PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1. PCCNTR. 5014575 del 29 de mayo de 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: AIDEÉ TORRES GIL

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: Cédula de Ciudadanía No. 39.759.365 de Bogotá

OBJETO DEL CONTRATO: Contratar la prestación de servicios personales para impartir formación profesional integral de carácter temporal en periodos fijos de instructor de forma titulada y/o complementaria presencial y virtual para desarrollar actividades encaminadas al proceso de enseñanza, aprendizaje y evaluación basados en competencias laborales por proyectos en los diferentes niveles de formación impartidos para la vigencia 2023 en el CNHTA y subsedes adscritas. PROGRAMA: Técnico en Servicio de Restaurante y Bar. ESPECIALIDAD: Gestión de Procesos Emprendedores

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1) Cumplir con las actividades de formación profesional integral que le sean asignadas en su programación.

2) Participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.

3) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.

4) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato

5) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar a la entidad a través del supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.

6) Participar en el grupo de Bienestar de Aprendices para adelantar proyectos y programas tendientes al desarrollo de las capacidades físicas, psicoactivas, éticas, morales, sociales y los valores que requieren los aprendices para avanzar en su proceso formativo.

7) Atender oportunamente los requerimientos que haga la entidad a través del supervisor del contrato sobre los informes mensuales de la ejecución del contrato o sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje realizados por aprendices a quienes imparte Formación Profesional.

8) Atender la formación de aprendices en el área específica del respectivo programa de formación, en las competencias programadas y los resultados de aprendizaje asignados.

9) Cumplir con la programación académica predeterminada por la correspondiente Coordinación Académica de acuerdo con las normas, procesos y metodologías pedagógicas, estrategias didácticas activas, formación por proyectos y los protocolos institucionales.

10) Orientar, apoyar y asesorar a los aprendices en el desarrollo de proyectos formativos y/o productivos en las respectivas etapas de la formación.

11) Preparar, orientar, desarrollar, apoyar y evaluar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.

12) Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.

13) Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias pedagógicas, el medio educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.

14) Formular, ejecutar y evaluar diagnósticos que conlleven a la actualización y creación de diseños, planes, programas, procesos y productos propios de las actividades del Centro de formación, acordes con su especialidad y área de desempeño, y según las necesidades del entorno.

15) Colaborar en el diseño y ejecución de programas de actualización de instructores del SENA y de otras entidades, en aspectos pedagógicos y de la especialidad en que imparte Formación Profesional.

16) Participar activamente en el Plan de Mejoramiento y Actualización de los docentes.

17) Capacitar y asistir técnica, empresarial y organizativamente a las comunidades, formas asociativas y empresas en sus proyectos de desarrollo socio empresarial de acuerdo con la especialidad en que imparte Formación Profesional.

18) Emitir concepto cuando le sea solicitado, acerca de los planes y programas presentados por entidades aspirantes a ingresar a la cadena de formación o a obtener reconocimiento de cursos, o sobre especificaciones técnicas de maquinaria y equipo, materiales e insumos para la formación profesional integral. Presentar su concepto y recomendaciones.

19) Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y rural.

20) Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral, si es del caso.

21) Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado.

22) Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de Formación Profesional en su especialidad.

23) Solicitar y participar en los comités de evaluación y seguimiento a aprendices de conformidad con el Reglamento del Aprendiz SENA.

24) Participar activamente en las actividades de formación programadas por la entidad en el área cultural, deportiva, recreativa, dirigidas a los aprendices y en los programas de carácter preventivo que ameriten de su apoyo y asesoría, adicionalmente en actividades de bienestar dirigidas a los aprendices y funcionarios.

25) Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo no máximo de 3 días al corte trimestral, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo, tales como: a) Registro de los juicios evaluativos. b) Creación de rutas y asociación de aprendices. c) Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. d) Comunicar al coordinador académico oportunamente las anomalías, inconsistencias, novedades de aprendizaje y hallazgos en el registro de la información.

26) Apoyar los proyectos de Cooperación Nacional e Internacional en los cuales participe el centro de formación y en el desarrollo de innovaciones pedagógicas del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias de desarrollo sostenible.

27) Integrar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentaran los bancos de pruebas, para la selección de aprendices entre otras.

28) Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objetivo contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.

29) Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje en caso de ser designado como gestor de proyectos.

