PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Julio 2022

Señor
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244
Coordinador Academicó
Coordinación Academica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2022

Referencia: CO1.PCCNTR.3351244 del año 2022

Giovanny Alejandro Lucero Monroy identificado con la cédula de ciudadanía No. 1057584381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinacion Academica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: *Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de:* ***CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667);*** *honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondiente a los meses de Julioa Juliode 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal,amparados con el certificado de disponibilidad presupuestal numero 1422 del 21/01/2022.*

Plazo: Será hasta el 16 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de ***Agroindustria*** *del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente*

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el	Durante el mes de Julio teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

	Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Planeacion, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** **Fecha 1; 18 al 19 – 21 al 22; 25 al 29 de Julio**. Tgo. en control de calidad de alimentos, Ficha: **2394579** **Competencia:** realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido **Resultados de aprendizaje:** **Fecha 1; 18 al 19 – 21 al 22; 25 al 29 de Julio** Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Elaboración de: . Planeación pedagógica . . Plan de trabajo . . Guías de aprendizaje. . Material de apoyo. . Instrumentos de evaluación . Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. . Reporte Juicios de evaluación. . Registro de inasistencia en sofia plus **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **Fecha 1 al 14 de Julio**. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha: 2575659. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Resultados de aprendizaje:** **Fecha 1 de Julio** Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en	**TITULADA 1** - **Anexo 1.1** . Planeación pedagógica - **Anexo 1.2** Plan de trabajo - **Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. - **Anexo 1.4** Material de apoyo. - **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación - **Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. - **Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.8** Registro de inasistencia en sofia plus. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** - **Anexo 1.9** Planeación pedagógica . - **Anexo1.10** Cronograma de actividades - **Anexo 1.11** Guías de aprendizaje. - **Anexo 1.12** Material de apoyo. - **Anexo 1.13** Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium.

		las buenas prácticas de manipulación e higiene. **Fecha 5 al 14 de Julio** Manejar practicas higienicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP Elaboración de: - Planeación pedagógica . - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - Reporte Juicios de evaluación. - Registro de seguimiento a aprendices	- **Anexo 1.14** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.15** Registro seguimiento a aprendices
2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto de cobro: - **5 al 8 de julio**. Promoción, divulgación y Recolección de documentos Técnico Carnicos Municipio de chiquinquira. - **11 al 15 de julio.** Aplicación de Pruebas y Recolección de documentos Técnico Carnicos, Municipio de chiquinquira	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** - **Anexo 2.1** Evidencia fotográfica de divulgación en el municipio del técnico en cárnicos. - **Anexo 2.2** Registro de asistencia a matricula, carpeta de recolección de documentos
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de información	Durante el mes objeto de cobro: **TITULADA 1**	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar .** **TITULADA 1**

	que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	- Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium en el Tgo. en control de calidad de alimentos, Ficha: **2394579** - Se registro la respectivas novedades de aprendices en Sofia Plus del Tgo. en control de calidad de alimentos, Ficha: **2394579** - **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** - Asociación aprendices ficha 2575659 - Correo con asociacion de aprendices a certificar ficha 2575659	- **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium. Tgo. en control de calidad de alimentos, Ficha: **2394579** - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus. Tgo. en control de calidad de alimentos, Ficha: **2394579** **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** - **Anexo 3.3** Pantallazo Asociación aprendices ficha 2575659 - **Anexo 3.4** Pantallazo y/o correo con asociacion de aprendices a certificar ficha 2575659
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadas en la carpeta One	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** - **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes Julio2022.

		Drive/GIOVANNY LUCERO	- **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de Junio - **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de Julio 2022 - **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de Julio
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	Durante el mes objeto de cobro: - Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formatico”	**EVIDENCIAS 5 Rendir los informes de las acciones.** - **Anexo 5.1** Reporte de cargue y envio del formulario de avances del proyecto productivo.
6	Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **7841943981** expedida por el operador SOI del mes de Junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO___ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ONE DRIVE / GIOVANNY LUCERO 2022

Cordialmente,

Firma
Giovanny Alejandro Lucero Monroy
Contratista
C.C. No. 1057584381

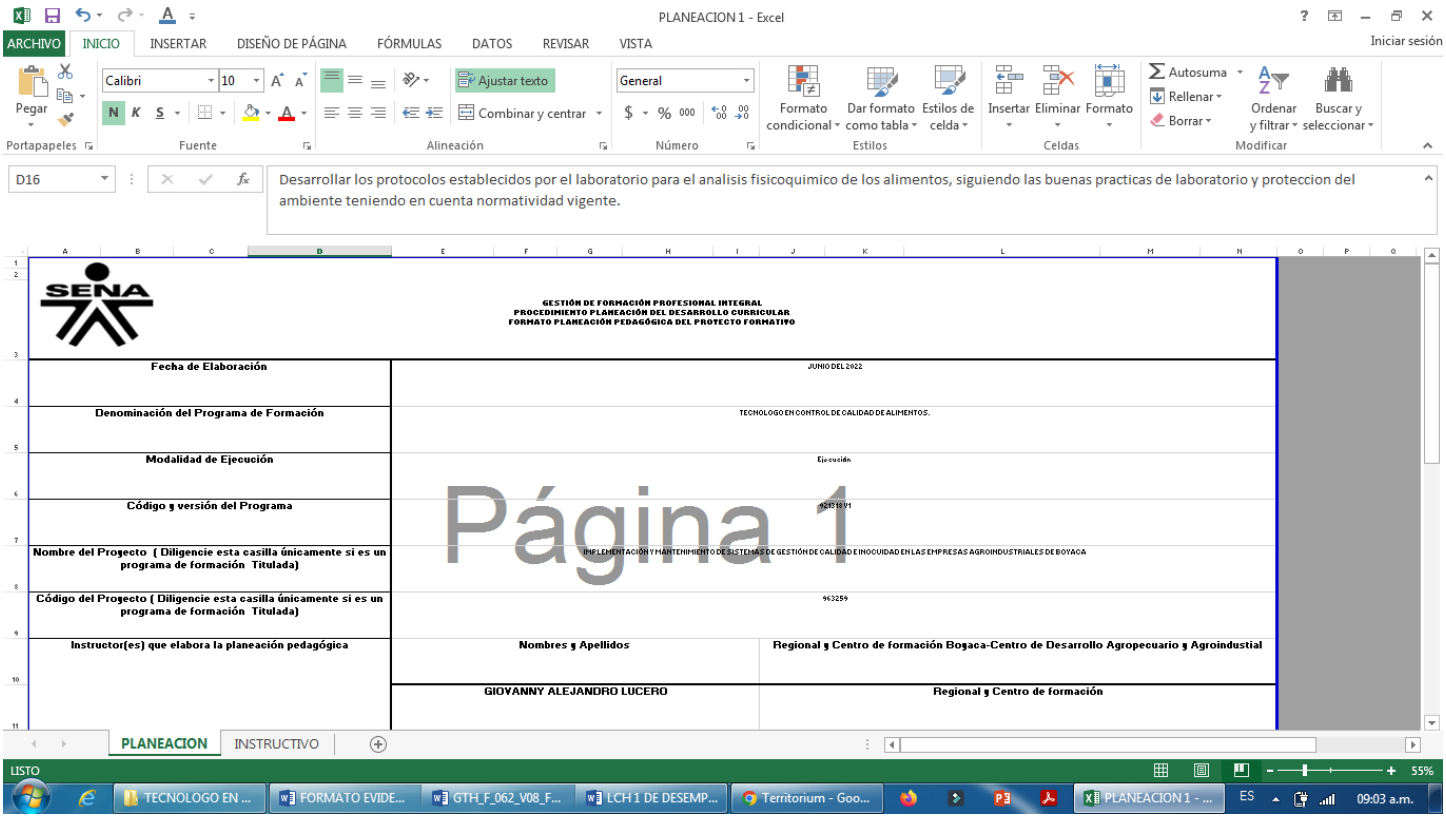
Recibí a satisfacción:

Firma
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3351244 de 2022
Coordinador academico

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

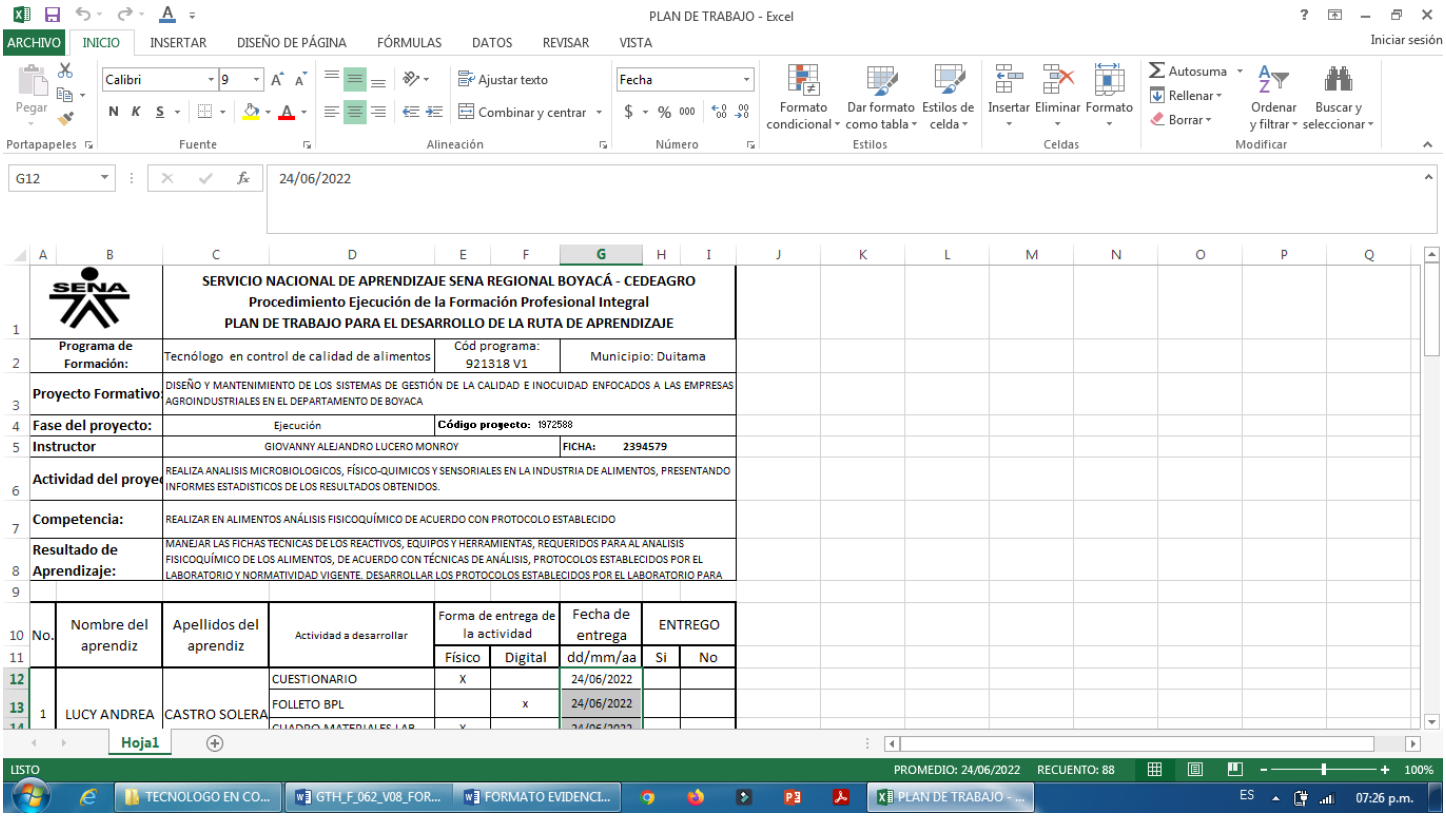
Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.1 Planeacion pedagogica Ficha **2394579**



Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.2 Plan de trabajo Ficha **2394579**

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

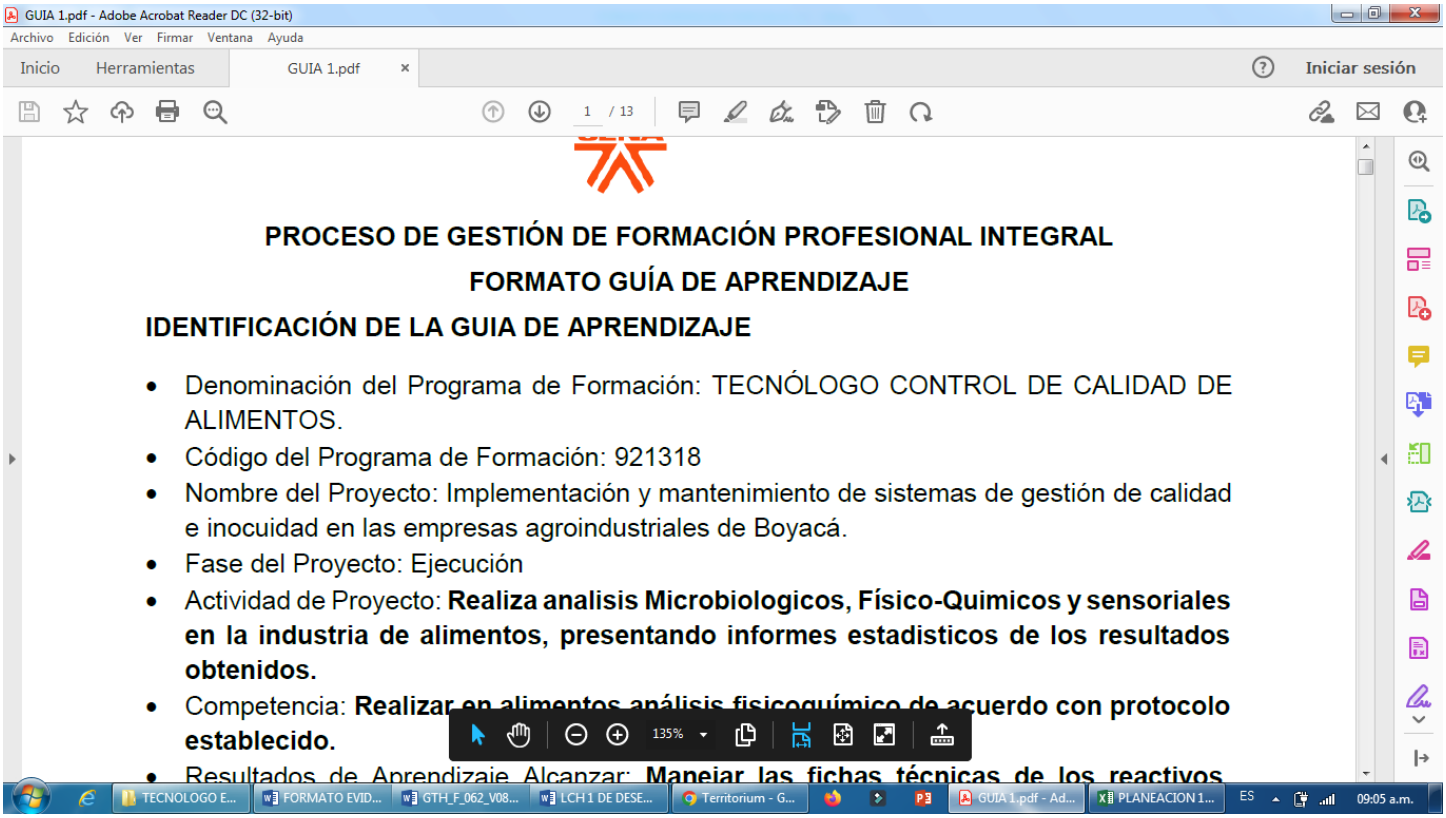


PLAN DE TRABAJO - Excel

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE						
Programa de Formación:	Tecnólogo en control de calidad de alimentos		Cód programa: 921318 V1		Municipio: Duitama		
Proyecto Formativo	DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ENFOCADOS A LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACA						
Fase del proyecto:	Ejecución		Código proyecto: 1972588				
Instructor	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY				FICHA: 2394579		
Actividad del proyec	REALIZA ANALISIS MICROBIOLOGICOS, FÍSICO-QUIMICOS Y SENSORIALES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, PRESENTANDO INFORMES ESTADISTICOS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS.						
Competencia:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO						
Resultado de Aprendizaje:	MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANALISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA						

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
			CUESTIONARIO	X		24/06/2022		
1	LUCY ANDREA	CASTRO SOLERA	FOLLETO BPL		x	24/06/2022		
			CUADRO MATERIALES LAB	X		24/06/2022		

Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.3 Guias de aprendizaje Ficha **2394579**



GUIA 1.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

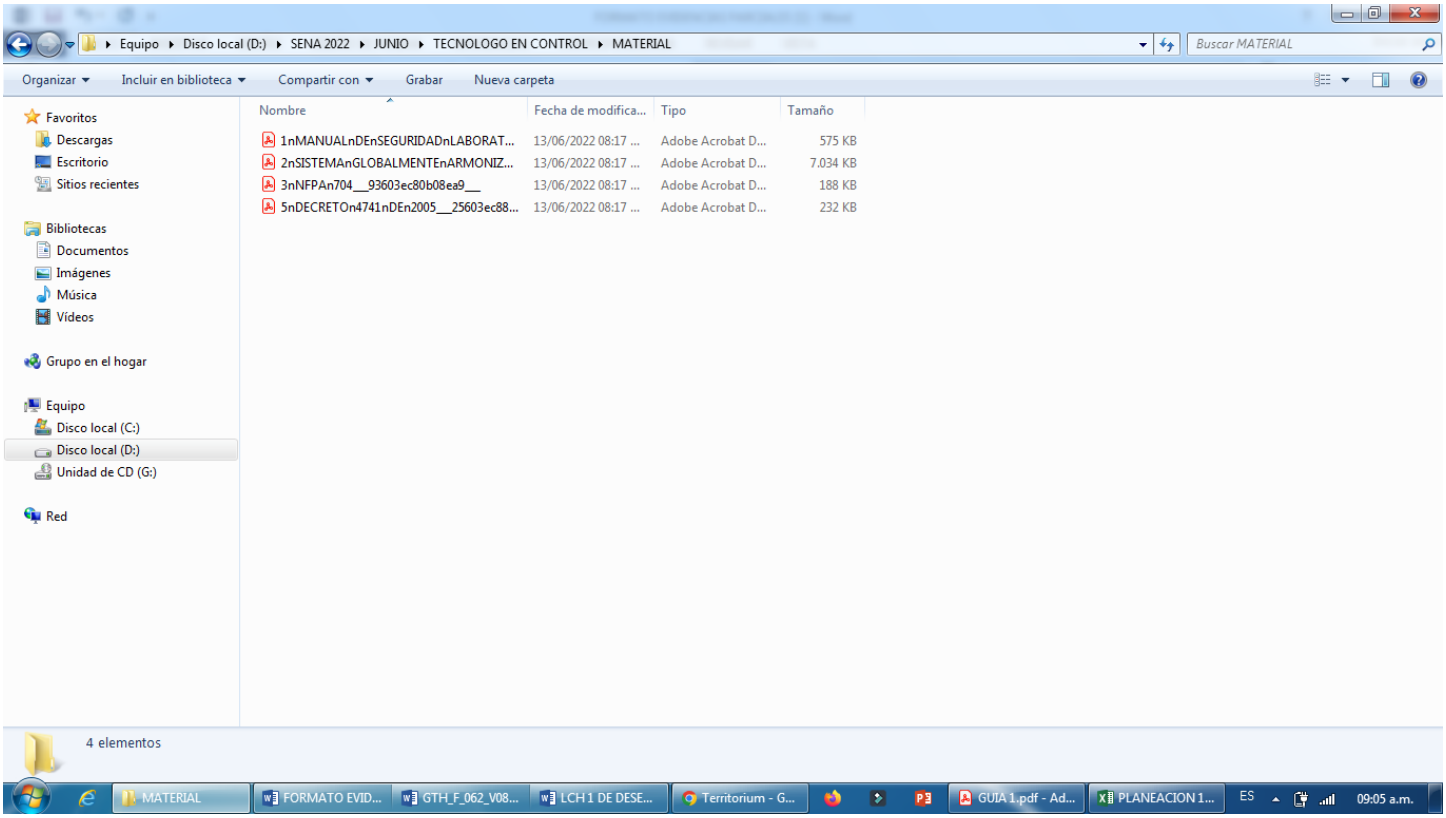
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 921318
- Nombre del Proyecto: Implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las empresas agroindustriales de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: **Realiza analisis Microbiologicos, Físico-Quimicos y sensoriales en la industria de alimentos, presentando informes estadisticos de los resultados obtenidos.**
- Competencia: **Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Manejar las fichas técnicas de los reactivos**

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

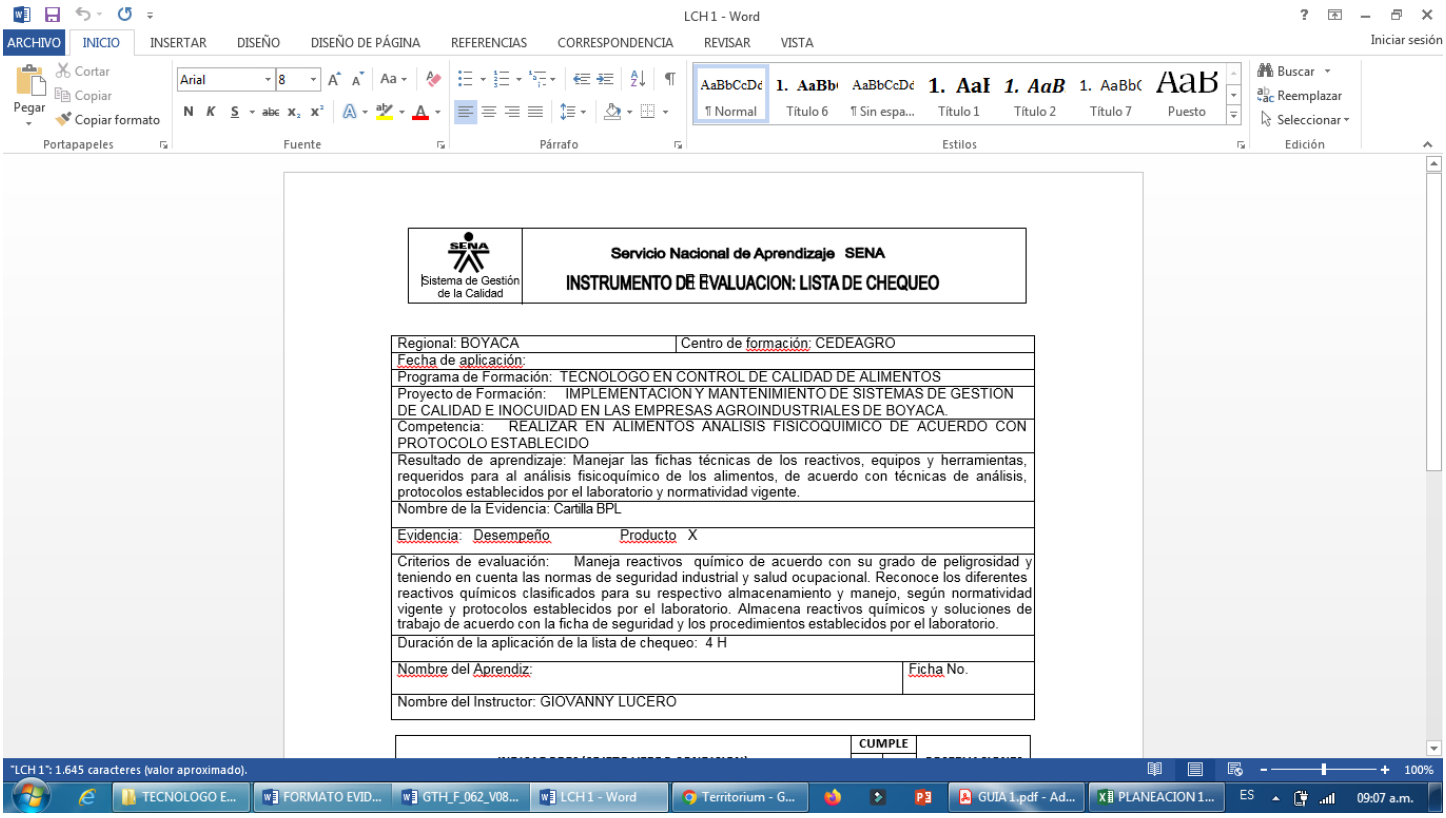
Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.4 Material de apoyo Ficha **2394579**



Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.5 Instrumentos de evaluacion Ficha **2394579**

EVIDENCIAS - JULIO 2022

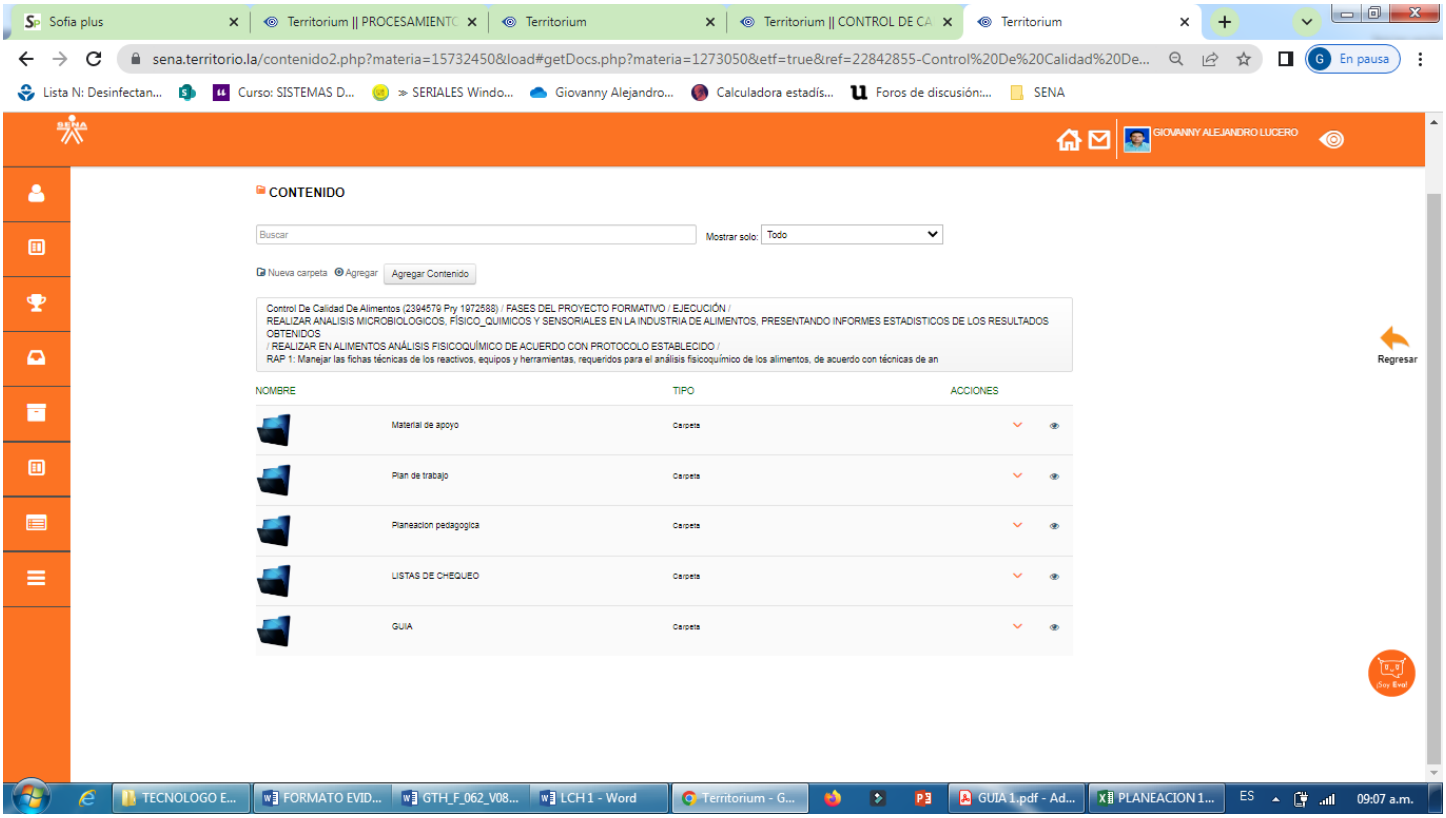
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO	
Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación: TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	
Proyecto de Formación: IMPLEMENTACION Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DE BOYACA.	
Competencia: REALIZAR EN ALIMENTOS ANALISIS FISICOQUIMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO	
Resultado de aprendizaje: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente.	
Nombre de la Evidencia: Cartilla BPL	
Evidencia: Desempeño Producto X	
Criterios de evaluación: Maneja reactivos químico de acuerdo con su grado de peligrosidad y teniendo en cuenta las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. Reconoce los diferentes reactivos químicos clasificados para su respectivo almacenamiento y manejo, según normatividad vigente y protocolos establecidos por el laboratorio. Almacena reactivos químicos y soluciones de trabajo de acuerdo con la ficha de seguridad y los procedimientos establecidos por el laboratorio.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo: 4 H	
Nombre del Aprendiz:	Ficha No.
Nombre del Instructor: GIOVANNY LUCERO	

	CUMPLE	

Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.6 Pantallazo de cargue portafolio Ficha **2394579**



EVIDENCIAS - JULIO 2022

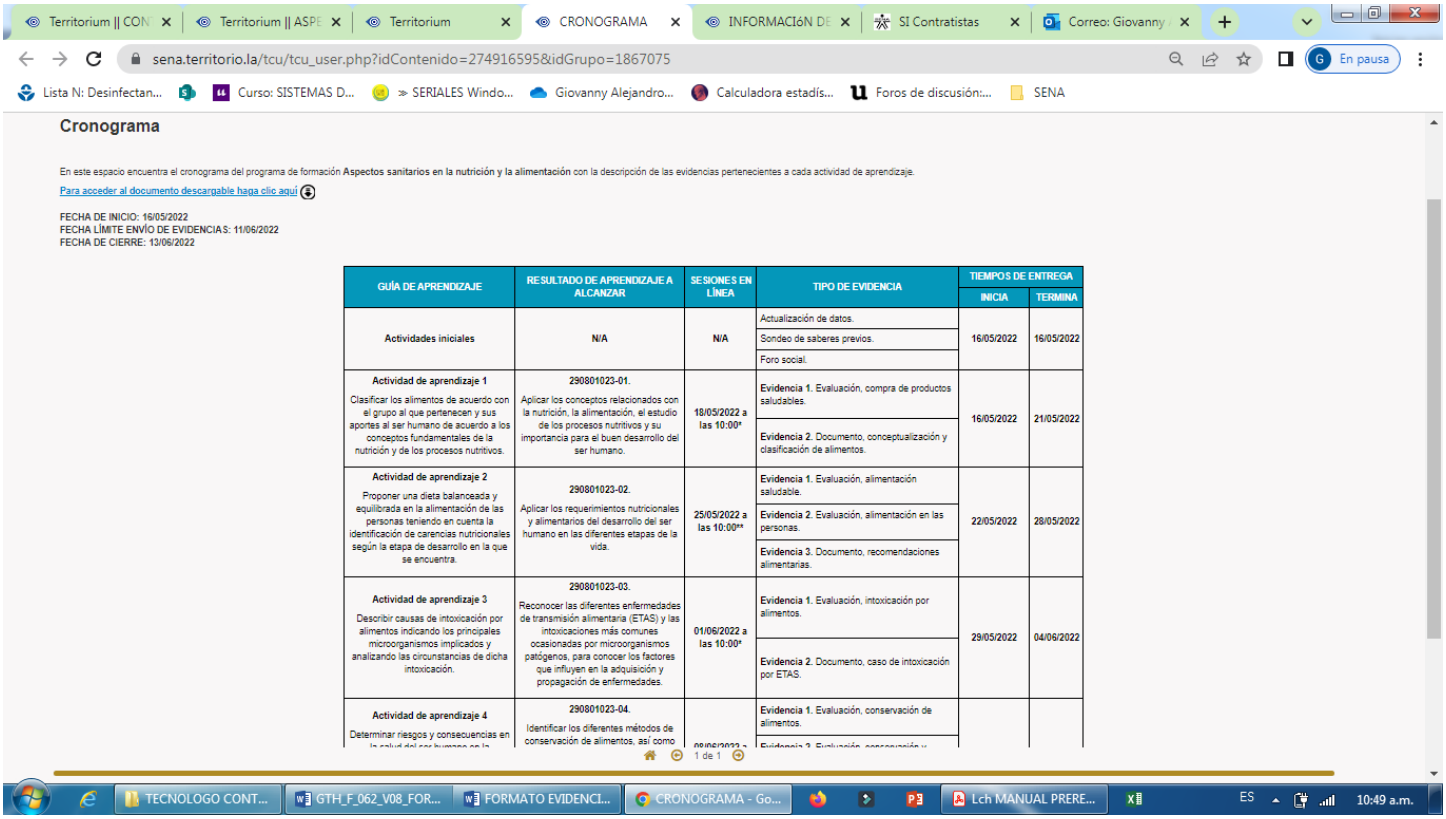
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.7 Juicios de evaluacion Ficha **2394579**

Obligacion 1 - Evidencia 1- Titulada 1- Anexo 1.8 Inacistencias Ficha **2394579**

Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.9 Planeacion pedagogica Ficha 2561360.

Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.10 Cronograma de actividades Ficha 2575659.



Territorium || CON | Territorium || ASPE | Territorium | CRONOGRAMA | INFORMACIÓN DE | SI Contratistas | Correo: Giovanny

sena.territorio.la/tcu/tcu_user.php?idContenido=274916595&idGrupo=1867075

Lista N: Desinfectan... | Curso: SISTEMAS D... | SERIALES Windo... | Giovanny Alejandro... | Calculadora estadís... | Foros de discusión:... | SENA

Cronograma

En este espacio encuentra el cronograma del programa de formación **Aspectos sanitarios en la nutrición y la alimentación** con la descripción de las evidencias pertenecientes a cada actividad de aprendizaje.

Para acceder al documento descargable haga clic aquí

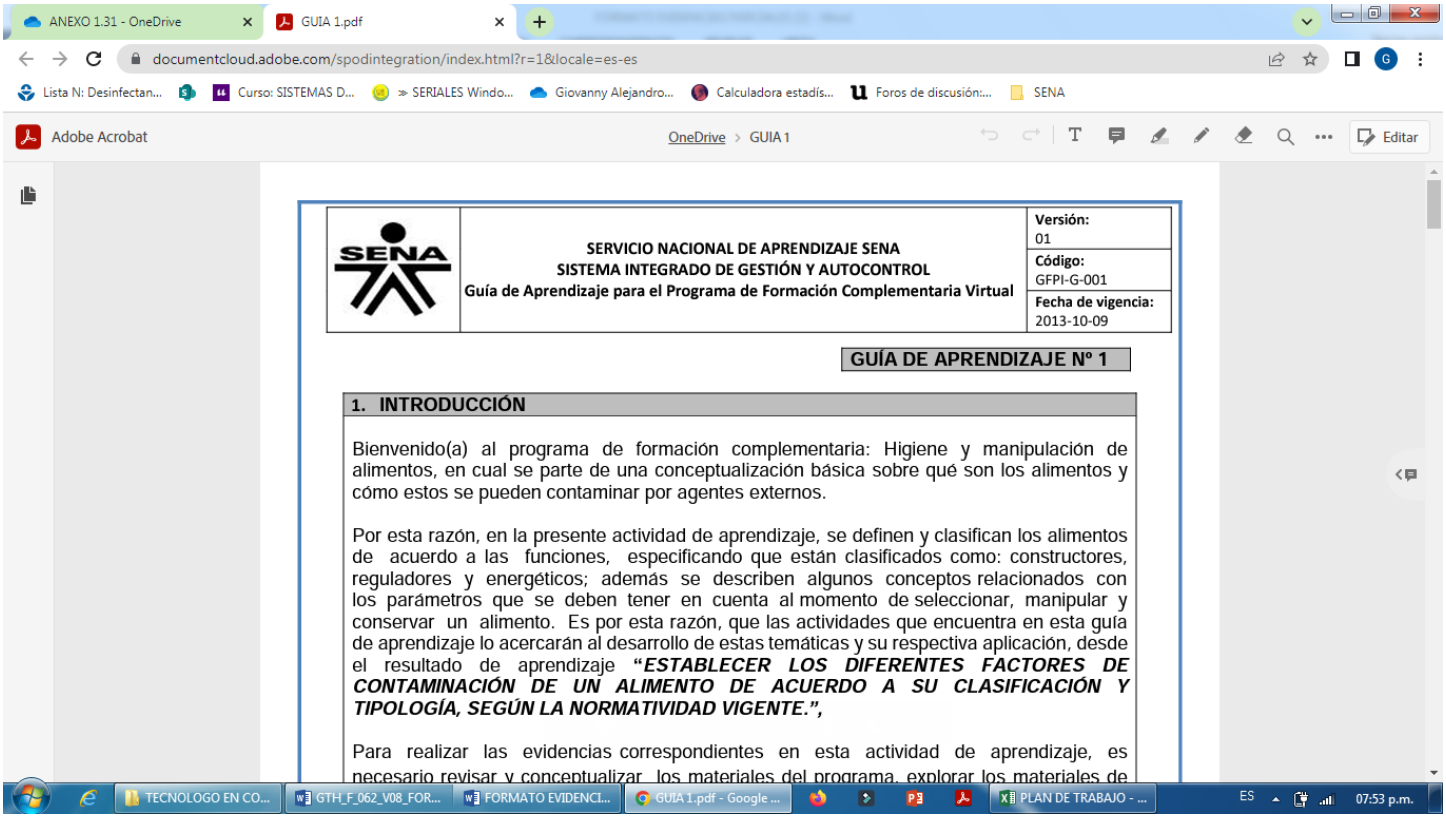
FECHA DE INICIO: 16/05/2022
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 11/06/2022
FECHA DE CIERRE: 13/06/2022

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades iniciales	**N/A**	**N/A**	Actualización de datos. Sondeo de saberes previos. Foro social.	16/05/2022	16/05/2022
Actividad de aprendizaje 1 Clasificar los alimentos de acuerdo con el grupo al que pertenecen y sus aportes al ser humano de acuerdo a los conceptos fundamentales de la nutrición y de los procesos nutritivos.	**290801023-01.** 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.	**18/05/2022 a las 10:00***	**Evidencia 1.** Evaluación, compra de productos saludables. **Evidencia 2.** Documento, conceptualización y clasificación de alimentos.	16/05/2022	21/05/2022
Actividad de aprendizaje 2 Proponer una dieta balanceada y equilibrada en la alimentación de las personas teniendo en cuenta la identificación de carencias nutricionales según la etapa de desarrollo en la que se encuentra.	**290801023-02.** Aplicar los requerimientos nutricionales y alimentarios del desarrollo del ser humano en las diferentes etapas de la vida.	**25/05/2022 a las 10:00****	**Evidencia 1.** Evaluación, alimentación saludable. **Evidencia 2.** Evaluación, alimentación en las personas. **Evidencia 3.** Documento, recomendaciones alimentarias.	22/05/2022	28/05/2022
Actividad de aprendizaje 3 Describir causas de intoxicación por alimentos indicando los principales microorganismos implicados y analizando las circunstancias de dicha intoxicación.	**290801023-03.** 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.	**01/06/2022 a las 10:00***	**Evidencia 1.** Evaluación, intoxicación por alimentos. **Evidencia 2.** Documento, caso de intoxicación por ETAS.	29/05/2022	04/06/2022
Actividad de aprendizaje 4 Determinar riesgos y consecuencias en	**290801023-04.** Identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos, así como		**Evidencia 1.** Evaluación, conservación de alimentos.		

1 de 1

TECNOLOGO CONT... | GTH_F_062_V08_FOR... | FORMATO EVIDENCI... | CRONOGRAMA - Go... | Lch MANUAL PRERE... | ES | 10:49 a.m.

Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.11 Guia de aprendizaje Ficha 2575659.



SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual	Versión: 01 Código: GFPI-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

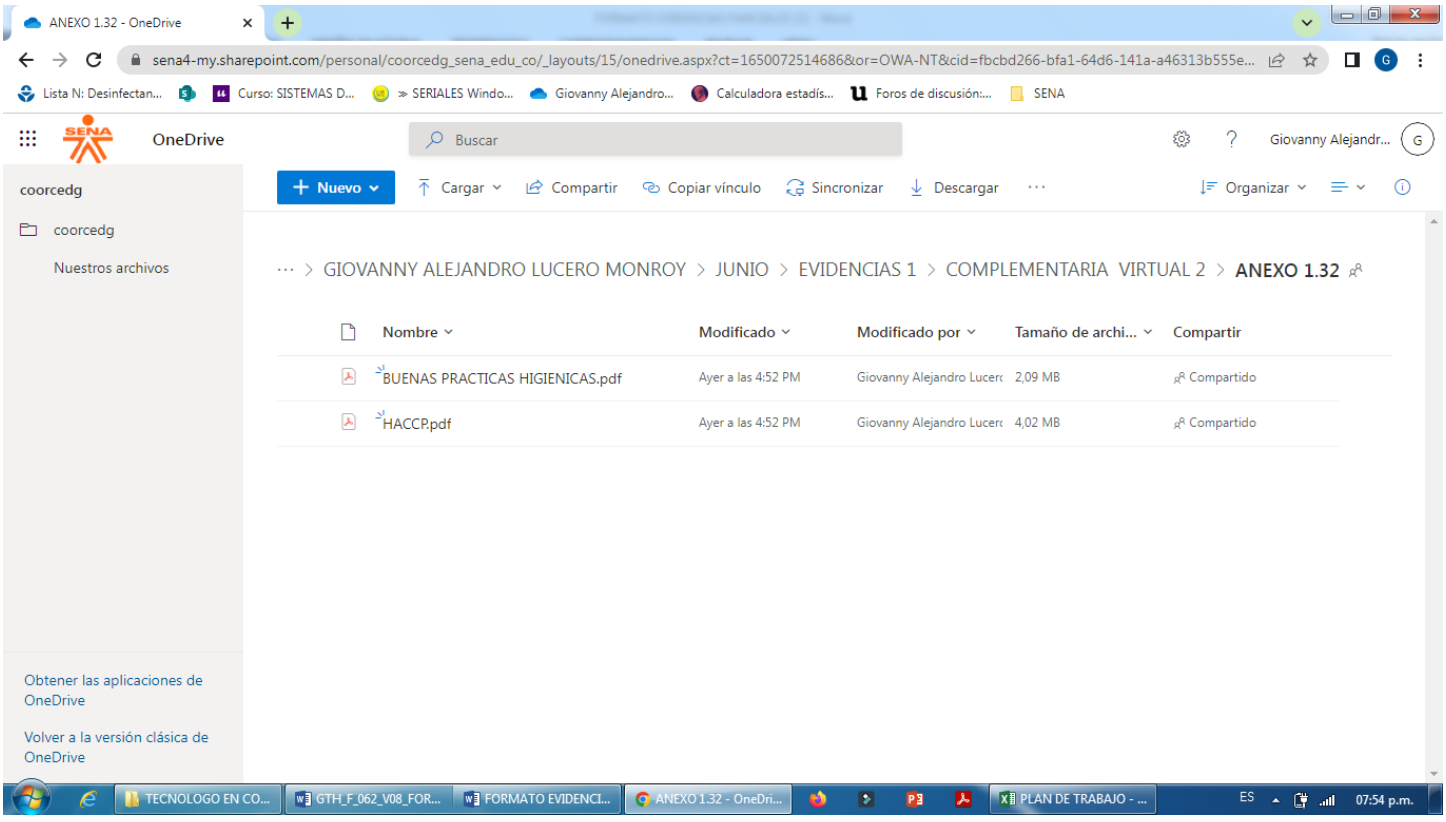
1. INTRODUCCIÓN

Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.

Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Es por esta razón, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje ***"ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.",***

Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de

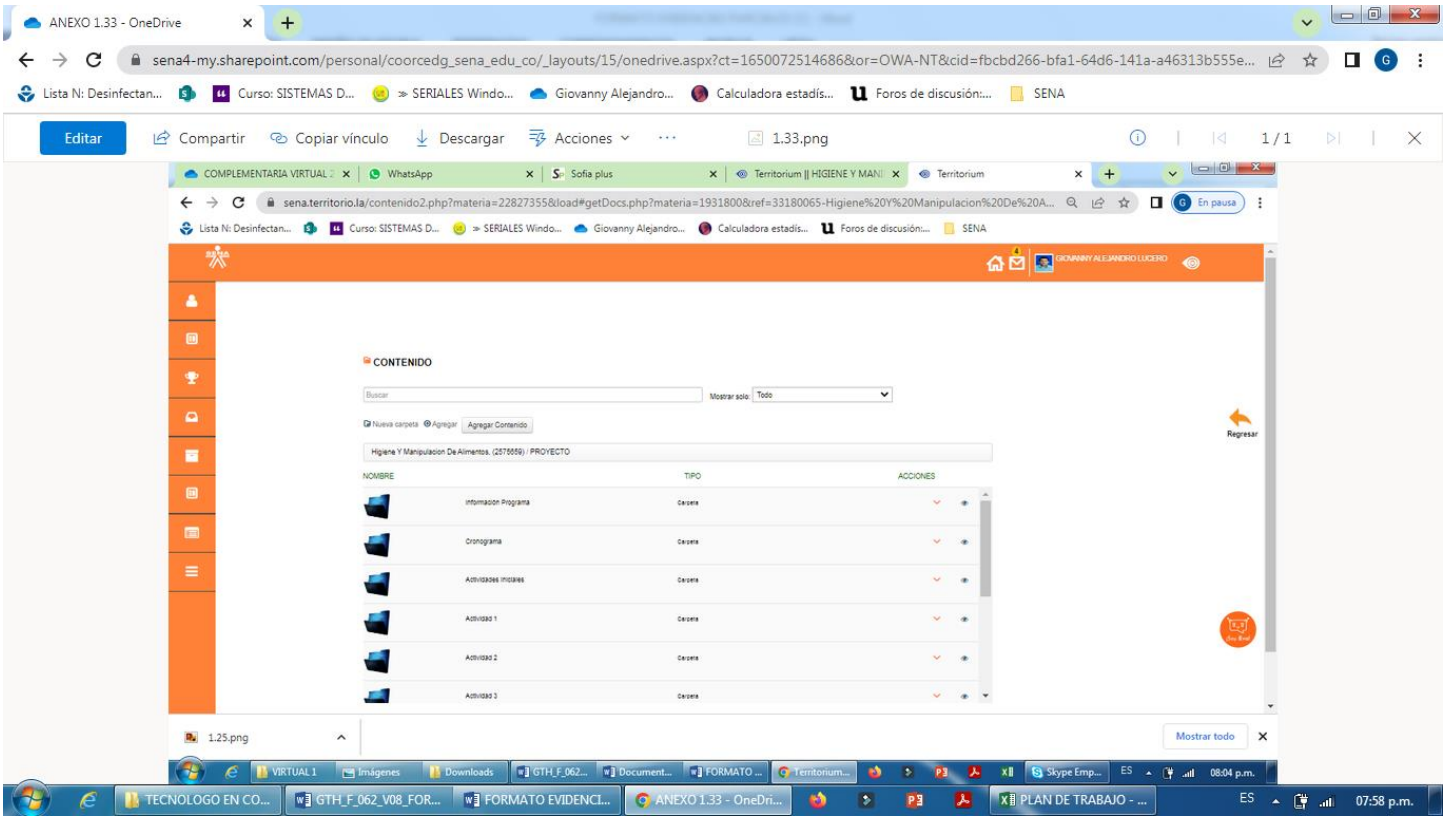
Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.12 Material de apoyo Ficha 22575659



EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1 - Anexo 1.13 Cargue de portafolio Ficha 2575659



Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.14 Reporte juicios de evaluacion Ficha 2575659

Obligacion 1 - Evidencia 1- Complementaria virtual 1- Anexo 1.15 Registro seguimiento a aprendices Ficha 2575659.

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

Obligacion 2 - Evidencia 2- Anexo 2.1 *Evidencia fotográfica de divulgación*

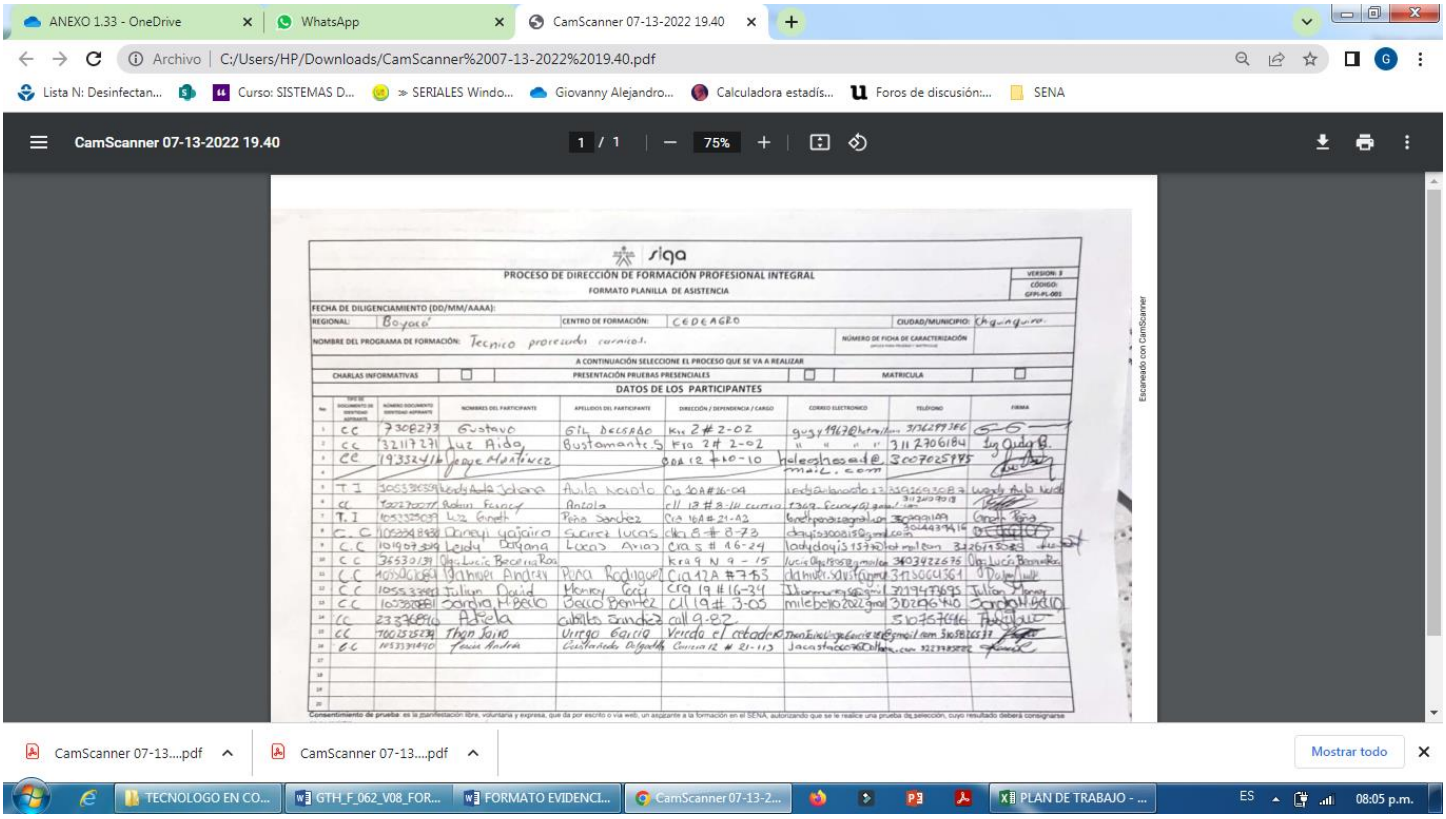




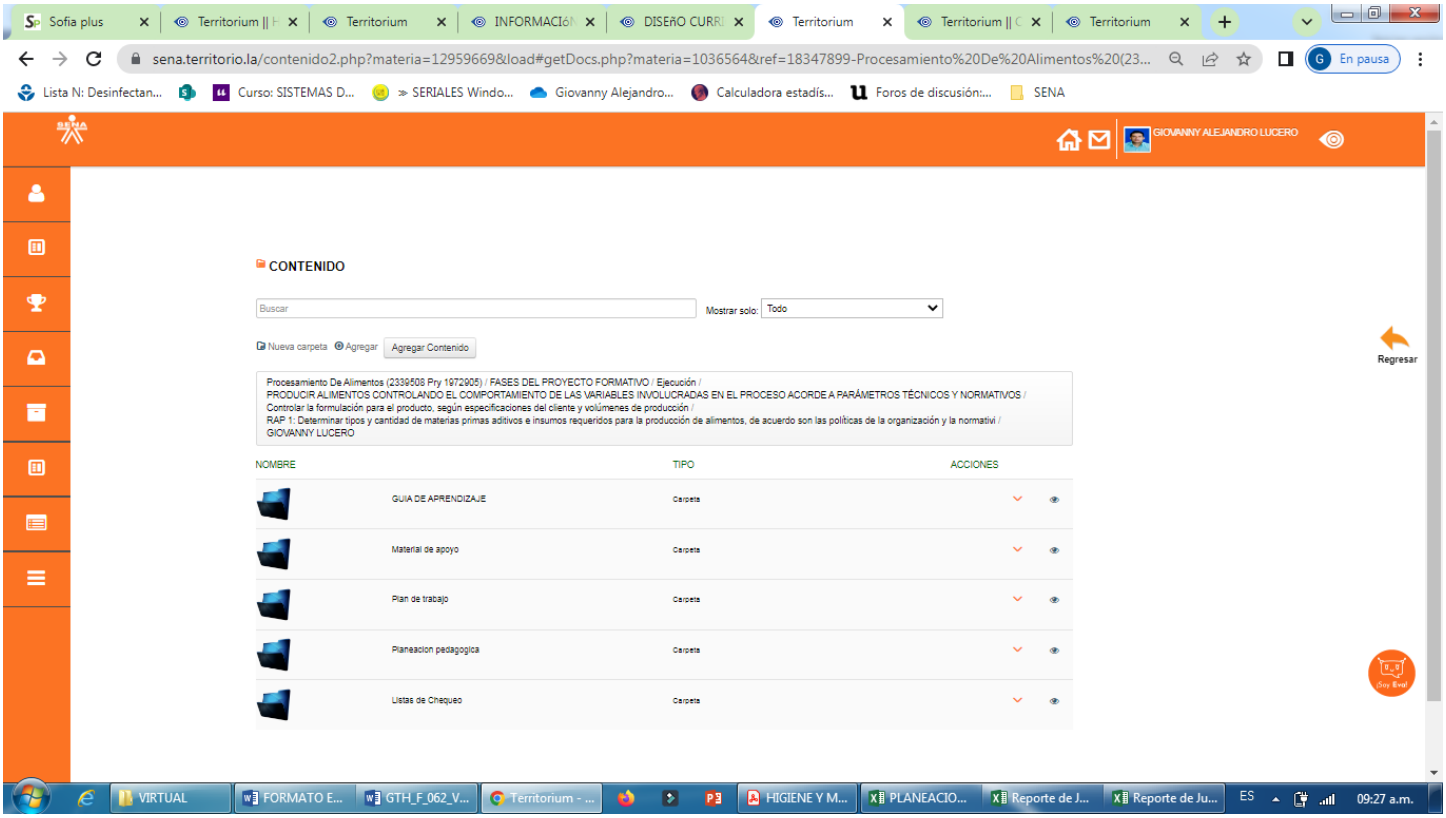
Obligacion 2 - Evidencia 2- Anexo 2.2 *Registro de asistencia a matricula*

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**



Obligacion 3 - Evidencia 3- Titulada 1 – Anexo 3.1 Pantallazo cargue portafolio ficha **2394579**

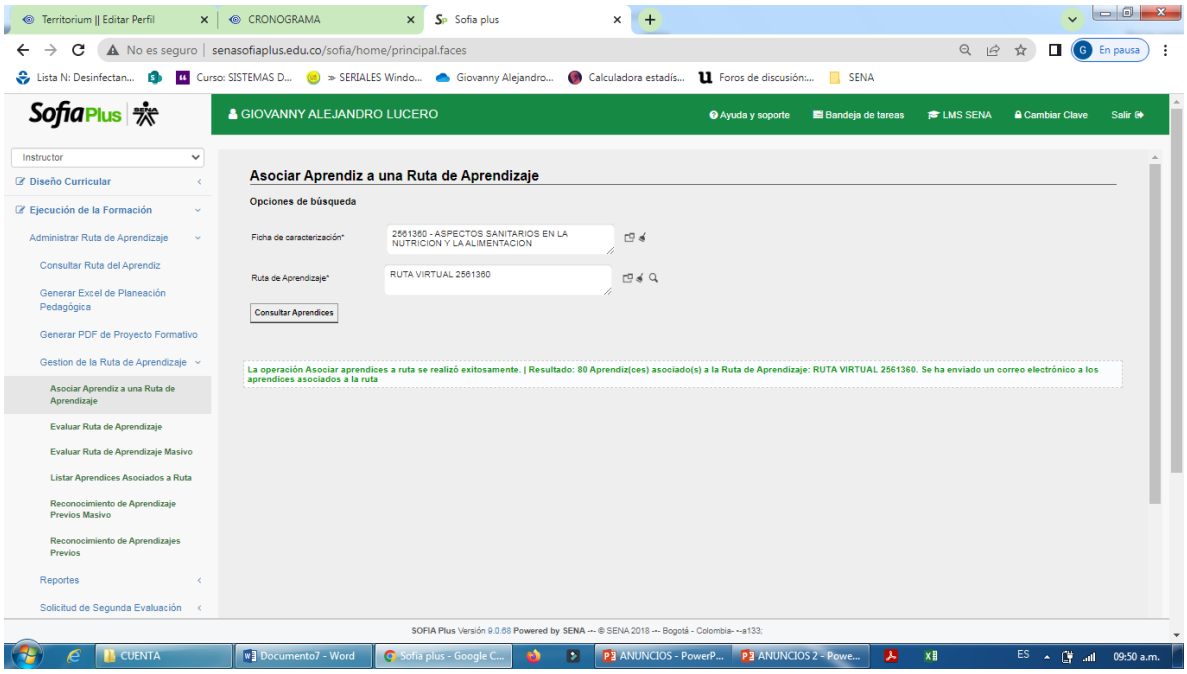


EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

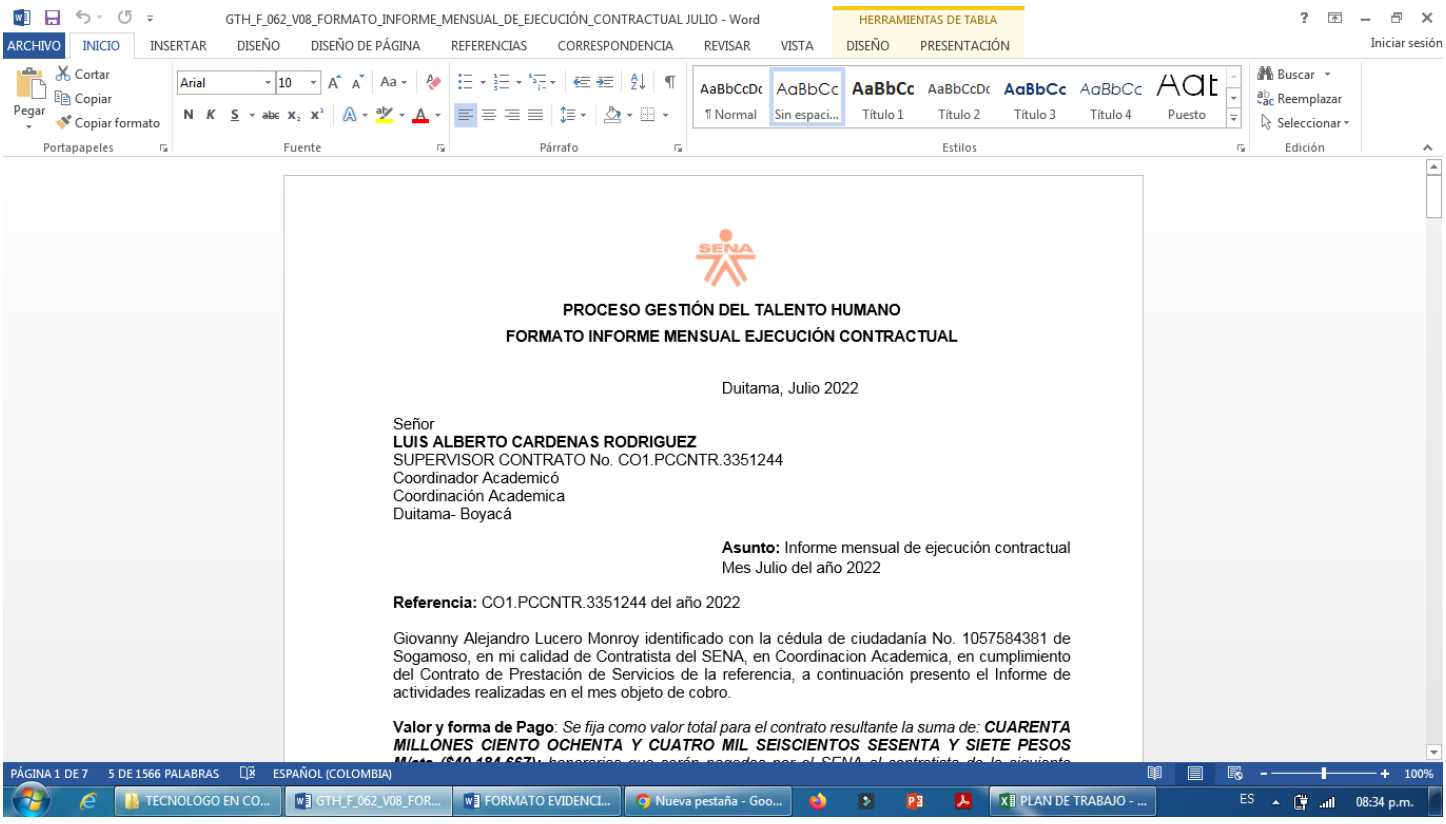
Obligacion 3 - Evidencia 3- Titulada 1 – Anexo 3.2 Pantallazo registro novedades de aprendices ficha **2394579**

Obligacion 3 - Evidencia 3- Complementaria virtual 1– Anexo 3.3 Pantallazo de asociación ficha 2575659.

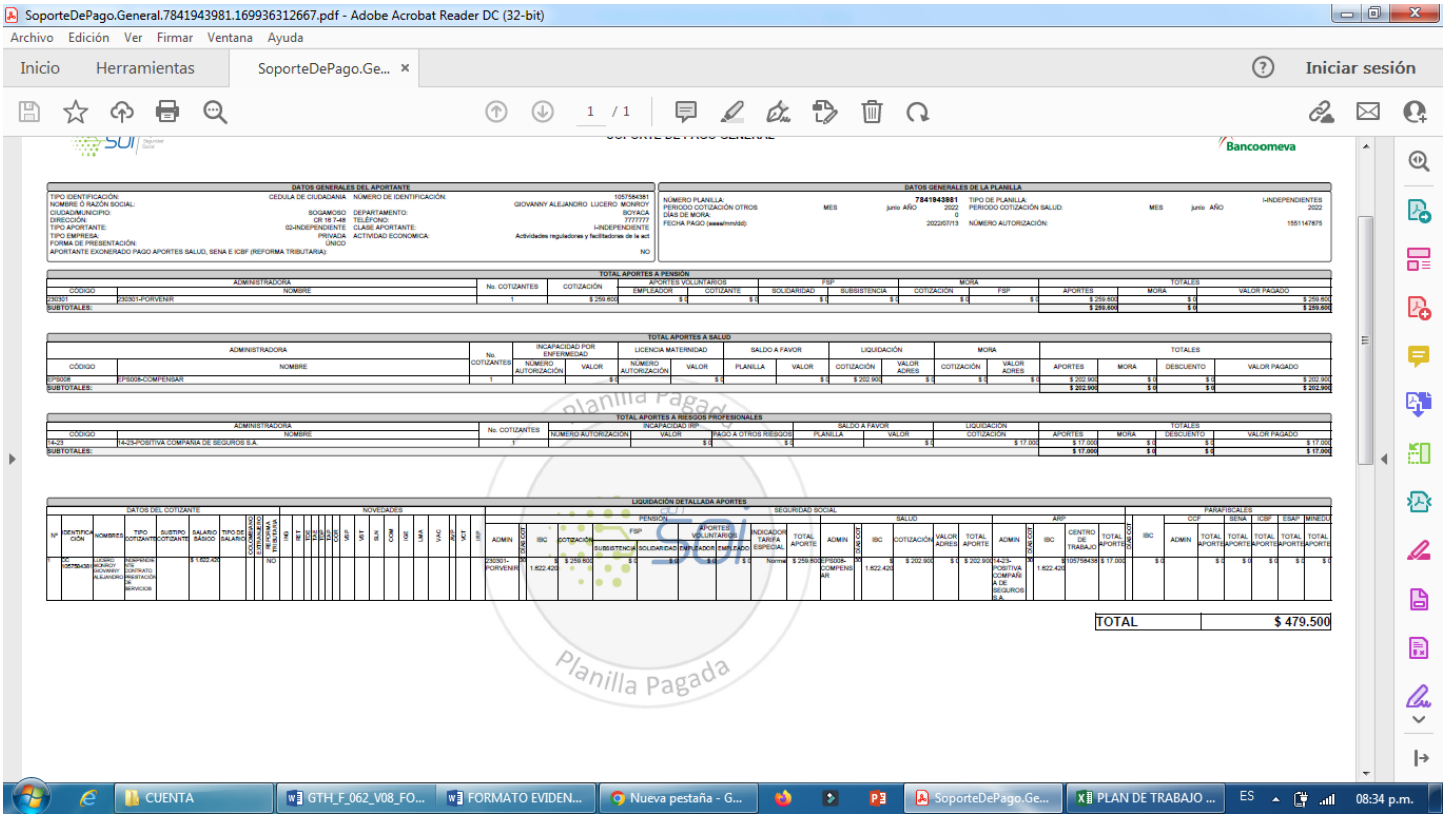


Obligacion 3 - Evidencia 3- Complementaria virtual 1 – Anexo 3.4 Correo con asociación de aprendices ficha 2575659

Obligacion 4 - Evidencia 4- Anexo 4.1 Informe de ejecucion contractual mes de Julio



Obligacion 4 - Evidencia 4- Anexo 4.2 Planilla de seguridad Mes de Junio



Obligacion 4 - Evidencia 4- Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de Julio

EVIDENCIAS - JULIO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3351244 **– GIOVANNY LUCERO**

ESTADISTICA.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas SoporteDePago.Ge... ESTADISTICA.pdf Iniciar sesión

1 / 1

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL BOYACÁ
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - BOYACA - SERVICIOS PRESTADO
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN N° 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	15
Código Centro	911010
Fecha Elaboración	Julio de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2,22
ID de Proceso	70067-536918
No. de documento	485506

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: Correo electrónico contratista:	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY glucerom@sena.edu.co	C.C.	1.057.584.381	IP/N° de contacto	3138690604
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta? SI	Es Pensionado? NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	SI	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	NO
Banco al cual consignar:	BANCO COOMEVA S.A.	Tipo de cta	AHORROS	N° Cuenta	280101578881
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 supera los $ 125'413.200			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

N° del contrato:	3351244/2022			N° Compromiso SIIF	10722
Valor Total del Contrato	$ 40.184.667	N ° Pago	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 21.109.667	6	Del 01/07/2022	Al 31/07/2022	$ 3.815.000,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 17.294.667		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)

Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.815.000	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0

CUENTA GTH_F_062_V08_FO... FORMATO EVIDEN... Nueva pestaña - G... ESTADISTICA.pdf - ... PLAN DE TRABAJO ... ES 08:35 p.m.

Obligacion 4 - Evidencia 4- Anexo 4.4 Evidencias cargadas en la carpeta One Drive mes de Junio

GIOVANNY ALEJANDRO LUCE WhatsApp BE CONDUCTOR PAIPA hoja de vida ok (1).pdf Nueva pestaña

sena4-my.sharepoint.com/personal/coorcedg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1650072514686&or=OWA-NT&cid=fbcbd266-bfa1-64d6-141a-a46313b555e...

Lista N: Desinfectan... Curso: SISTEMAS D... SERIALES Windo... Giovanny Alejandro... Calculadora estadís... Foros de discusión:... SENA

OneDrive Buscar Giovanny Alejandr...

coorcedg

coorcedg

Nuestros archivos

+ Nuevo Cargar Compartir Copiar vínculo Sincronizar Descargar Organizar

coorcedg > EVIDENCIAS CONTRATISTAS 2022 > INSTRUCTORES > GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de archi...	Compartir
ABRIL	4 de mayo	Giovanny Alejandro Lucer	5 elementos	Compartido
FEBRERO	1 de marzo	Giovanny Alejandro Lucer	5 elementos	Compartido
JUNIO	Ayer a las 3:28 PM	Giovanny Alejandro Lucer	5 elementos	Compartido
MARZO	15 de abril	Giovanny Alejandro Lucer	5 elementos	Compartido
MAYO	31 de mayo	Giovanny Alejandro Lucer	5 elementos	Compartido

Obtener las aplicaciones de OneDrive

Volver a la versión clásica de OneDrive

CUENTA GTH_F_062_V08_FO... FORMATO EVIDEN... GIOVANNY ALEJA... ESTADISTICA.pdf - ... PLAN DE TRABAJO ... ES 08:35 p.m.

Obligacion 5 - Evidencia 5- Anexo 5.1 Reporte de cargue y envió del formulario de avances del proyecto productivo.

