993909	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	23	23		Cerrada
2993489	COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL	24	24		Cerrada
3030385	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	26	26		Cerrada
3037513	COCINA SALUDABLE	24	24		Cerrada
3067925	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	24	22	2	Cerrada
3068810	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL	26	26		Cerrada
3090639	COCINA BÁSICA	20	18	2	Cerrada
3090641	COCINA BÁSICA	20	20		Cerrada
3090627	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	20	20		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.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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.