30) Programar las actividades de enseñanza - aprendizaje- evaluación de conformidad con las competencias de formación, el calendario académico y el manual de procedimientos de la ejecución de la Formación Profesional.

31) Dar cumplimiento al manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.

32) Dar correcto cumplimiento a su objeto contractual; el instructor contratista no puede suscribir otro contrato en diferente Centro de Formación o dependencias del SENA.

33) Colaborar activamente con las disposiciones sobre aseo y orden de los ambientes de formación.

34) Apoyar la gestión contractual del Centro de Formación requerida en aspectos técnicos según las necesidades para adquisición de bienes y servicios requeridos para la formación.

35) Velar por el uso racional de los materiales de formación, equipos, herramientas e infraestructura con que cuenta el Centro de formación para el desarrollo de su actividad misional.

36) Reintegrar los materiales (libros y/o ayudas didácticas, etc.) y equipos dentro de los plazos estipulados y presentar el paz y salvo correspondiente para el último pago.

LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS- BOGOTÁ, D.C.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 156 días
PRÓRROGA: Seis (6) días.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 11 de julio de 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 16 de diciembre de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: 156 días

VALOR DEL CONTRATO: $ 20.311.200

VALOR INICIAL: $ 19.530.000

ADICIÓN: $ 781.200

SUPERVISOR: CARLOS JAVIER GONZÁLEZ NAVARRETE

IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR: CC 79.547.847 de Bogotá D.C.

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	$ 20.311.200
Valor Ejecutado	$ 20.311.200
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Atendí proyectos productivos de las fichas: 2448523, 2393714, 2448546, 2308071, 2500517, 2183703, 2500356, 2234136, 2427166, 2448559, 2616012, 2559258, 2616325, 2559261, 2616325, 195515, 2470707, 2378716, 2065757, 1955173, 2620407, 2668229, 2668231, 2559260, 2559258, 2595930 y 2500488 de la especialidad Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Barismo, Cocina, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Auxiliar de Bartener.
Orienté la alternativa de proyecto productivo a los siguientes aprendices: LUZ AÍDA CASTRO PRADA DAYNER TAPIAS MUÑETON JOSÉ RICARDO CARVAJAL MAZORRA HAYAO ODA SANDRA LILIANA ZAPATA ROLDAN SERGIO ALEJANDRO ZARATE TORRES DORIS SÁNCHEZ LADINO MAYRA TATIANA GONZALEZ PULIDO JUAN SEBASTIÁN CUBILLOS DE LA VEGA

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Coordiné la sustentación de: CHARLYE FABRIANNY RODRÍGUEZ CONTRERA LUZ ÁNGELA GARCÍA PARDO CÉSAR AUGUSTO OLARTE MUÑOZ PAULA ANDREA MORALES ARÉVALO MARIA ALEJANDRA MUÑOZ PIÑEROS LAURA VANESSA GONZALEZ CRUZ BEATRIZ HERNANDEZ RUIZ SAMUEL GOMEZ CORREA JUAN SEBASTIAN CUBILLOS VEGA LUZ AÍDA CASTRO PRADA
Participé como jurado en la sustentación del proyecto del aprendiz CARLOS URIEL GONZÁLEZ, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas
Orienté proceso formativo a aprendices del programa Técnico en Cocina y Servicio de Restaurante y Bar en la competencia Gestión de Procesos Emprendedores, así: **Tercer trimestre**: COCINA (2668253 (3°), 2668231 (3°), 2668254 (3°), 2668227 (3°), KFC 2658073 (3°) y 2668229 (3°)) RESTAURANTE Y BAR (2668237/40 (3°) y 2668234/24/26 (3°)) **Cuarto trimestre**: COCINA (2713334 (3°), 2752842 COMPASS GROUP (3°), 2713322 (3°), 2751713 KFC (3°) y 2752854 FRISBY (3°)) Subí los juicios evaluativos en los tiempos establecidos.
Participé en las reuniones programadas por la Coordinación Académica de Alimentos y bebidas. Participé en las reuniones de los equipos ejecutores de las fichas asignadas, programadas por los líderes instructores de ficha.
Acaté la programación asignada por el Coordinador Académico, para la orientación de los aprendices de la especialidad de Técnico en servicio de Bar y Restaurante y Cocina, al igual que los proyectos productivos asignados de Técnico en Servicio de Barismo, Técnico en Cocina, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas y Auxiliar de Bartender

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO_X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO