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

CONTRATO No. 1340529 de 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de Ciudadanía No. 1.110.475.139

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRICOLA – AREA TEMATICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – CARNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERIA Y REPOSTERIA de Formación del Centro, en el marco del programa de formación Articulación con la Media del Centro Agropecuario La Granja SENA — Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo, sus cadenas y la proyección social de las comunidades.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones Especificas
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto delcontrato.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.
17	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" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro Agropecuario La Granja SENA- Espinal, los municipios, veredas y corregimientos del departamento del Tolima, atendiendo las necesidades del Servicio de Formación.

PLAZO DE EJECUCIÓN: A partir del 05 de febrero de 2020 y hasta el 11 de diciembre de 2020

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

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 5 de febrero de 2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 11 de diciembre de 2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 11 de abril de 2021 según póliza No. 25-44-101139036 de SEGUROS DEL ESTADO S.A.

VALOR DEL CONTRATO: $38.809.232,00

SUPERVISOR: MYRIAM POSADA PRADA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de Ciudadanía No. 35.464.153

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI_____NO___

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$38.809.232,00
Valor Ejecutado	$38.809.232,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0,00
Saldo a liberar	$ 0,00

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

No.	Obligaciones	Actividades realizadas
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y	Durante la ejecución del contrato se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de

	relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Durante la ejecución del contrato se dio cumplimiento a la programación de acciones de formación complementaria y titulada de acuerdo a los lineamientos institucionales. En las **formaciones complementarias** en los cursos denominados: • "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y 2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267 y 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. En la **formación titulada** en el curso denominado: • "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.

		Finalmente, se realizó el diligenciamiento de los formatos para la gestión de la formación profesional integral del proyecto formativo y planeaciones pedagógicas, con posterior aprobación del comité y publicación del coordinador académico en la plataforma sena sofia plus, así: • GFPI-F-016 – Formato proyecto formativo "Aseguramiento de la inocuidad y calidad de la leche en centro de acopio y plantas de transformación en el municipio de Ibagué" en el programa operario en producción de leches higienizadas, ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué. • GFPI-F-018 - Formato planeación Pedagógica en el programa operario en producción de leches higienizadas, ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante la ejecución del contrato se dio cumplimiento a reconocimiento de saberes previos con todas las formaciones complementarias y tituladas. En las **formaciones complementarias** en los cursos denominados: • "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y 2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267 y 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué.

		• "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. En la **formación titulada** en el curso denominado: • "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante la ejecución del contrato se orientaron los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes. se tuvo en cuenta las necesidades detectadas para los procesos de evaluación. Donde se evidencia las actividades procedimentales, cognitivas, valorativa –Actitudinal. Desarrollando las siguientes estrategias didácticas: • Clase magistral/webinar de higiene alimentaria, BPM, limpieza y desinfección, ETA, plan de saneamiento básico, métodos de conservación de alimentos y almacenamiento de alimentos. • Obras de teatro sobre la aplicación de las BPM • Feedback de la contaminación microbiana y almacenamiento de los alimentos. • Interacción audiovisual de envasado y etiquetado de alimentos. • Foro virtual sobre la importancia de los métodos de conservación. En las formaciones complementarias en los cursos denominados: • "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y

		2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267, 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. Además de utilizar las siguientes didácticas activas: • Webinar sobre las generalidades de los productos lácteos fermentados, bebidas lácteas con y sin alcohol, postres lácteos. • Practica guiada de elaboración de kumis, yogurt batido, avenas, sorbetes, crema de whisky, sabajon, postres lácteos, quesos (campesino, doble crema y quesillo). En las formaciones complementarias en los cursos denominados: • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. Además de utilizar las siguientes didácticas activas: • Webinar sobre las generalidades de los productos lácteos evaporados o concentrados (leche condensada, arequipe, manjar blanco, panelitas y cocadas), postres lácteos (leche frita, gelatina de colores) • Practica guiada de elaboración de leche condensada, arequipe, manjar blanco, panelitas y cocadas, postres lácteos (leche frita, gelatina de colores) En las formaciones complementarias en los cursos denominados: • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. Además de utilizar las siguientes didácticas activas:

		• Webinar sobre helados cremosos, postres (genovesa, postre de limón, postre de suero, arroz con leche, leche asada, flan de leche, tiramisú, postre tropical y postre de suero) y quesos hilados (queso doble crema y quesillo). • Practica guiada de helados cremosos, postres (genovesa, postre de limón, postre de suero, arroz con leche, leche asada, flan de leche, tiramisú, postre tropical y postre de suero) y quesos hilados (queso doble crema y quesillo). En las formaciones complementarias en los cursos denominados: • "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. Además, se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre carne de hamburguesa, nugetts de pollo y pechuga rellena de pollo apanada, embutidos (longaniza, génova, butifarra, chorizo vallecaucano, chorizo antioqueño y chorizo coctel) y lomo de cerdo. • Practica guiada de elaboración de carne de hamburguesa, nugetts de pollo y pechuga rellena de pollo apanada, embutidos (longaniza, génova, butifarra, chorizo vallecaucano, chorizo antioqueño y chorizo coctel) y lomo de cerdo. En las formaciones complementarias en los cursos denominados: • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. Por otro, se desarrollaron estrategias didácticas activas en el curso titulado así:

		• Webinar de inducción al operario y generalidades de las leches, tipos de ordeno, pruebas de calidad de la leche y costos de producción. • Debate sobre el ordeno manual vs. Ordeño mecánico. • Practica guiada de elaboración de leches fermentadas (yogurt griego, yogurt aflanado y kumis), postres (mousse de maracuyá, pudín de limón, tarta de queso americana, postre de suero), leches evaporadas (leche condensada, arequipe, cortado de leche y manjar blanco). En la formación titulada denominada "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué. Finalmente se realizaron Eventos de Divulgación Tecnológica (EDT), que fueron registradas sus asistencias en Sena Sofia plus denominados: • "Servicios Tecnológicos de apoyo para en el sector agropecuario" con las fichas 161530, 161531, 165247, 165248, 165249 con una duración de 16 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Actualización en higiene y manipulación de alimentos" con las fichas 174777, 174810, 174826, 175170 y 175206, con una duración de 16 horas cada uno en la ciudad de Ibagué.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto delcontrato.	Durante la ejecución del contrato se realiza acompañamiento y seguimiento del proyecto de servicios tecnológicos vigencia 2020, en el área de gestión de calidad, realizando EDT del proyecto.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del	Durante la ejecución del contrato se realizó emisión de juicios de evaluación a los siguientes programas de Formación:

	programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En las **formaciones complementarias** en los cursos denominados: • "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y 2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267 y 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. En la **formación titulada** en el curso denominado: • "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño	Durante la ejecución del contrato se entregaron física o virtualmente los soportes en forma digital para el proceso de matrícula que son: • Reporte de inscripción • Formato de asistencia a matricula actualizado • Fotocopia de los Documentos de identidad o certificado de la registraduría claros y legibles. • Formatos de compromiso del aprendiz • Formato de tratamiento de datos del menor.

	curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En las **formaciones complementarias** en los cursos denominados: • "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y 2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267 y 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. En la **formación titulada** en el curso denominado: • "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y	Durante la ejecución del contrato se registraron juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, las competencias previstas en la planeación pedagógica para todos los cursos complementarios y titulado. En las **formaciones complementarias** en los cursos denominados:

	matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	• "Higiene y manipulación de alimentos "con las fichas 2062302, 2062303, 2062304, 2078471, 2079444, 2141809, 2141821, 2195043 y 2195055 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Higiene para manipuladores de alimentos" con las fichas 2104090, 2129267 y 2129270 con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Producción de derivados lácteos básico" con las fichas 2081094 y 2083591, con una duración de 40 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de derivados lácteos concentrados" con las fichas 2103993, 2104107, 2130781, 2130791 y 2177623 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Elaboración de helados y postres lácteos" con las fichas 2120160, 2141815 y 2169066 con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. • "Procesamiento de productos cárnicos crudos" con las fichas 2195056 y 2204981, con una duración de 48 horas cada uno en la ciudad de Ibagué. En la **formación titulada** en el curso denominado: • "Operario en producción de leches higienizadas" con la ficha 2224455, en la ciudad de Ibagué.
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante la ejecución del contrato el centro no requirió apoyo en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante la ejecución del contrato se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas	Durante la ejecución del contrato el centro no requirió apoyo en los procesos de registro calificado

	en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato.
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante la ejecución del contrato se realizaron capacitaciones virtuales y se aprobaron las evaluaciones en el aplicativo SI Contratistas de: • Inducción en SST de la entidad y se firmó el compromiso. • Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo. • Modulo 2- Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad • Protocolos de bioseguridad.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante la ejecución del contrato se realizó apoyo al proyecto de servicios tecnológicos con el fin de fortalecer la oferta de servicios de ensayos de laboratorio de aseguramiento y control de calidad de alimentos. Además de realizarse la promoción y divulgación de las diversas convocatorias de formación presencial y a distancia titulada del Centro agropecuario “La granja”
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante la ejecución del contrato el centro no requirió apoyo en el seguimiento en la etapa productiva.
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante la ejecución del contrato el centro no entregó bienes y elementos para su cumplimiento, por ello se queda a paz y salvo con el almacén.
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de	Durante la ejecución del contrato se participó en los cursos denominados: • “Incorporación de herramientas TIC como apoyo a la formación”

	formación oriente dirigido a Instructores.	• "Desarrollo de habilidades para el desempeño del Instructor" • "Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción"
17	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" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia Laboral NSCL 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", con vigencia al 24 de octubre de 2022.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante la ejecución del contrato el centro no requirió apoyo en el acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante la ejecución del contrato el centro no requirió apoyo y acompañamiento en los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de	Durante la ejecución del contrato se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.

	contratista, cuando así lo requiera.	
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante la ejecución del contrato se realizó promoción y divulgación de cursos complementarios en la ciudad de Ibagué. Se participó en las diversas capacitaciones virtuales realizadas de taller de sistema de bibliotecas y de las webinar sobre la plataforma territorium. Por otro lado, se dio respuesta a la solicitud de formación del curso complementario "higiene y manipulación de alimentos" en la alcaldía municipal de Rovira. Junto con la respuesta a solicitud empresarial con el curso "Higiene y manipulación de alimentos" con el radicado: 2-2020-002858. Culminando con la ejecución de 2 reemplazos en la formación titulada presencial para el tecnólogo denominado "Procesamiento de alimentos" en las fichas 2955851 y 2055850.

CUADRO RESUMEN DE LAS ACCIONES DE FORMACION REALIZADAS

Código de la ficha	Nombre Programa de formación	Aprendices Matriculados	Aprendices evaluados y/o Certificados	Aprendices desertados	Estado de la ficha
2062302	Higiene y manipulación de alimentos	30	29	1	Finalizada
2062303	Higiene y manipulación de alimentos	30	28	2	Finalizada
2062304	Higiene y manipulación de alimentos	36	30	6	Finalizada
2078471	Higiene y manipulación de alimentos	25	22	3	Finalizada
2079444	Higiene y manipulación de alimentos	21	13	8	Finalizada

2141809	Higiene y manipulación de alimentos	42	42	0	Finalizada
2141821	Higiene y manipulación de alimentos	36	35	1	Finalizada
2195043	Higiene y manipulación de alimentos	47	45	2	Finalizada
2195055	Higiene y manipulación de alimentos	51	49	2	Finalizada
2104090	Higiene para manipuladores de alimentos	31	29	2	Finalizada
2129267	Higiene para manipuladores de alimentos	32	32	0	Finalizada
2129270	Higiene para manipuladores de alimentos	34	34	0	Finalizada
2081094	Producción de derivados lácteos básico	30	26	4	Finalizada
2083591	Producción de derivados lácteos básico	30	24	6	Finalizada
2103993	Elaboración de derivados lácteos concentrados	30	30	0	Finalizada
2104107	Elaboración de derivados lácteos concentrados	30	26	4	Finalizada
2130781	Elaboración de derivados lácteos concentrados	43	40	3	Finalizada
2130791	Elaboración de derivados lácteos concentrados	40	39	1	Finalizada
2177623	Elaboración de derivados lácteos concentrados	36	36	0	Finalizada
2120160	Elaboración de helados y postres lácteos	37	33	4	Finalizada
2141815	Elaboración de helados y postres lácteos	50	46	4	Finalizada
2169066	Elaboración de helados y postres lácteos	26	26	0	Finalizada
2195056	Procesamiento de productos cárnicos crudos	35	33	2	Finalizada
2204981	Procesamiento de productos cárnicos crudos	30	24	6	Finalizada
2224455	Operario en producción de leches higienizadas	22	22	0	En ejecución

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

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Se dio cumplimiento del contrato 1340529 de 2020 realizado por la contratista YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA conforme al control técnico, administrativo, y financiero según vigilancia y seguimiento de ejecución.

SANCIONES: SI___ NO____

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI___NO____

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X **BUENO_REGULAR_____INSUFICIENTE__**

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO