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

CONTRATO No. CO1PCCNTR 1322385 de 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: NANCY BETANCOURTH BADOS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cedula de Ciudadanía N° 29993888

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios profesionales de carácter temporal, para impartir formación profesional, asistencia técnica, asesoría a las empresas y/o jornadas de divulgación tecnológica para la ejecución de las acciones de formación del Programa Articulación con la Educación Media del Centro Latinoamericano de Especies Menores, vigencia 2020. Agroindustria, etc.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

A. Apoyar en la elaboración del estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido en la Guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media "G001-F003-P009-GFPI". El anterior formato debidamente diligenciado se remite al procedimiento de ejecución de la formación como insumo para la Planeación Pedagógica.
B. Apoyar en la inducción al proceso de formación.
C. Acompañar y asesorar en forma permanente e integral a las instituciones educativas y a los aprendices en el proceso de formación por proyectos durante la vigencia del contrato y presentar relación de estudiantes que van a ingresar al programa de articulación del SENA con la Educación Media (Oficio de certificación y solicitud de matrícula de la I.E).
D. Acompañar en la elaboración de los proyectos formativos a los docentes de las Instituciones Educativas dentro de los lineamientos de la Formación Profesional Integral y el contexto educativo.
E. El Coordinador Académico podrá designarlo como Líder para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje; cumpliendo con la programación predeterminada por la Formación Profesional Integral y el contexto educativo.
F. Realizar certificación de norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO, 240201056"
G.Participar de forma asertiva en los programas de cualificación y mejoramiento permanente que el Centro programe dentro de sus procesos de Mejora Continua.
H. Realizar entrega de los informes en las fechas requeridas durante la ejecución del objeto contractual, así como del informe final de gestión, informe de las actividades y procesos asignados y de los archivos y elementos asignados, antes de finalizar el Contrato.

I.Entregar en las fechas que el SENA estipule los productos de la planificación, desarrollo y evaluación de las acciones de formación: Guías de Aprendizaje, instrumentos de evaluación y formatos y/o registros de seguimiento para la ejecución de acciones de Formación Profesional Integral, entre otros formatos que hacen parte del desarrollo y ejecución de la formación.

J. Realizar seguimiento y gestión de los proyectos formativos, de acuerdo con los propósitos del programa de formación, garantizar su documentación, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: metodología del trabajo en equipo, planeación, ejecución, control y ajuste de las fases, logro de resultados de aprendizaje, etc

K.Coadyuvar en la consecución de los resultados esperados de los equipos de trabajo interdisciplinarios que el Centro acuerde para gestionar los proyectos formativos.

L. El Instructor se compromete a participar en los Comités de Evaluación de procesos de contratación y compras cuando por sus conocimientos técnicos se requiera.

M. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.

N. Brindar y procurar en todo momento un trato respetuoso entre compañeros, y en general, hacia todas las personas que hacen parte del Centro Latinoamericano de Especies Menores de Tuluá.

Ñ. Cumplir con los procedimientos adoptados por el Centro en el Sistema de Gestión de Calidad

O. Presentar informe mensual sobre las actuaciones realizadas en cumplimiento de la ejecución del contrato en las fechas programadas por la Coordinación Académica

P. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: *Tuluá (V) y el área de cobertura del Centro.*

PLAZO DE EJECUCIÓN*: Nueve (09) meses y Veintisiete (27) días y una adición de once (11) días.*

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: *03 DE febrero DE 2020.*

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: *11 DE diciembre DE 2020*

VIGENCIA DEL CONTRATO: *Adición por, once (11) días desde el 01 de diciembre hasta el día 11 de Diciembre del 2020 por un valor de:* ***UN MILLON TRECIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTIDOS PESOS MCTE. ($1.389.722),*** *para un total termino de ejecución de* ***Diez (10) meses y Ocho (08) días.***

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL DOSCIENTOS SIETE PESOS MCTE. ($ 38.912.207) incluida adicción

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

SUPERVISOR: DARIO GERMAN MARTINEZ MONTOYA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de ciudadanía No. 14.889.925

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO X___

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$ 38.912.207.00
Valor Ejecutado	$ 38.912.207.00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 00
Saldo a liberar	$ 00

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Para programa Articulación del Sena con la Educación Media Doble Titulacion

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria	
Nombre de la IE: BOLIVARIANO	
Municipio: Caicedonia , Valle del Cauca	
GRADO 10	**GRADO 11**
Fase: Planeación	**Fase: Evaluación**
Fichas: 2050282 - 2050279	**Ficha: 1837725 -1837786**

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa BOLIVARIANOI al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1837725:** 19Aprendices
- **Ficha 1837786:** 21 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 4**0 Aprendices**

Aprendices Activos: Actualmente las Ficha que corresponden a la Institución Educativa BOLIVARIANO al 30/11/2020 cuenta con el siguiente número de Aprendices de forma correspondiente:

- **Ficha 2050282:** 15 Aprendices
- **Ficha 2050279:** 20 Aprendices
- **Total Aprendices en Formación:** 35 **Aprendices**

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria	
Nombre de la IE: JOSE ACEVEDO Y GOMEZ	
Municipio: RESTREPO - VEREDA LA GUAIRA - Valle del Cauca	
GRADO 10	**GRADO 11**

Fase de Planeacion	**Fase: Evaluación**
Ficha :2050280	**Ficha: 1838387**

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa JOSE ACEVEDO Y GOMEZ DE RESTREPO al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1838387:** 16 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 16 Aprendices

Aprendices Activos: Actualmente la Ficha que corresponde a la Institución Educativa JOSE ACEVEDO Y GOMEZ DE RESTREPO al 30/11/2020 cuenta con el siguiente número de Aprendices de forma correspondiente:

- **Ficha 2050280:** 21 Aprendices
- **Total Aprendices en Formación:** 21 **Aprendices**

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria	
Nombre de la IE: JULIO FERNANDEZ MEDINA	
Municipio:RESTREPO - VEREDA SAN PABLO - Valle del Cauca	
GRADO 10	**GRADO 11**
Fase: Planeación	**Fase: Evaluación**
Fichas: 2050295	**Ficha: 1837534**

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa JULIO FERNANDEZ MEDINA al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1837534:** 18 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 18 Aprendices

Aprendices Activos: Actualmente las Ficha que corresponden a la Institución JULIO FERNANDEZ MEDINA al 30/11/2020 cuenta con el siguiente número de Aprendices de forma correspondiente:

- **Ficha 2050295: 18** Aprendices
- **Total Aprendices en Formación:** 18 **Aprendices**

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria
Nombre de la IE: Agricola Campoalegre
Municipio:ANDALUCIA - VEREDA CAMPOALEGRE - Valle del Cauca
GRADO 11
FASE DE EVALUACION
FICHA: 1837809

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa Agricola Campoalegre al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1837809:** 17 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 17 Aprendices

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria

Nombre de la IE: San Rafael
Municipio: TULUA - Corregimiento de San Rafael - Valle del Cauca
GRADO 11
FASE DE EVALUACION
FICHA: 1837622

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa Agricola Campoalegre al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1837622 :** 27 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 27 Aprendices

Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria
Nombre de la IE: NEMESIO RODRIGUEZ ESCOBAR
Municipio:RIOFRIO -CORREGIMIENTO DE FENICIA - Valle del Cauca
GRADO 11
FASE DE EVALUACION
FICHA: 1838419

Aprendices Certificados Grado 11: Para el cierre del Proceso Formativo con los Aprendices de la Institución Educativa Agricola Campoalegre al 30/11/2020 se certificaron como Técnicos en Agroindustria Alimentaria según se relaciona:

- **Ficha 1838419:** 30 Aprendices
- **Total Aprendices Certificados:** 30 Aprendices

Ejecución Guías de Aprendizaje en el Programa de Agrondustria Alimentaria : Para el año 2020 y a causa de la medida sanitaria de aislamiento obligatorio decretada por el gobierno nacional, mediante los Decretos 457 y 1168 de 2020.El Desarrollo Curricular de la Institución fue realizado conjunto con los Docentes de las Instituciónes Educativas, algunas de las actividades de aprendizaje fueron modificadas con el objetivo de ajustarse a los Proyectos Pedagógicos productivos con los que cuentan actualmente la IE. Cuyo objetivo estaba fundamentado en orientar formación por medio de plataformas virtuales y medio disponibles garantizando las actividades desescolarizadas en casa.

Desarrollo Curricular: Durante la ejecución del presente contrato se realizaron ajustes a todo lo relacionado al Desarrollo Curricular (Planeación pedagógica, Guías de Aprendizaje, Instrumentos de Evaluación) fueron presentadas al Equipo Pedagógico de Centro y fueron ajustados a sus orientaciones. El desarrollo curricular del Programa Tecnico en Agroindustria Alimentaria y el Proyecto Formativo denominado " FORTALECIMIENTO DE LOS PROCESOSOS AGROINDUSTRIALES EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS DEL ENTORNO EN LAS INSTITUCIÓNS EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL VALLE. " con el Código 1373952 fue entregado a la Formadora de Instructores y al Coordinador Académico del Programa Articulación con la Media "Doble Titulación"

Emisión de Juicios de Evaluación en Sofía Plus: En la actualidad la ejecución de las Guías en la Institución Educativa se encuentra ejecutada como se menciona en el párrafo anterior. En Sofía Plus se puede evidenciar la emisión de Juicios de Evaluación de los siguientes Resultados de Aprendizaje:

Fichas 2050282- 2050280 -2050295 - 2050279 (Fichas asignadas como Líder)

INDUCCION		
COMPETENCIA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADO EN SOFÍA PLUS**	**OBSERVACIONES**
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del Sena	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **R.A Inducción**
	Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	
	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	
	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.	
	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.	

FASE ANALISIS		
COMPETENCIA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADO EN SOFÍA PLUS**	**OBSERVACIONES**
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	- Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. - asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **Guía 01 Fase Análisis**
COORDINAR PROYECTOS DE **ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA**	- participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión. - explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto. - identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y	

	productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico	
	encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc	
CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN	diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empres	
LEGISLACIÓN VIGENTE	alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.	
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

FASE PLANEACION		
COMPETENCIA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADO EN SOFÍA PLUS**	**OBSERVACIONES**
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	Asumir actitudes críticas, argumentativas, propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social.	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **Guía 02 Fase Planeación**
	Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la	

	naturaleza y complejidad de su desempeño laboral	
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación	
	participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos	
	Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos.	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización	
APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.	

Fichas 1837534 - 1838387- 1837622- 1837725- 1837786 - 1838419 - 1837809 (Ficha asignada como Líder)

FASE EJECUCIÓN		
COMPETENCIA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADO EN SOFÍA PLUS**	**OBSERVACIONES**
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **Guía 03 Fase Ejecución**
	Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional	
	Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.	
COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA	participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa con las líneas productivas propias de su perfil.	
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico	
	realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	
CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa - disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.	

APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente	
	- controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. - conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos. - elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.	

FASE EVALUACIÓN		
COMPETENCIA	**RESULTADO DE APRENDIZAJE EVALUADO EN SOFÍA PLUS**	**OBSERVACIONES**
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	- desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo - Redimensionar permanentemente su Proyecto de Vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **Guía 04 Fase Evaluación**

CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos - monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa	
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	- comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica - 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	
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	- consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación. - monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	
APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza ydesinfección y la normatividad vigente	
ETAPA PRACTICA	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación	Todos los Aprendices se encuentran evaluados. **R.A Etapa Práctica**

	asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	

Acompañar, asesorar y apoyar en forma permanente e integral a las Instituciones Educativas y a los aprendices en el proceso de formación por proyectos y creación de unidades productivas innovadoras durante la vigencia del contrato y presentar relación de estudiantes que van a ingresar al programa de articulación del SENA con la Educación Media (Oficio de certificación y solicitud de matrícula de la I.E). donde se atendieron 7 grupos de grado 11 con fichas asignadas 1837725 ,1838387, 1837622,1837534, 1838419, 1837809 , 1837786. cerrando y quedando certificados de los municipios de RESTREPO(I.E JULIO FERNANDEZ MEDINA - I.E JOSE ACEVEDO Y GOMEZ), RIOFRIO(I.ENEMESIO RODRIGUEZ ESCOBAR), CAICEDONIA (I.E BOLIVARIANO), ANDALUCIA(I.E AGRICOLA CAMPOALEGRE) Y TULUA (I.E SAN RAFAEL) ,Se procede a realizar el alistamiento de grados novenos , reunion con padres de familia para la respectiva socializacion del programa de AGROINDUSTRIA ALIMENTARA para la vigencia 2021- 2022 ,

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