



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7697518 DE 28 DE MARZO 2025

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ANGELICA MARIA NIÑO CORTES

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de ciudadanía 52082179 de Bogotá D.C.

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales para orientar la formación profesional de los diferentes programas de la oferta académica del Centro Desarrollo Agroempresarial de la Regional Cundinamarca, en sus diferentes modalidades; pertenecientes a la red de AGROINDUSTRIA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1. Ejecutar la formación profesional integral, en los programas de la red objeto del contrato según asignación de grupos de programas de formación titulada, complementaria presencial y/o complementaria virtual del centro, en las diferentes jornadas diurna, nocturna y fin de semana, conforme a lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA definidos documentado por la entidad en la plataforma Compromiso. 2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución del contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación). 3. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente. 4. Efectuar seguimiento y evaluación a etapa productiva de los aprendices de programas cuando le sean asignados. 5. Participar en las actividades de apoyo a la formación (alistamiento, inducción, bienestar al aprendiz, Sennova, autoevaluación y registro calificado, emprendimiento, divulgación de oferta regular y apoyar ofertas especiales y formación complementaria), convocadas por el centro de formación para fortalecer el proceso formativo. 6. Mantener organizadas y actualizadas las evidencias en las plataformas destinadas a ello, considerando los lineamientos institucionales. 7. Propiciar el cumplimiento del reglamento del aprendiz y validar novedades de aprendices (reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones) comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias y hallazgos en el registro de la información. 8. Soportar al menos tres (3) certificaciones en los componentes: técnico, pedagógico, idiomas y/o habilidades blandas para el mejoramiento continuo del rol de instructor en la formación profesional integral, sin afectar la asignación de los grupos. 9. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" u "ORIENTAR FORMACIÓN E- LEARNING DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

NORMATIVA”, en su defecto deberá aportar el respectivo certificado de aprobación con plazo máximo de cuatro (4) meses luego de iniciado el contrato

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro de Desarrollo Agroempresarial- Chía

PLAZO DE EJECUCIÓN: 249 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 28 DE MARZO DE 2025

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 08 DE SEPTIEMBRE DE 2025

VIGENCIA DEL CONTRATO: 249 días

VALOR DEL CONTRATO: \$ 37.562.673

SUPERVISOR: SANDRA LILIANA BALLEEN

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ___ NO (x)

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO

Valor total del contrato	\$37.562.673
Valor Ejecutado	\$24.530.725
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$1.226.536
Saldo a liberar	\$ 13.031.948



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Impartí formación en los programas:

Técnico en panificación I.D.E CARMEN DE CARUPA FICHA: 3178679 grado: 10

Horario de formación: 11:00 a las 3:00 pm se evaluó la competencia de APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE con todos los resultados de aprendizaje de la misma

Técnico en procesamiento de Lácteos: I.D.E CARMEN DE CARUPA FICHA: 3178678 grado: 10

Horario de Formación: 7:00 am a 11:00 am PROCESAR LECHEs HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. con todos los resultados de aprendizaje de la misma

Técnico de Panificación: I.D.E AGUSTIN PARRA SIMIJACA FICHA: 2931138 grado 11. Horario de Formación: 11:45 a 3:10 pm Solo falta evaluar el resultado de aprendizaje de la etapa practica

Técnico en Panificación: I.D.E CARMEN DE CARUPA FICHA: 2931149 grado :11

Horario de Formación: 7:00 am a 11:00 am solo falta evaluar el resultado de aprendizaje de la etapa practica

Técnico en Panificación: I.D.E CARMEN DE CARUPA FICHA: 2931059 grado :11

Horario de Formación: 11:00 am a 3:00 am solo falta evaluar el resultado de aprendizaje de la etapa practica

Técnico en Panificación: I.D.E EL ALTICO COGUA FICHA: 3178547 grado:10 Horario de formación: 1:30 a las 4:30 pm se evaluó la competencia de APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE con todos los resultados de aprendizaje de la misma.

Y de la competencia ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO se evaluó el resultado de aprendizaje



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

Técnico en Panificación: I.D.E Tausa FICHA: 313197058 grado:10: Horario

formación: 7:00 a las 10:30 pm se evaluó la competencia de APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE con todos los resultados de aprendizaje de la misma.

Y de la competencia ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO se evaluó el resultado de aprendizaje MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

Técnico en Panificación: I.D.E Tausa FICHA: 2938445 grado:11. Horario de Formación: 11:00 a 3:10 pm Solo falta evaluar el resultado de aprendizaje de la etapa practica

Técnico en Panificación: I.D.E Manta FICHA: 3204735 grado:10: Horario de formación: 12:00 a las 3:20 pm se evaluó la competencia de APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE con todos los resultados de aprendizaje de la misma.

Y de la competencia ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO se evaluó el resultado de aprendizaje MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA

Técnico en Panificación: I.D.E Manta FICHA: 3204722 grado:10 Horario de formación: 8:50 a las 12:00 pm se evaluó la competencia de APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE con todos los resultados de aprendizaje de la misma.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Y de la competencia ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO se evaluó el resultado de aprendizaje MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA .

Cursos Complementarios Fichas: “Elaboracion de Helados y postres lacteos: Fichas: 3305835 y 3260233 evaluadas y certificadas en la plataforma sofia.

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,

SANDRA LILIANA BALLEEN BUSTOS