SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
REGIONAL META
CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

Código Regional	**50**
Código Centro	**911710**
Fecha Elaboración	**Octubre de 2023**
Versión	**ENERO 2023 - 1,23**
ID de Proceso	**09364-406771**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS	**C.C.**	1.121.828.845	**IP/Nº de contacto**	84026
Correo electrónico contratista:	fggalindom@sena.edu.co				

Régimen del IVA: NO RESPONSABLE **Pertenece al régimen simple de tributación?** NO **Es declarante de renta?** NO **Es Pensionado?** NO

Banco al cual consignar: BANCOLOMBIA **Inducción SST** SI **Presta Servicios Excluidos de IVA ?** SI

Sus ingresos en el 2022 fueron iguales o superiores a $53'206.000: NO **Tipo de cta** AHORROS **Nº Cuenta** 03114901612

Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2023 supera los $ 169'648.000 (debe cambiarse a responsable IVA) NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato: 5243603/2023 **Nº Compromiso SIIF** 105023

Valor Total del Contrato	$ 17.420.000	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 10.270.000	**3**	**Del**	**01/10/2023**	**Al**	**31/10/2023**	**$ 3.900.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 6.370.000		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro Agroindustrial del Meta de la Línea presupuestal Regular en los niveles Titulada,

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.900.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	1,89%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 84.476
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 3.900.000			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 7.800.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 4.473.750**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 84.476**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Octubre	Setiembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9456745440**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.560.000	$ 1.560.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 195.000	$ 195.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 249.600	$ 249.600
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 16.300	$ 16.300
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias $ 8.835.833 / $ 1.950.000	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC Y AVC $ 13.430.466	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $ 13.430.466	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 4.241.200	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 249.600	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 195.000	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 16.300	
Dependientes hasta $ 1.357.184	$ 780.000	
Salud hasta $ 678.592	$ 149.500	
Renta Exenta 25% $ 2.792.123	$ 1.491.250	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Base retención en la fuente a titulo de RENTA	4.473.750,00	TARIFA
Base retención en la fuente a titulo de ICA	3.455.400,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	84.476,00	1,89%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	13.822,00	0,400%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$3.801.702,00**	

SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS UN MIL SETECIENTOS DOS PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

participar en la planeacion de los procesos formativos de aceurdo a los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil
participar en la genracion y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigacion aplicada, innovacion pedagogica, desarrollo t
tecnologico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnologica y competitiva para estabelcer de manera prospectiva las tendencias de
desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interes institucional y cuando el centro de formacion asi lo requiera.
evaluar los aprendizajez previos, realizar reconocimient de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas de acuerdo a los p
procedimientos, plazos y herramientas tecnologicas que la entidad defina.
ejecutar la formacion profesional integral de acuerdo al modelo pedagogico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los pro
programas del area tematica de las fichas asignadas: propendiendo por la permanencia y certificacion de los aprendices en el desarroll
de la formacion profesional integral

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.



FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

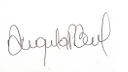
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,



Angela Patricia Bernal Parrado
2023.10.23 12:46:48 -05'00'

ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
INSTRUCTOR G19

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:

EL ORDENADOR DEL PAGO

OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL

SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1121828845		GALINDO MATEUS FABIAN GONZALO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CL 12 # 25-39 BRR COOPERATIVO	VILLAVICENCIO-META	6660763	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-09	2023-09	1000000032	9456745440	I	2023/10/11	2023/10/18	BANCO DE BOGOTA	7	$464,500

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,560,000	$249,600			$1,560,000	$195,000			$0	$0			$1,560,000	$16,300		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,560,000	$249,600			$1,560,000	$195,000			$0	$0			$1,560,000	$16,300		$0	$0
Ciudad: VILLAVICENCIO Depto: META (1 Afiliados)					$1,560,000	$249,600			$1,560,000	$195,000			$0	$0			$1,560,000	$16,300		$0	$0
1	CC	1121828845	GALINDO FABIAN	230201	30	$1,560,000	$249,600	EPS005	30	$1,560,000	$195,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,560,000	$16,300	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					$1,560,000	$249,600			$1,560,000	$195,000			$0	$0			$1,560,000	$16,300		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1121828845		GALINDO MATEUS FABIAN GONZALO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CL 12 # 25-39 BRR COOPERATIVO	VILLAVICENCIO-META	6660763	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2023-09	2023-09	1000000032	9456745440	I	2023/10/11	2023/10/18	BANCO DE BOGOTA	7	$464,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$249,600	$1,900	$0	$251,500
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$249,600	$1,900	$0	$251,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$16,300	$200	$0	$16,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$16,300	$200	$0	$16,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$195,000	$1,500	$0	$196,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$195,000	$1,500	$0	$196,500
TOTAL				1	$460,900	$3,600	$0	$464,500

Sistema integrado de Mejora Continua Institucional

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR
F001-P003-P08 Versión 4
Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Gestión de Proyectos

INSTRUCTOR: FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS | **Fecha:** Octubre | **Cédula:** 1.121.828.845

ESPECIALIDAD/PROGRAMA: Higiene y Manipulacion de Alimentos-Elaboracion de Programas para las BPM | **fecha:** 3/09/2023 | **Nº Contr.** 5243603

*EJECUCIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FICHA CARACT.	MUNICIPIO	No. APRENDICES ACTIVOS	PROGRAMA DE FORMACIÓN - COMPETENCIA	AMBIENTE	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
2858956	VILLAVICENCIO	30	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Colegio SAFA	40	7/10/2023	12/10/2023	8:00 - 18:00	X	X	X	X		X	
2863392	VILLAVICENCIO	30	ELABORACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Colegio SAFA	48	13/10/2023	18/10/2023	8:00 - 18:00	X	X	X		X	X	X
9151535	VILLAVICENCIO	30	ELABORACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Colegio SAFA	48	20/10/2023	25/10/2023	8:00 - 18:00	X	X	X		X	X	X
9151461	VILLAVICENCIO	30	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Colegio SAFA	40	26/10/2023	31/10/2023	8:00 - 18:00	X	X		X	X	X	
			TOTAL HORAS		176										

*EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

NIT EMPRESA	EMPRESA	MUNICIPIO	NOMBRE EVENTO	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	HORARIO	L	M	M	J	V	S	D
			TOTAL HORAS	0										

*OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

DETALLE	NOMBRE DE ACTIVIDADES	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL	COD. DISEÑO	L	M	M	J	V	S	D
Desarrollo Curricular												
Diseño Curricular												
Gestión de Proyectos												
Evaluación de Competencias Laborales												
OTROS:												
	TOTAL HORAS	0										

*CAPACITACION

NOMBRE DEL EVENTO	CIUDAD	HORAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
	TOTAL HORAS	0										

*HORAS DIFERENTES A EJECUCION DE LA RESPUESTA

DETALLE	DÍAS	FECHA INICIO	FECHA FINAL		L	M	M	J	V	S	D
COMPENSATORIOS											
PERMISOS											
LICENCIAS-INCAPACIDADES											
TOTAL HORAS MES	176										

INSTRUCTOR | **COORDINACIÓN**

El Supervisor Certifica que cumplió a satisfacción con el objeto del contrato, Prestando sus servicios personales como INSTRUCTOR contratista para desarrollar acciones de formación profesional integral en nivel titulada, especialización, complementaria y virtual, con enfoque en competencias laborales en la especialidad de su competencia, bajo los procedimientos del sistemas de gestión de calidad.

SUPERVISOR

FORMATO CERTIFICACION DEPENDIENTES PARA CONTRATISTAS

Villavicencio, 20 de octubre de 2023

Señores

SERVICIO NACIONAL DE APREDIZAJE (SENA)
Ciudad

Asunto: Información de dependientes para efectos de hacer uso del beneficio tributario de deducible de la base gravable de retención en la fuente.

Bajo la gravedad del juramento, en mi calidad de contratista de prestación de servicios personales y en cumplimiento de lo previsto por el parágrafo segundo del artículo 387 del Estatuto Tributario y el artículo 1.2.4.1.18. del Decreto 1625 de 2016, informo que las personas relacionadas a continuación, tiene(n) la calidad de dependiente a mi cargo:

NUIP - NIP	**1122943093**	**DANTE EMILIANO GALINDO OCHOA**	**PADRE**

Toda vez que cumple con el siguiente requisito:

- Los hijos del contribuyente que tengan hasta 18 años de edad

Solicito se tome nota de la situación de dependencia que informo en la presente comunicación, para efecto del beneficio de deducible de la base gravable sujeta a retención en la fuente del 10% de mis ingresos laborales brutos, hasta un tope de 32 UVT mensuales, que me asiste en virtud de la normatividad arriba citada.

Igualmente, con mi firma declaro: que NINGUNA PERSONA ha solicitado disminución de su base gravable por concepto de dependientes, por las mismas personas arriba relacionadas.
Cordialmente,



_____
FIRMA
Nombre: _FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS
C.C. 1121828845 Villavicencio, Meta

REGISTRADURÍA
NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

REGISTRO CIVIL DE NACIMIENTO

NUIP	1122943093

Indicativo Serial: 61881126

Datos de la oficina de registro - Clase de oficina

Registraduria	Notaría	X	Número		Consulado	Corregimiento	Inspección de Policía	Código	X	8	H

País - Departamento - Municipio - Corregimiento e/o Inspección de Policía

COLOMBIA - META - VILLAVICENCIO - NOTARIA 2 VILLAVICENCIO * * * * * * * * * *

Datos del inscrito

Primer Apellido	Segundo Apellido
GALINDO * * * * * * * * * * * * * * *	OCHOA * * * * * * * * * * * * * * *

Nombre(s)

DANTE EMILIANO *

Fecha de nacimiento	Sexo (en letras)	Grupo sanguíneo	Factor RH
Año 2021 Mes JUN Día 21	MASCULINO	O	POSITIVO

Lugar de nacimiento (País - Departamento - Municipio - Corregimiento e/o Inspección)

COLOMBIA - META - VILLAVICENCIO *

Tipo de documento antecedente o Declaración de testigos	Número certificado de nacido vivo
CERTIFICADO MEDICO O DE NACIDO VIVO * * * * * * * * * **	163523488 * * * * * *

Datos de la madre o padre (para casos de pueblos indígenas con línea matrilineal, o parejas del mismo sexo, anotar el progenitor que indiquen los declarantes para el primer apellido del inscrito)

Apellidos y nombres completos

OCHOA ROMERO ANA DEL PILAR *

Documento de identificación (Clase y número)	Nacionalidad
CC No. 40331883 *	COLOMBIA * * * * * *

Datos de la madre o padre (para casos de pueblos indígenas con línea matrilineal, o parejas del mismo sexo, anotar el progenitor que indiquen los declarantes para el segundo apellido del inscrito)

Apellidos y nombres completos

GALINDO MATEUS FABIAN GONZALO *

Documento de Identificación (Clase y número)	Nacionalidad
CC No. 1121828845 *	COLOMBIA * * * * * *

Datos del declarante

Apellidos y nombres completos

GALINDO MATEUS FABIAN GONZALO *

Documento de Identificación (Clase y número)	Firma
CC No. 1121828845 *	

Datos primer testigo

Apellidos y nombres completos

* *

Documento de Identificación (Clase y número)	Firma
* *	* * * * * * * * * * * *

Datos segundo testigo

Apellidos y nombres completos

* *

Documento de Identificación (Clase y número)	Firma
* *	* * * * * * * * * * * *

Fecha de inscripción	*Nombre y firma del funcionario que autoriza*
Año 2021 Mes JUN Día 25	DIANA YAZETH [illegible] HERNANDEZ
	Nombre y firma

Reconocimiento paterno	*Nombre y firma del funcionario ante quien se hace el reconocimiento*
Firma	Nombre y firma

ESPACIO PARA NOTAS

- ORIGINAL PARA LA OFICINA DE REGISTRO -

REPUBLICA DE COLOMBIA
NOTARIA SEGUNDA DE VILLAVICENCIO
DIANA YAZETH [illegible] HERNANDEZ
Notaria (E)

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHoahumada OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-050-911710 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 14 de septiembre de 2023

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	71723	**Fecha Solicitud**	2023-09-14	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-050-911710 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-09-14	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION PROFESIONAL			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1923	**Dependencia Solicitante**		911745 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS	CC: 1121828845	CONTRATISTA	Autorizada	2023-09-25	2023-09-27	META / VILLAVICENCIO	META / BARRANCA - UPIA	2,5	No	50	2,5	3.169.037,00	198.225,00	495.563,00	134.753,00	630.316,00	IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN EL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS A LA ASOCIACION DE MUJERES CAMPESINAS ASOMUPIA DE LA VEREDA GUAYABAL DE UPIA DE BARRANCA DE UPIA, META.
				2023-09-27	2023-09-27	META / BARRANCA - UPIA	META / BARRANCA - UPIA	0	No	0							
				2023-09-28	2023-09-28	META / BARRANCA - UPIA	META / BARRANCA - UPIA	0	No	0							
											Totales Solicitud de Comisión			**495.563,00**	**134.753,00**	**630.316,00**	

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/09/14 15:45:55 -05:00

OBJETO DE LA COMISIÓN

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHoahumada	OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-050-911710	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 14 de septiembre de 2023	

IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN EL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS A LA ASOCIACION DE MUJERES CAMPESINAS ASOMUPIA DE LA VEREDA GUAYABAL DE UPIA DE BARRANCA DE UPIA, META.

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	51936016	Nombre:	OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO			
Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	ANDREA PENA ROLDAN	Fecha Verificación:	14/09/2023 15:27:40

Firmado digitalmente por Olga Matilde Ahumada
Fecha: 2023.09.14 15:47:23 -05'00'

Firmado digitalmente por:
Nombre: OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL
Cédula de ciudadanía: 51936016
Usuario SIIF: MHoahumada
14/09/2023 3:46:11 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHmleguizh	MYRIAM LEGUIZAMON HERNANDEZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-050-911710	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META
Fecha y Hora Sistema:	15/09/2023 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 1923 de fecha 2023-01-13. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	129923	**Fecha Registro:**	2023-09-15	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-050-911710 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	630.316,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	630.316,00	**Saldo x Obligar:**	630.316,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1121828845	**Razón Social:**	FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	03114901612	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	51936016	**Nombre:**	OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**71723**	**Número:**	71723	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2023-09-15

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
911745 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF		630.316,00	0,00		
					Total:	630.316,00	0,00	630.316,00	630.316,00

Objeto:	VIAT. Y GTOS DE VIAJE. SOL.COM. 71723 VCIO- BARRANCA DE UPIA- VCIO, DEL 25-09-2023 AL 28-09-2023; IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN EL CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS A LA ASOCIACION DE MUJERES CAMPESINAS ASOMUPIA DE LA VEREDA GUAYABA

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-050-911710	CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2023-09-16	630.316,00	630.316,00	NINGUNO

Rafael Antonio Galarza Mojica

Firmado digitalmente por Rafael Antonio Galarza Mojica
Fecha: 2023.09.15 16:43:33 -05'00'

RAFAEL ANTONIO GALARZA MOJICA

COORDINADOR GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO

PARA: RAFAEL ANTONIO GALARZA MOJICA, Coordinador Grupo Apoyo Administrativo Mixto
DE: OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL, subdirectora del Centro Agroindustrial del Meta.

ASUNTO: Registro del gasto y pago de comisión N. **71723,** valor total $ 630.316
Objeto de la comisión: Impartir formación complementaria en el curso de higiene y manipulación de alimentos a la asociación de mujeres campesinas ASOMUPIA de la vereda Guayaba.

Como ordenador del Gasto **Autorizo el registro presupuestal del gasto**, **el registro de la obligación y el pago**, de SEISCIENTOS TREINTA MIL TRESCIENTOS DIECISÉIS PESOS MCTE, así:

NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL: FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS
CEDULA O NIT: 1121828845
TIPO DE DOCUMENTO CONTRACTUAL Factura No CO1.PCCNTR.4747118

CONCEPTO DEL PAGO: ORDEN DE VIAJE **71723**

Valor antes de IVA	**$**
Valor del IVA	**$**
Valor Total Notas Crédito	**$**
Valor total Notas Debito	**$**
Valor total Pago	**$ 630.316**

El pago debe realizarse con cargo al Registro Presupuestal número **129923 de 2023** y teniendo en cuenta los datos en la siguiente tabla:

TABLA No. 1 Registro Presupuestal del Compromiso número 129923 de 2023

Dependencia	Posición del Gasto	Fuente	Recurso	Situación	PAC
911710 CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF	$ 630.316
					$ 630.316

Registrar USO PRESUPUESTAL a aplicar
C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL.

El giro de los recursos debe realizarse a la cuenta Nº 03114901612 de Bancolombia a la mano Nombre de **FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS CC 1121828845**

Por lo anterior, autorizo el registro presupuestal del gasto, el registro de la obligación y el pago a favor de **FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS CC 1121828845**

Atentamente,

OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL
Subdirectora (e)
Centro Agroindustrial del Meta

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Villavicencio 11 de octubre de 2023

PRESENTADO A: Olga Matilde Ahumada Sabogal - Subdirectora Centro Agroindustrial del Meta – Regional Meta

ORDEN DE VIAJE No: 71723	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	25-09-2023	29-09-2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Barranca Upia	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Meta/Centro Agroindustrial del Meta(CAM)	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación complementaria en el curso de higiene y manipulación de alimentos a la asociación de mujeres campesinas ASOMUPIA de la vereda Guayaba.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Presentación de la guía de aprendizaje del programa, para el inicio de las actividades del programa de formación.
2. Organizar y participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices.
3. Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.
5. Impartir formación del programa de Higiene y Manipulación de Alimentos.

RESULTADOS:

1. Reconocimiento de conceptos Higiene y Manipulación de Alimentos.
2. Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria.
3. Procedimiento Operativos Estandarizados.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Guía de Aprendizaje
2. Evidencias fotográficas

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Los aprendices del programa de formación tienen la capacidad de garantizar las Buenas practicas higiénicos personales fortaleciendo los procesos de producción según el tipo de alimento.

2. Tienen la capacidad de adoptar e implementar las buenas prácticas de manufactura en todas las etapas del proceso.

3. Pueden afrontar la resolución de problemas o desafíos propios de una jornada de producción de alimentos, enfocando su resolución a garantizar en todo momento la calidad e inocuidad del proceso.

4. Desarrollaron la cultura de acciones de mejora continua conforme los desafíos diarios de la industria de alimentos

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico De Programas Especiales	German Augusto Pérez Martínez	







Evidencias Fotográficas del 25 al 29 de Septiembre







Evidencias Fotográficas del 25 al 29 de Septiembre







Evidencias Fotográficas del 25 al 29 de Septiembre







Evidencias Fotográficas del 25 al 29 de Septiembre

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-FI-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL: | CENTRO DE FORMACIÓN: | CIUDAD/MUNICIPIO:

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: | NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS ☐ | PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES ☐ | MATRICULA ☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	40402177	Maria Audelina	Cedeño Nieto	Vda. Guayabal	mariavoleniace@gmail.com	3124285386	
2	CC	21016251	Nora Elda	Pabon Torres	Vda Guayabal	pabon4121@gmail.com	3118306396	
3	CC	[illegible]	Maribel	Oviedo Pabon	Guayabal de Upia	mariavoleniace	3112911260	
4	CC	26[illegible]	Mª Flor	sanchez B.	Guayabal	mariavoleniace	3118284908	
5	CC	31[illegible]	Candy Romero	Alfonso	Vda Guayabal	Fernando.alfonso47@gmail.com	3208092990	
6	CC	1[illegible]	[illegible]	Alfonso	Vda Guayabal	mariavoleniace	3207295059	
7	CC	30 [illegible]	Nancy	Rojas	vda Guayabal	mariavoleniace	312 4285386	
8	CC	[illegible]	Yenny	Pinto	Guayabal	mariavoleniace	312 4285386	
9	CC	1[illegible]	Daniela	Padilla	Guayabal	mariavoleniace	3144940399	
10	CC	1[illegible]	Angie	Paloma	guayabal	mariavoleniace	3138526935	
11	CC	[illegible]	Judith Juliette	Tovar Bohorquez	Guayabal.	Angelitadelcarmen@hotmail.com	3209[illegible]	
12	CC	[illegible]	Rafael Molina	Medina Castro	Guayabal	mariavoleniace	3135[illegible]	
13	CC	1[illegible]	Nicolas	Camayo	Guayabal	mariavoleniace	3234185890	
14	CC	[illegible]	Tatiana Lozano	Aroca	Guayabal	mariavoleniace	3203118776	
15	CC	3[illegible]	Berlides Ruiz	Izquierdo	Guayabal	mariavoleniace	3209382927	
16	CC	3[illegible]	CIRLY	Ruiz Rojundo	Guayabal	mariavoleniace	3209[illegible]	
17	CC	1[illegible]	Didier	Machado Sala	Guayabal	mariavoleniace	3227060311	
18	CC	32[illegible]	José San	Paloma ortiz	Cuerpo d'Cupoi	mariavoleniace	[illegible]	
19	CC	1[illegible]	Ana Maricela	Alarcón Cedeño	Guayabal	mariavoleniace	3125495020	
20	CC	1[illegible]	Lady Asunción	Mascto Molina	Guayabal	mariavoleniace	3223111412	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro

Powered by CamScanner

siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

REGIONAL:		CENTRO DE FORMACIÓN:		CIUDAD/MUNICIPIO:	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PROCESO + SOFIA PLUS)	

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☐

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

Item	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NUMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1006692071	Yensi	Sanchez	Guayabal	mariavaleniacc@	3222508022	Yensi
2 ✓	CC	51016447	OVIDIA.	CAMACHO LOPEZ	GUAYABAL	mariavaleniacc@	3124285386	NO FIRMA.
3 ✓	CC.	23653211	ELISA	RODRIGUEZ M	GUAYABAL	mariavaleniacc@	3124285386	
4 ✓	CC	1122036197	Maria Estefania	Padilla cedeño	Guayabal	mariavaleniacc@	3124285386	
5 ✓	CC	1122529521	Juan Pablo	Zarate Galindo	Guayabal	JuanPablobg@g	3125829227	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Powered by CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación**: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **96151461**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia 1: **APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  a. REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS
  b. EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO
  c. VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
  d. DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

- Competencia 2: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  e. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
  f. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
  g. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
  h. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Duración de la Guía: 40 H

2. PRESENTACION

Esta guía de aprendizaje tiene como objetivo guiar al aprendiz en el conocimiento de los conceptos básicos empleados en las fábricas de alimentos basados en la normatividad vigente conociendo las disposiciones dadas en la resolución 2674/2013, para fábricas, expendios y manipuladores de alimentos. A través del cual podrán interiorizar varias definiciones, para luego aplicarlos en la solución y aplicación de problemas y procesos alimentarios, describiendo algunos conceptos generales sobre los alimentos y su manipulación de acuerdo a su naturaleza, identificando Peligros de alteración de los alimentos y Acciones preventivas para

evitar la contaminación cruzada de los alimentos que es una de las causas de las Enfermedades Transmitidas por alimentos o ETA´S. todo esto se podrá lograr aplicando buenas prácticas de higiene y desinfección en la manipulación de los alimentos.

A través de la guía encontrará una serie de conceptos y conocimientos básicos, las actividades a ejecutar y las evidencias o productos entregables para su respectiva evaluación.

Éxitos en este proceso de aprendizaje

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

- Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos.
- Mediante un ejercicio lúdico de estudio de casos, para lo cual se plantea una actividad de simulación de manipulación de alimentos para determinar los Puntos Críticos de Control, Riesgos y medidas correctivas para evitar la contaminación cruzada de alimentos.
- Otra estrategia empleada es el Juego de roles para el manejo de las técnicas de limpieza y desinfección.

3.1 CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

1. Conceptos y principios de manipulación de alimentos y buenas prácticas de Manufactura.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:
a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos
ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
DESINFECCIÓN: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

02. Normatividad sanitaria vigente sobre manipulación de alimentos:
Ley 9 de 1979
Resolución 2674 del 2013
Decreto 1575 del 2.007
Resolución 12186 de 1997
Resolución 2115 del 2007
03. Fundamentos generales de enfermedades infectocontagiosas que generan riesgos de contaminación a los alimentos (ETA)
04. Técnicas de lavado y desinfección de manos
05. Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos
06. Conceptos básicos de puntos de control críticos
07. Técnicas de limpieza y desinfección
08. Conceptos básicos de manejo de residuos
09. Conceptos básicos sobre control de plagas
10. Conocimiento de diligenciamiento de formatos y elaboración de reportes
11. Conocimiento básico de conservación de alimentos

- Ambiente Requerido

  Salón de 40 mt2
- Materiales: hojas examen, esfero, marcadores

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

3.2 CONOCIMIENTOS DE PROCESOS

- Utilizar la dotación e indumentaria requerida para los procesos de manipulación de Alimentos.
- Preparar las soluciones de higienización de acuerdo con fichas de productos.
- Utilizar los elementos e insumos de limpieza y desinfección según el producto y requerimientos del proceso
- Higienizar equipos y áreas de trabajo según programa de limpieza y desinfección.
- Verificar el funcionamiento de los equipos requeridos para el proceso, según procedimientos y manuales de operación.

- Operar equipos requeridos para el proceso de producción según manuales.
- Alistar materia prima e insumos requeridos para el proceso de producción de acuerdo con la programación u orden de producción
- Ejecutar actividades de producción asignadas según procedimientos establecidos y programación de producción.
- Realizar procesos operativos de acuerdo con parámetros establecidos.
- Aplicar las normas de seguridad e higiene garantizando la inocuidad de los productos terminados.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : • Definición de la terminología relacionada con las buenas prácticas de manufactura encontradas en la resolución 2674/2013 **Evidencias de Desempeño:** • Demostración del procedimiento de las buenas prácticas de manufactura encontradas en la resolución 2674/2013 **Evidencias de Producto:**	Aplica la normatividad de higiene y seguridad en todos los procedimientos de acuerdo con la normatividad vigente - Manipula alimentos de acuerdo a la normatividad vigente. - Establece protocolos de limpieza y desinfección durante el procesamiento y manipulación de alimentos. - Identifica y reporta riesgos de contaminación de los alimentos Ejecuta actividades de limpieza y desinfección en áreas, utensilios, equipos, indumentaria, materias primas e insumos durante el proceso y manipulación de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente	Preguntas de selección múltiple. Presenta y explica conceptos básicos de Buenas Prácticas Higiénicas Presenta y explica procedimientos de Limpieza y Desinfección. **Lista de chequeo** Aplica los programas de saneamiento Básico.

• Protocolo de manipulación de alimentos, lavado de manos y de limpieza y desinfección construido de acuerdo a los lineamientos de la OMS y plasmados en la resolución 2674/2013		

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ASEPSIA, INOCUIDAD, LIMPIEZA, DESINFECCION, PROTOCOLO

TRAZABILIDAD, POES, ETAS, CADENA ALIMENTARIA

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

www.fao.org.com/bpm
www.codexalimentarius.com
www.invima.gov.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**ING. FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS**	**INSTRUCTOR Higiene y Manipulación de Alimentos**	**CAM**	**17 MARZO de 2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

COOTRANSARIARI
NIT. 800.094.338-9

Calle 17 N° 15-17 Tels.: Taquilla 658 4609
Of. 658 1045
Granada - Meta

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

NT Nº 42322

VÁLIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre: Fabian Galind
FECHA	25/09/2023	POLIZA No. AA010620
HORA	6:00 a.m	$ 50.000
L. SALIDA	Villao	VEHÍCULO N° —
DESTINO	Barranca/UPIA	PUESTO N° —

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

COOTRANSARIARI
NIT. 800.094.338-9

Calle 17 N° 15-17 Tels.: Taquilla 658 4609
Of. 658 1045
Granada - Meta

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

NT Nº 40212

VÁLIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre: fabián G. Galindo
FECHA	29/09/2023	POLIZA No. AA010620
HORA	5:00 p.m	$ 50.000
L. SALIDA	Barranca / UPIA	VEHÍCULO N° —
DESTINO	Villavicencio	PUESTO N° —

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

							Versión: 03	
							Código: GTH-F-090	
DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					12/09/2023			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
FABIAN GONZALO GALINDO MATEUS					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**1121828845**
CONTRATO	**No.**	**CO1.PCCNTR .5243603**	**AÑO**	2023	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	14	12	2023
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro Agroindustrial del Meta de la Línea presupuestal Regular en los niveles Titulada, complementaria y/o Virtual de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Meta				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Agroindustrial del Meta**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	OLHA MATILDE AHUMADA SABOGAL				**CARGO**	SUBDIRECTORA (E)		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO				**CARGO**	SUPERVISORA		
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	**VILLAVICENCIO-GUAYABAL DE UPIA, GUAYABAL DE UPIA-VILLAVICENCIO.**							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Meta				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Agroindustrial del Meta**		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Meta			**ENTIDAD O EMPRESA:**	Alcaldia de Cabuyaro-Secretaria de Gobierno Seguridad y Convivencia.		**CONTACTO**	3212149007
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	25	9	2023	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	29	9	2023	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formacion complementaria en el Curso de Higiene y Manipulacion de Alimentos a la Asociacion de mujeres campesinas ASOMUPIA de la vereda guayabal de upia de Barranca de Upia, Meta.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO	
1	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina
2	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagogico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de la fichas asignadas; propendiedo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.
3	Registrar en el sistema de gestión academica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.

AGENDA

ACTIVIDADES ((Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)

Día 1: 25/09/2023
Desplazamientos ruta de ida: De Villavicencio a Barranca de upia (3) horas de desplazamiento.
Medio de transporte: Terrestre.
Actividades a ejecutar: Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
-Presentación del instructor y aprendices. -Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos. -Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria-Procedimiento Operativos Estandarizados.
Desplazamiento Interno: Barranca de Upia a la Vereda guayabal de Upia (1) hora de desplazamiento, Del hotel a la escuela Guayabal de upia, de la escuela guayabal de upia al hotel.
Día 2: 26/09/2023:
Actividades a ejecutar: Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
-Presentación del instructor y aprendices. -Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos. -Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria-Procedimiento Operativos Estandarizados.
Desplazamiento Interno: Del hotel a la escuela Guayabal de upia, de la escuela guayabal de upia al hotel.
Día 3: 27/09/2023
Actividades a ejecutar: Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
-Presentación del instructor y aprendices. -Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos. -Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria-Procedimiento Operativos Estandarizados.
Desplazamiento Interno: Del hotel a la escuela Guayabal de upia, de la escuela guayabal de upia al hotel.
Día 4: 28/09/2023
Actividades a ejecutar: Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
-Presentación del instructor y aprendices. -Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos. -Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria-Procedimiento Operativos Estandarizados.
Desplazamiento Interno: Del hotel a la escuela Guayabal de upia, de la escuela guayabal de upia al hotel.
Día 5: 29/09/2023
Actividades a ejecutar: Construcción del Nuevo Perfil del Manipulador de Alimentos.
-Presentación del instructor y aprendices. -Conformación de equipos de trabajo, asignación de temas y conceptos. -Manual de Buenas Prácticas Higiénicas en la Industria-Procedimiento Operativos Estandarizados.
Desplazamiento Interno: Del hotel a la escuela Guayabal de upia, de la escuela guayabal de upia al hotel. Hotel a Terminal de transporte Barranca de upia.
Desplazamientos de regreso: Barranca de upia a Villavicencio.
Medio de transporte: Terrestre.
Observaciones:
Se liquidan gastos de transporte entre terminales aéreas por valor de $XXXXXX
Se liquidan gastos de transporte entre terminales terrestre por valor de $XXXXX
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor de $XXXXXX (cuando aplique)

FIRMAS

FIRMA ORDENADOR DE GASTO: Firmado digitalmente por Olga Matilde Ahumada Sabogal Fecha: 2023.09.14 07:40:01 -05'00'	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :** Angela Patricia Bernal Parrado 2023.09.13 17:45:35 -05'00'	**FIRMA DEL CONTRATISTA:**
Nombres y Apellidos: Olga Matilde Ahumada Sabogal	**Nombres y Apellidos:Angela Patricia Bernal Parrado**	
Cargo:Subdirectora (E)	**Cargo:Supervisora**	**Nombres y Apellidos: Fabian Gonzalo Galindo Mateus**

NOTA: SE AUTORIZAN 2,5 DIAS DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD