



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No 0376-2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARTIN FERNANDO MONCADA GONZALEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 80798244 DE BOGOTA D.C

OBJETO DEL CONTRATO: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, presencial o Virtual, 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 en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

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



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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.
7. 7. Brindar apoyo técnico a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.
8. Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se SENA reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.
9. Participar 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



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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. PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES 3 GTH-F-073 V03
19. Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren 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, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, 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.
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 del 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 FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO 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 junio 30 de 2024..
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.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

- 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: Sena Regional Putumayo (Puerto Asís, Mocoa, Orito, Puerto Caicedo, valle del Guamuez, san miguel, villa Garzón, puerto Guzmán, Sibundoy, Santiago, san francisco, colon, puerto Leguizamo, ubicación de acuerdo a la programación de formación

PLAZO DE EJECUCIÓN: 6 meses y 15 días (195 días)

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 20 de mayo de 2024

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 4 de diciembre de 2024

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: 31 de diciembre 2024

VALOR DEL CONTRATO: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$33.660.055). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un 01 pago correspondiente al mes de mayo, por un valor de UN MILLON OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE (\$1.898.772) Y seis pagos iguales por valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE (\$5.178.470) cada uno en los meses de junio a noviembre de 2024 y un último pago en el mes de diciembre por valor de SEISCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE (690.463).

SUPERVISOR: Edgar Ernesto Ramírez Villota

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: cedula de ciudadanía No 97472027

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI__ NO__X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	\$ 33.660.055
Valor Ejecutado	\$ 33.660.055
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$0,00
Saldo a liberar	\$ 0,00

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Mayo 2024 Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 60 Fase: Ejecucion Competencia: Manipulación de alimentos. RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). TOTAL, HORAS DEL MES: 60 Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA:Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 60 Fase: Ejecucion Competencia: Manipulación de alimentos.RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos).TOTAL, HORAS DEL MES: 60 Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 60 Fase: Ejecucion Competencia: Manipulación de alimentos. RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo EnCuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). TOTAL, HORAS DEL MES: 60
Junio 2024



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 108 Fase: Ejecucion Competencia: Manipulación de alimentos. RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). Apoyo a la 3ra oferta – Junio Horas: 40 Complementario: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ficha: 3016924 Horas: 48 Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Horario: lunes a Viernes / 8am - 4pm Lugar: La Hormiga TOTAL, HORAS DEL MES: 196

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 108 Fase: Ejecucion Competencia: Manipulación de alimentos. RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). Apoyo a la 3ra oferta – Junio Horas: 40 Complementario: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ficha: 3016924 Horas: 48 Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Horario: Lunes a viernes / 8am - 4pm Lugar: La Hormiga TOTAL, HORAS DEL MES: 196

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 108 Fase: Ejecución Competencia: Manipulación de alimentos. RA: Detectar Los Riesgos De Contaminación Que Afectan La Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Los Tipos De Contaminantes (Físicos, Químicos Y Biológicos). Apoyo a la 3ra oferta – Junio Horas: 40 Complementario: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Ficha: 3016924 Horas: 48 Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Horario: lunes a viernes / 8am - 4pm Lugar: La Hormiga TOTAL, HORAS DEL MES: 196

Julio 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 96 Fase: Ejecución Competencia: 260201008 - CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS. Resultados de aprendizaje: 260201008 - RAP2. solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

responsabilidad. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Ficha: 3035334 Horas: 24 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: 260201011 - Elaboración de preparaciones de base. 260201011 - Aplicación de normas 260201011 - Elaboración de platos calientes. 260201011 - Manejo de materia prima. TOTAL, HORAS DEL MES: 120

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 96 Fase: Ejecución Competencia: 260201008 - CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS. Resultados de aprendizaje: 260201008 - RAP2. solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Ficha: 3035334 Horas: 24 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: TOTAL, HORAS DEL MES: 120

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Horario: lunes a viernes 6pm – 12mm Hora: 96 Fase: Ejecución Competencia: 260201008 - CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS. Resultados de aprendizaje: 260201008 - RAP2. solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Ficha: 3035334 Horas: 24 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: 260201011 - Elaboración de preparaciones de base. 260201011 - Aplicación de normas 260201011 - Elaboración de platos calientes. 260201011 - Manejo de materia prima. TOTAL, HORAS DEL MES: 120



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Agosto 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 120 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Resultados de aprendizaje: 260201008 – RAP3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Código: 63550048 V1 Ficha: 3035334 Horas: 56 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: 260201011 - Elaboración de preparaciones de base. 260201011 - Aplicación de normas 260201011 - Elaboración de platos calientes. 260201011 - Manejo de materia prima. TOTAL, HORAS DEL MES: 176

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 120 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Resultados de aprendizaje: 260201008 – RAP3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Código: 63550048 V1 Ficha: 3035334 Horas: 56 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: 260201011 - Elaboración de preparaciones de base. 260201011 - Aplicación de normas 260201011 - Elaboración de platos calientes. 260201011 - Manejo de materia prima. TOTAL, HORAS DEL MES: 176

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 120 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Resultados de aprendizaje: 260201008 – RAP3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPLEMENTARIO: COCINA BASICA. Código: 63550048 V1 Ficha: 3035334 Horas: 56 Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. Lugar: La Hormiga Competencia: 260201011 - preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo. Resultados de aprendizaje: 260201011 - Elaboración de preparaciones de base. 260201011 - Aplicación de normas 260201011 - Elaboración de platos calientes. 260201011 - Manejo de materia prima TOTAL, HORAS DEL MES: 176

Septiembre 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 126 Fase: EJECUCIÓN. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de aprendizaje: 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS. Horas: 126 APOYO A LA 4ta OFERTA INSCRIPCIONES. Horas: 20 APOYO A LA 4ta OFERTA RESECCIÓN DE DOCUMENTOS. Horas: 20 TOTAL, HORAS DEL MES: 166

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 126 Fase: EJECUCIÓN. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de aprendizaje: 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS. Horas: 126 APOYO A LA 4ta OFERTA INSCRIPCIONES. Horas: 20 APOYO A LA 4ta OFERTA RESECCIÓN DE DOCUMENTOS. Horas: 20 TOTAL, HORAS DEL MES: 166

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 126 Fase: EJECUCIÓN. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de aprendizaje: 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

MATERIAS PRIMAS. Horas: 126 APOYO A LA 4ta OFERTA INSCRIPCIONES. Horas: 20 APOYO A LA 4ta OFERTA RESECCIÓN DE DOCUMENTOS. Horas: 20 TOTAL, HORAS DEL MES: 166

Octubre 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 78 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de aprendizaje: con filosofía institucional. la 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS. AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 48 Fase: POR DEFINIR. Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Fase: N/A. Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1 Y 2. TOTAL, HORAS DEL MES: 150

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 78 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados de aprendizaje: 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS. AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 48 Fase: POR DEFINIR. Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Fase: N/A. Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1 Y 2. TOTAL, HORAS DEL MES: 150

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: TECNICO EN COCINA: Código: 635503 V103 Ficha: 2876631 Hora: 78 Fase: PLANEACION. Lugar: Orito Competencia: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico Resultados



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

de aprendizaje: 260201057 – RAP1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS. AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 48 Fase: POR DEFINIR. Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1. DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Fase: N/A. Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP1 Y 2. TOTAL, HORAS DEL MES: 150

NOVIEMBRE 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 84 Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP3 Y 4. Apoyo a coordinación evento funcionarios 40 horas Lugar orito TOTAL, HORAS DEL MES: 148

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 84 Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP3 Y 4. Apoyo a coordinación evento funcionarios 40 horas Lugar orito TOTAL, HORAS DEL MES: 148

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 84 Lugar: Orito Competencia: 36566 -



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN COMPLEMENTARIO EN MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COCINA: Código: 96151529 V2 Ficha: 3100255 Hora: 24 Lugar: Orito Competencia: 36566 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP3 Y 4. Apoyo a coordinación evento funcionarios 40 horas Lugar orito TOTAL, HORAS DEL MES: 148

Diciembre 2024

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 12 Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TOTAL, HORAS DEL MES: 12

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 12 Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TOTAL, HORAS DEL MES: 12

Impartir FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA EN: AUXILIAR EN SERVICIO DE ALIMENTOS: Código: 662100 V1 FICHA 3063717 Hora: 12 Lugar: Orito Competencia: 36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultados de aprendizaje: RAP2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TOTAL, HORAS DEL MES: 12



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

El contratista tuvo satisfactorio desempeño en la ejecución del contrato, realizando actividades necesarias para dar cumplimiento a obligaciones contractuales, cumple con horas de formación y entrega de portafolios. Se realizo adición al contrato

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,


EDGAR ERNESTO RAMIREZ VILLOTA
Supervisora de contrato No 0376-2024