



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

**CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7381897 de 2025**

**NOMBRE DEL CONTRATISTA: Javier Jesús Maldonado Ayala**

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 91438736**

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestar servicios profesionales de manera temporal como instructor, apoyando el acompañamiento, monitoreo y orientación en la formación profesional integral. Esta labor se llevará a cabo en programas titulados y/o complementarios, en modalidades presencial, virtual o a distancia, de acuerdo con la red de conocimiento y el área temática, siguiendo los lineamientos y modelos formativos implementados por el Centro Latinoamericano de Especies Menores – Regional Valle, conforme a las políticas institucionales y la normativa vigente.

#### **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

1. Planificar y ejecutar actividades de Formación Profesional Integral tanto en modalidad presencial como a distancia, utilizando las plataformas proporcionadas por la entidad según el procedimiento de Ejecución Profesional Integral GFPI-P-006.
2. Realizar el seguimiento a cada aprendiz, mediante la orientación y la comunicación asertiva, brindando acompañamiento a las actividades de aprendizaje, reportando avances o dificultades de manera oportuna a la coordinación académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos, involucrando como mínimo los siguientes aspectos: Metodología del trabajo en equipo, planeación, ejecución, control, evaluación y ajustes de las fases, logro de los resultados de aprendizaje y principales productos.
3. Evaluar a los aprendices durante el proceso de formación y participar en los comités de seguimiento a los que sean convocados, de conformidad con los horarios de formación del Centro Latinoamericano de Especies Menores
4. Realizar seguimiento a los aprendices en la etapa productiva según la asignación y programación definida por el centro. Se deben presentar actas de comités, bitácoras, formatos de planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva, así como otras evidencias necesarias que respalden el proceso de seguimiento.
5. Participar en la preparación, ejecución y evaluación del proceso de inducción a la Formación Profesional Integral.
6. Presentar informes estadísticos generados a través del aplicativo SOFIA Plus, así como registros inherentes al proceso de formación definidos por el SENA, en fechas estipuladas por la entidad. Se deben adjuntar oportunamente y teniendo en cuenta la calidad de la información, los respectivos soportes para cada caso, tales como juicios evaluativos, reportes de inasistencias, informes de aprendices, programación de actividades, y reportes de horas programadas, y entregar a la coordinación académica de manera oportuna las novedades evidenciadas en estos procesos.
7. Participar en equipos de desarrollo curricular para el seguimiento, actualización y gestión de los proyectos formativos, planificación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

de evaluación. Esto se realiza en línea con los propósitos del programa de formación y los lineamientos establecidos, garantizando su debida documentación, considerando metodologías de trabajo en equipo, planificación, ejecución, control y ajuste de fases, así como el logro de resultados de aprendizaje.

8. Entregar informes en las fechas requeridas durante la ejecución del contrato, incluyendo el informe final de gestión, informes de actividades y procesos asignados, así como los archivos y elementos bajo su responsabilidad, antes de la finalización del contrato.
9. Utilizar las Bases de Datos del Sistema Nacional de Bibliotecas Sena, como apoyo a la formación profesional integral, referenciándolas en el desarrollo curricular y participando en las capacitaciones dispuestas para el aprovechamiento de estos recursos y fortalecimiento de nuestro que hacer como instructor.
10. Realizar y/o actualizar certificaciones de normas de competencia sugeridas por el centro de formación o relacionadas con el proceso de formación profesional integral.
11. Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Centro latinoamericano de especies de menores y sitios acordados con el supervisor.

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** Diez (10) meses y doce (12) días.

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** 3 de febrero DE 2025

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 16 de diciembre de 2025

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 16 de abril de 2026

**VALOR DEL CONTRATO:** Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS QUINCE PESOS M/CTE. (\$47.834.915). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTAY SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$3.986.243), b) nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$4.599.511) cada uno.) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$2.453.073)

**SUPERVISOR:** Yudy Falla Bohórquez

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:** CC 66716297



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

**BALANCE FINANCIERO:**

Valor total del contrato	\$47.834.915
Valor Ejecutado	\$22.384.287
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$ 0
Saldo a liberar	\$ 25.450.628

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS:** Durante la vigencia 2025, se impartió formación profesional integral en las siguientes fichas:

<p>Ficha de Caracterización: <b>2925236 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</b></p> <p><b>Competencia de aprendizaje:</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Operar la caja del establecimiento de acuerdo con políticas y procedimientos</li><li>✓ Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.</li></ul> <p><b>Competencia de aprendizaje:</b> Preparar cócteles según estándares técnicos y normativas</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente</li><li>✓ Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales</li><li>✓ <b>Competencia de aprendizaje:</b> Asesorar la selección de la bebida según criterios técnicos</li><li>✓ <b>Resultados de aprendizaje:</b> Brindar información turística del destino según el contexto local</li></ul>
<p>Ficha de Caracterización: <b>3169515 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR</b></p> <p><b>Competencia de aprendizaje:</b> Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Disponer el servicio de comedor de acuerdo con el tipo de establecimiento gastronómico y procedimientos técnicos.</li></ul>



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

**Competencia de aprendizaje:** Preparar cócteles según estándares técnicos y normativas

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento
- ✓ Efectuar mise en place para el servicio de bebidas según técnicas, ordenes de producción y proyección de ventas
- ✓ **Competencia de aprendizaje:** Asesorar la selección de la bebida según criterios técnicos

**Resultados de aprendizaje:** Brindar información turística del destino según el contexto local

Ficha de Caracterización: **2876149 - GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.**

**Competencia de aprendizaje:** Apoyar actividades que conduzcan a la implementación, de los sistemas de gestión, de forma individual o integrada

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Aplicar métodos y técnicas que faciliten el diagnóstico del sistema de gestión, teniendo en cuenta la normatividad aplicable.
- ✓ Desarrollar el plan de implementación del SIG de acuerdo con los lineamientos de la organización
- ✓ Monitorear el cumplimiento del plan de implementación del sistema de gestión, teniendo en cuenta los requisitos normativos, legales y organizacionales.
- ✓ Planificar la implementación del SIG, teniendo en cuenta el ciclo PHVA y los resultados del diagnóstico.

Ficha de Caracterización: **2876151 - GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.**

**Competencia de aprendizaje:** Apoyar actividades que conduzcan a la implementación, de los sistemas de gestión, de forma individual o integrada

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Aplicar métodos y técnicas que faciliten el diagnóstico del sistema de gestión, teniendo en cuenta la normatividad aplicable.
- ✓ Desarrollar el plan de implementación del SIG de acuerdo con los lineamientos de la organización
- ✓ Monitorear el cumplimiento del plan de implementación del sistema de gestión, teniendo en cuenta los requisitos normativos, legales y organizacionales.
- ✓ Planificar la implementación del SIG, teniendo en cuenta el ciclo PHVA y los resultados del diagnóstico.

Ficha de Caracterización: **3216667 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Competencia de aprendizaje:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario
- ✓ Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- ✓ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.
- ✓ Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Ficha de Caracterización: **3218582 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Competencia de aprendizaje:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario
- ✓ Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
- ✓ Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.

Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria

Ficha de Caracterización: **3226024 - COCINA CALIENTE**

**Competencia de aprendizaje:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivalente a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo).

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.
- ✓ Preparar salsas calientes nacionales
- ✓ Elaborar platos calientes nacionales

Ficha de Caracterización: **3233106 - PREPARACION DE COCTELES**

**Competencia de aprendizaje:** Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Alistar la materia prima de acuerdo a la receta estándar
- ✓ Decorar el bar de acuerdo a las características del evento
- ✓ Preparar cócteles de acuerdo a las recetas estándar y solicitud del cliente
- ✓ Reconocer los implementos de coctelería de acuerdo a su utilización para la preparación de los cócteles.

Ficha de Caracterización: **3254851 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Competencia de aprendizaje:** Manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente

**Resultados de aprendizaje:**

- ✓ Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
- ✓ Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
- ✓ Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.



**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**

Durante el período de ejecución del contrato, el contratista ha desarrollado satisfactoriamente las actividades establecidas en el objeto contractual, orientadas a la prestación de servicios profesionales como instructor. Su labor incluyó el acompañamiento, monitoreo y orientación en la formación profesional integral dentro de programas titulados y complementarios, en modalidades presencial.

El contratista ha demostrado cumplimiento con las metas planteadas, evidenciado en la planeación, ejecución y evaluación de los procesos formativos, ajustándose a los lineamientos pedagógicos y modelos formativos del Centro Latinoamericano de Especies Menores – Regional Valle. Además, se ha observado un adecuado manejo de herramientas tecnológicas, compromiso con los aprendices y seguimiento riguroso a las actividades académicas, conforme a las políticas institucionales y normativas vigentes.

En consecuencia, se considera que las obligaciones contractuales han sido cumplidas de manera oportuna, eficiente y con calidad, cumpliendo los objetivos propuestos en el marco del contrato. Se hace además un reconocimiento especial por su participación como experto técnico en la competencia WorldSkills SENA en la habilidad 35 Servicio de Restaurantes dejando nuestro centro en un lato reconocimiento.

**SANCIONES:** SI \_\_\_ NO \_\_\_

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL:** SI X NO \_\_\_

**GRADO DE SATISFACCIÓN:** EXCELENTE X BUENO \_\_\_ REGULAR \_\_\_ INSUFICIENTE \_\_\_

Atentamente,

**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO  
YUDY FALLA BOHORQUEZ**