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

CONTRATO No. 1369107 de 17 de Febrero del año 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Ruth Isabel Ramírez Acero

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 51691486 de Bogotá

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual

2. 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 diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato

5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y e valuación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

6. 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 del contrato.

7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11 Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

12 Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.

13. 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

14. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

15. Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.

16 Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral

17 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.

18 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 noviembre 31 de 2020

19 Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz
20 Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación

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

LUGAR DE EJECUCIÓN: Duitama (Boyacá)

PLAZO DE EJECUCIÓN: *cuatro (4) meses y once (11) días sin exceder el once (22) de diciembre de 2020, según orientación de la Dirección el calendario de Formación Profesional para académico*

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: ____17___ DE _____02____ DE _____2020_____

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: ___11____DE ____12_____ DE _____2020_____

VIGENCIA DEL CONTRATO: hasta el 11 de diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato

VALOR DEL CONTRATO: Se fija como valor total para el contrato la suma de Treinta y cinco millones quinientos veinte un mil quinientos ochenta y nueve pesos M/cte **$ 35.521.589**

SUPERVISOR: _LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C. de C. No. 42.82.080 *de Tópaga (Boyacá)*

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

Valor total del contrato	**$ 35.521.589**
Valor Ejecutado	**$ 35.521.589**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

BALANCE FINANCIERO:

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS Durante los meses de 17 de febrero al 11 de diciembre de 2020 el contratista ejecutó las siguientes actividades:

FORMACION COMPLEMENTARIA

No.	FECHA	PROGRAMA FORMACION	FICHA	COMPETENCIA	RESULTADOS ORIENTADOS Y EVALUADOS
1	19/02/2020 22/02/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2070507	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
2	27/02/2020 2/03/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2075697		

3	3/03/2020 7/03/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2078475		558277 - 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558278 - 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558279 - 29080102301 Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
	9/03/2020 14/03/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2082298		
4	23/03/2020 21/04/2020	ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES	2092316 2092319 2092325 2092331 2092333	35702 - SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.	450838 - Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola. 450840 - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. 450840 - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. 450841 - Reconocer y analizar los usos y

					aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.
5	22/04/2020 19/05/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2105006 2105008 2105009 2105010 2105021	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 558277 - 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558278 - 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558279 - 29080102301 Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
6	**20/05/2020** **18/06/2020**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2120937 2120938 2120939 2120940 2120951		
7	**19/06/2020** **21/07/2020**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2136184 2136185 2136186 2136187 2136188		
8	**22/07/2020** **20/08/2020**	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2155516 2155517 2155518 2155531 2155533		
9	**21/08/2020** **17/09/2020**	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION	2176759 2176760 2176761 2176763 2176764	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	470244 - Identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos, así como también las precauciones en su manipulación, preparación y almacenamiento, con el fin de prolongar la vida útil del producto

					470245 - Reconocer las diferentes enfermedades de transmisión alimentaria (etas) y las intoxicaciones más comunes ocasionadas por microorganismos patógenos, para conocer los factores que influyen en la adquisición y propagación de enfermedades. 470246 - Aplicar los conceptos relacionados con la nutrición, la alimentación, el estudio de los procesos nutritivos y su importancia para el buen desarrollo del ser humano. 470247 – Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida.
10	18/09/2020 16/10/2020	ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES	2192930 2193191 2193206 2193207 2195125	35702 - SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO	450838 - Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola. 450840 - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. 450840 - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. 450841 - Reconocer y analizar los usos y
11	19/10/2020 13/11/2020	ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES	2214040 2214041 2214043 2214047 2214048		

					aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.
12	16/11/2020 11/12/2020	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	2234443 2234444 2234466 2234475	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 558277 - 29080102304 Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558278 - 29080102303 Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 558279 - 29080102301 Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas

					preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción con el objeto y las obligaciones durante el 17 de febrero del 2020 al 11 de diciembre del 2020 en su Formación Profesional Integral como instructor en el programa de Formación Titulada y Complementaria, en el área de Agroindustria virtual , que atiende el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial CEDEAGRO y las demás requeridas por el supervisor hasta la terminación anticipada y liquidación de mutuo acuerdo del contrato 1369107 de prestación de servicios.

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,



LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
COORDINADOR ACADÉMICO
SUPERVISOR DEL CONTRATO