PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, septiembre 2022

Señor (a)
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3351889
Coordinador Académico
Coordinación Academica
Duitama- Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2022.

Referencia: No 3351889 del año 2022

Sandra Liliana Barbosa Barbosa, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46373843 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDEAGRO, 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 resultantes 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 febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de dos millones treita 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.

Plazo: Será hasta el día 16 del mes de diciembre 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 Sistema	Durante el mes de septiembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.**

	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** **Operario procesos panaderia** Ficha: 2580313 **Competencia:** Elaborar productos de panficación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre. **Resultados de aprendizaje:** 1 al 2 de septiembre y 5 al 9 de septiembre. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción. Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente. Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa. 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 . Acta de inducción. . Plan de mejoramiento	**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. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento. **TITULADA 2** - **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.

		TITULADA 2 **Tecnico en panadería** Ficha: 2639182 **Competencia:** Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social **Resultados de aprendizaje:** 12 al 16 de septiembre. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 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 . Acta de inducción. . Plan de mejoramiento **TITULADA 3** **Tecnico en panadería** Ficha: 2639182 **Competencia:**	- **Anexo 1.8** Registro de inasistencia en sofia plus. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento. **TITULADA 3** - **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. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento. **COMPLEMENTARIA 1.** - **Anexo 1.11** Planeación pedagógica . - **Anexo 1.12** Plan de trabajo . - **Anexo 1.13** Guías de aprendizaje.

		Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** 19 al 23 de septiembre. Higieniezar instalaciones, utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. Preparar los equipos utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa y de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa. 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 . Acta de inducción. . Plan de mejoramiento	- **Anexo 1.14** Material de apoyo. - **Anexo 1.**15 Instrumentos de evaluación - **Anexo 1.16** Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - **Anexo 1.17** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.18** Registro de inasistencia en sofia plus **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. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento. **TITULADA 2**

		TITULADA 4 **Tecnologo control de calidad de alimento** Ficha: 2498781 **Competencia:** Supervision de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería. **Resultados de aprendizaje:** 26 al 30 de septiembre. Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción. Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción. Analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normatva. 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 . Acta de inducción. . Plan de mejoramiento **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha 6 al 30 de septiembre. Toxicologia y seguridad alimentaria.. Ficha 2635342. **Competencia:** Orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.	- **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. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento **TITULADA 3.** - **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.

		Resultados de aprendizaje: Comprender los conceptos de la toxicología y como se realiza la determinación toxica en los alimentos apartir de estudios experimentales en cualse se obtienen los índices de. Reconocer las sustancias toxicas (hidrocarburosaromáticas, policíclicos, aminas heterocíclicas), derivadas del proceso de preparacin y almacenamiento de los alimentos. Reconocer los conceptos fundamentales sobresustancias procedentes de la contaminacionambiental en los alimentos. Comprender las enfermedades trasmitidas por los alimentos que se producen por las toxinas generadas por bacterias, virus y hongos. 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	- **Anexo 1.8** Registro de inasistencia en sofia plus. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento **TITULADA 4.** - **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. - **Anexo 1.9** Actas de inducción.. - **Anexo 1.10** Plan de mejoramiento **COMPLEMENTARIA 1.** - **Anexo 1.11** Planeación pedagógica . - **Anexo 1.12** Plan de trabajo . - **Anexo 1.13** Guías de aprendizaje.

			- **Anexo 1.14** Material de apoyo. - **Anexo 1.**15 Instrumentos de evaluación - **Anexo 1.16** Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - **Anexo 1.17** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.18** Registro de inasistencia en sofia plus
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: Participar en la reunión mensual de estadística programada por coordinación academica correspondiente al mes de septiembre.	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** - **Anexo 2.1** Pantallazo del correo enviado por coordinación académica.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **TITULADA 1** - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium - Se registro la respectivas novedades de aprendices en Sofia Plus. **TITULADA 2** - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium - Se registro la respectivas novedades de aprendices en Sofia Plus.	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar .** **TITULADA 1.** - **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus. **TITULADA 2.** - **Anexo 3.1** Pantallazo cargue

		TITULADA 3. - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium - Se registro la respectivas novedades de aprendices en Sofia Plus. - **TITULADA 4.** - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium - Se registro la respectivas novedades de aprendices en Sofia Plus. **COMPLEMENTARIA 1** - Enrutamiento aprendices - Asociación aprendices	portafolio Territorium - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus. - **TITULADA 3.** - **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus. **TITULADA 4.** - **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus. **COMPLEMENTARIA 1** - **Anexo 3.3** Pantallazos de enrutamiento aprendices - **Anexo 3.4** Pantallazo Asociación aprendices

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 Drive	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** - **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes septiembre 2022. - **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de agosto. - **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de septiembre 2022 - **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de septiembre.
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. 4458930679 de la planilla, operador SOI y periodo del mes de agosto del 2022. (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_X_ 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 / SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA 2022

Cordialmente,

_____
SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA
Contratista
C.C. No. 46.373.843

Recibí a satisfacción:

_____
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
Supervisor Contrato 3351889 de 2022
Coordinador academico


SENA

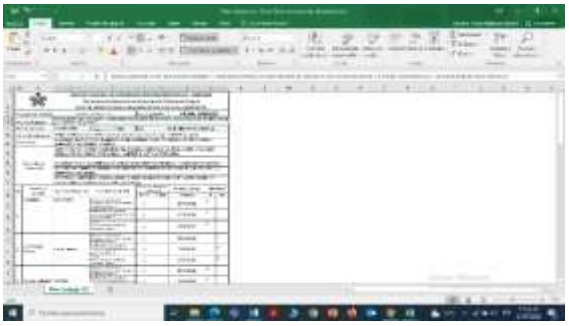
EVIDENCIAS SEPTIEMBRE 2022

Obligación 1 – Evidencia 1 - Planear, orientar y evaluar la formación profesional.

Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2580313- Operario procesos panadería- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo- -Ficha 2580313- Operario procesos panadería- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje- -Ficha 2580313- Operario procesos panadería- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo- Ficha 2580313- Operario procesos panadería- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2580313- Operario procesos panadería- Competencia: elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Hojaldre

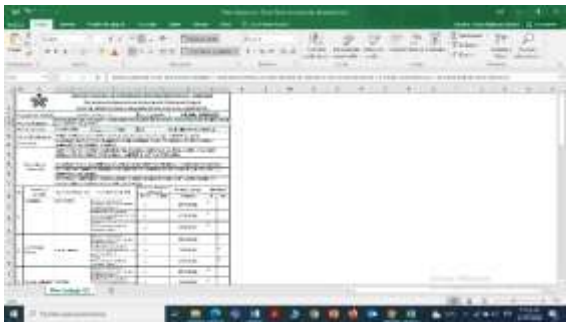




Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2639182 - Técnico en panadería- Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social



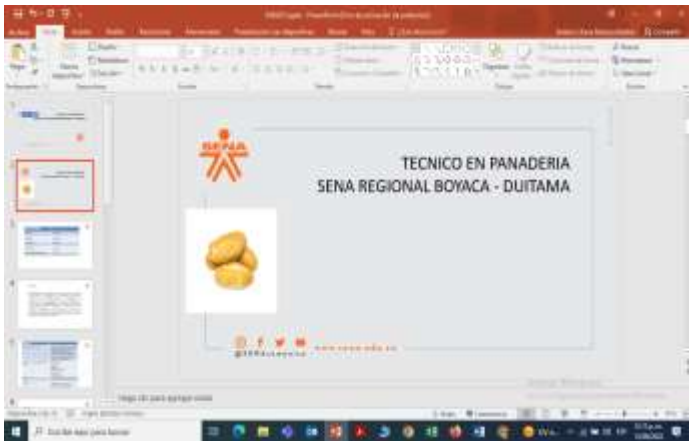
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo-Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social



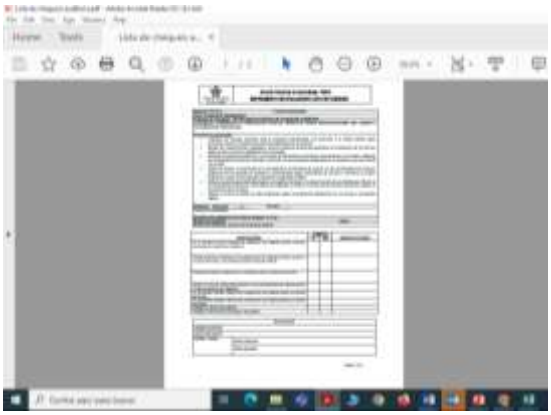
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje-Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social

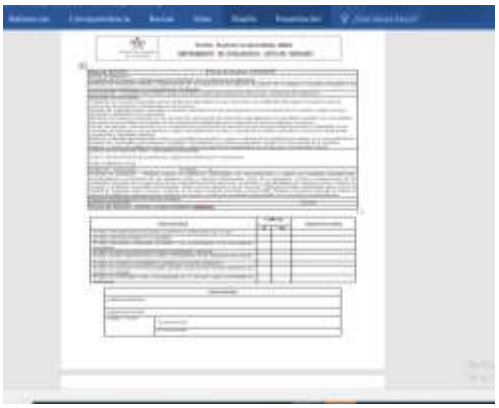


Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo- Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social

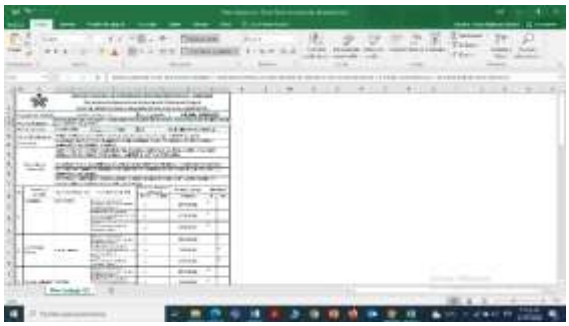




Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: aplicar proceso de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.



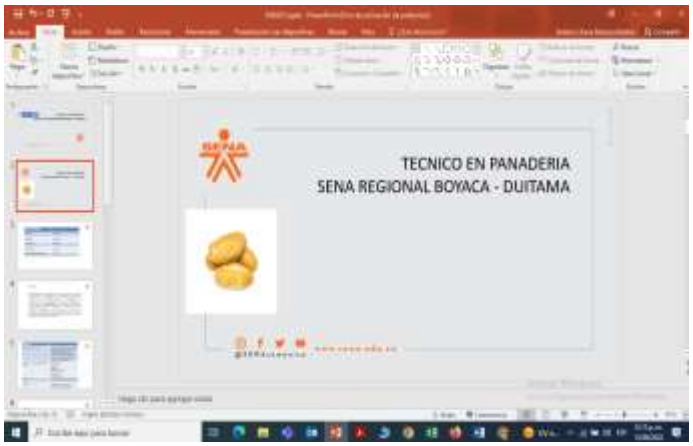
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo-Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: aplicar proceso de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.



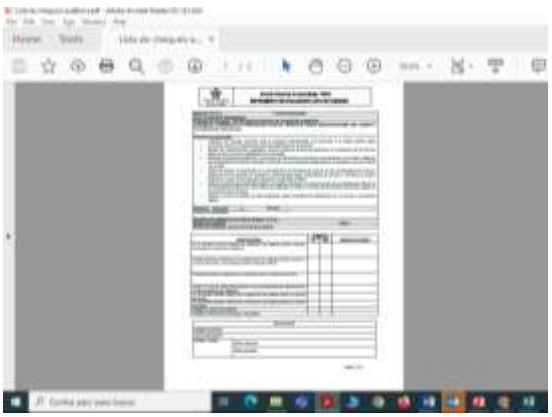
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje-Ficha 2639182 - Técnico en panadería- Competencia: aplicar proceso de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

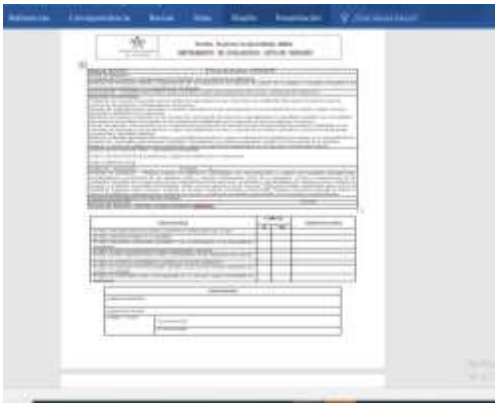


Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo-Ficha 2639182- Técnico en panadería- Competencia: aplicar proceso de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2639182 - Técnico en panadería- Competencia: aplicar proceso de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

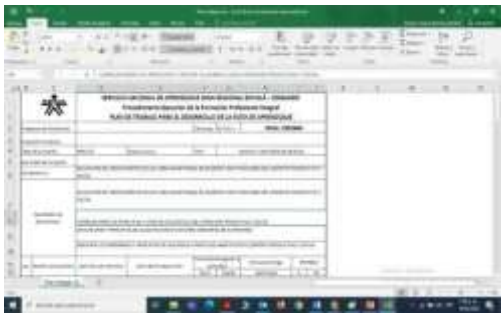




Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica- Ficha 2498781- Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos- Competencia: supervisión de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo- Ficha 2498781- Tecnólogo en procesamiento de alimentos -Competencia: supervisión de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería.



Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Guía de aprendizaje-Ficha 2498781- Tecnólogo en procesamiento de alimentos -Competencia: supervisión de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería.



Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Material de apoyo- Ficha 2498781- Tecnólogo en procesamiento de alimentos -Competencia: supervisión de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería.

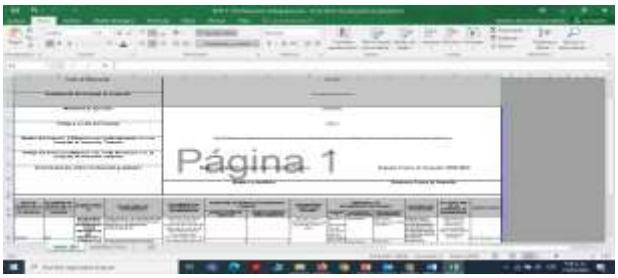


Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Instrumentos de evaluación- Ficha 2498781- Tecnólogo en procesamiento de alimentos -Competencia: supervisión de los procesos de transformación de alimentos- industria panadería.





Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2635342- Toxicología y seguridad alimentaria. Competencia: orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo- Ficha Ficha 2635342- Toxicología y seguridad alimentaria. Competencia: orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje- Ficha 2635342- Toxicología y seguridad alimentaria. Competencia: orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.

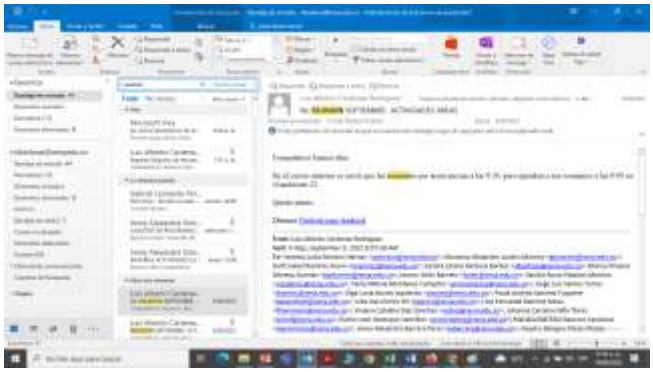


Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo- Ficha 2635342- Toxicología y seguridad alimentaria. Competencia: orientar grupos poblacionales hacia la conservación y transformación de productos agropecuarios con criterios de economía familiar y seguridad alimentaria.



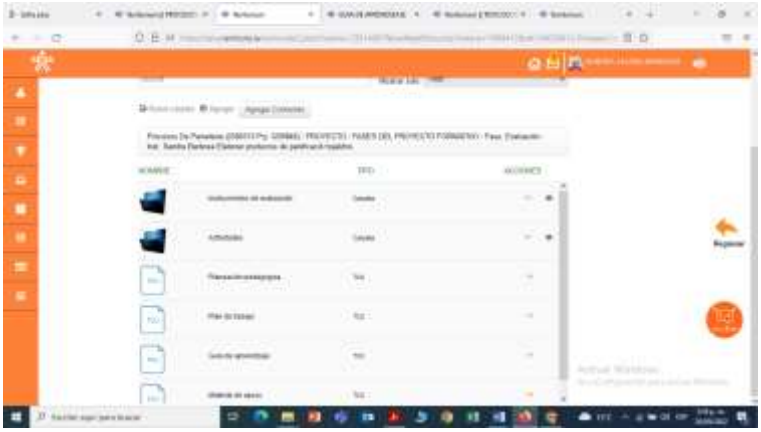
Obligación 2– Evidencia 2- actividades académicas a las que sea convocado.

- **Anexo 2.2** Pantallazo del correo enviado por coordinación académica.

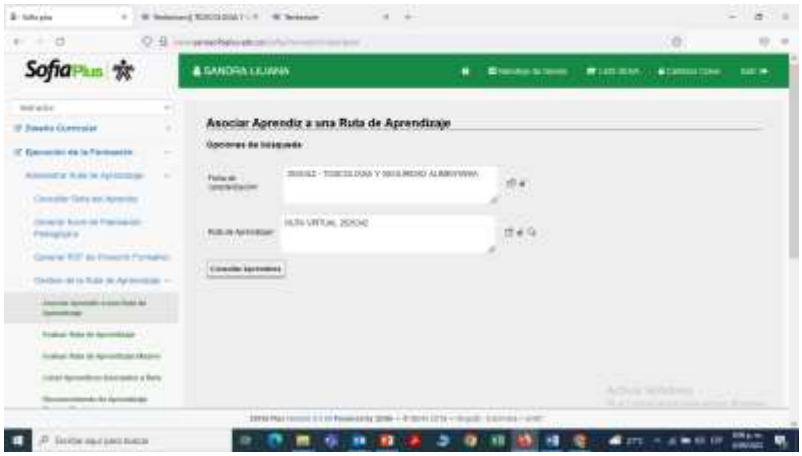


Obligación 3 – Evidencia 3: Registrar, verificar, actualizar

- Obligación 3 – Evidencia 3 – **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium

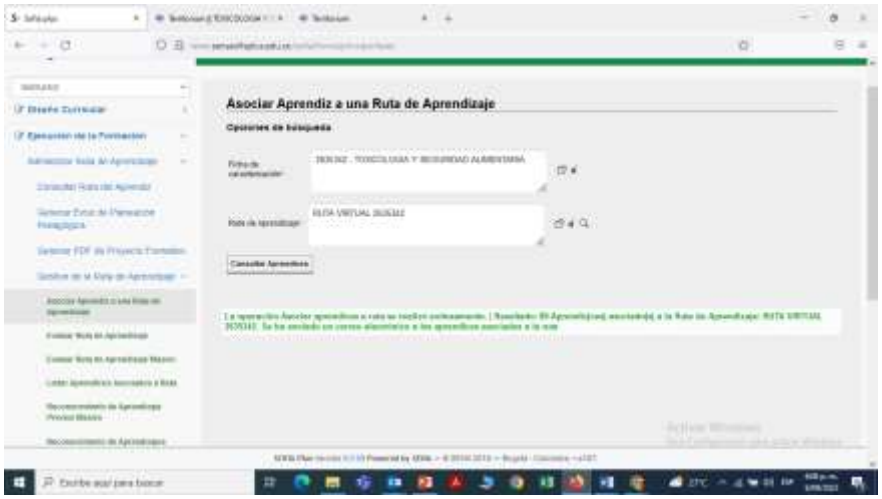


- **Anexo 3.3** Pantallazos de enrutamiento aprendices



- **Anexo 3.4** Pantallazo Asociación aprendices



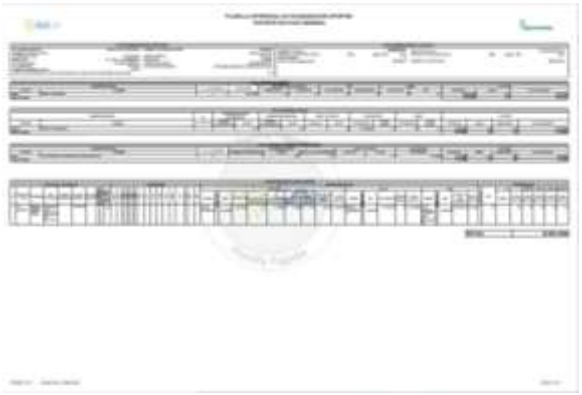


Obligación 4 – Evidencia 4: Aportar de manera oportuna la documentación

Obligación 4– Evidencia 4 – Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes septiembre 2022.



Obligación 4– Evidencia 4 - Anexo 4.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de julio





Obligación 4– Evidencia 4 - Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de septiembre 2022



EVIDENCIAS 5. Rendir los informes de las acciones

Anexo 5.1 Reporte de cargue y envió del formulario de avances del proyecto productivo:

