PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **1656068**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del año 2020

Referencia: No contrato **1656068** del año 2020

Giovanny Alejandro Lucero Monroy, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.057.584.381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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: DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/cte ($17.700.588). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro (04) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. ($3.612.365), correspondiente a los meses de Agosto a octubre de 2020; b) Un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO VEINTI NUEVE PESOS M/cte ($3.251.128) correspondiente a la fracción del mes de noviembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal, Amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 7120 de 2020.

Plazo: Cuatro (4) meses y veintisiete (27) días **Fecha de inicio**: 01 de Agosto 2020 - **Fecha de finalización**: 27 de Noviembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales profesionales de carácter temporal como instructor en el programa de Formación Titulada y Complementaria, en el área de Agroindustria que atiende el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial, en los diferentes municipios del Departamento de Boyacá, de acuerdo con la programación establecida, el modelo pedagógico del SENA, los lineamientos del sistema de gestión integral de calidad y la normatividad vigente

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el mes de Agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 03 AL 06 DE AGOSTO** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. **Fecha:** **10 AL 14 DE AGOSTO** **18 AL 21 DE AGOSTO** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos,	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **Titulada:** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Competencia: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. Resultado: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa.

		asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. **Fecha:** **24 al 28 de Agosto** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1. Cumplimiento a la programación suministrada por coordinación académica. 2. Elaboración de guías de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo. 3. Anuncio de bienvenida y apertura. 4. Verificación y organización centro de calificaciones 5. Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles **Complementaria:**	**1.1**. Programación suministrada por coordinación académica. **1.2**. Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de cheque. **1.3**. Anuncio de bienvenida y apertura **1.4**. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” **1.5**. Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices **Complementaria:** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos

		Fecha 12 al 27 de Agosto del 2020 COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: **1.** Consolidación de cedulas para curso complementario. **2.** Elaboración de ficha de caracterización **3.** Elaboración de guía de aprendizaje**.**	según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **1.6** Archivo de consolidación de cedulas. **1.7** ficha de caracterización **1.8** guía de aprendizaje **1.9** Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices

		4. Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles	
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.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3.	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **Titulada:** **Fecha** **DEL 03 AL 06 DE AGOSTO** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. **Fecha:** **10 AL 14 DE AGOSTO** **18 AL 21 DE AGOSTO**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **Titulada:** **Fecha** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos,

		Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. **Fecha:** **24 al 28 de Agosto** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. 1.Evaluación de saberes previos de la competencia 2. Verificación de aplicación se instrumentó de saberes previos.	asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **2.1**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.2**. Evidencia de aplicación de saberes previos. **Complementaria:** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control

		Complementaria: Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 1. Evaluación de saberes previos	integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **2.3**. Pantallazo de evaluación saberes previos **2.4**. Evidencia de aplicación de saberes previos
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 03 AL 06 DE AGOSTO**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3** EJECUCIÓN FORMACIÓN Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis

		Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. **Fecha:** **10 AL 14 DE AGOSTO** **18 AL 21 DE AGOSTO** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. **Fecha:** **24 al 28 de Agosto** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama.	fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **3.1**. Guías de aprendizaje **3.2**. PDF de plan de trabajo **3.3**. Respuestas a foros temáticos **3.4**. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices **3.5** pantallazo de resultados de aprendizaje **Complementaria:** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA:

		COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. De acuerdo con el desarrollo curricular: 1. Guías de aprendizaje No. 6, No. 7 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Participación foros temáticos 4. Desarrollo y seguimiento de actividades 5. Procedimiento de evaluación de resultados. **Complementaria:** COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido.	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **3.6** Guía de aprendizaje **3.7** Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices **3.8** Evidencia de resultados de aprendizaje

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. 6. Guías de aprendizaje No. 1 7. Actividades y trabajos solicitados 8. Procedimiento de evaluación de resultados.	
5.	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **Titulada:** **Fecha** **DEL 03 AL 06 DE AGOSTO** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. **Fecha:** **10 AL 14 DE AGOSTO** **18 AL 21 DE AGOSTO**	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA **Titulada:** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis

		Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. **Fecha:** **24 al 28 de Agosto** Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y re alimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación	y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **4.1**. Estrategias y herramientas de aprendizaje(presentaciones de power point, videos) 4**.2**. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices **4.3**. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados **4.4**. Invitación y desarrollo de sesiones en línea **Complementaria:** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS:

		4. Realización de sesiones en línea **Complementaria: Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama.** COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 5. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 6. Realización de sesiones en línea	Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **4.5** Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) **4.6** Invitación y desarrollo de sesiones en línea

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.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
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.	Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de: **Titulada**: Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** JUICIOS VALORATIVOS **Titulada**: Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de

		calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. **Complementaria:** **Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama.** COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad	calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. **5.1.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada **Complementaria**: **Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama.** COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

		2. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.	Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad **5.2.** Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus complementaria.
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.	Durante el mes de objeto de pago se entregan soportes de ingreso de: **COMPLEMENTARIA:** Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO **6.1**. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 1. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje	
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.	Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a: **Titulada**: Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama. COMPETENCIA: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido RESULTADOS: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** SEGUIMIENTO 7.1 Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada. 7.2 Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales complementaria

		COMPETENCIA: presentar los informes estadísticos de calidad según especificaciones dadas por la empresa. RESULTADOS: planear la toma de datos según procedimientos y protocolos establecidos por la empresa. 1 Lista de asistencia a sesiones. Complementaria Higiene y manipulación de alimentos ficha: de Duitama. COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos, según programa establecido y normatividad vigente RESULTADOS: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos protocolos de seguridad. Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas, según programa establecido. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios	

		establecidos por la empresa. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normatividad 2 listado de asistencia	
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.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Durante el mes de objeto de pago se realiza: Titulada: Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama; en donde se aplica: 1. Publicación de documento Reglas de comportamiento 2. Publicar reglamento del aprendiz	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **8.1**. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas **8.2**. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	las convocatorias que el centro programa		
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa: **Titulada**: Tecnólogo en control de calidad de alimentos, Ficha 1905540 de Duitama 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada 3. Respuesta a dudas e inquietudes	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** PERMANENCIA APRENDICES **9.1**. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo) **9.2**. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices **9.3**. Respuestas a foros de dudas e inquietudes
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.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

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 Agosto 31 de 2020	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato: 1. Curso planeación pedagógica 3 de agosto 2. Reunión de coordinación 4 de agosto	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** DEMÁS ACTIVIDADES 10.1. Curso de planeación pedagógica 10.2 Asistencia a reunión de coordinación 10.3 asistencia a capacitación en comunicación asertiva 10.4 asistencia a capacitación en manejo de emociones

		3. Capacitación en comunicación asertiva 6 de agosto 4. Capacitación manejo de emociones 14 de agosto 5. Reunión con coordinación académica 6. Citación a entrega virtual de documentos del mes objeto de pago. 12 de agosto 7. Reunión de coordinación 31 de Agosto	10.5 asistencia a reunión coordinación 10.6. Correo de citación a entrega de documentos 10.7 Asistencia reunión de coordinación

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto informe **(formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087)**, en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
……				

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 de informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No 7757553049, expedida por el operador SOI del mes Julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias plataforma.

Cordialmente,

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

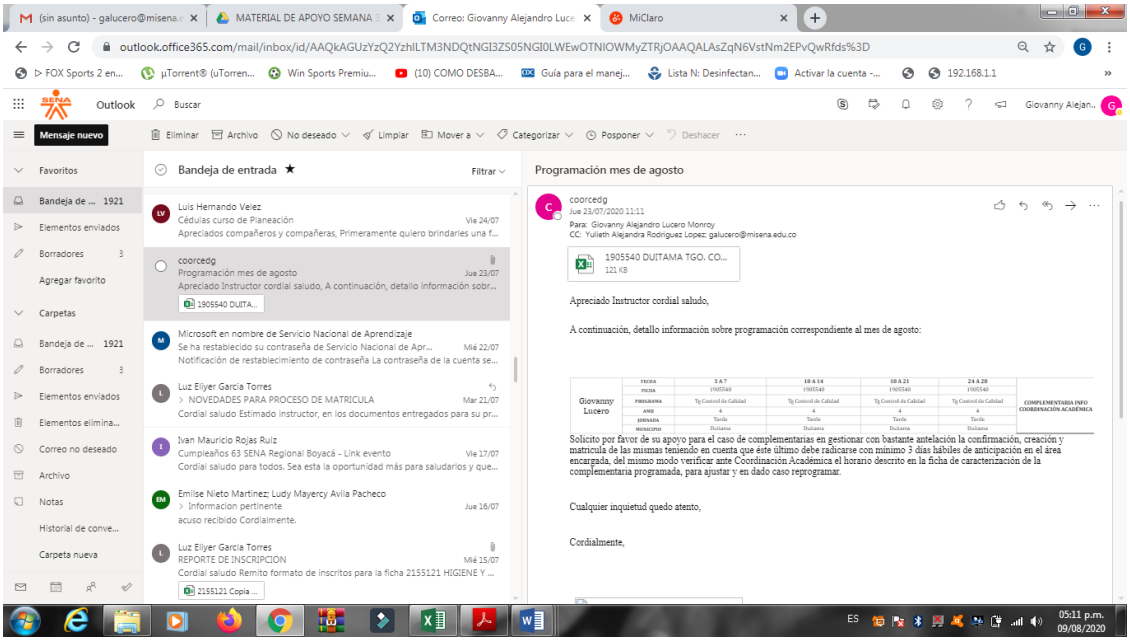
Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No 1656068 del año 2020
Coordinador Académico

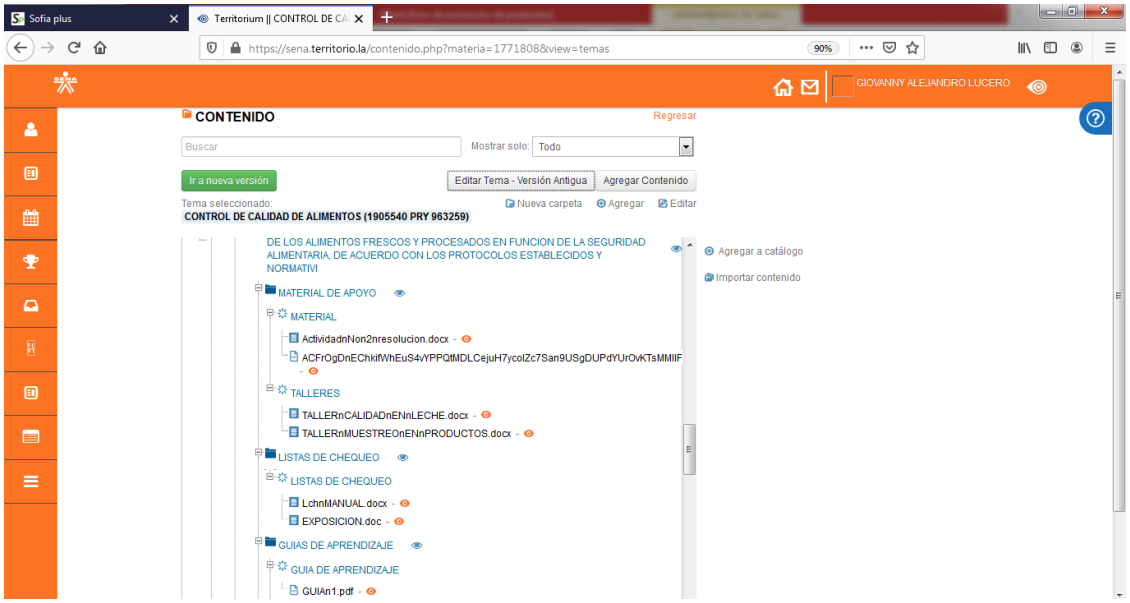
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 1.1- Programación suministrada por coordinación académica.



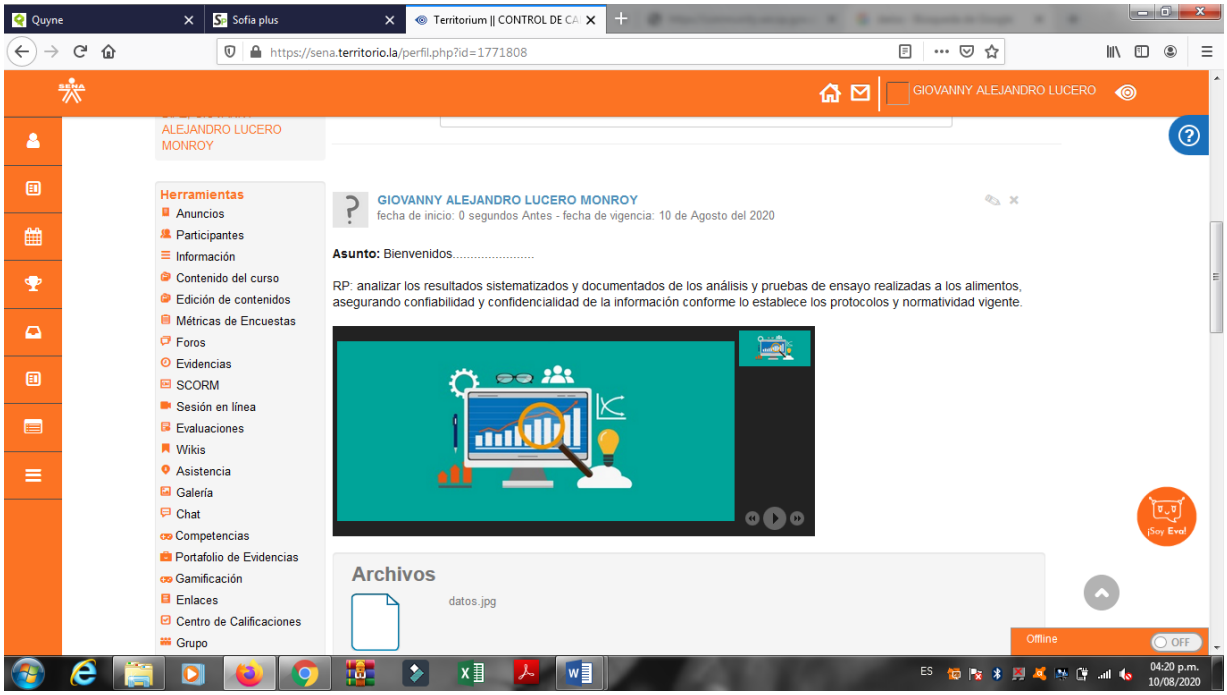
Evidencia1.2 – Pantallazo de carpetas con guía de aprendizaje, planeación pedagógica, plan de trabajo y listas de chequeo



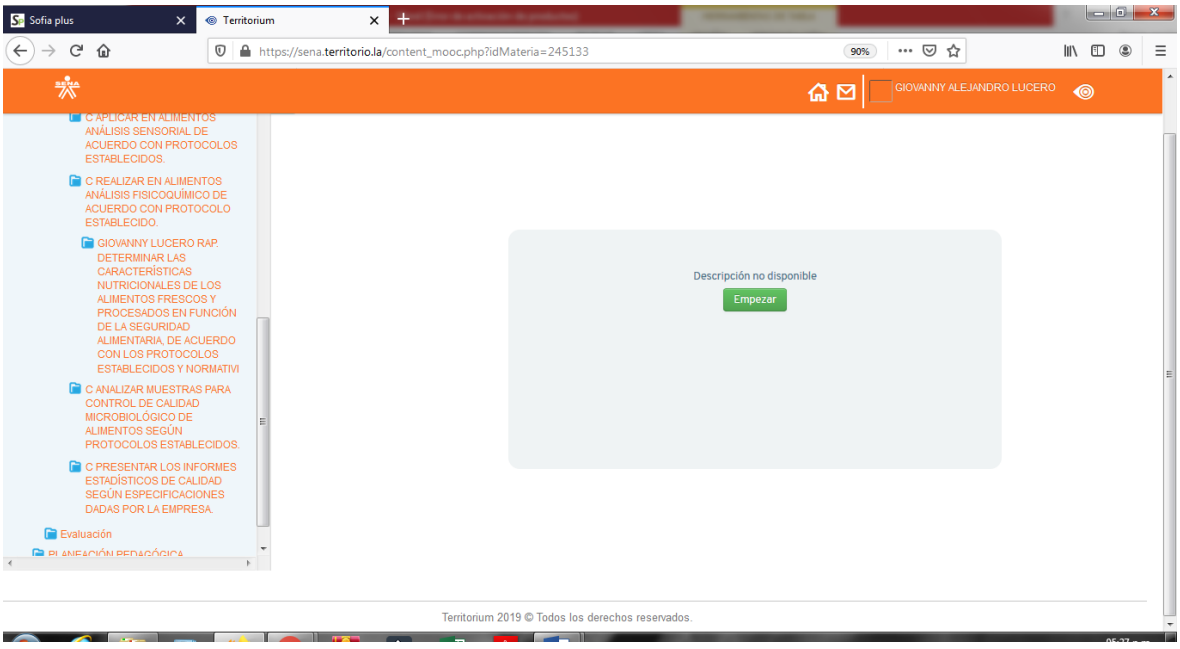
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia1. 3 – Anuncio de bienvenida y apertura



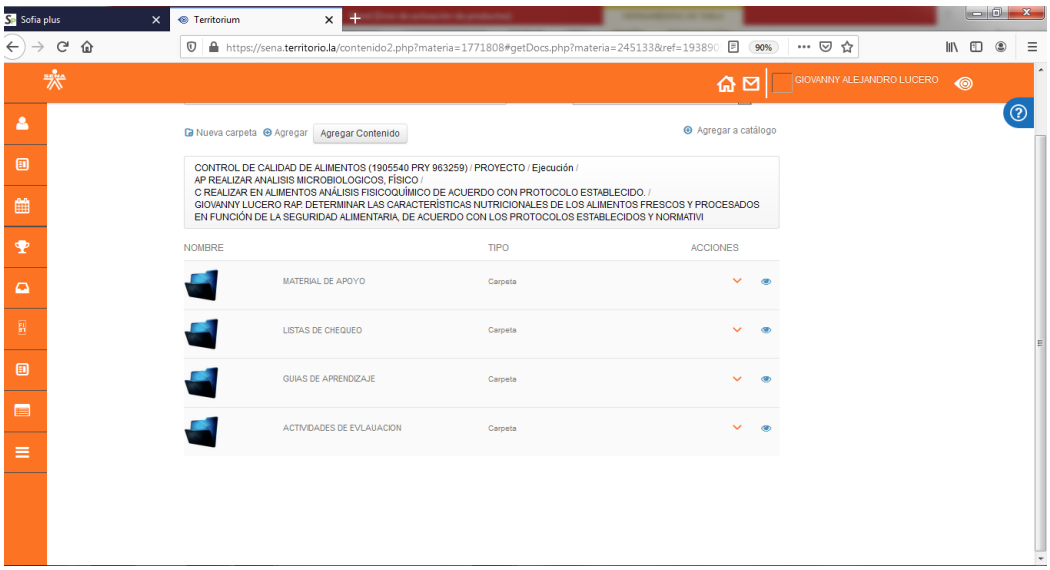
Evidencia1.4 – Pantallazos de carpetas de "contenidos del curso"



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 1.5 – Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices

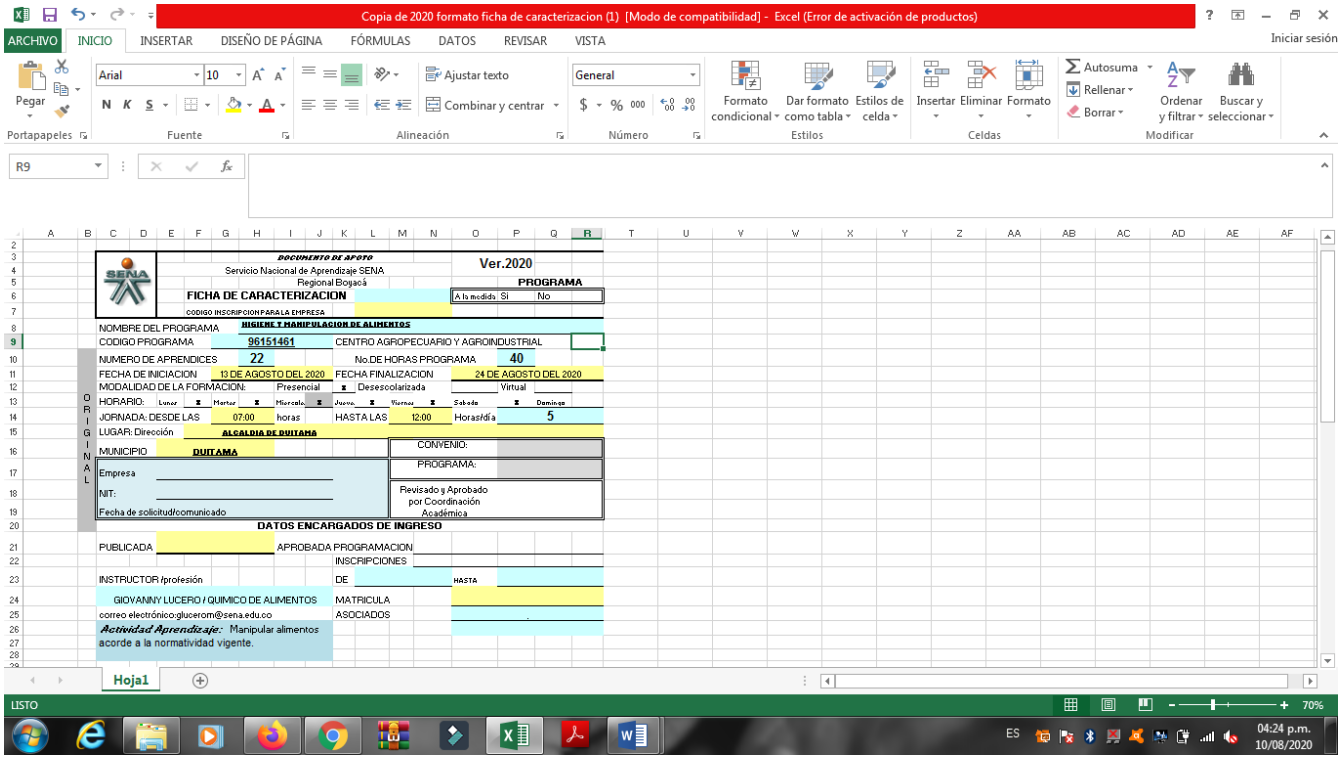


Evidencia 1.6 – Archivo de consolidación de cedulas.

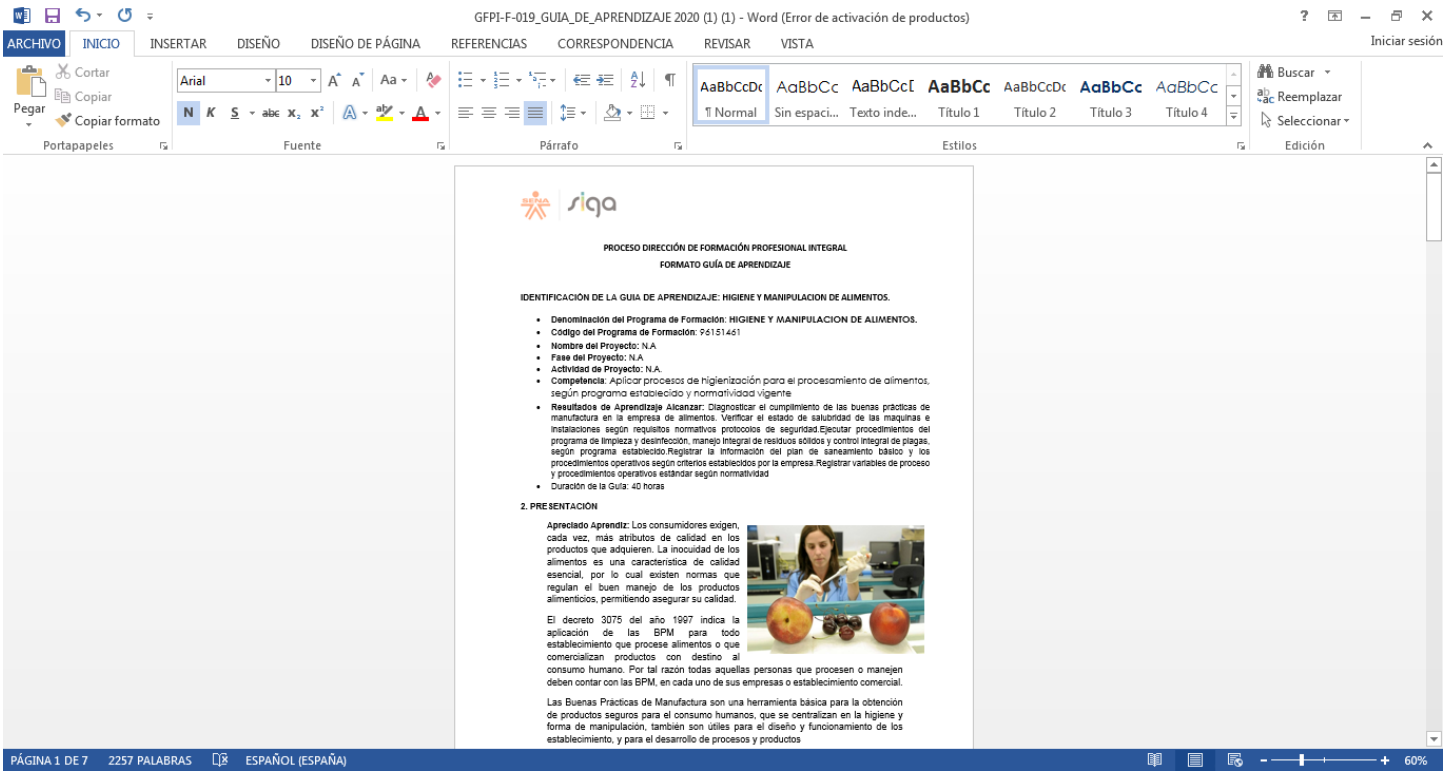
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 1.7 – Ficha de caracterizacion



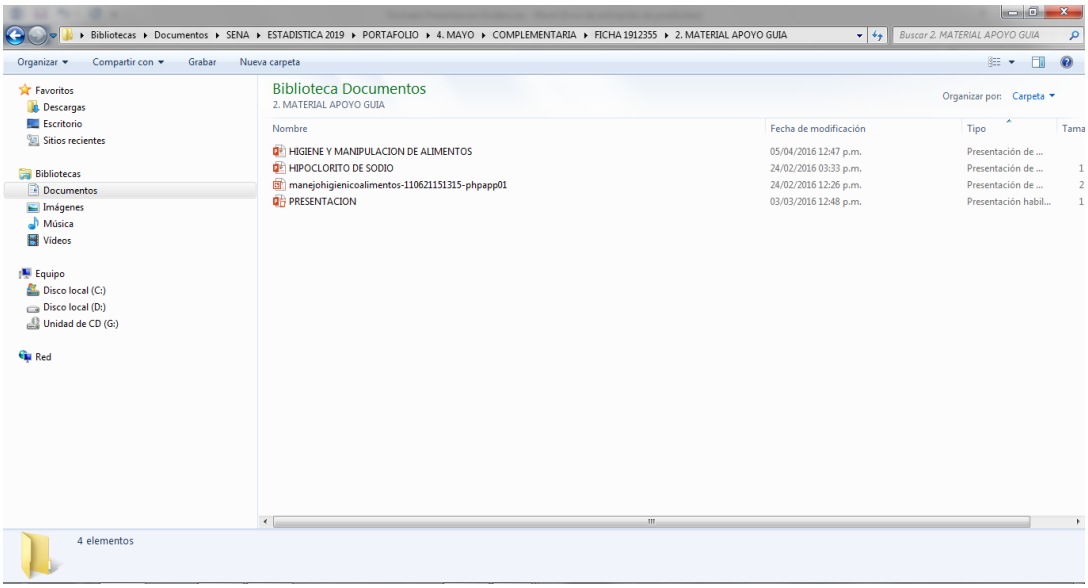
Evidencia 1.8– guía de aprendizaje



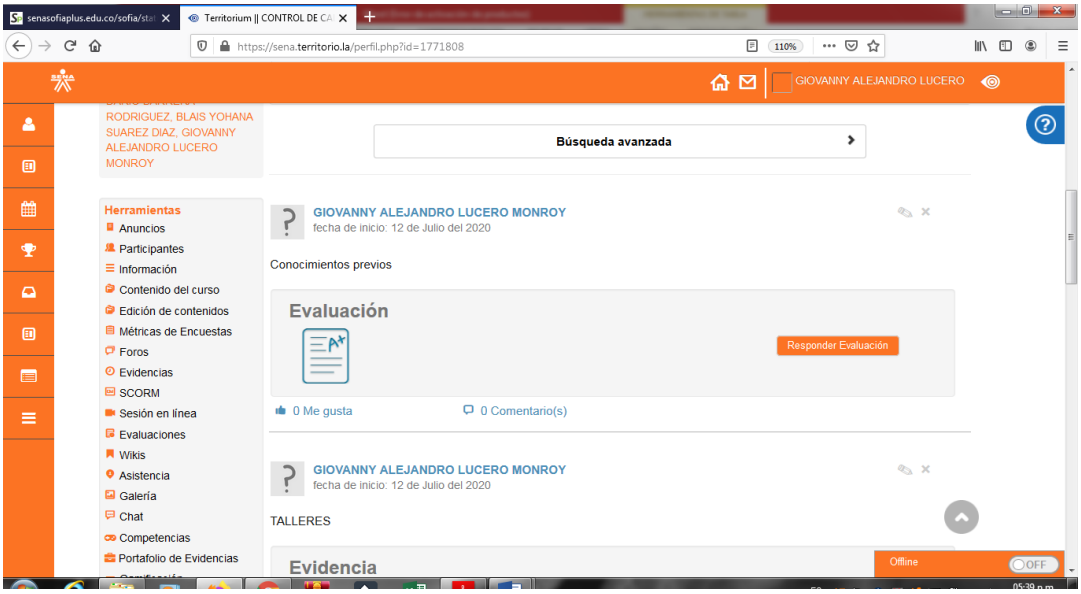
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 1.8– Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



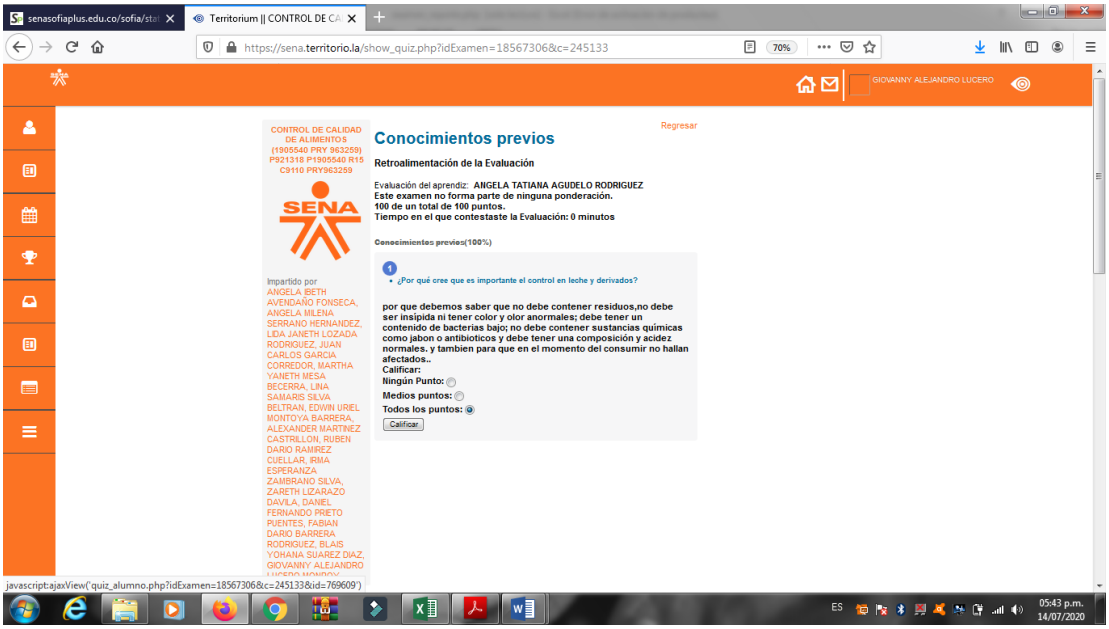
Evidencia 2.1– Pantallazo de evaluación saberes previos



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

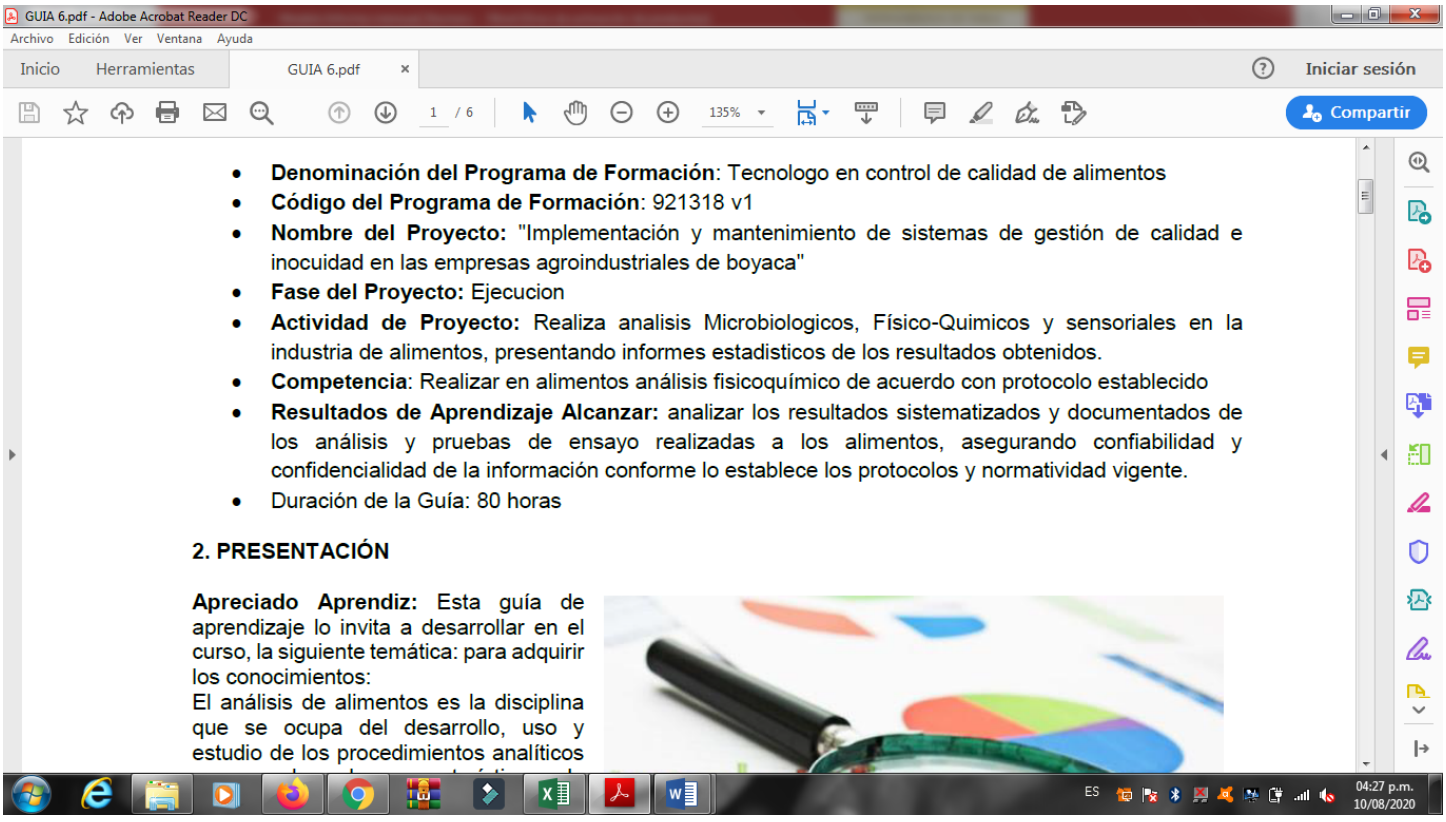
Evidencia 2.2– Evidencia de aplicación de saberes previos.



Evidencia 2.3– Pantallazo de evaluación saberes previos

Evidencia 2.4– Evidencia de aplicación de saberes previo

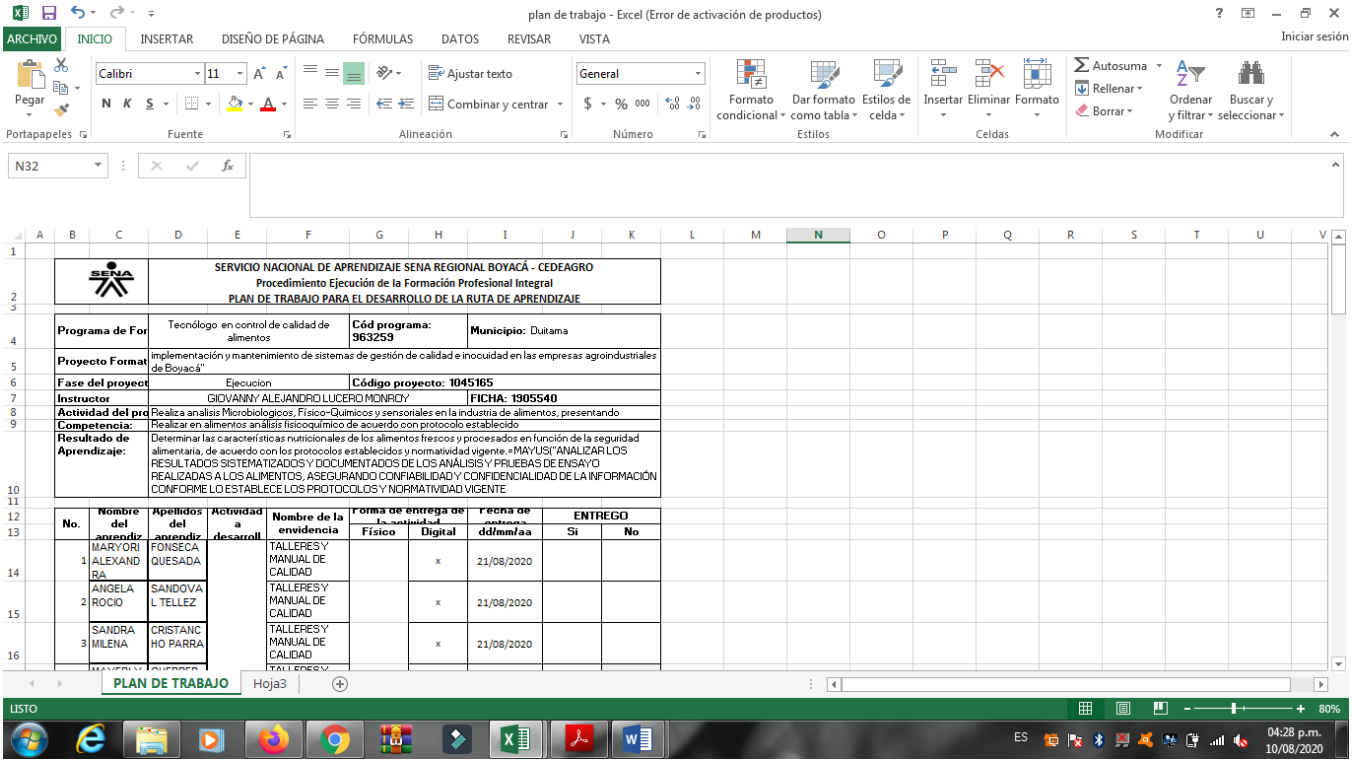
Evidencia 3.1– Guías de aprendizaje



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 3.2– plan de trabajo



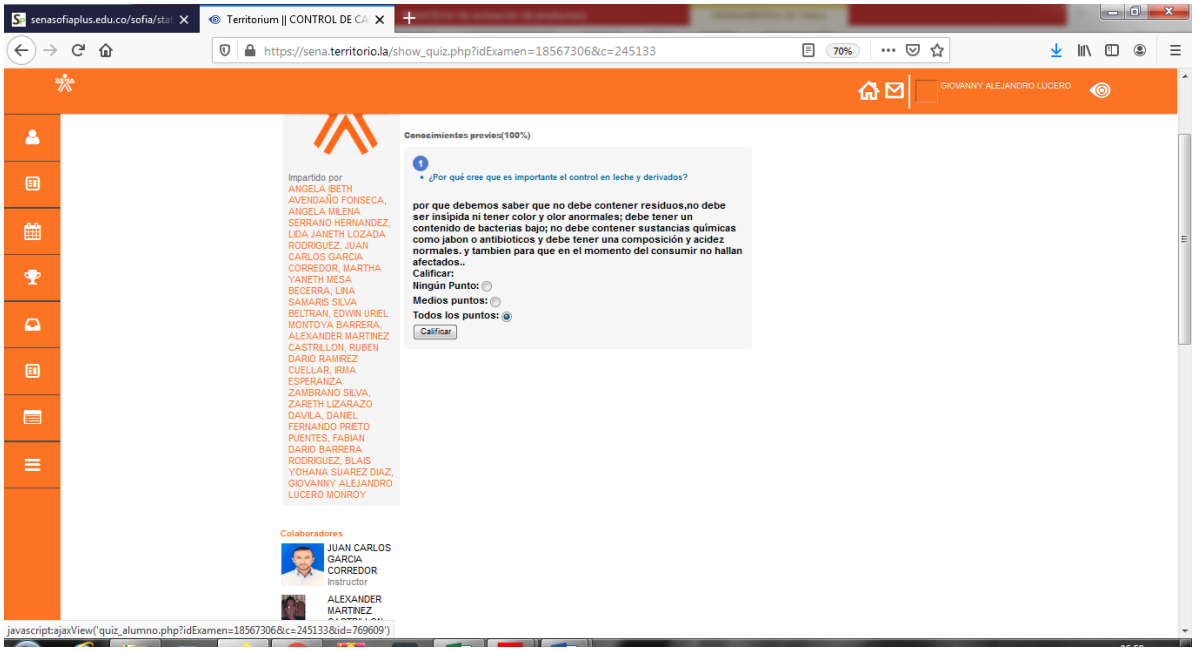
plan de trabajo - Excel (Error de activación de productos)

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 For	Tecnólogo en control de calidad de alimentos	**Cód programa: 963259**	**Municipio:** Duitama
Proyecto Format	implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las empresas agroindustriales de Boyacá"		
Fase del proyect	Ejecucion	**Código proyecto: 1045165**	
Instructor	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY		**FICHA: 1905540**
Actividad del pro	Realiza analisis Microbiologicos, Físico-Quimicos y sensoriales en la industria de alimentos, presentando		
Competencia:	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido		
Resultado de Aprendizaje:	Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.=MAYUS("ANALIZAR LOS RESULTADOS SISTEMATIZADOS Y DOCUMENTADOS DE LOS ANÁLISIS Y PRUEBAS DE ENSAYO REALIZADAS A LOS ALIMENTOS, ASEGURANDO CONFIABILIDAD Y CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN CONFORME LO ESTABLECE LOS PROTOCOLOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE		

No.	Nombre del aprendiz	Apellidos del aprendiz	Actividad a desarroll	Nombre de la envidencia	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
					Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	21/08/2020		
2	ANGELA ROCIO	SANDOVAL TELLEZ		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	21/08/2020		
3	SANDRA MILENA	CRISTANCHO PARRA		TALLERES Y MANUAL DE CALIDAD		x	21/08/2020		

Evidencia 3.3– Respuestas a foros temáticos



Territorium || CONTROL DE CA

https://sena.territorio.la/show_quiz.php?idExamen=18567306&c=245133

GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO

Conocimientos previos(100%)

¿Por qué cree que es importante el control en leche y derivados?

por que debemos saber que no debe contener residuos,no debe ser insipida ni tener color y olor anormales; debe tener un contenido de bacterias bajo; no debe contener sustancias quimicas como jabon o antibioticos y debe tener una composición y acidez normales. y tambien para que en el momento del consumir no hallan afectados..

Calificar:

Ningún Punto:

Medios puntos:

Todos los puntos:

Calificar

Impartido por
ANGELA IBETH AVENDAÑO FONSECA, ANGELA MILENA SERRANO HERNANDEZ, LIDA JANETH LOZADA RODRIGUEZ, JUAN CARLOS GARCIA CORREDOR, MARTHA YANETH MESA BECERRA, LINA SAMARIS SILVA BELTRAN, EDWIN URIEL MONTOYA BARRERA, ALEXANDER MARTINEZ CASTRILLON, RUBEN DARIO RAMIREZ CUELLAR, IRMA ESPERANZA ZAMBRANO SILVA, ZARETH LIZARAZO DAVILA, DANIEL FERNANDO PRIETO PUENTES, FABIAN DARIO BARRERA RODRIGUEZ, BLAIS YOHANA SUAREZ DIAZ, GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

Colaboradores

JUAN CARLOS GARCIA CORREDOR
Instructor

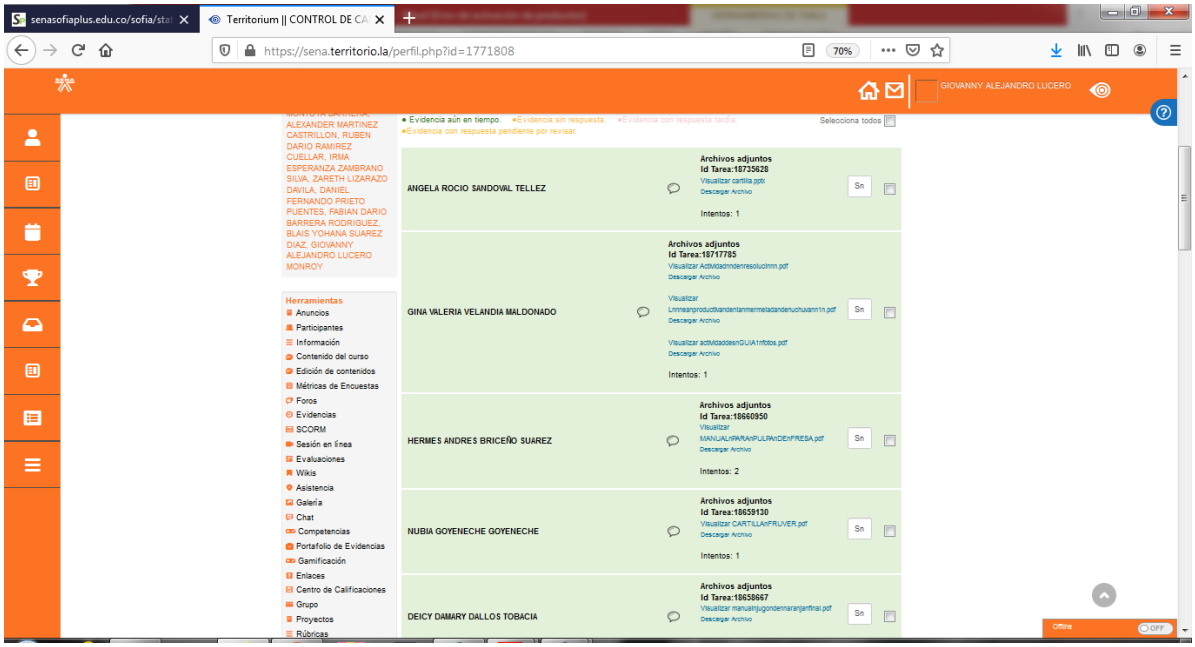
ALEXANDER MARTINEZ

javascript:ajaxView('quiz_alumno.php?idExamen=18567306&c=245133&id=769609')

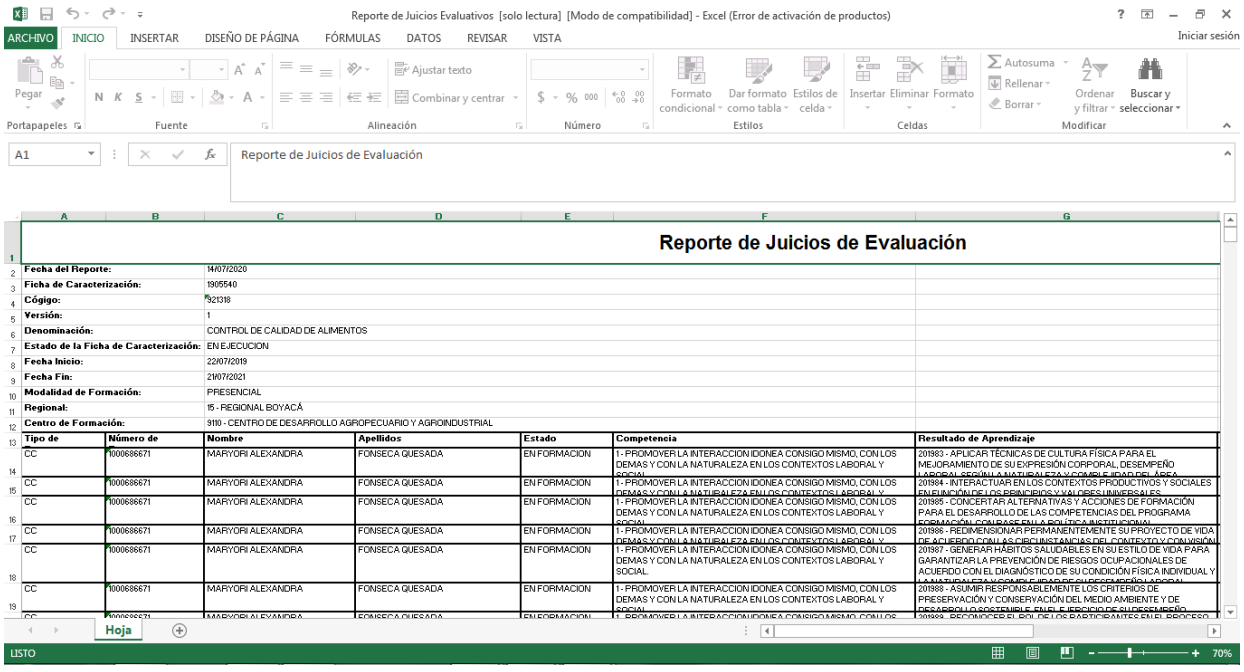
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 3.4– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices



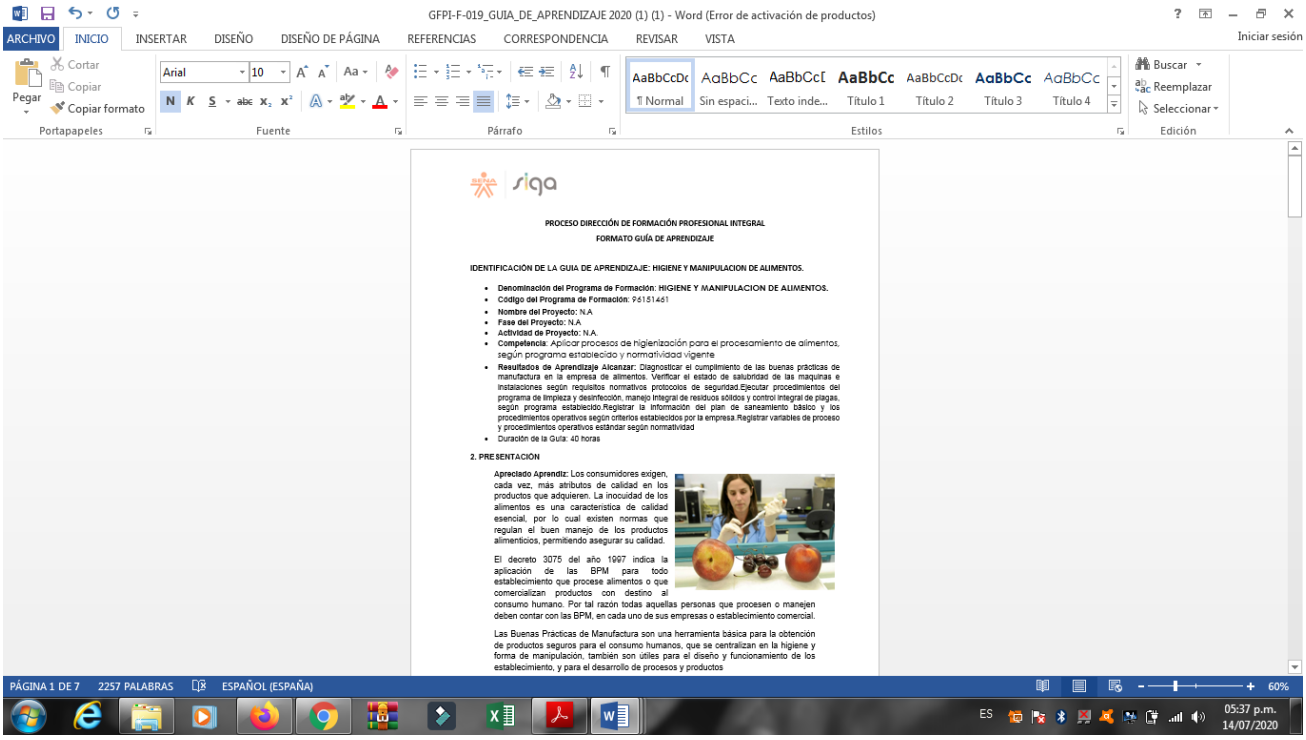
Evidencia 3.5– pantallazo de resultados de aprendizaje



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

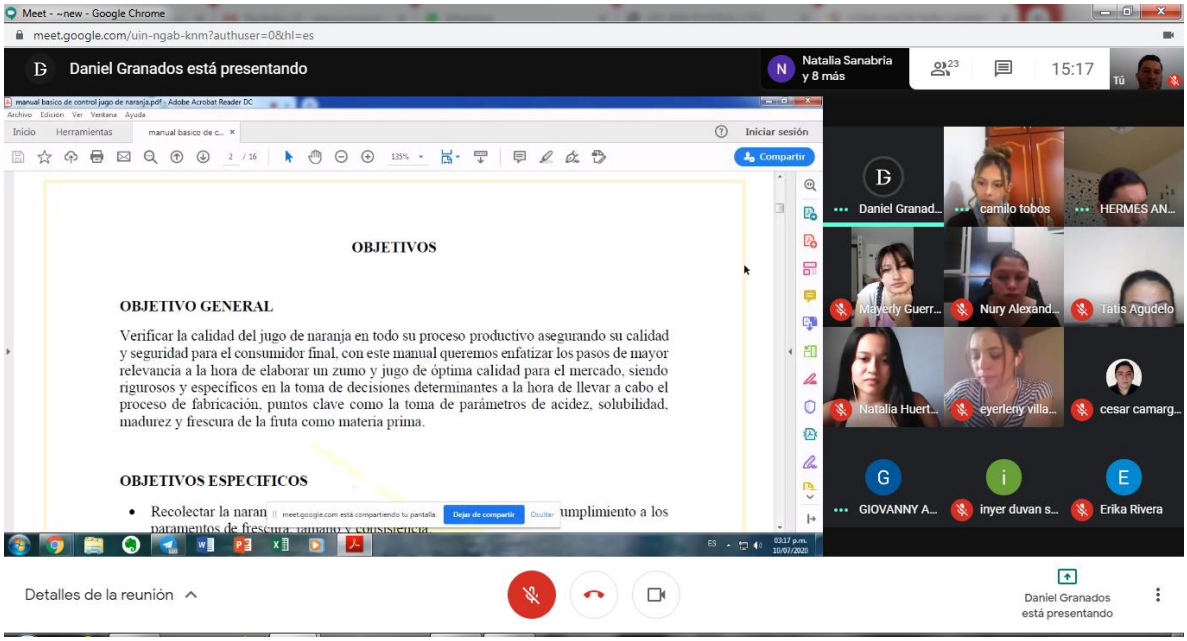
Evidencia 3.6– Guía de aprendizaje



Evidencia 3.7– Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices

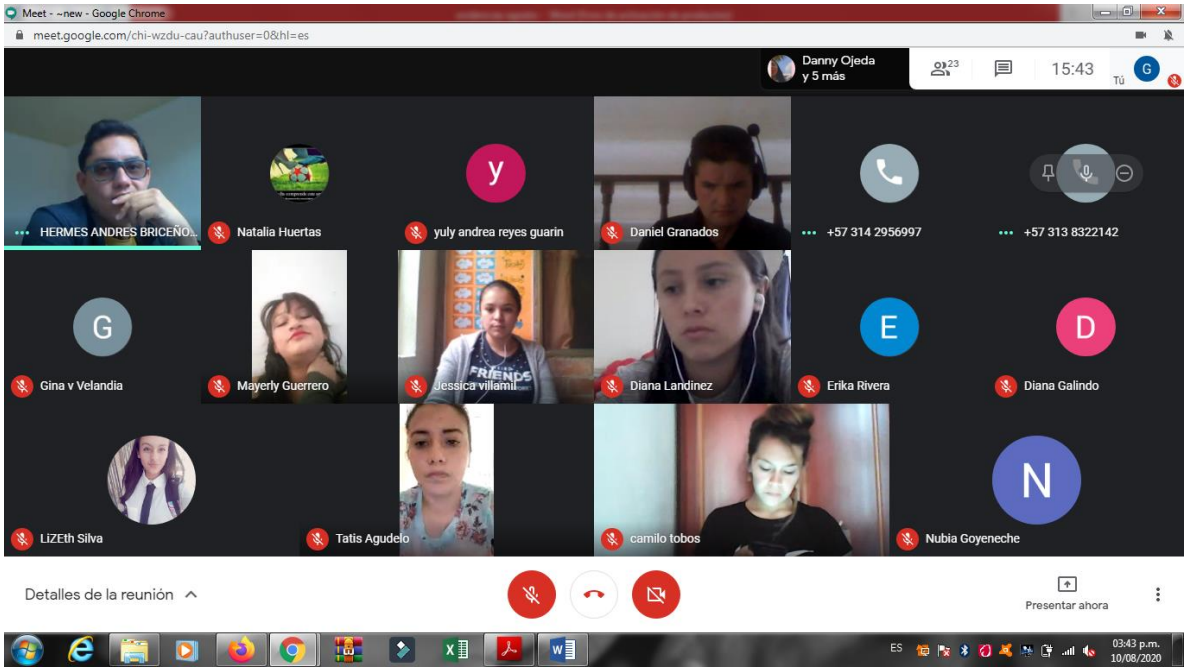
Evidencia 3.8– Evidencia de resultados de aprendizaje

Evidencia 4.1– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentaciones de power point, videos)

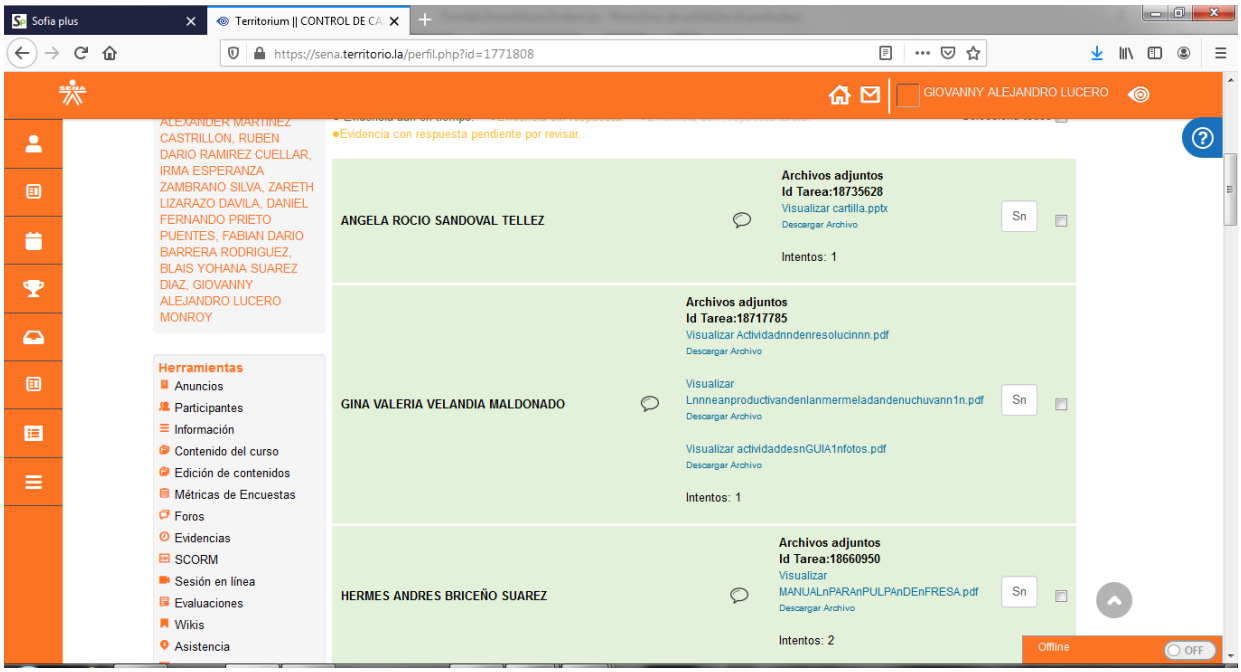


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**



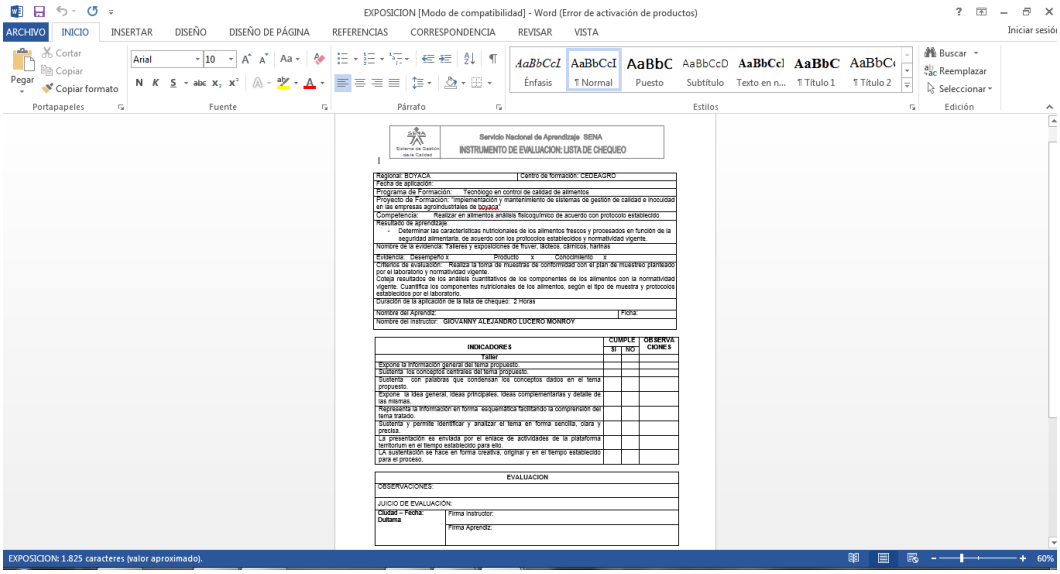
Evidencia 4.2– Evidencia de calificación y realimentación a aprendices



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 4.3– Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO DE EVALUACION: LISTA DE CHEQUEO

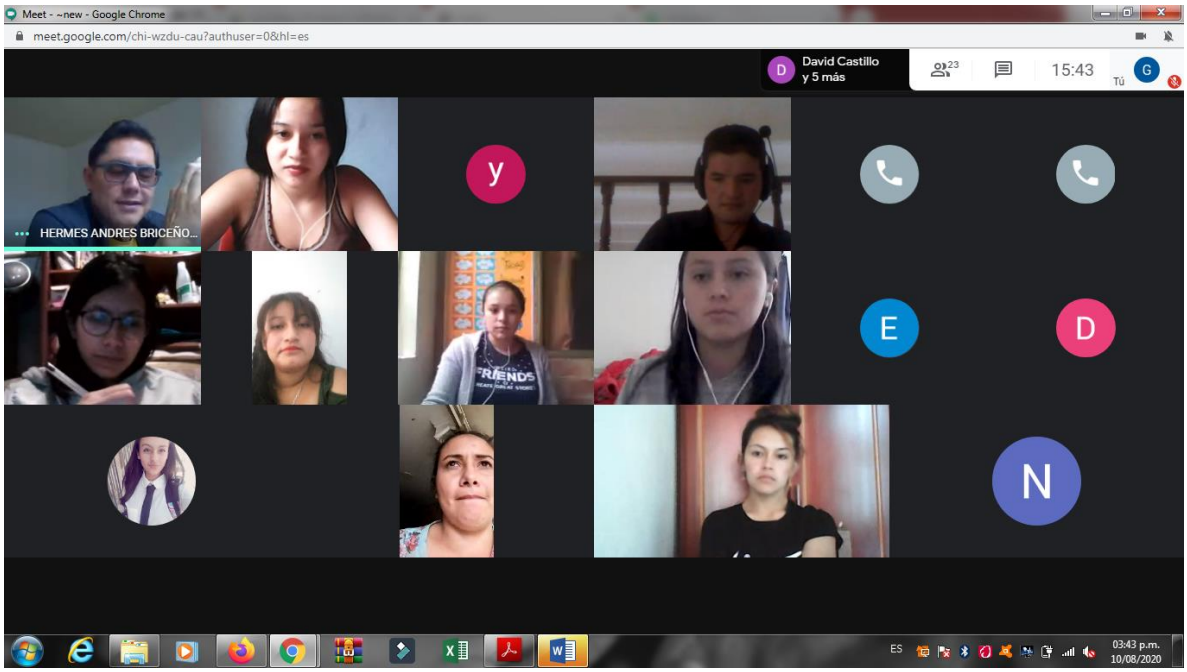
Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación:	Tecnólogo en control de calidad de alimentos
Proyecto de Formación:	"Implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en las empresas agroindustriales de boyacá".
Competencias:	Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
Resultado de aprendizaje:	• Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
Nombre de la evidencia:	Talleres y exposiciones de frúver, lácteos, cárnicos, harinas
Evidencia: Desempeño x	Producto x Conocimiento x
Criterios de evaluación:	Realiza la toma de muestras de conformidad con el plan de muestreo planteado por el laboratorio y normatividad vigente. Colega resultados de los análisis cuantitativos de los componentes de los alimentos con la normatividad vigente. Cuantifica los componentes nutricionales de los alimentos, según el tipo de muestra y protocolos establecidos por el laboratorio.
Duración de la aplicación de la lista de chequeo:	2 Horas
Nombre del Aprendiz:	Ficha:
Nombre del Instructor:	GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY

INDICADORES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
Taller			
Expone la información general del tema propuesto.			
Sustenta los conceptos centrales del tema propuesto.			
Sustenta con palabras que condensan los conceptos dados en el tema propuesto.			
Expone la idea general, ideas principales, ideas complementarias y detalle de las mismas.			
Representa la información en forma esquemática facilitando la comprensión del tema tratado.			
Sustenta y permite identificar y analizar el tema en forma sencilla, clara y precisa.			
La presentación es enviada por el enlace de actividades de la plataforma territorium en el tiempo establecido para ello.			
LA sustentación se hace en forma creativa, original y en el tiempo establecido para el proceso.			

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE EVALUACIÓN:	
Ciudad – Fecha: Duitama	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz:

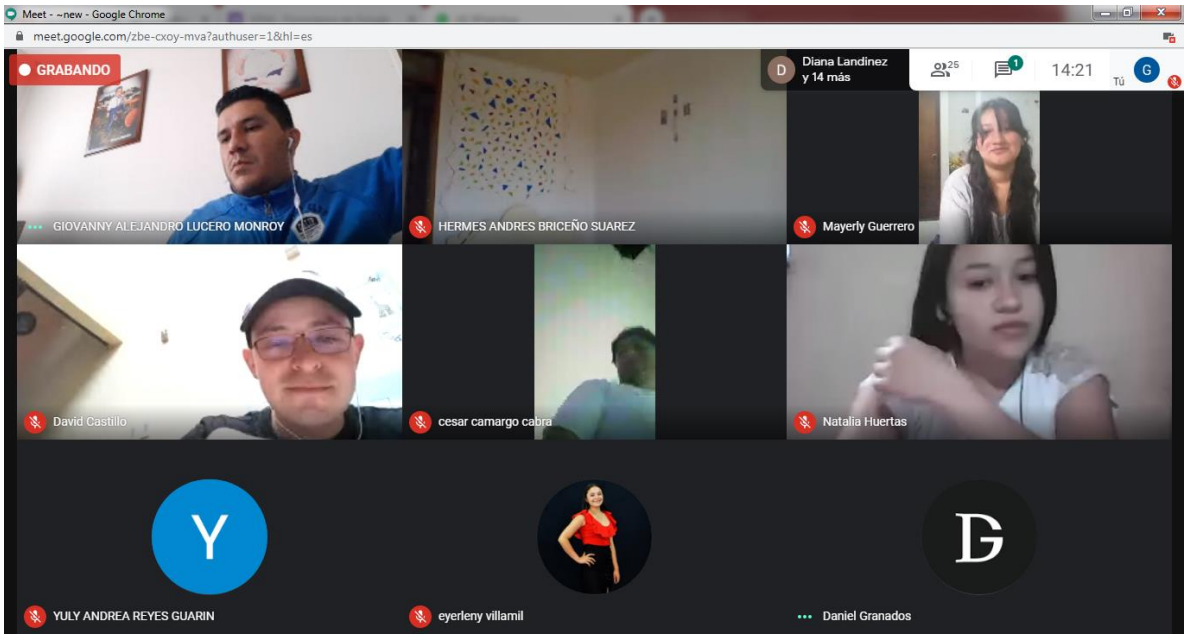
EXPOSICION: 1.825 caracteres (valor aproximado).

Evidencia 4.4– Invitación y desarrollo de sesiones en línea



EVIDENCIAS - AGOSTO

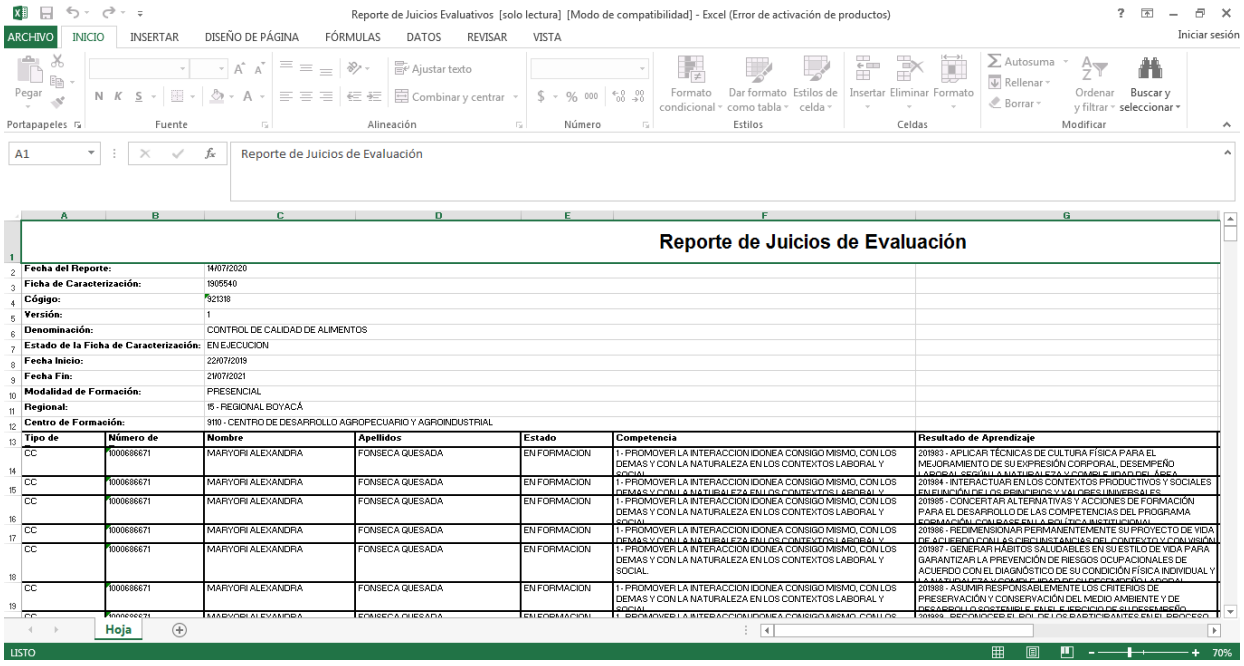
CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**



Evidencia 4.5– Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point,videos)

Evidencia 4.6– Invitación y desarrollo de sesiones en línea

Evidencia 5.1– Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus titulada



Reporte de Juicios Evaluativos [solo lectura] [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)

A1: Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/07/2020
Ficha de Caracterización:	1905540
Código:	321318
Versión:	1
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/07/2019
Fecha Fin:	21/07/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	15 - REGIONAL BOYACÁ
Centro de Formación:	9110 - CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	201983 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL, SEGÚN LA NATURALEZA Y CAMBIE FISICO DEL ÁREA
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y	201984 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN EJECUCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	201985 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN COMPARSE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y	201986 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CONVISIÓN
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	201987 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	201988 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO
CC	1000686671	MARYORI ALEXANDRA	FONSECA QUESADA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS	201989 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO

Hoja

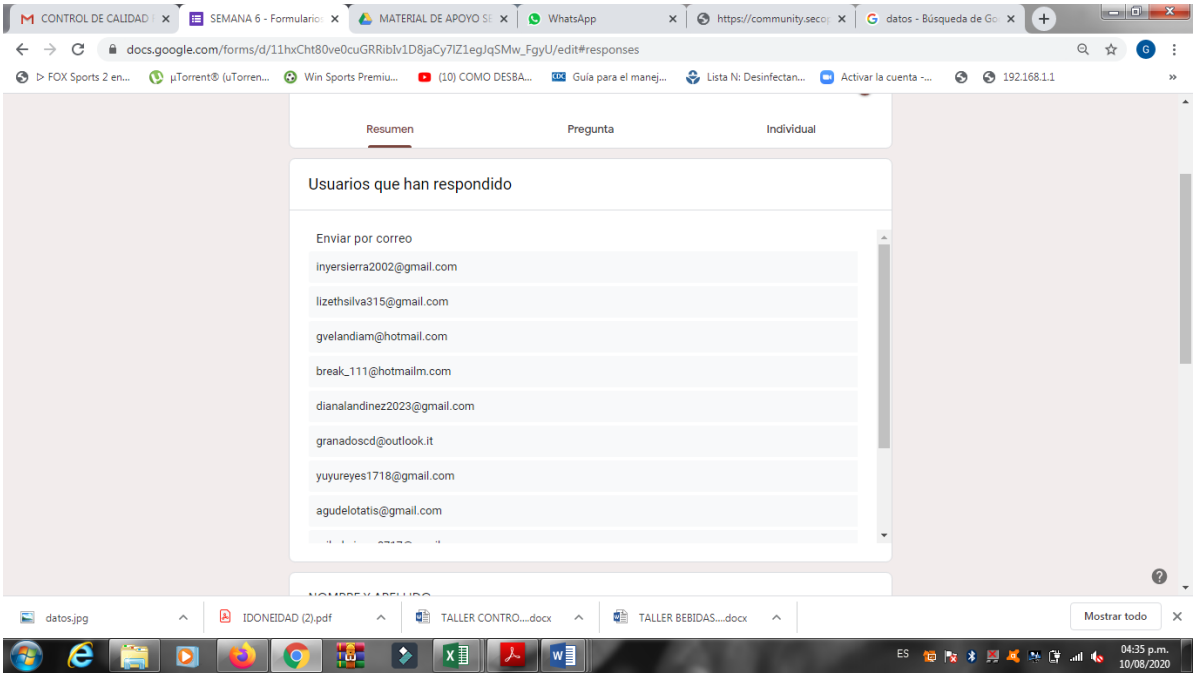
LISTO

EVIDENCIAS - AGOSTO

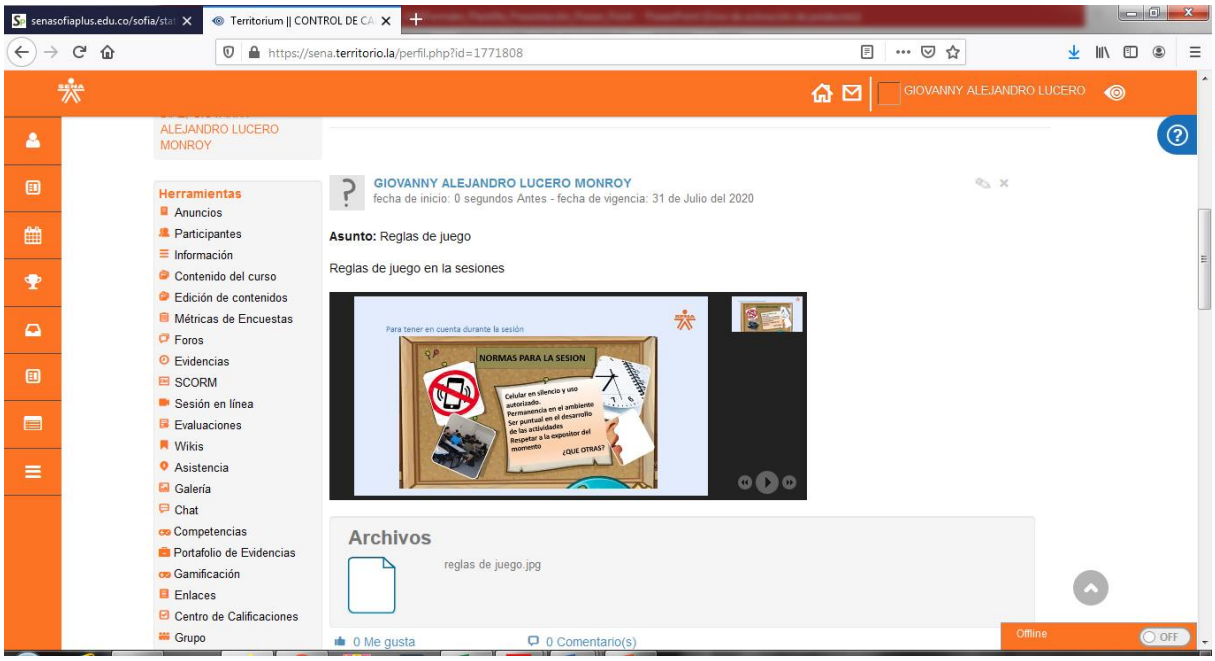
CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 6.1– Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación

Evidencia 7.1– Pantallazo de asistencia a las sesiones virtuales titulada.



Evidencia 8.1– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

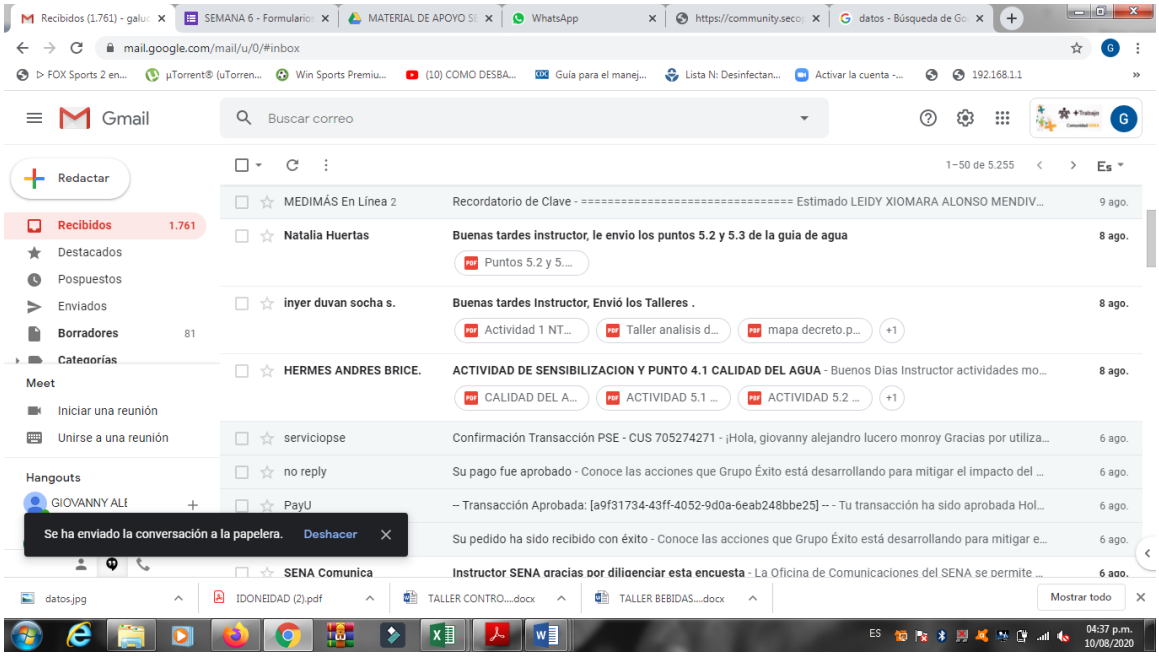


EVIDENCIAS - AGOSTO

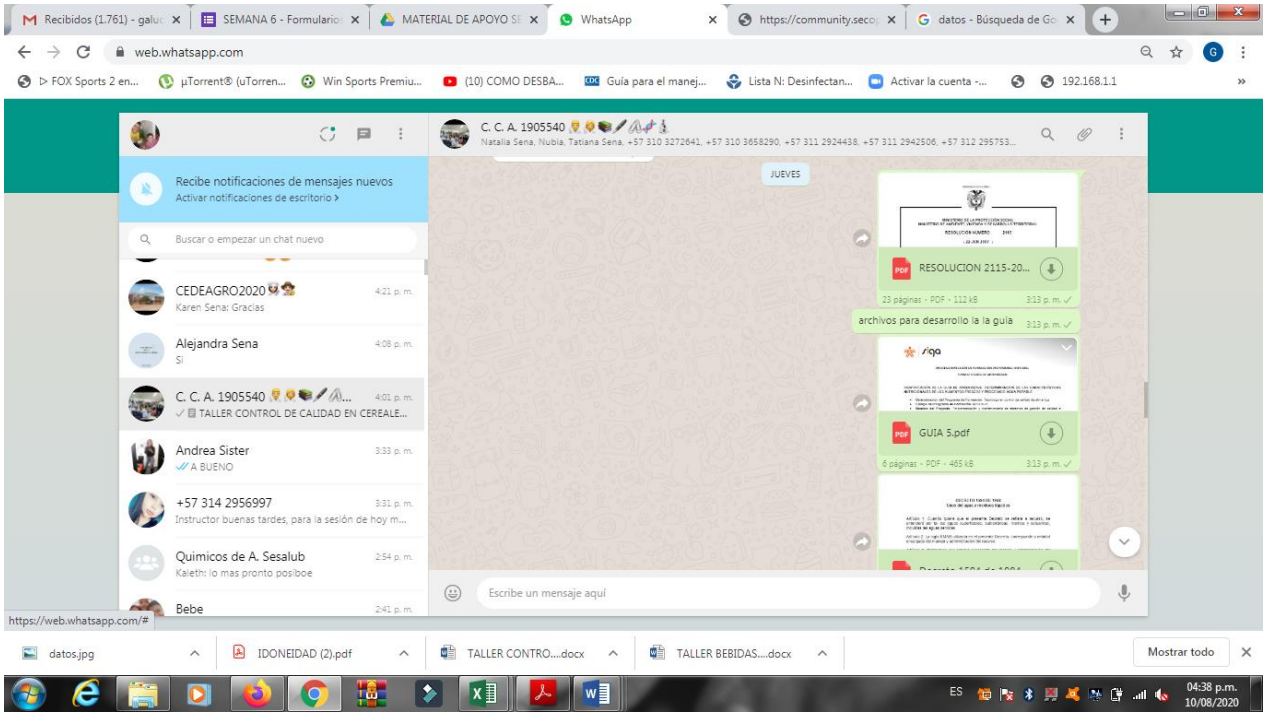
CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 8.2– Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas

Evidencia 9.1– Evidencias de mensajería interna, correo electrónico (whatsapp y correo)



Evidencia 9.2– Evidencias de comunicación personalizada con aprendices

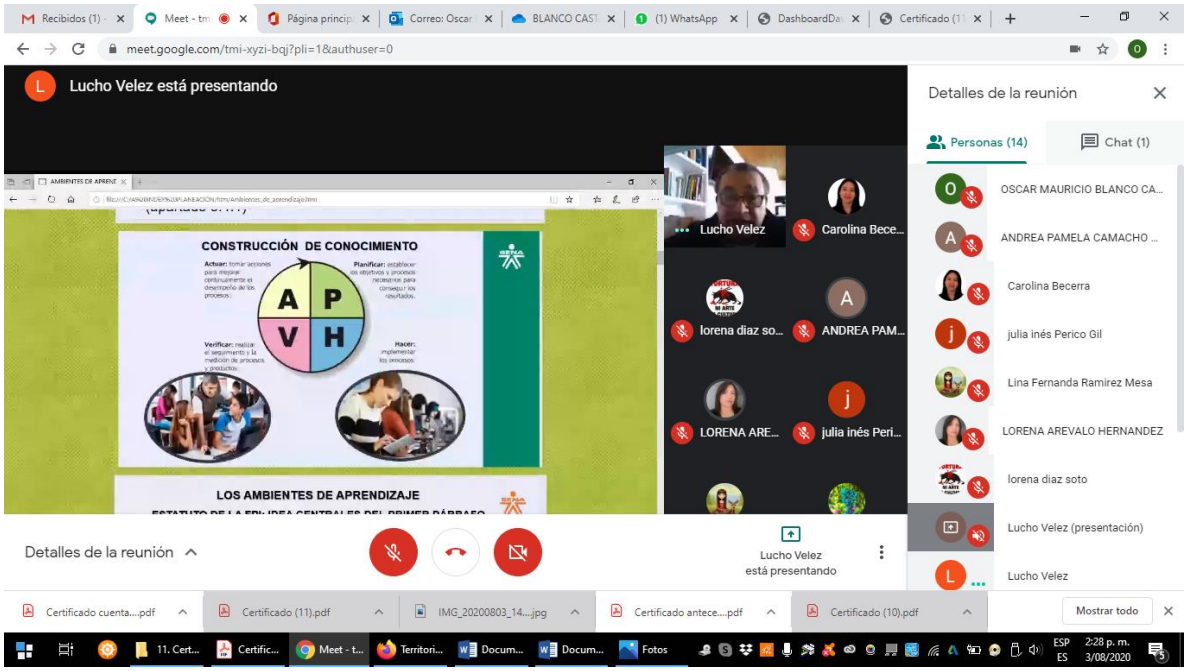


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

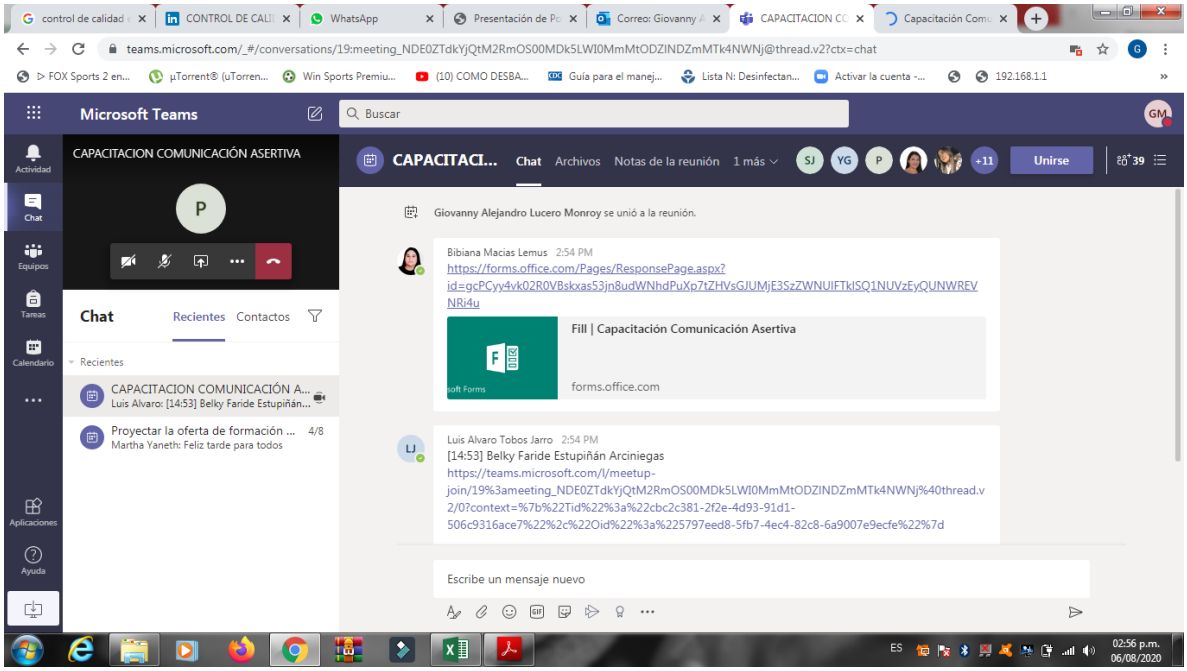
Evidencia 9.3- Respuestas a foros de dudas e inquietudes

Evidencia 10.1- Capacitación de planeación



Evidencia 10.2- Asistencia a reunión de coordinación

Evidencia 10.3- Asistencia capacitación en comunicación asertiva

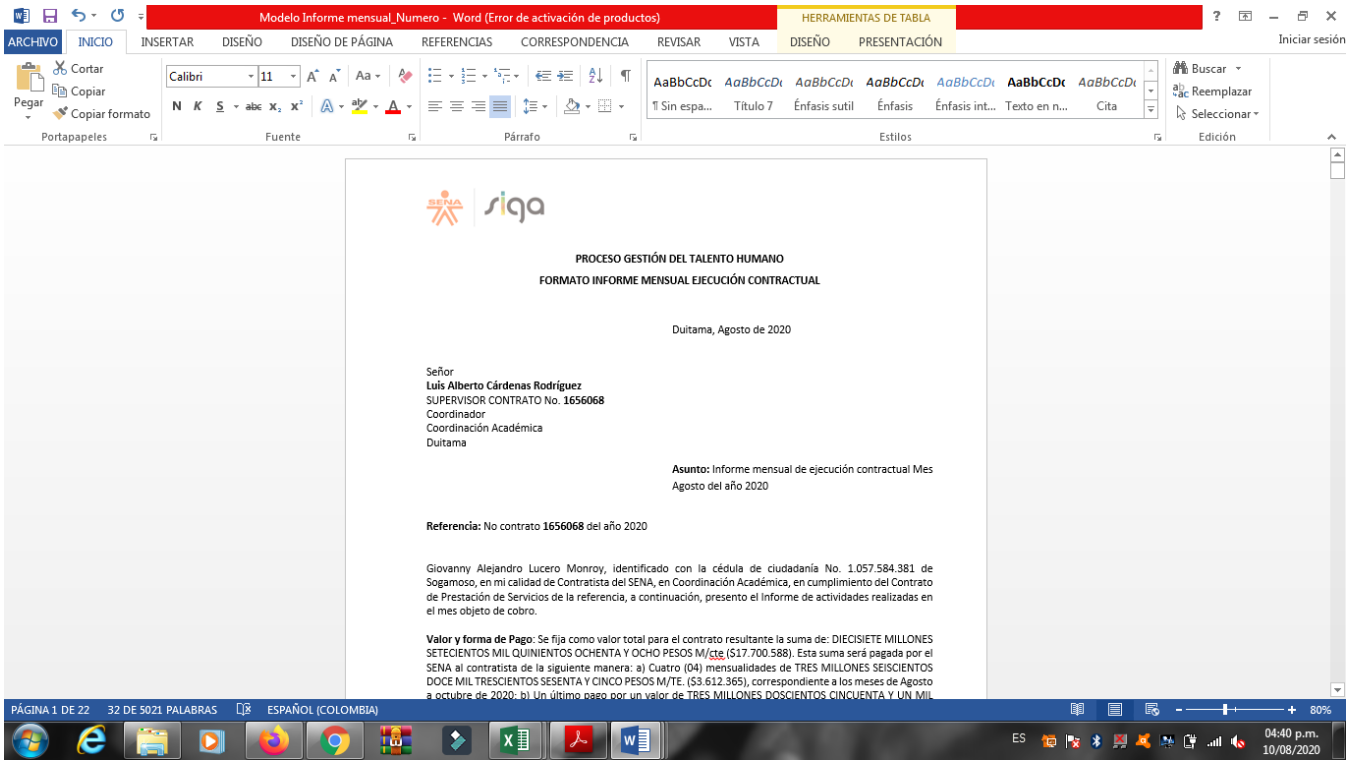


EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 10.4-Asistencia en manejo de emociones

Evidencia 10.5- Informe contractual del mes objeto de contrato



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **1656068**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto del año 2020

Referencia: No contrato **1656068** del año 2020

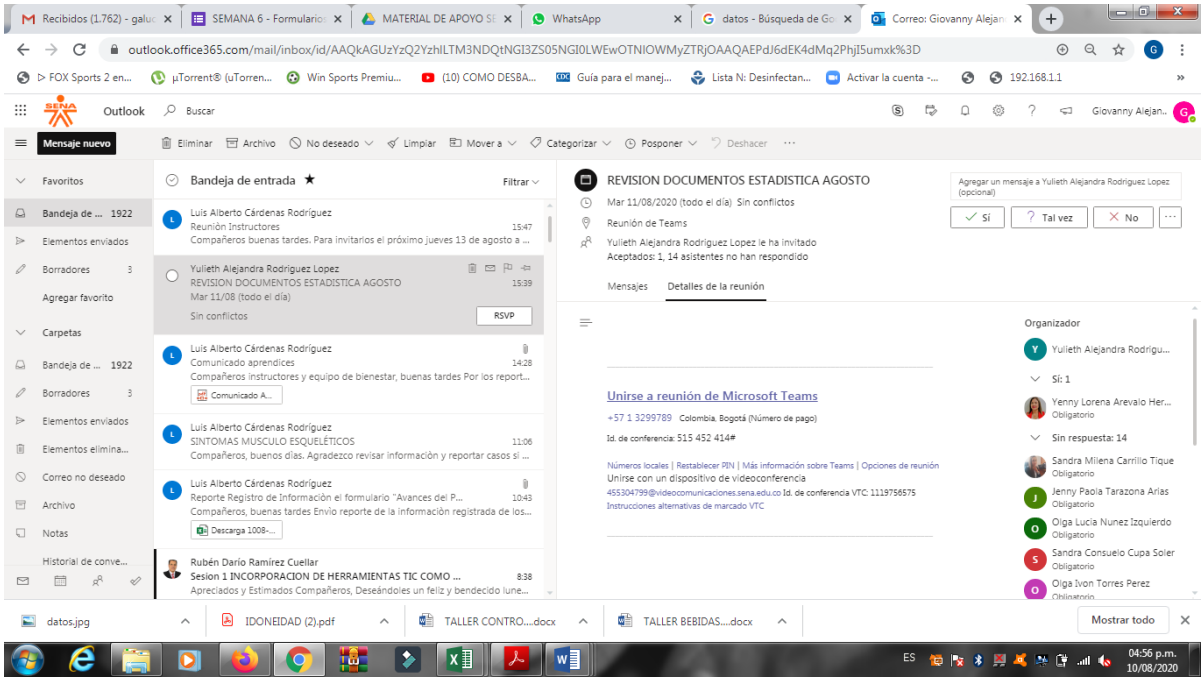
Giovanny Alejandro Lucero Monroy, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.057.584.381 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de: DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/cte ($17.700.588). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro (04) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. ($3.612.365), correspondiente a los meses de Agosto a octubre de 2020; b) Un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. 1656068 **– GIOVANNY ALEJANDRO LUCERO MONROY**

Evidencia 10.6- Correo de citación a entrega de documentos



Evidencia 10.7- Asistencia reunión de coordinación