SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1798076 Del 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 49764716 de Valledupar

OBJETO DEL CONTRATO: Contratar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos, Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Titulada y Complementaria en el programa de Integración con la Media", ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Formación Profesional en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

ALCANCE DEL OBJETO: para que se desempeñe como Instructor en el área de AGROINDUSTRIA en la programación Articulación con la Media, ejecutando 120 horas mensuales para un total de 392 horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la formación profesional en el Centro Agroempresarial y Acuícola Regional Guajira

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar Actividades de Formación y tutorías para la ejecución y consolidación de los proyectos productivos.

2. Elaborar y aplicar el proyecto de formación, guías de aprendizaje, de instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.

3. Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo y productivo de los proyectos en ejecución.

4. Entregar el plan de ejecución mensual y avances de los proyectos.

5. Acompañar la formalización de la forma asociativa que adopten para la explotación de la unidad productiva.

6. Presentar un plan de estrategias de fortalecimiento que permitan la sostenibilidad de los proyectos productivos ejecutados.

7. Mantener los registros en forma oportuna en el aplicativo Sofía Plus.

8.Compromiso de aplicar, durante el período de duración del contrato, al proceso de Certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.

9.Compromiso de capacitarse, durante el período de duración del contrato, en el idioma Inglés y aplicar a la certificación como mínimo del nivel A2.

10. Compromiso de aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo correspondiente a junio 30 de 2020.

11. Apoyar técnicamente en cuanto se requiera en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.

12. Las demás que se hagan necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Municipios de la Guajira.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Tres (3) meses y Doce (12) días, sin exceder el 12 de diciembre de 2020.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01 de septiembre de 2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 12 de diciembre de 2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: 1/09/2020 hasta 12/04/2021

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del presente contrato asciende a la suma de Nueve Millones Seiscientos Sesenta y Seis Mil Cuatrocientos Once Pesos ($9.666.411,00) M/Cte.

SUPERVISOR: DELIA MARIA RAMOS BELLO

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 27018946 de Urumita (La Guajira)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__x_

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo*

Valor total del contrato	$9.666.411,00
Valor Ejecutado	$9.666.411,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)

No.	FICHAS	Acciones realizadas	Evidencias
1	**2106381 "PANIFICACION"**	• Realizar Actividades y tutorías para la ejecución de la Formación • Elaborar guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. • Entregar los reportes mensuales y registros inherentes al proceso formativo. • Participación en las reuniones convocadas por el supervisor y el líder y apoyo misional del programa, relacionadas con la ejecución del contrato. • Participación en capacitaciones y en la "Semana Nacional de Formación Continua Especializada" • Aplicación de la Prueba IPO, a los aprendices de la ficha 21063881. • Actividades Académicas para la ejecución de la Formación:	• Entrega de planes semanales al líder y apoyo misional del programa. • Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. • Informe mensual de ejecución Contractual

		○ presentación formal ante las directivas de la Institución Educativa Maria Emma Mendoza, como la instructora que impartiría la formación Profesional Integral en el Programa Panificación, solicitado por la institución para la Estrategia de Articulación con la Media. ○ Competencias desarrolladas: ➢ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente: ✓ Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo ✓ El programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad ✓ Industrial. ✓ Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y ✓ Normatividad vigente ✓ Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en ✓ Procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa ✓ De limpieza y desinfección y la normatividad vigente. ✓ Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa ➢ Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento: ✓ Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. ✓ Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación ✓ Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el método de almacenamiento ✓ Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización. ✓ Monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. ✓ Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos de panificación según manuales de operación y normatividad vigente. ➢ Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes:	

		✓ Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.	
	2106382 "PANIFICACION"	• Realizar Actividades y tutorías para la ejecución de la Formación • Elaborar guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. • Entregar los reportes mensuales y registros inherentes al proceso formativo. • Participación en las reuniones convocadas por el supervisor y el líder y apoyo misional del programa, relacionadas con la ejecución del contrato. • Participación en capacitaciones y en la "Semana Nacional de Formación Continua Especializada" • Aplicación de la Prueba IPO, a los aprendices de la ficha 21063882. • Actividades Académicas para la ejecución de la Formación: o presentación formal ante las directivas de la Institución Educativa Rural de Buenavista, como la instructora que impartiría la formación Profesional Integral en el Programa Panificación, solicitado por la institución para la Estrategia de Articulación con la Media. o Competencias desarrolladas: ➢ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente: ✓ Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo ✓ El programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad ✓ Industrial. ✓ Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y ✓ Normatividad vigente ✓ Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en	

		✓ Procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa ✓ De limpieza y desinfección y la normatividad vigente. ✓ Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa ➢ Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento: ✓ Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. ✓ Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación ✓ Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el método de almacenamiento ✓ Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización. ✓ Monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. ✓ Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos de panificación según manuales de operación y normatividad vigente. ➢ Planear la producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes. ✓ Alistar los recursos necesarios para el desarrollo de los programas de producción según política empresarial.	

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

Cumplió con todas las actividades dispuestas en el programa de articulación.

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



_____

DELIA MARIA RAMOS BELLO

Supervisora de Contrato No.