



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

**CONTRATO No.** 0386 del 1 de junio del 2023

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA:** Cedula de Ciudadanía No.1.086.362.159

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo con programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de formación Regular del Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

#### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.
2	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión y/o afines a su competencia
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos.
4	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.
5	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.
6	Organizar y responder por el archivo propio de acuerdo con las tablas de retención documental vigentes para la entidad.



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

7	Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro. (los instructores que no apoyan revisión de cuentas, deberán estar atentos a si son requeridos por CA)
8	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que el SENA reciba dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
9	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.
10	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.
11	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromISO —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje
12	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.
13	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.
14	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.
15	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.
16	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.
17	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.
18	Participar de los procesos del sistema integrado de gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.
19	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa lleguen a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.
20	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.
21	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

22	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
23	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.
24	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.
25	En caso de que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a noviembre 31 de 2023.
26	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.
27	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.
28	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** El contrato se ejecuta en todos los municipios del putumayo donde se ejecute la formación profesional integral

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 15 días y 6 meses hasta el 15 de diciembre de 2023

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** 01 DE JUNIO DE 2023

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 15 DE DICIEMBRE DE 2023

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 15 días y 6 meses hasta el 15 de diciembre de 2023

**VALOR DEL CONTRATO:** Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TRECE PESOS M/TE (\$20.497.913). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) seis (06) pagos iguales de junio 2023 a noviembre 2023 por un valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS VEINTICINCO PESOS M/CTE (\$3.153.525) b) un último pago correspondiente al mes de diciembre por un valor de UN MILLÓN DE QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/TE (\$1.576.763)



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**SUPERVISOR:** JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:** Cedula de Ciudadanía No. 87.716.006

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN:** SI \_\_\_ NO **X** \_\_\_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

**BALANCE FINANCIERO:**

Valor total del contrato	\$20.497.913
Valor Ejecutado	\$20.497.913
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$0
Saldo a liberar	\$0

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

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

**Junio**

Impartir FPI a los cursos:

1.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2786090 Lugar: VEREDA AGUA NEGRA PUERTO ASIS Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

2.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2786105 Lugar: San Miguel Com:290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

3.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2786117 Lugar: San Juan de las Palmeras Orito Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (24 HORAS)

4.Realizar acompañamiento para estandarización de recetas para la UP Centro Ecoturístico el Paraíso, Mocoa vereda Medio Afán y UP Casa Campestre la Manigua Orito vereda (40 HORAS)



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

##### Julio

Impartir FPI a los cursos:

1.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2786117 Lugar: Vereda San Juan de las Palmeras Orito Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (24 HORAS)

2.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2804406 Lugar: Vereda Campobello Orito Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

3.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2804466 Lugar: Vereda San Juan de las Palmeras Orito Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

4.Participacion en semana de reinducción para instructores 2023 (40 HORAS)

##### Agosto

Impartir FPI a los cursos:

1.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2819764 Lugar: Arizona - Puerto Caicedo Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

2.PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES 63550096 Cod ficha:2819783 Lugar: Vereda San Diego - Puerto Caicedo com260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. RAP 1 (40 HORAS)

3.PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES 63550096 ficha en proceso de creación Lugar: Vereda San Diego - Puerto Caicedo com260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. RAP 1 (32 HORAS)

4.Participacion en Expoasis servicio de alimentación sala VIP (40 HORAS)

##### Septiembre

Impartir FPI a los cursos:

1.PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES 63550096 Cod ficha:2833938Lugar: Vereda San Diego - Puerto Caicedo com260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. RAP 1 (8 HORAS)

2.HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2839127 Lugar: CENTRO DE CONVIVENCIA COMUNITARIO-SAN MIGUEL Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)

3.HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.96151529 Cod ficha:2843652 Lugar: CENTRO DE CONVIVENCIA COMUNITARIO-SAN MIGUEL Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (48 HORAS)



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

4.PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA.63520166 Cod ficha:2850442 Lugar: Orito vereda Silvania. com. ELABORAR ALIMENTOS DE PLANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap1,2,3 (56 HORAS)

#### **Octubre**

Impartir FPI a los cursos:

1.PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.63520166 Cod ficha:2850442Lugar:Orito vereda Silvania. com. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap1,2,3 (44 HORAS) 2.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 96151529 Cod ficha:2866509 Lugar: CENTRO DE CONVIVENCIA COMUNITARIO-SAN MIGUELCom290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4(48 HORAS) 3.ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.63520580 Cod ficha:2866527 Lugar: cocina Sena Com: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. RAP:1,2,3 (24 HORAS)  
4.PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.63520166 Cod ficha:2866550 Lugar: Sibundoy vereda Leandro Agreda com. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap1 (12 HORAS)

5. Apoyo inducción cuarta oferta (30 HORAS)

#### **Noviembre**

Impartir FPI a los cursos:

1.PPROCESOS BASICOS DE PANADERIA.63520166 Cod ficha:2866550 Lugar: Sibundoy vereda Leandro Agreda com. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap2,3,4,5,6(90 HORAS)  
2.ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.63520580 Cod ficha:2866527 Lugar: cocina Sena Puerto Asís Com: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. RAP:4 (16 HORAS)  
3.HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.96151461 Cod ficha:2885872 Lugar: V/SAN ISIDRO - PTO CAICEDO Com290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP:1,2,3 Y 4 (40 HORAS)  
4.PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.63520166 Cod ficha:2892231 Lugar: Sibundoy vereda El Ejido com. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap 1 (14 HORAS)

#### **Diciembre**

Impartir FPI a los cursos:

1.PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.63520166 Cod ficha:2892231 Lugar: Sibundoy vereda El Ejido com. ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE rap:2,3,4 (84 HORAS)



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

La ejecución de actividades del contrato y las dispuestas por el ordenador del gasto y supervisor de contrato fueron realizadas por el contratista de forma correcta.

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**

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN  
CC.88716006

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades