

Algunos productos químicos comunes para piscicultores

Existen varios productos químicos que los piscicultores utilizan normalmente para prevenir y curar las enfermedades de los peces

36. Las **cales** y la **cianamida cálcica** son particularmente útiles para controlar infecciones en estanques drenados
37. Algunos **subproductos agroindustriales**, por ejemplo salvado de arroz, melaza y polvo de tabaco se pueden utilizar para propósitos similares
38. Los **venenos orgánicos** como, por ejemplo, la rotenona y la saponina pueden eliminar parásitos en estanques no drenados
39. La **lejía doméstica** es una solución débil de hipoclorito de sodio, que se puede utilizar como un buen desinfectante general de **equipo no metálico** y de zonas de trabajo. Se debe utilizar una solución fresca cada dos días, ya que el cloro activo se evapora con rapidez.
40. La **lejía líquida de cloro** es una solución más potente que contiene un 13 por ciento de cloro activo. Puede ser diluida o utilizada directamente como un desinfectante fuerte, por ejemplo para esterilizar depósitos.
41. El **polvo de lejía de cloro** contiene un 33 por ciento de cloro activo. Constituye un desinfectante muy potente y es particularmente útil para depósitos.
42. Los **iodóforos** son compuestos orgánicos de iodo que se comercializan en forma de líquido marrón con diferentes marcas comerciales, por ejemplo **Wescodyne**, **Romeiod**, **FAM 30** y **Buffodine**. Son excelentes desinfectantes, pero también son muy tóxicos para los peces. El contenido de ingrediente activo varía según las marcas, lo cual debe ser comprobado cuidadosamente antes de su uso. Se puede almacenar una solución concentrada durante varios meses en un lugar fresco y oscuro. La solución diluida permanece activa durante un período de hasta una semana, hasta que pierde el color marrón y adquiere color paja.
43. Los **cloruros de benzalconio** son una mezcla de compuestos de amoníaco cuaternario que generalmente se comercializan en polvo o en forma de solución con diferentes marcas, por ejemplo, **Roccal** (10 a 50 por ciento de PA), **Hyamine 3500** (50 por ciento de PA). Son productos desinfectantes de muy buena calidad que pueden reutilizarse durante un período máximo de una semana.
44. La **sal común**, normalmente utilizada en la cocina, es un producto químico (cloruro de sodio) normalmente económico y fácil de obtener. En solución, no sólo mata varios organismos que producen enfermedades sino que también puede tener muy buenos efectos en los peces al estimular su apetito y promover la secreción de mucinas, mejorando su nivel de resistencia a la manipulación. Niveles excesivos de sal pueden causar tensiones a los peces, dependiendo de la especie. Los ciprínidos, por ejemplo, son más sensibles que los salmónidos.

45. **Formalina** es la marca comercial de una solución del 35 al 40 por ciento de gas formaldehído en agua. Evite las soluciones que contengan metanol. La formalina es tóxica para los peces, especialmente en aguas blandas. Debido a que reduce los niveles de oxígeno, asegúrese de que el agua utilizada para el tratamiento se encuentra bien oxigenada. Por ser tóxica e irritante para los ojos y pulmones, debe ser manipulada con mucho cuidado en un lugar bien ventilado. Es muy sensible a la luz, por lo que se debería guardar en una botella oscura. Verifique siempre la presencia eventual de un **depósito blanco** en el fondo de la botella. En ese caso, antes de su uso, filtre y extraiga cuidadosamente ese depósito de paraformaldehído, extremadamente tóxico. Mantenga la formalina lejos de equipos metálicos. Recuerde, al determinar cuánta utilizar, que se trata de un producto químico que contiene **100 por ciento de PA**.

46. El **verde de malaquita** se comercializa en forma de polvo cristalino de color entre azul verdoso y verde o como solución con varios niveles de concentración. Conviene utilizar el producto **libre de zinc de calidad médica** para evitar pérdidas de peces. No lo utilice en presencia de zinc o de hierro. Manipúlelo con cuidado y evite todo contacto con la piel. De ser posible, utilice un lote de prueba, ya que su nivel de calidad y toxicidad puede variar de un lote a otro.

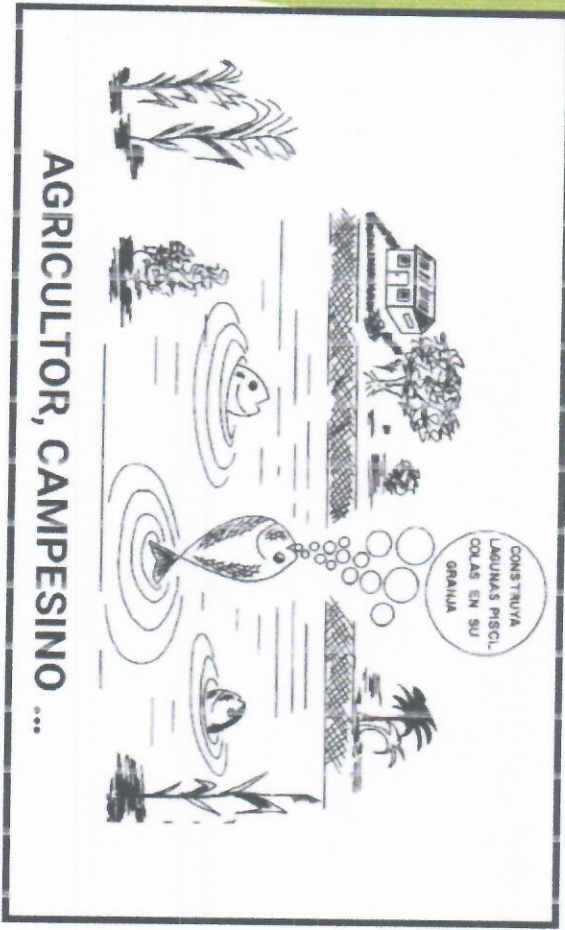
Nota: en climas cálidos es más seguro utilizar una mezcla de dosis baja de formalina y verde de malaquita, conocida como la **mezcla Lateux-Meyer**. Estos dos productos químicos se pueden mezclar y almacenar juntos para su utilización posterior.

47. El **permanganato de potasio** es un polvo cristalizado de color violeta. Es un buen desinfectante si no hay materia orgánica que lo destruya. Se debe guardar en una botella oscura cuando se encuentre en solución.

48. El **sulfato de cobre** se comercializa como un polvo de color azul claro que se disuelve con facilidad en agua; también se presenta con forma de cristales azules que deben ser lo suficientemente pequeños para ser fácilmente solubles; es relativamente económico, pero altamente tóxico para seres humanos y peces. Se debe guardar de forma segura y manipular correctamente).

49. Los **insecticidas agrícolas** normalmente son fosfatos orgánicos que se comercializan bajo varias marcas como, por ejemplo, **Bromex, Dipterex, Dylox, Flibol, Masoten y Neguvon**. Compruebe cuidadosamente el porcentaje de ingrediente activo presente. Son a menudo muy tóxicos para varios otros organismos acuáticos incluyendo el zooplancton, así como para los seres humanos y los animales domésticos. En los estanques normalmente se descomponen en muy pocos días. Su nivel de toxicidad para los organismos patógenos se ve a menudo reducido cuando la temperatura del agua sobrepasa los 30°C.

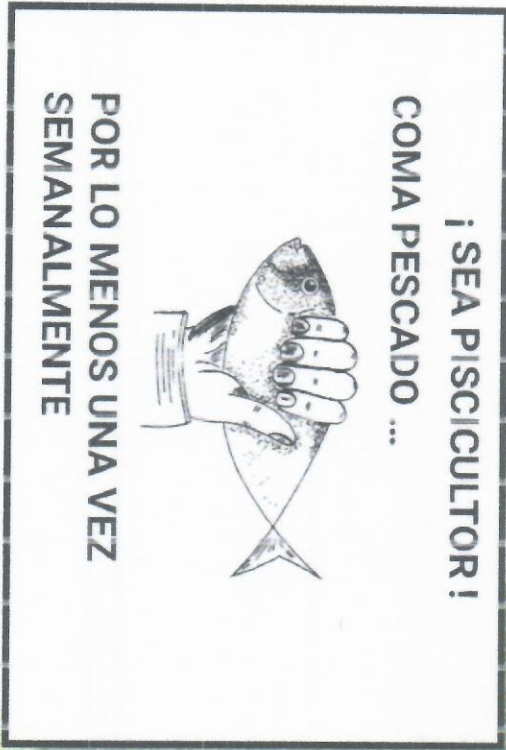
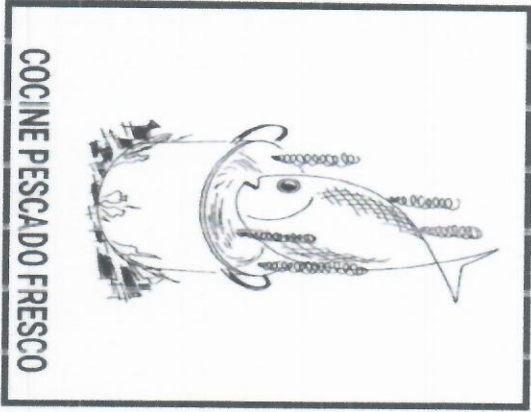
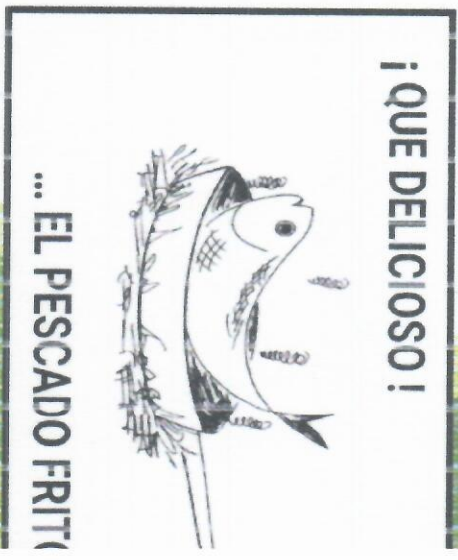
600



AGRICULTOR, CAMPESEÑO ...

PISCICULTURA

PRODUCCION ACUICOLA
ESPINAL - TOLIMA



GENERALIDADES DE LA PRODUCCIÓN

Cultivo controlado de los animales



Siembra, Cosecha, proceso, comercialización y consumo final

- Extensivos (1 pez x m²)
- Semi - intensivos (1 - 5 peces x m²)
- Intensivos (5 - 20 peces x m²)
- Súper intensivos (mas de 20 peces x m²)

Aprovechamiento de agua y tierra de la finca que no sean aptas para siembra agrícola

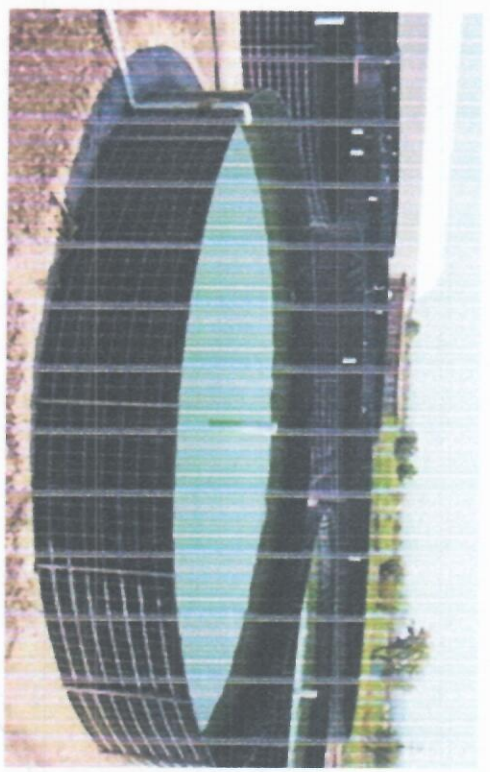
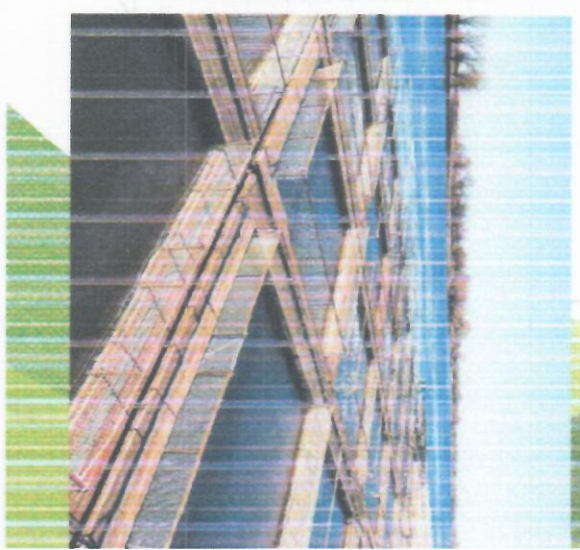
- * Mono cultivo - 1 sola especie
- * Policultivo - 2 especies
- * Cultivos integrados - 1 especie de pez y una de producción menores (pollo, cerdos)

INFRAESTRUCTURA

- Estanque en tierra.
- Estanque en cemento.
- En jaulas flotantes.
- Estanque de geo membrana

PRIORIDADES

- Fuente de agua
- Calidad del suelo
- Tamaño del estanque



Verificación
de la semilla,
condiciones
en las que
llega el
alevino

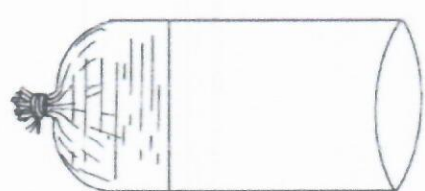
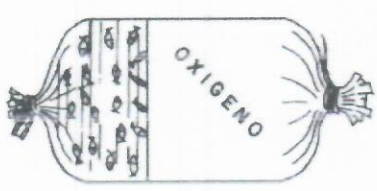
Transporte
ideal

Aclimatación
y tiempo
para realizar

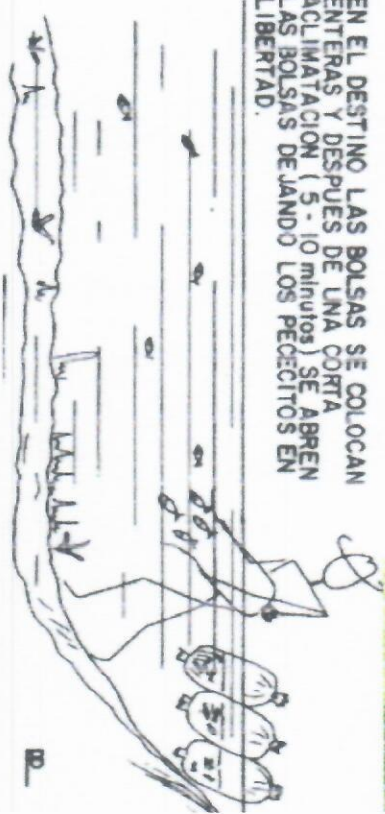
Referencia
para siembra
de alevinos de
mojarra en
estanque con
recambio de
agua

PROCESO DE SIEMBRA

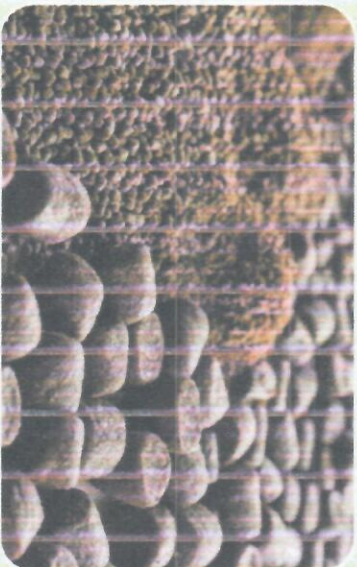
Entrada de agua	Densidad de siembra
1 - 3 litros/segundo	Hasta 4 peces por metro cuadrado
6 - 10 litros/segundo	Hasta 15 peces por metro cuadrado
40 - 60 litros/segundo	Hasta 20 peces por metro cuadrado.



EN EL DESTINO LAS BOLSAS SE COLOCAN ENTERAS Y DESPUES DE UNA CORTA ACLIMATACION (5 - 10 minutos) SE ABREN LAS BOLSAS DEJANDO LOS PECECITOS EN LIBERTAD.



ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



* Parámetro mas costoso

- Alimento

* Alimentar una vez
aparezcan los primeros
rayos del sol y se
asegure el nivel de
oxígeno en el agua



* Cuando el oxígeno está
bajo por lo general,
amanecen varios peces
"boqueando" en la
superficie

* Control en su
respectiva tabla de
alimentación según los
requerimientos



* La ración de
concentrado debe de ser
repartida en 3 o 4

* Es de anotar que a
mayor temperatura del
agua el suministro de
alimento es mayor (pero
el crecimiento es más
rápido)

904

TABLA PARA LA DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO - 451 Alevinos

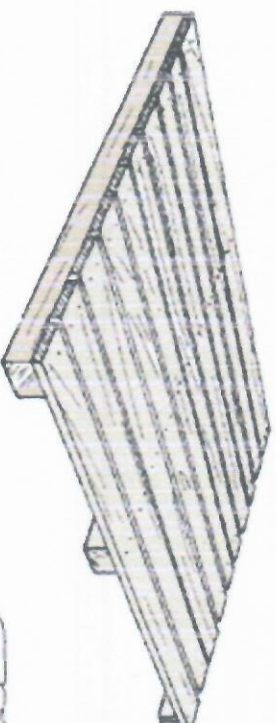


Mojarra negra
Tilapia Negra
Oreochromis
miloticus

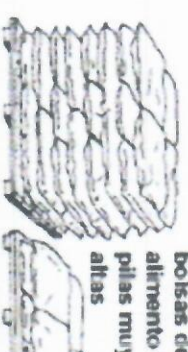
Producto	Recomendación	# Días	Consumo Gr	Gramos Total Alevinos - 451)	Kilos	Bultos	Kilos / Días de consumo	Dist it en rac (3)/
Mojarra 45% extruida	10 - 20 gramos de peso	40	23	10.373 gr	10.4 kilos	1 - (1/4 de bulto)	0.26 kg (260 gramos día)	87 gra rac
Mojarra 38% extruido	21 - 60 gramos de peso	26	51	23.001 gr	23 kilos	1 - (1/2 de bulto)	0.88 kg (880 gramos día)	293 gra rac
Mojarra 34% extruido	61 - 150 gramos de peso	34	140	63.140 gr	63 kilos	2 - (1 bulto y 1/2)	1.85 kg (1.850 gramos día)	617 gra rac
Mojarra 30% extruido	151 - 250 gramos de peso	37	206	92.906 gr	93 kilos	3 - (2 bultos y 1/4)	2.51 kg (2.510 gramos día)	837 gra rac
Mojarra 24% extruido	251 gramos de peso hasta la cosecha	43	261	117.711 gr	118 kilos	3 bultos	2.75 kg (2.750 gramos día)	917 gra rac
TOTAL		180	681	307.400 gr	307.4 kilos	7.7 bultos		

ALMACENAMIENTO DEL ALIMENTO

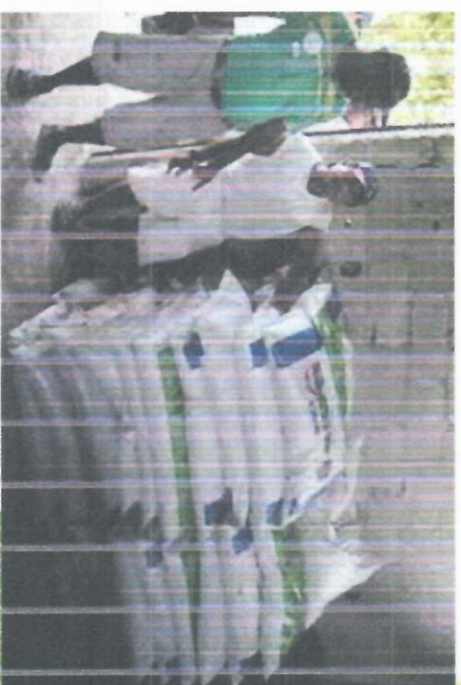
- * Almacenar los alimentos en un lugar fresco, seco, ventilado y sin luz solar
- * Control de roedores e insectos que puedan ocasionar daños al alimento
- * Revisión de fechas de vencimientos
- * El alimento debe de separarse de la pared y no almacenar sobre el piso sin alguna plataforma de madera o plástico.



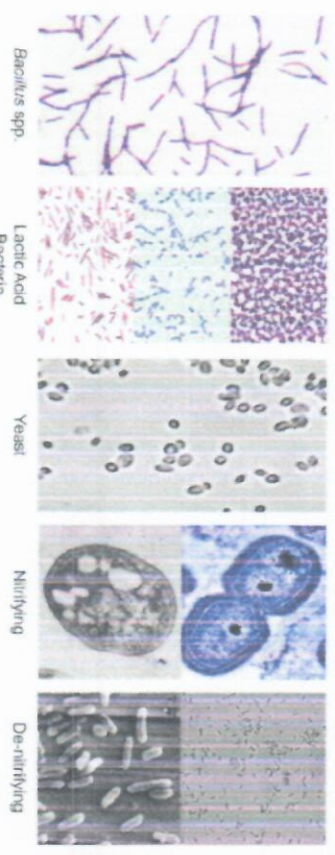
Plataforma de madera
sobreelevada para bolsas
de alimento



No se debe
almacenar
bolsas de
alimento e
pilas muy
altas



USO DE PROBIOTICOS



Son bacterias beneficiosas que comúnmente se agregan a los sistemas acuicolas para contribuir a la salud, el desempeño productivo y el crecimiento.

El uso de pro bióticos en acuicultura puede mejorar y preservar la mucosa del intestinal y regulan el PH del agua

Para disminuir los índices de mortalidad y contrarrestar la presencia de bacterias patógenas

Promueven los metabolitos que generan incompatibilidad contra los patógenos activan y favorecen sistema inmunológico



Bactercol
Bacterias de uso ACUICOLA

Contiene una combinación de diferentes microorganismos por su capacidad de ser Bacterias de uso ACUICOLA

- Mejora la calidad del agua
- Reduce la mortalidad orgánica
- Reduce la contaminación
- Mejora el sistema inmune
- Reduce el amoníaco y el pH
- Mejora la digestibilidad

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD EN LA PISCICULTURA

- ▶ Limpiezas programadas para los alrededores de los estanques, control de malezas.
- ▶ Para los estanques con entradas de agua de ríos o quebradas, controlar el ingreso de peces grandes o agresivos para el cultivo.
- ▶ Control de aves
- ▶ Ingreso de agua no contaminada



IDENTIFICACIÓN Y PRESENCIA DE ENFERMEDADES

Conocimiento de la conducta y la anatomía normal del pez permiten identificar la presencia de enfermedades

Pierden capacidad para nadar

No consumen alimento

Colores claros en casos de anemia, falta de oxígeno

Queda mucho volumen de concentrado

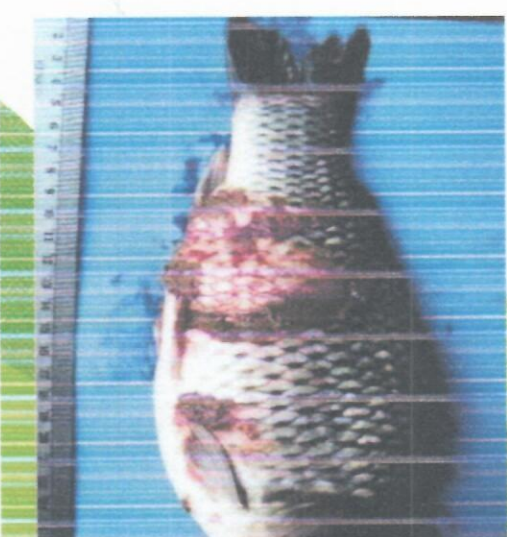
No responden a los ruidos cuando ay' acercamientos al estanque

Ojos opacos, branquias pálidas y con hemorragias

Aletas con heridas y con presencia de parásitos adheridos

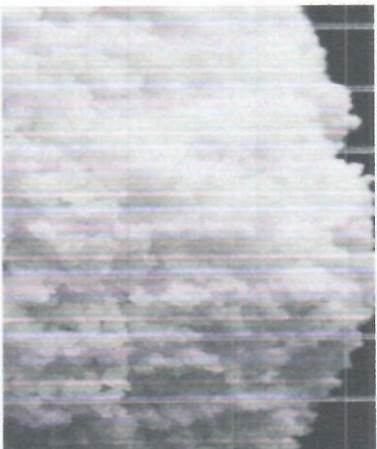
Presencia de petequias (puntos rojos)

Triapia afectada por la enfermedad del punto negro



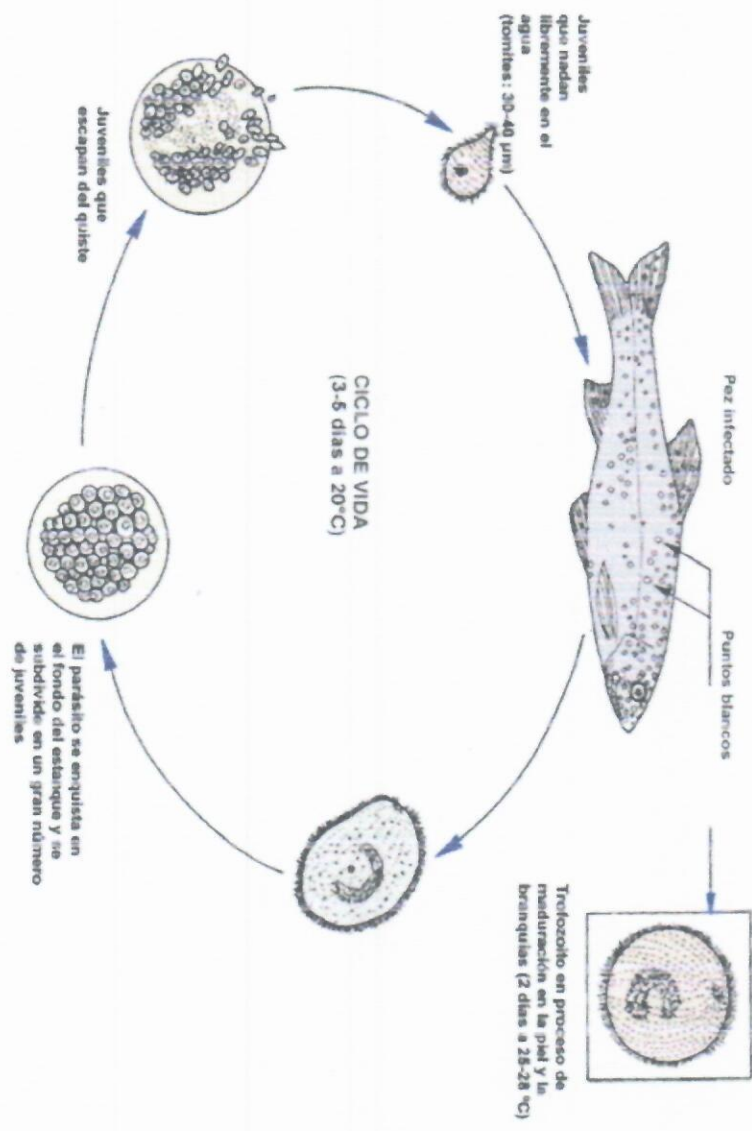
Las enfermedades en los peces se producen principalmente por:

- ▶ Inapropiada Alimentación.
- ▶ Crecimiento desproporcionado de los cultivos: Mayor densidad = mayor riesgo.
- ▶ Edad del cultivo: Si hay un mayor tiempo de residencia de patógenos, estos se alojan de manera permanente.
- ▶ Exposición a agentes tóxicos que causan estrés.
- ▶ Virus, Bacterias, hongos y parásitos



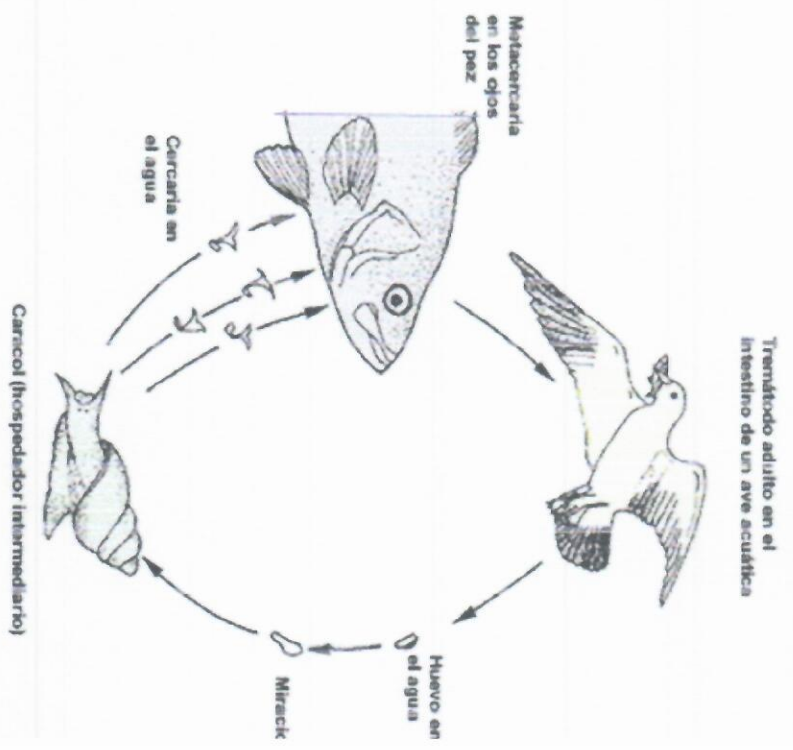
CONDICIONES FAVORABLES

1. Evitar la manipulación desahacib y/o exagerada, sobre todo en la cosecha.
2. El agua debe permanecer con un temperatura apropiada
3. Proveer oxígeno disuelto de man adecuada.
4. Mantener el pH en un nivel apto.
5. Ningún tipo de exposición a tóxicos como amoníaco o sulfuro de hidrógeno sustancias que pueden estar presentes en los alimentos artificiales.
6. Mantener el agua libre de contaminación generada por productos químicos agrícolas o industriales, o depósitos residua



Ciclo de vida de *Ichthyophthirius multifiliis*:
responsable de la enfermedad del punto blanco

Ciclo de vida de *Diplostomum spathaceum*



Productos químicos comunes para prevenir y curar enfermedades de peces

Producto químico	Sólido o líquido	Estiércoles de tierra	Tanques	Equipo	Población viva	
					Huevos	Juveniles/ad
Cal viva	S	P				
Cal hidratada	S	P				
Cianamida cálcica	S	P				
Subproductos agroindustriales	S	P				
Venenos orgánicos	S	P				
Lejía doméstica	L	P	P	P		
Lejía líquida de cloro	L	P	P	P		
Lejía de cloro en polvo	S	P	P	P		
Iodóforos						
Wescodyne [®] , Romeoid [®] , FAM 30 [®] , etc.	L	P		P	P	
Cloruros de benzalcohol						
Roccal [®] , Hyamine [®] , etc.	L/S	P		P		
Sal común	S					P/C
Formalina	L					C
Verde de malaquita	SL				P/C	C
Permanganato de potasio	S	P				
Sulfato de cobre	S					P/C
Insecticidas	S					C
Bromex [®] , Diptera [®] , Neguvon [®] , etc.						

COSECHA - MERCADERO

METODOS PARA EL SACRIFICIO COMERCIALIZACIÓN

Golpe termino, golpe
eléctrico, corte
arterial, corte de
istmo, decapitado,
corte de la cola

Mantener la
presentación según el
pez que se siembre
(Rodajas, entero
fresco, eviscerado, sin
escama, cortes
especiales, fileteado)



Distribución de una planta de procesamiento de pescado.



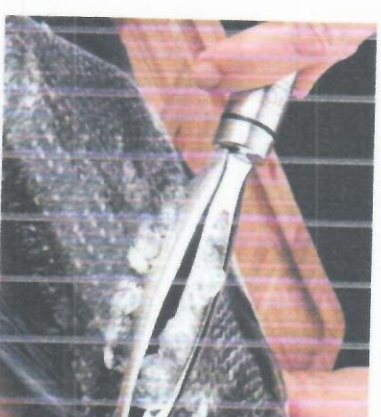
AREAS		SUB AREAS		SITIOS	
Sucia (Gris)	Servicio	Vestidores			
		Sanitarios			
Limpia (Blanca)	Proceso del producto	Recepción de materia prima			
		Pileta de sacrificio			
		Mesada de trabajo			
		Sala de materiales de trabajo			
		Oficina administrativa			
		Mesada de trabajo proceso final			
		Zona de empaque			
		Cámara frigorífica de almacenamiento			
		Expendio de producto terminado			

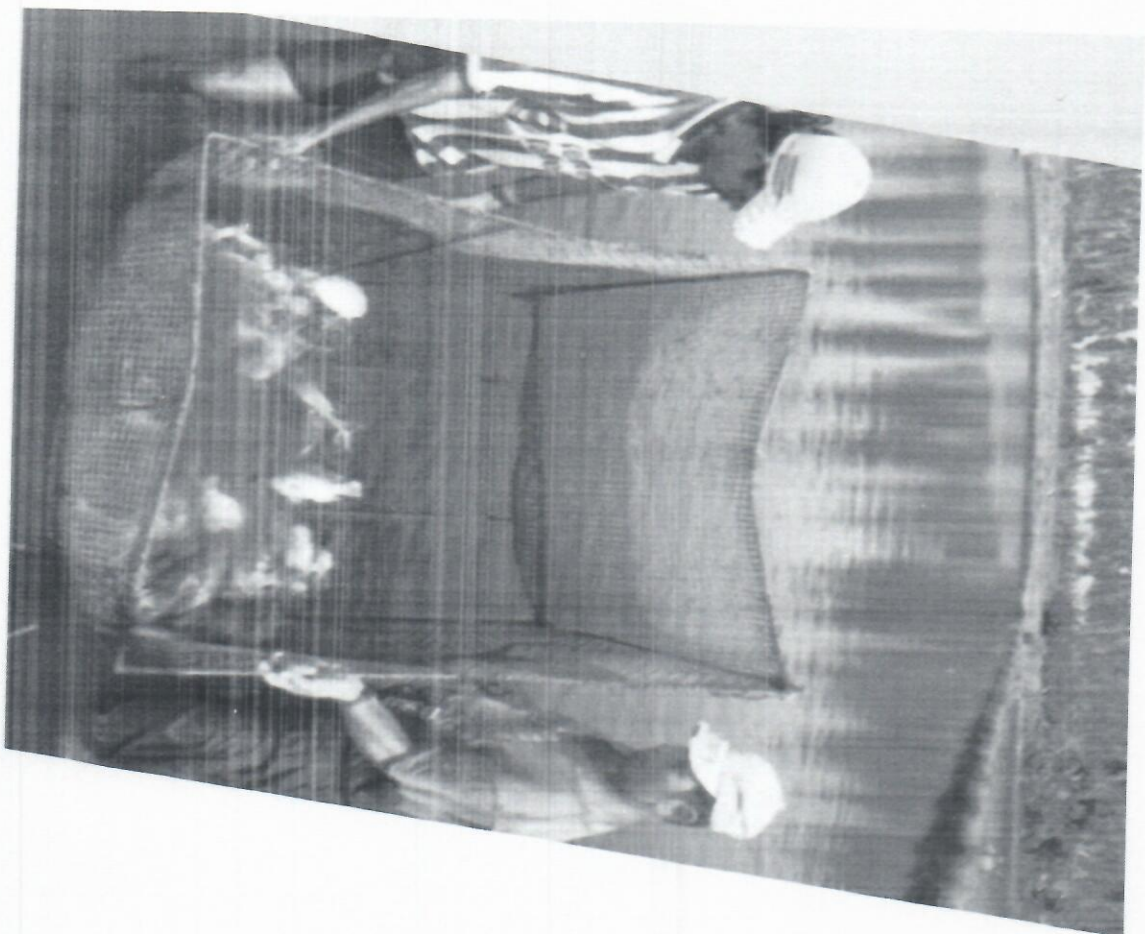
Limpieza y uso de bioseguridad para el personal



Se presenta a continuación algunos hábitos y comportamientos que el personal debe cumplir para el procesamiento higiénico de los peces en el local y son:

- ▶ Mantener las manos limpias
- ▶ No deben usar ningún tipo de objeto como anillos, relojes, pulseras, etc.
- ▶ Cubrir la boca con tapabocas
- ▶ Utilizar gorros (cofia) para cubrir el pelo
- ▶ Utilizar guantes de fácil higienización
- ▶ Utilizar delantales plásticos lavables y de fácil desinfección
- ▶ Botas de hule antiderrapantes
- ▶ Mantener uñas cortas, limpias y sin barniz
- ▶ Ropa de trabajo limpio
- ▶ Cabello cubierto - Prohibición de fumar
- ▶ No toser o estornudar frente al alimento
- ▶ No tocarse la nariz, el pelo y la cabeza
- ▶ Uso de los insumos y materiales otorgados para la ejecución del proyecto





Capacitación cultivo de tilapia plateada en estanques

14 diciembre 2023

Ana María Gutiérrez

AMGG2

Especie cultivada: tilapia plateada



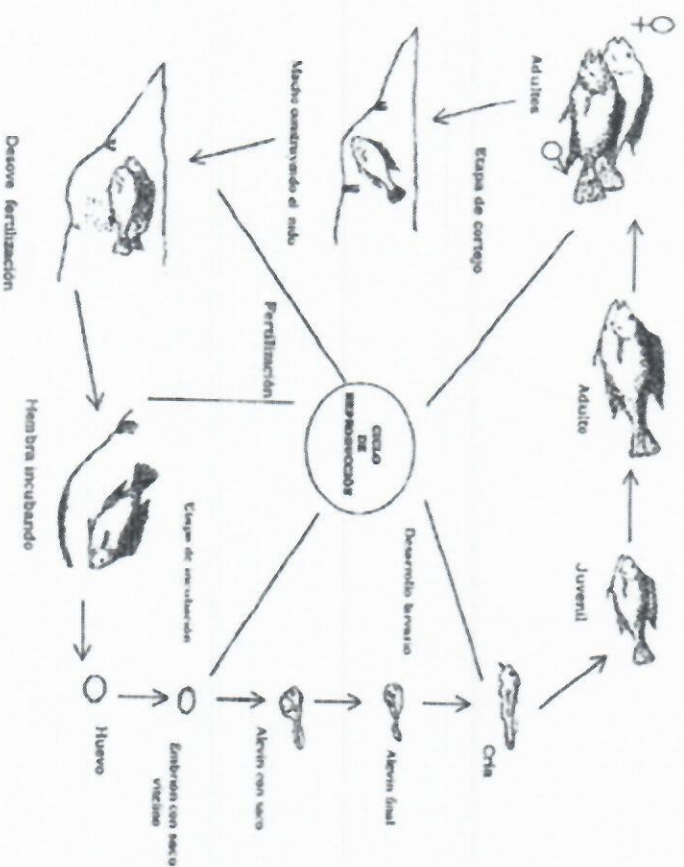
Especie tropical, presenta líneas verticales aisladas de color oscuro, en el periodo de reproducción el color de las aletas se torna de un matiz rojizo. Es un pez omnívoro, filtrador, especie prolífica.

Características deseables en cultivo: cabeza pequeña, lomo ancho, mayor altura, cultivo monosexo.

Ventajas de la especie

- ☐ Presencia y demanda en el mercado
- ☐ Rápido crecimiento
- ☐ Reproducción conocida, buen suministro de semilla
- ☐ Fácil manejo
- ☐ Acepta alimento balanceado
- ☐ Resistente a enfermedades
- ☐ Soporta una alta densidad de cultivo

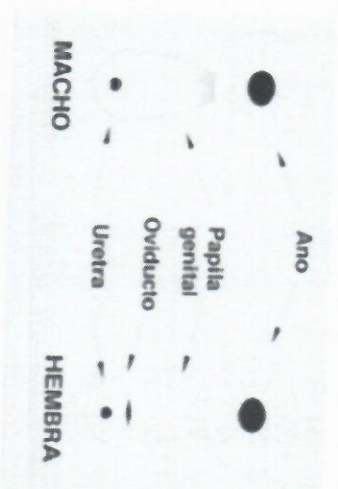
¿Por qué debe ser un cultivo monosexo?



► El ciclo de vida de la tilapia incluye una etapa de incubación bucal por parte de la hembra, periodo en el cual deja de alimentarse para cuidar a su progenie, la hembra utiliza un gran porcentaje de energía en producción de huevos y en el cuidado de sus crías, por lo tanto su tasa de crecimiento es muy baja con respecto al macho, es por esto que es conveniente un cultivo monosexo de solo machos.

AMGG1

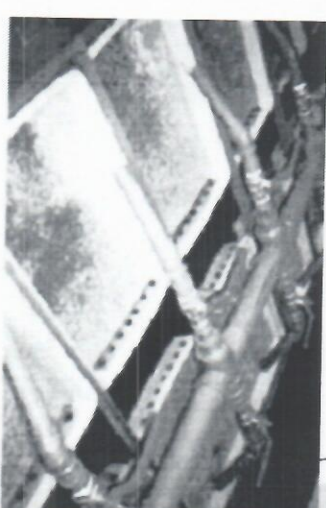
Optimización del cultivo con alevinos reversados



Diferenciación sexual



Incubación bucal



Reversión sexual con adición de hormona en el alimento



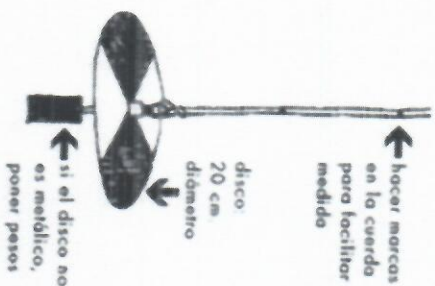
El resultado es un alevino con un porcentaje de machos superior al 90%

Condiciones óptimas de cultivo

- ▶ Temperatura: Los rangos óptimos de temperatura oscilan entre 28-32 ° C, pueden soportar temperaturas mayores y menores, pero su crecimiento y resistencia a enfermedades puede verse afectado.
- ▶ Oxígeno Disuelto: Soporta bajas concentraciones, aproximadamente 1 mg/l, e incluso en periodos cortos valores menores. A menor concentración de oxígeno el consumo de alimento se reduce, por consiguiente el crecimiento de los peces. Lo más conveniente son valores mayores de 5 mg/l.
- ▶ pH: Los valores óptimos de pH son entre 7 y 8. No pueden tolerar valores mayores y menores pero su crecimiento y resistencia a enfermedades puede verse afectado.
- ▶ Turbidez: Se deben mantener entre 30 y 45 centímetros de visibilidad (lectura del Disco Secchi).
- ▶ Altitud: 850 a 2,000 m.s.n.m.
- ▶ Luz o Luminosidad: La radiación solar influye considerablemente en el proceso de fotosíntesis de las plantas acuáticas, dando origen a la productividad primaria, que es la cantidad de microorganismos (algas verdes preferiblemente) que se forman durante un período de tiempo.

Fabricación de disco Secchi casero

- ▶ El disco Secchi es un instrumento de medición de la penetración luminosa y por ello, de la turbidez en masas de agua como ríos, mares, lagos y estanques.
- ▶ Características: Disco de 20 cm de diámetro dividido en cuartos blanco y negro. Con un peso en el lado inferior, y una cuerda en el lado superior con marcas cada 10 cm.



Interpretación lectura Disco Secchi

- ▶ Lectura menor a 20 cm: Estanque demasiado turbio. Si el agua es de color verde oscuro, la turbidez es por excesiva cantidad de algas (fitoplancton) y el estanque puede tener problemas por baja concentración de oxígeno en la noche. Se debe realizar recambio de agua hasta alcanzar niveles óptimos de turbidez
- ▶ Lectura entre 20 y 30 cm: Turbidez excesiva. De debe realizar recambio de agua hasta alcanzar niveles óptimos de turbidez.
- ▶ Lectura entre 30 y 45 cm. Es la medición ideal, si la turbidez es ocasionada por productividad primaria (fitoplancton) esta lectura garantiza el nivel de oxígeno suficiente tanto de día como de noche.
- ▶ Lectura entre 45 y 60 cm. Baja concentración de algas (fitoplancton), se genera bajas concentraciones de oxígeno, es necesario fertilizar.
- ▶ Lectura mayor a 60 cm. Productividad inadecuada, necesidad de fertilizar, conveniente realizar análisis de agua para revisar características físico químicas del agua.

Estimación parámetros producción

- ▶ Ciclo de producción: 6 meses
- ▶ Número de alevinos sembrados: 312
- ▶ Peso inicial: 2 g.
- ▶ Biomasa inicial: $312 \times 2 \text{ g.} = 624 \text{ g.}$
- ▶ Mortalidad: 10% $(312 \times 10) / 100 = 31,2$
- ▶ Número final de animales: $312 - 31 = 281$
- ▶ Peso final: 550 g.
- ▶ Biomasa final: $281 \times 550 \text{ g.} = 154550 \text{ g. o } 155 \text{ k}$
- ▶ Incremento de biomasa: $154550 \text{ g.} - 624 \text{ g.} = 153926 \text{ g o } 154 \text{ k}$
- ▶ Alimento consumido: 256 k
- ▶ Conversión alimenticia: $256 \text{ k} / 154 \text{ k} = 1,6$

Etapas del cultivo

Prelevante 1: etapa en la cual los peces pasan de 2 g. en esta etapa se alimentan con un porcentaje de proteína de 24% y la presentación del concentrado es en harina.

Prelevante 2: etapa en la cual los peces pasan de 7 g. promedio, en esta etapa se alimentan con un porcentaje de 45% y la presentación del concentrado es extruido.

Levante: etapa en la cual los peces pasan de 20 g. a 80 g. en esta etapa se alimentan con un porcentaje de proteína de 32% y 28 %, la presentación del concentrado es extruido.

Engorde: etapa en la cual los peces pasan de 80 g. a 200 g. en esta etapa se alimentan con un porcentaje de proteína de 24% y la presentación del concentrado es extruido.

Finalización: etapa en la cual los peces pasan de 200 g. a 500 g. en esta etapa se alimentan con un porcentaje de 24% y la presentación del concentrado es extruido.

Tablas de alimentación

- ▶ Durante cada etapa de crecimiento el pez tiene distintos requerimientos de cantidad y calidad de alimento.
- ▶ Las casas comerciales ofrecen tablas de alimentación generales, que se deben adaptar a cada estanque, dependiendo de las condiciones ambientales.
- ▶ En términos generales se debe entender cómo realizar el cálculo de la ración alimenticia en cada etapa de crecimiento.

Ejemplo:

TABLA DE ALIMENTACION PARA TILAPIA
GRAMOS POR PEZ

Tipo de concentrado	peso aprox del animal (g)	Raciones al día	% biomasa	Cantidad alimento (k/día)
Tilapia 45% harina	2	6	10	0,10

Cálculo:

Número de animales sembrados: 312

Peso promedio: 2 g.

Biomasa: $312 \times 2 \text{ g.} = 624 \text{ g.}$

Cantidad alimento día: $624 \text{ g} \times 10/100 = 62,4 \text{ g}$ diarios dividido en 6 raciones

Cálculo conversión alimenticia

- ▶ El factor de conversión alimenticia es uno de los indicadores más importantes de la eficiencia del cultivo. Es una medida de la cantidad de concentrado que se está suministrando y la cantidad de biomasa o peso vivo que se está ganando.

Ejemplo Cálculo de conversión entre periodos de muestreo.

- ▶ Número de peces muestreo 1: 280
- ▶ Peso por animal muestreo 1: 50 g.
- ▶ Biomasa inicial: $280 \times 50 \text{ g.} = 14000 \text{ g.}$ o 14 k
- ▶ Mortalidad entre muestreos: 10
- ▶ Número animales muestreo 2: $280 - 10 = 270$
- ▶ Peso por animal muestreo 2: 80 g.
- ▶ Biomasa final: $270 \times 80 \text{ g.} = 21600 \text{ g.}$ o 21,6 k
- ▶ Incremento de biomasa: $21600 \text{ g} - 14000 \text{ g} = 7600 \text{ g}$ o 7,6 k
- ▶ Alimento consumido entre los muestreos: 10 k
- ▶ Conversión alimenticia: $10 \text{ k} / 7,6 \text{ k} = 1,3$

Conversión = Alimento consumido/incremento de biomasa

Cosecha y procesamiento

- ▶ Se debe suspender la alimentación 24 horas antes de la cosecha. La cosecha se debe realizar a primeras horas de la mañana, buscando mantener baja la temperatura en el agua. Bajar la profundidad a 1 m o 80 cm, la captura se debe realizar mediante arrastre con chinchorro en el estanque, la mayoría de los peces deben ser cosechados por medio de arrastre y solo se seca el estanque por completo cuando queden muy pocos individuos por capturar.
- ▶ Una vez capturados los peces son conducidos a recipientes con agua potable y hielo para proceder a la insensibilidad del animal. La muerte del pez se produce al sumergir los peces en agua fría. El cambio brusco de la temperatura genera un choque térmico con lo que sobreviene en pocos minutos su muerte. En un recipiente con agua añadir hielo en igual proporción (50% agua y 50% hielo). Esperar 10 a 12 minutos a que la temperatura del agua disminuya (4-8°C). • Introducir los peces esperando algunos minutos (aproximadamente 10 minutos) hasta que se produzca la muerte.
- ▶ Se procede a realizar el proceso de evisceración, realizando un corte en la parte ventral del animal y extrayendo las vísceras. Finalmente se procede a lavar el pescado, a seleccionarlo por tallas y a empacarlo para despacho en canastillas plásticas limpias, con bolsa plástica (bolsatín) cubriendo el pescado y cubriendo la parte superior de la canastilla con hielo potable. La proporción de hielo depende del tiempo de entrega al cliente final, fluctúa entre el 25% y el 50%. Esta presentación es fresco eviscerado con escama y agallas.

Control de calidad

PESCADO FRESCO		PESCADO ALTERADO		
EN GENERAL	<ul style="list-style-type: none">● Limpio y brillante● Suave al tacto● Piel húmeda● Color brillante● Sin colores extraños● Olor agradable a mar	 	<ul style="list-style-type: none">● Apagado● Seco o áspero al tacto● Color sin brillantez● Color extraño, sobredorado en la zona ventral● Olor desagradable	
	OJOS	<ul style="list-style-type: none">● Limpios y brillantes● Húmedos● Pupila salda y de color negra	 	<ul style="list-style-type: none">● Hundidos● Sucios● Pupila hundida
	CARNE	<ul style="list-style-type: none">● Firme y elástica● Enganchada a las espinas● Sangre roja a lo largo de la espina dorsal	 	<ul style="list-style-type: none">● Blanda y débil● Se separa fácilmente de la espina dorsal● Sangre marrón (color chocolate)
	VISCERAS	<ul style="list-style-type: none">● Íntegras● Separadas● Sin olor		<ul style="list-style-type: none">● Rotas● Adheridas● Mala olor

Control de riesgos

- ▶ Bioseguridad. Es el conjunto de medidas físicas y de gestión, diseñadas para reducir el riesgo de introducción, radicación y propagación de los agentes patógenos hacia, desde y dentro de una población de animales acuáticos.
- ▶ Conozca la calidad de la fuente de agua a utilizar e implemente medidas, como la instalación de filtros, mallas y redes para reducir el ingreso de fauna acompañante.
- ▶ Restrinja al máximo el ingreso de visitantes a las instalaciones del establecimiento de acuicultura.
- ▶ Ubique al ingreso del establecimiento, estaciones de desinfección de calzado y lavamanos, con desinfectantes apropiados.
- ▶ No comparta con otros productores elementos y materiales utilizados en el establecimiento. Así mismo, establezca programas de limpieza y desinfección de los equipos y materiales utilizados dentro de su producción acuícola.
- ▶ No reutilice cajas y/o bolsas de empaque en los que se han transportado animales acuáticos.

Control de riesgo

- ▶ Utilice malla antipájaros para evitar la depredación por aves y otras especies.
- ▶ Controle el llenado del estanque con filtros para prevenir el ingreso de peces predadores.
- ▶ Controle el desarrollo de larvas de insectos, especialmente de libélulas, mantenga las instalaciones limpias y libres de malezas.
- ▶ Realice una buena aclimatación de los peces en el momento de la siembra y en lo posible realice conteo uno a uno.
- ▶ Realice control de calidad de la semilla, el lote debe estar parejo y los peces deben presentar actividad normal. En lo posible cuente con semilla certificada.
- ▶ Realice revisión de fecha de vencimiento de concentrado y manténgalo en estibas, sin tener contacto con paredes o pisos, libre de humedad y de plagas. No lo utilice si detecta cambio de color, olor o temperatura.
- ▶ Realice diariamente control de parámetros físico - químicos del agua y realice recambios con base en la observación y registros.
- ▶ Observe la actividad de los peces, el apetito es una fuente de información importante para conocer su estado general.
- ▶ Retire, registre e inspeccione diariamente la mortalidad para intentar identificar la causa. En caso de que se detecte presencia de hembras y estas logren reproducirse, es muy importante retirar las camadas de alevinos inmediatamente, para evitar la sobrepoblación de peces de mala calidad, lo cual produciría problemas de oxígeno y baja eficiencia en el aprovechamiento del concentrado (malos niveles de conversión alimenticia y baja rentabilidad).

Control de enfermedades

Primera línea de defensa o protección

- i. suministro de agua libre de patógenos
- ii. asegurar una disponibilidad de alimento sin patógenos y libre de elementos tóxicos
- iii. la higiene propiamente dicha aplicada sobre estanques y utensilios
- iv. control de animales silvestres vectores y plagas, en los estanques
- v. establecimiento de regulaciones para la de transporte de peces vivos
- vi. aplicación de cuarentena a todos los peces que se introducen a la estación
- vii. monitoreo sistemático de las poblaciones sometidas a cultivo para detectar a tiempo desviaciones de la normalidad
- viii. suministro de agua a los estanques de forma independiente
- ix. segregación de la población por la edad

Segunda línea de defensa o de prevención

- i. suministrar a los peces un ambiente adecuado
- ii. alimentación con la calidad y en la cantidad requerida por la especie y su estado de desarrollo
- iii. evitar condiciones estresantes tales como altas densidades de siembra
- iv. desarrollo de resistencia o inmunidad a los principales patógenos
- v. selección genética de las poblaciones

Síntomas de enfermedades

- ▶ Nado irregular, dando giros, errático.
- ▶ No consume alimento, pérdida de apetito.
- ▶ No presenta reacción de fuga, no responde a los ruidos o movimientos al acercarnos al estanque.
- ▶ Puntos blancos en la piel
- ▶ Descamaciones evidentes, úlceras o hematomas.
- ▶ Ojos opacos o brotados (exoftalmia).
- ▶ Presencia de copos o manchas algodonosas en aletas y cuerpo.

Rentabilidad

- ▶ El costo de alimentación tiene una participación muy elevada en el costo de producción, es por eso que el manejo de la conversión alimenticia juega un papel fundamental en el control de costos y la rentabilidad.
- ▶ El cálculo más importante es el de la conversión total del cultivo, si en el proyecto se estima que la conversión es 1,6 sea cual sea el nivel de producción, se calcula la cantidad de concentrado a consumir con la siguiente fórmula:

Alimento consumido = conversión x incremento de biomasa

Ejemplo: Se va a producir 300 kilos de tilapia (peso vivo) y se compraron 600 alevinos de 1 g. Cuánto concentrado se necesita si la conversión es 1,6?

Biomasa inicial: $600 \times 1\text{g} = 600\text{ g}$ o $0,6\text{ k}$. Biomasa final: 300 k

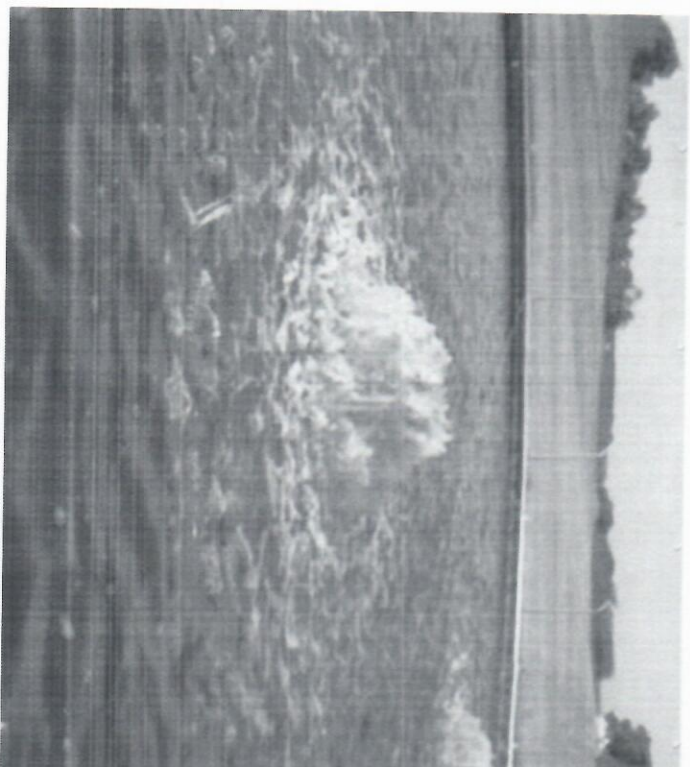
Incremento de biomasa: $300\text{ k} - 0,6\text{ k} = 299,4\text{ k}$

Alimento consumido: $1,6 \times 299,4\text{ k} = 479\text{ k}$

Se necesitan 479 kilos de concentrado para producir 299,4 kilos de pescado.

El costo del concentrado puede llegar a ser el 80% o más del costo total del cultivo.

El precio de venta sin duda tiene una alta incidencia en la rentabilidad, asegurando un mercado local se garantiza un buen precio y menor costo de comercialización.

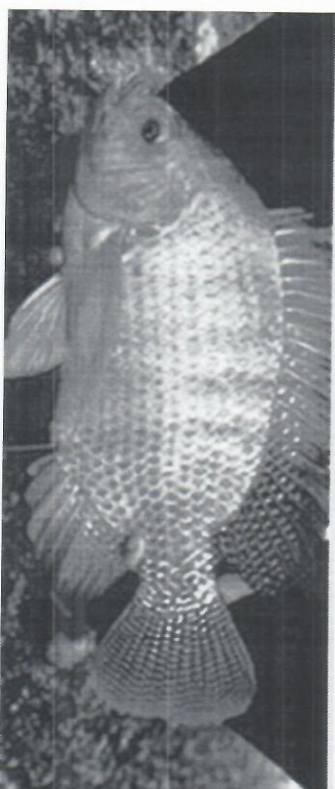


Capacitación
sistema formativo
y operativo del
manejo adecuado
de la oxigenación
en la acuicultura

14 diciembre 2023

Ana María Gutiérrez

Especie cultivada: tilapia plateada



Especie tropical, presenta líneas verticales aisladas de color oscuro, en el periodo de reproducción el color de las aletas se torna de un matiz rojizo. Es un pez omnívoro, filtrador, especie prolífica.
Características deseables en cultivo: cabeza pequeña, lomo ancho, mayor altura, cultivo monosexo.

Ventajas de la especie

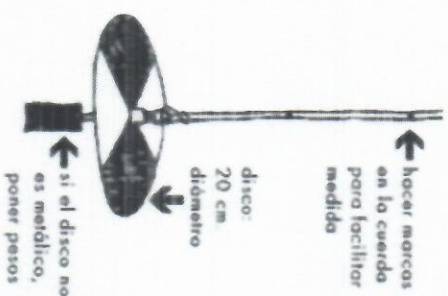
- Presencia y demanda en el mercado
- Rápido crecimiento
- Reproducción conocida, buen suministro de semilla
- Fácil manejo
- Acepta alimento balanceado
- Resistente a enfermedades
- Soporta una alta densidad de cultivo

Condiciones óptimas de cultivo

- ▶ Temperatura: Los rangos óptimos de temperatura oscilan entre 28-32 ° C, pueden soportar temperaturas mayores y menores, pero su crecimiento y resistencia a enfermedades puede verse afectado.
- ▶ Oxígeno Disuelto: Soporta bajas concentraciones, aproximadamente 1 mg/l, e incluso en períodos cortos valores menores. A menor concentración de oxígeno el consumo de alimento se reduce, por consiguiente el crecimiento de los peces. Lo más conveniente son valores mayores de 5 mg/l.
- ▶ pH: Los valores óptimos de pH son entre 7 y 8. No pueden tolerar valores mayores y menores pero su crecimiento y resistencia a enfermedades puede verse afectado.
- ▶ Turbidez: Se deben mantener entre 30 y 45 centímetros de visibilidad (lectura del Disco Secchi).
- ▶ Altitud: 850 a 2,000 m.s.n.m.
- ▶ Luz o Luminosidad: La radiación solar influye considerablemente en el proceso de fotosíntesis de las plantas acuáticas, dando origen a la productividad primaria, que es la cantidad de microorganismos (algas verdes preferiblemente) que se forman durante un período de tiempo.

Es importante tener a disposición un disco secchi casero, para medir la turbidez

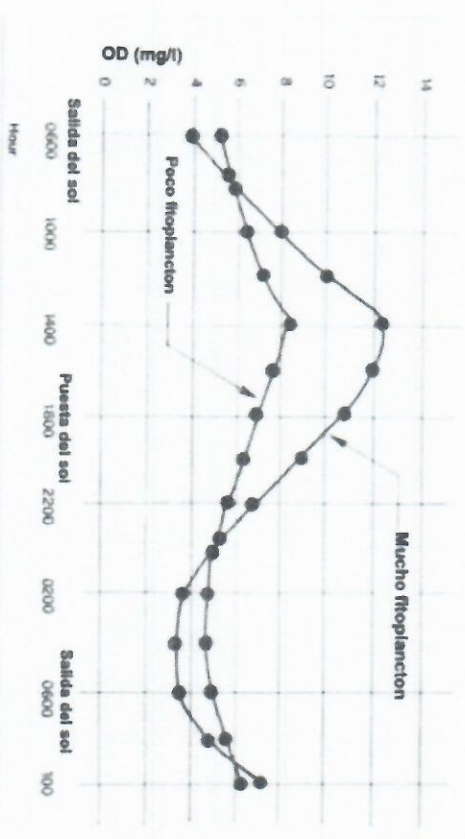
- ▶ El disco Secchi es un instrumento de medición de la penetración luminosa y por ello, de la turbidez en masas de agua como ríos, mares, lagos y estanques. La turbidez producida por algas es un indicador de posibles inconvenientes en los niveles de oxígeno del agua.
- ▶ Características: Disco de 20 cm de diámetro dividido en cuartos blanco y negro. Con un peso en el lado inferior, y una cuerda en el lado superior con marcas cada 1



Interpretación lectura Disco Secchi

- ▶ Lectura menor a 20 cm: Estanque demasiado turbio. Si el agua es de color verde oscuro, la turbidez es por excesiva cantidad de algas (fitoplancton) y el estanque puede tener problemas por baja concentración de oxígeno en la noche. Se debe realizar recambio de agua hasta alcanzar niveles óptimos de turbidez
- ▶ Lectura entre 20 y 30 cm: Turbidez excesiva. De debe realizar recambio de agua hasta alcanzar niveles óptimos de turbidez.
- ▶ Lectura entre 30 y 45 cm. Es la medición ideal, si la turbidez es ocasionada por productividad primaria (fitoplancton) esta lectura garantiza el nivel de oxígeno suficiente tanto de día como de noche.
- ▶ Lectura entre 45 y 60 cm. Baja concentración de algas (fitoplancton), se genera bajas concentraciones de oxígeno, es necesario fertilizar.
- ▶ Lectura mayor a 60 cm. Productividad inadecuada, necesidad de fertilizar, conveniente realizar análisis de agua para revisar características físico químicas del agua.

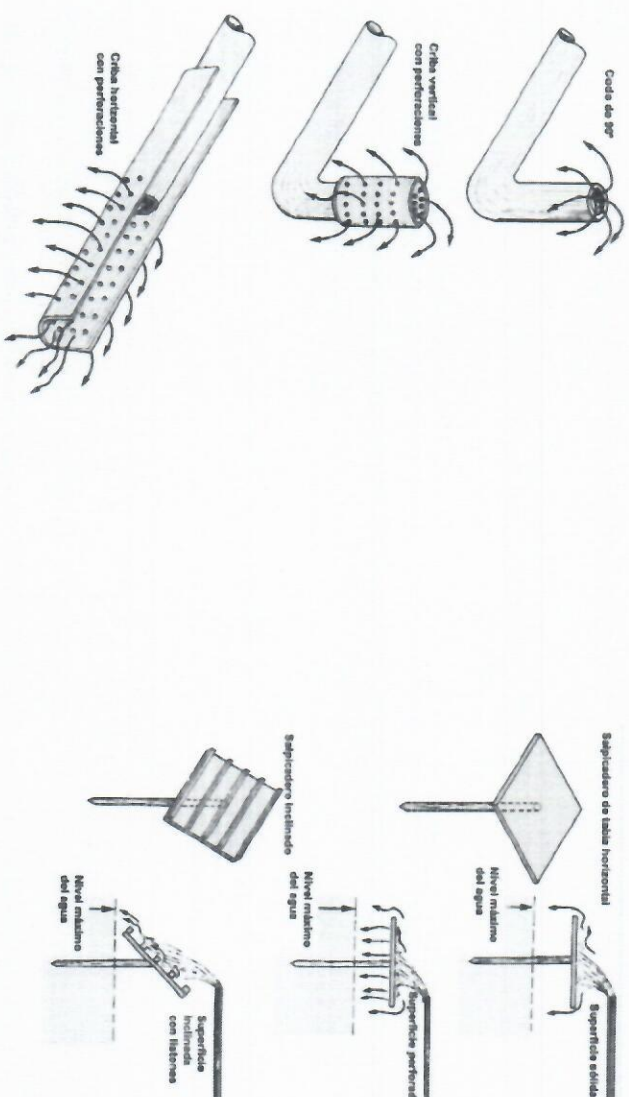
La medida del disco secchi, indica la cantidad de fitoplancton (algas) en el estanque y las posibles variaciones de oxígeno durante el día.



Si el agua está muy verde, el nivel de oxígeno puede bajar mucho en la noche y especialmente en la madrugada (entre las 2 y las 5 de la mañana, esta situación puede empeorar en los días nublados, en los cuales el sol se demora en salir y el oxígeno se mantiene por debajo de los límites óptimos.

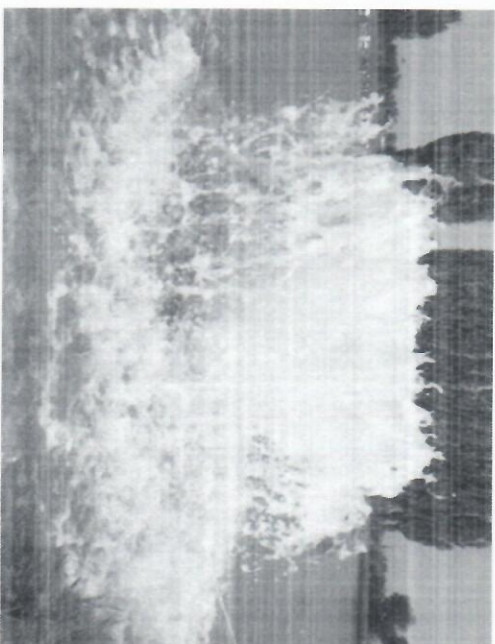
Métodos para controlar niveles de oxígeno

- Realice recambio de agua, preferiblemente el agua debe salir del fondo y debe entrar con la mayor cantidad de gotas posible (chispado) que se pueden incrementar por diferentes métodos.



El método más eficiente para controlar el nivel de oxígeno es utilizando aireadores

- El aireador de splash es uno de los más eficientes para controlar en nivel de oxígeno en el agua, es un aireador de superficie que oxigena mediante el salpique. Capaz de mover la columna de agua hasta 2.5 mt de profundidad sin alterar el fondo. Con diferentes potencias para cada una de las etapas de crecimiento de los peces.



Procedimiento de siembra de peces

- ▶ Es preferible realizar la siembra a primeras horas de la mañana, evitando al máximo el calentamiento de las bolsas con los alevines, durante el transporte y la siembra.
- ▶ Una vez hayan llegado las bolsas con los alevines, no procedas a vaciarlos de inmediato en el estanque donde crecerán.
- ▶ Mide la temperatura del agua donde vienen los alevines y del estanque de siembra. Se debe evitar el cambio brusco de temperatura, para lo cual se deben aclimatar los alevines.
- ▶ Coloca cada bolsa cerrada con alevines dentro del estanque durante unos 10 minutos.
- ▶ Luego con la ayuda de varias personas, en caso sean muchas bolsas, comienza a abrir las bolsas e inclínalas para que el agua del estanque se intercambie poco a poco con la de la bolsa.
- ▶ Verás que los alevines comienzan a salir solos, intentando salir contracorriente.

HERNANDO PAVA CASTILLO
MZ 5 CA 26 ET 4 BRR
JORDAN
2683648

NIT:14.397.747-8
IBAGUÉ / Tolima [73001]
Colombia [CO]

942

Facturado a:

ALCALDIA DE ESPINAL
NIT:890.702.027-0
CR 6 N 8 07 PALACIO MUNICIPAL
ESPINAL / Tolima [73268]
Colombia
Correo: hacienda@elespinal-tolima.gov.co
Teléfono: 0

Factura electrónica de venta FE142

Fecha de factura: 12-12-2023
Fecha de validación: 12-12-2023 18:27:15
Fecha de vencimiento: 27-12-2023
Forma de pago: Credito
Método de pago: Transferencia bancaria
Tipo de operación: Generica (Estandar)
Moneda: COP



CUFE: 76927b14f806785cf1717bb23c6f7f7855c56ae7d61ab020d60efa35a5617c90671f26394f3f03934a7e847e26f643c7

Número de líneas: 36

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTOS	IMPORTE
SUMINISTRO DE PECES ALEVINOS DE TILAPIA NEGRA CON UN PESO DE 2 A 5GR / TALLA 2 = 5CM.	3.157,00	300,00	IVA Excluido	\$ 947.100,00
MEDIDOR DE PH/TDS/TEMPERATURA PROFESIONAL 3 EN 1	7,00	497.420,00	IVA Excluido	\$ 3.481.940,00
SUMINISTRO ALIMENTO (INICIACION, MEDIO O FASE DE LEVANTE, FASE DE ENGORDE Y FINALIZACION) PARA PECES	65,10	221.041,59	IVA Excluido	\$ 14.389.807,51
SUMINISTRO DE BALANZA ELECTRONICA DIGITAL GRAMERA,	7,00	335.051,64	IVA Excluido	\$ 2.345.361,48
SUMINISTO DE VALDE PLASTICO 12 LTS, (BALDE PLÁSTICO, REDONDO	28,00	24.216,50	IVA Excluido	\$ 678.062,00
SUMINISTRO DE ALIMENTO PROBIOTICO PARA PECES	224,00	24.150,00	IVA Excluido	\$ 5.409.600,00
CAPACITACION. 1: OPERACIÓN, UBICACIÓN Y DISEÑO DEL ESTANQUE, MANEJO Y CALIDAD DE AGUA, REPARACIÓN Y ADECUACIÓN DEL ESTANQUE, CAPACITACION 2: BUENAS PRÁCTICAS EN PRODUCCIÓN ACUÍCOLA (PROCESO DE SIEMBRA, MANEJO DE ALEVINOS, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN, APLICACIÓN DE PROBIOTICO, VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LA SEMILLA, CAPACITACION 3: PROCESO DE PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DEL MANEJO SANITARIO, ETAPA EN EL PROCESAMIENTO FINAL DE LA PRODUCCION. CAPACITACION 4: SISTEMA FORMATIVO Y OPERATIVO DEL MANEJO ADECUADO DE LA OXIGENACION EN LA ACUICULTURA A LOS PARTICIPANTES	28,00	957.474,00	IVA Excluido	\$ 26.809.272,00
SUMINISTRO MOTOBOMBA DIESEL DE 2" DE ENTRADA X 2" DE SALIDA, CAPACIDAD 6 HP, MOTOBOMBA DIESEL, MOTOR 7HP,	7,00	4.319.700,00	IVA Excluido	\$ 30.237.900,00
SUMINISTO ROLLO MANGUERA NEGRA DE 2" X 100,0MTS, APROX, (MANGUERA RIEGO AGRÍCOLA 2 PULGADAS	14,00	446.512,50	IVA Excluido	\$ 6.251.175,00
SUMINISTO MANGUERA SUCCION 2" X 6,0M, MANGUERA SUCCIÓN CORRUGADA DE 2" X 6 MTS, CON INCLUYE ACCESORIOS: ACOPLEROS DE ENTRADA Y SALIDA, ABRASADERAS Y POMA.	7,00	403.172,00	IVA Excluido	\$ 2.822.204,00

Tel.: 2683648 Correo: vapava2015@gmail.com NIT: 14397747

Proveedor tecnológico SOFTWARE ESTRATÉGICO SAS NIT: 900.395.252-8. Generada por UTILFY | ETIPYME COLOMBIA SAS NIT:901.355.698-2

Número Autorización 18764060353418 aprobado en 21-11-2023

prefijo FE desde el número 141 al 160 Vigencia: 6 meses. Régimen responsable de IVA

Página: 1/3

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPUESTOS	IMPORTE
AIRADOR 1/3 HP + TEMPORIZADOR + ARRANCADOR + GUAYA ACERADA Y CABLE ENCAUCHETADO	1,00	2.873.850,00	IVA Excluido	\$ 2.873.850,00
MESA PLASTICA: LARGO X ANCHO X ALTURA: 139.8 CM X 80 CM X 71.4 CM.	7,00	328.670,00	IVA Excluido	\$ 2.300.690,00
SILLAS PLASTICAS SIN BRAZO: PESO SUPERIOR A LOS 90 KG DIMENSIONES 52,5 X 47 X 87,5 CM	28,00	53.349,65	IVA Excluido	\$ 1.493.790,20
BOTAS DE CAUCHO (PAR) CLÁSICA COLOR BLANCO INDUSTRIA: 100% PVC IDEAL PARA PROCESO DE ALIMENTACIÓN TOTALMENTE IMPERMEABLES,	7,00	85.970,56	IVA Excluido	\$ 601.793,92
SET DE DOS (2) CUCHILLOS PROLINE COMERCIAL GRADE.	7,00	73.500,00	IVA Excluido	\$ 514.500,00
DESCAMADOR: DE PESCADO PELADOR ESCAMAS RASPADOR QUITA PIEL.	7,00	51.750,01	IVA Excluido	\$ 362.250,07
DELANTAL INDUSTRIAL PETO EN PVC CALIBRE 18 IMPERMEABLE INDUSTRIAL.	14,00	57.446,27	IVA Excluido	\$ 804.247,78
GAFAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL MONOGAFA LENTE PERSONA AF UV, GAFA DE SEGURIDAD STEELPRO / KIM 100% POLICARBONATO ANTIEMPAÑANTE PROTECCION UV NTC -	7,00	96.600,01	IVA Excluido	\$ 676.200,07
RED DE PESCA (ATARRAYA):	7,00	517.500,00	IVA Excluido	\$ 3.622.500,00
CANASTILLA PLÁSTICA INDUSTRIAL 60X40X25	35,00	41.055,00	IVA Excluido	\$ 1.436.925,00
CANASTILLA PLÁSTICA INDUSTRIAL 60X40X25	7,00	339.150,00	IVA Excluido	\$ 2.374.050,00
LOCALIZACIÓN Y REPLANTEO DE CIMIENTOS CON ELEMENTOS DE PRESIÓN (ESTANQUE Y JARILLON)	80,00	12.523,00	IVA Excluido	\$ 1.001.840,00
SUMINISTRO E INSTALACION TANQUE PLÁSTICO ELEVADO 1000 LT (INCLUYE ACCESORIOS E INSTALACIÓN)	7,00	797.863,00	IVA Excluido	\$ 5.585.041,00
SUMINISTRO E INSTALACION LLAVE MANGUERA DE 1/2"	7,00	47.771,00	IVA Excluido	\$ 334.397,00
SUMINISTRO E INSTALACION MANGUERA PLASTICA DE 1/2" RIEGO	140,00	8.504,00	IVA Excluido	\$ 1.190.560,00
DESCAPOTE A MAQUINA E=0.20 M. (AREA DE ESTANQUE Y JARILLON)	301,00	1.852,00	IVA Excluido	\$ 557.452,00
TUBERÍA PVC DE 2" UNIÓN MECÁNICA PARA DESFOGUE DEL ESTANQUE	63,00	18.508,00	IVA Excluido	\$ 1.166.004,00
RELLENO CON MATERIAL DEL SITIO COMPACTADO MECÁNICAMENTE	4,19	26.202,00	IVA Excluido	\$ 109.786,38
SUMINISTRO E INSTALACION MALLA PLASTICA PARA CONTROL DE AVES Y OTROS ANIMALES DEPRADADORES DE PECES, INCLUYE AMARRES Y ACCESORIOS	169,96	32.609,00	IVA Excluido	\$ 5.542.225,64
SUMINISTRO E INSTALACION REFLECTOR DE 400W, CONTROL DE ENCENDIDO Y ACCESORIOS	14,00	541.378,00	IVA Excluido	\$ 7.579.292,00
SUMINISTRO E INSTALACION RED ELECTRICA DOS HILOS CAL.12, INCLUYE ACCESORIOS	428,00	21.000,00	IVA Excluido	\$ 8.988.000,00
SUMINISTRO E INSTALACION CANAL PVC AMAZONAS	56,74	106.251,00	IVA Excluido	\$ 6.028.681,74
SUMINISTRO E INSTALACION BAJANTE PVC (AMAZONAS -RAINGO)	21,00	70.470,00	IVA Excluido	\$ 1.479.870,00
ADMINISTRACION 27%	1,00	10.682.050,44	IVA Excluido	\$ 10.682.050,44
IMPREVISTO 1%	1,00	395.631,50	IVA Excluido	\$ 395.631,50
UTILIDAD 5%	1,00	1.978.157,49	IVA Excluido	\$ 1.978.157,49

Subtotal	\$ 163.052.208,22
Total	\$ 163.052.208,22

HERNANDO PAVA CASTILLO
MZ 5 CA 26 ET 4 BRR
JORDAN
2683648

NIT:14.397.747-8
IBAGUÉ / Tolima [73001]
Colombia [CO]

944

Total en letras: ciento sesenta y tres millones cincuenta y dos mil doscientos ocho punto dos dos pesos m/cte

PAGO DE ACTA PARCIAL N.2 DEL CONTRATAR EL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA SOCIOECONÓMICO DE LOS PESCADORES ARTESANALES DE LAS VEREDAS CAIMANERA, TALURA, GUADUALEJO, COYARCO, PUERTO PEÑON, HATO VIEJO DE LA CUENCA ASOCIADA AL RÍO GRANDE DE LA MAGDALENA, MEDIANTE LA CONSTRUCCIÓN Y DOTACIÓN DE 7 POZOS ARTESANALES, CON EL FIN DE CONTRARRESTAR LOS IMPACTOS GENERADOS EN EL TIEMPO DE VEDA EN EL MUNICIPIO DEL ESPINAL TOLIMA." AIU 33% : ADMINISTRACIÓN 27% , IMPREVISTOS 1% Y UTILIDAD 5%

Plazo de pago: 15 días

Con esta factura el comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título-valor.

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 772 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobren intereses por mora.

945

**CERTIFICACIÓN DE PAGO APORTES SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD
SOCIALPARAFISCALES.**

Ibagué 12 de diciembre del 2023

Señores

**Dirección Administrativa De Contratación
Alcaldía del Espinal Tolima**

Asunto: contrato original N° 1030 DEL 06 DE OCTUBRE DEL 2023 que tiene como objeto **CONTRATAR EL FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA SOCIOECONÓMICO DE LOS PESCADORES ARTESANALES DE LAS VEREDAS CAIMANERA, TALURA, GUADUALEJO, COYARCO, PUERTO PEÑON HATO VIEJO DE LA CUENCA ASOCIADA AL RIO GRANDE DE LA MAGDALENA, MEDIANTE LA CONSTRUCCIÓN Y DOTACIÓN DE 7 POZOS ARTESANALES, CON EL FIN DE CONTRARRESTAR LOS IMPACTOS GENERADOS EN EL TIEMPO DE VEDA EN EL MUNICIPIO DEL ESPINAL TOLIMA**

Respetados señores:

El suscrito, certifica que el señor **HERNANDO PAVA CASTILLO** identificado con cédula de ciudadanía número 14. 397. 747 expedida en Ibagué Tolima se encuentra a paz y salvo con el Estado por concepto de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje en los últimos (06) meses anteriores a la fecha de suscripción de la presente certificación, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos; dando así cumplimiento con las normas legales estipuladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Art. 1º de la Ley 828 de 2003 y del Art. 23 de la Ley 1150 de 2007.

Atentamente,

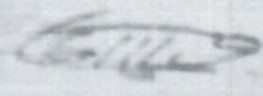

HERNANDO PAVA CASTILLO
NIT: 901.699.899-2

Firma:


GEIMAR AUGUSTO CORTES
C.C No 5.825.155
Contador publico
Tarjeta profesional No 245273-T

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION POSTAL
CIUDAD DE CALI

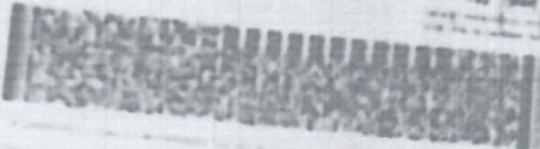
IDENTIFICACION POSTAL
S. 225.155
CORTES GUTIERREZ
GENERAL AUGUSTO



22-AGO-1989

BAGUE
173 0+ M

IN FES - 1989 BAGUE



RECEIVED
OFFICE OF THE ATTORNEY GENERAL
245273-T

EDWARD BLUMBERG
DISTRICT ATTORNEY
C. C. BLUMBERG
NEW YORK, N.Y. 10017
RECEIVED 10/10/10

EDWARD BLUMBERG
DISTRICT ATTORNEY
C. C. BLUMBERG
NEW YORK, N.Y. 10017

EDWARD BLUMBERG
DISTRICT ATTORNEY
C. C. BLUMBERG
NEW YORK, N.Y. 10017



UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES



Certificado No:

7120CDE9FF9F2A37

LA REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL
JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **GEIMAR AUGUSTO CORTES GUTIERREZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 5825155 de IBAGUE (TOLIMA) Y Tarjeta Profesional No 245273-T Si tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 4 días del mes de Septiembre de 2023 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

TOTALES SALUD														
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional		Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No Afiliados
				No Autorización	Valor	No Autorización	Valor	No Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264.2	145.000	0	0	0	0	0	0	2	420	0	145.400	1

TOTAL ES PENSION												
Código AFP	Nombre	NIT	Contratación Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Contratación	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No Afiliados
230201	Proteccion (ING - Proteccion)	800228739-0	185.600	0	0	0	0	2	500	0	186.100	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Puente Seguros	8960011163-6	28.300				28.300	2	100	28.400			203	28.400	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Dias Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar
						No Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				No. Afiliados
Valor Aporte	Dias Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTAL ES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	145.000	145.400
Pension	1	185.600	186.100
Reserva Laborales	1	28.300	28.400
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	358.900	359.900

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

DATOS DEL APORTANTE					
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no 2 43	2623355	jack.0307@hotmail.es
FORMA PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO
UNICA	I - Independiente			TOLIMA	BAQUE

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMERANO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMERANO)	NUMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
					UPC
					TOTAL A PAGAR
2023-05	2023-05	I	15/05/2023	66622180	\$359.900

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACION COTIZANTE									
No. Tipo	No de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Cotiz. exterior	Extraterritorial	REG	TDE
1	CC	14397747	PAVA CASTILLO HERNANDO	57	0		N		

INFORMACION NOVEDADES									
Cod. AFP	BC AFP	Cotización	Voluntari o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo personal de solvencia	Fondo pensiones de sobrevivencia	Cod. EPS	BC EPS	Cotización / Valor UPC
230207	1.160.000	188.600	2	0	0	0	EP9037	1.160.000	146.000

RIESGOS LABORALES									
Cod. ARL	BC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	BC CCF	Aporte CCF	IEC otros	Aporte IEC	Aporte IEC
14-23	1.160.000	3	28.300	0	0	0	0	0	0

PARAMETRICOS									
Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC	Aporte IEC
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE									
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD			
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no 2 43	2623365	pek.0307@hotmail.es				
FORMA PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CUIDAD / MUNICIPIO				
UNICA	1 - Independiente			TOLIMA	IBAGUE	SI			

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMES/ANO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMES/ANO)	NUMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-06	1	26607/2023	69606298	\$364.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD									
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora
EPS037	Nueva EPS	990156264-2	145.000	0	No Autorización	Valor	No Autorización	Valor	
					0	0	0	0	13
									2.200
									0
									147.200
									1

TOTALES PENSION									
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	600229739-0	185.600	0	0	0	0	13	2.900
									0
									188.400
									1

TOTALES RIESGOS LABORALES									
Código ART	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros	Valor Neto	Días Mora	Valor Mora Cotización
14.23	Positiva Seguros	960011153-6	28.300	No Autorización	Valor	Sistemas	28.300	13	500
									28.800
									283
									28.600
									1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar
						No Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No Afiliados
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0
0	0	0	0	0

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	145.000	147.200
Pension	1	185.600	188.400
Riesgos Laborales	1	28.300	28.800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	358.900	364.400

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

DATOS DEL APORTANTE									
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCION	TELÉFONO	CORREO		EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD	
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO		calle 12 no 2 43	2623355	jock.0307@hotmail.es			
FORMA PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO				
UNICA	1 - Independiente			TOLEMA	IBAGUÉ		SI		

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMEN/ANO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMES/ANO)	NUMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPL. ENDOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-06	1	26/07/2023	69606096	\$364.400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACION COTIZANTE										INFORMACION NOVEDADES										PERSON				SALUD		RESERVA LABORALES			CCF		PARAFISCADOS			
No. de Identificación	Apellidos y Nombres									Cod. AFP	ETC AFP	Cotización	Voluntario o Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo de pensiones	Fondo de subsidencia	Cod EPS	ETC EPS	Cotización / Valor UPC	Cod ARL	IBC ARL	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscas	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN				
1	CC	14397747	PAVA CASTILLO HERNANDO	37	0	N				20/02/21	1 160 000	188 600	3	0	0	0	ETEP017	1 160 000	188 600	14.23	1 160 000	3	281 300	0	0	0	0	0	0	0				

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				1	0
2023-07	2023-07	I	31/09/2023	70439886	TOTAL A PAGAR	
					\$1.101.000	

TOTALES SALUD														
Código EPS	Nombre	NIT	Colización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	Nº Afiliados	
					Nº Autorización	Valor	Nº Autorización	Valor						
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	435.000	0		0		0		20	9.800	0	444.800	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	84.800				84.800	20	2.000	86.800			848	86.800	1

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
0	0	0	0	0
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de ICE, LMA, IPR y Mora	Total a Pagar
Salud	1	435 000	444 800
Prisión	1	556 800	569 400
Riesgos Laborales	1	84 800	86 800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	1 076 600	1 101 000

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

DATOS DEL APORTANTE					
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TÉLEFONO	CORREO
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no 2 43	2623355	jack.0307@hotmail.es
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO
UNICA	1 - Independiente			TOLIMA	IBAGUÉ
					SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS
					1
					0
					TOTAL A PAGAR
					\$1.101.000

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE				INFORMACIÓN NOVEDADES										PENSION			SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
No	Tipo	No de Identificación	Apellidos y Nombres	Colombia	Subtipo	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Colombia	Col

956

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no 2 43	2623365	jpa.0307@hotmail.es	
FORMA PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	DÉPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
UNICA	I - Independiente		TOLIMA	IBAGUÉ		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/AÑO)	CANTIDAD	
				EMPL.EADOS	UPC
				1	0
				TOTAL A PAGAR	
2023-06	2023-08	1	05/10/2023	71'442'078	
				\$1 103 600	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Colización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	435 000	0		0		0	23	10 900	0	445 900	1

TOTALS PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Colización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora Colización	Valor Mora Colización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Protección)	800229739-0	556 600	0	0	0	0	23	13 900	0	570 700	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades	Aportes Otros	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor									
14-23	Positiva Seguros	960011153-6	84.800			84.800	23	2.200	87.000			848	87.000	1

TOTALS CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
------------	--------	-----	--------------	-----------	-------------------	---------------	---------------

TOTALS PARAFISCALES

[illegible]

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de ICE, LMA, IPR y Mora	Total a Pagar
Salud	1	435,000	445,900
Pensión	1	556,800	570,700
Riesgos Laborales	1	84,800	87,000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	1,076,600	1,103,600

DATOS DEL APORTANTE			
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN
C.C.	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no. 2-43
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO
UNICA	1 - Independiente		
		DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO
		TOLIMA	IBAGUE
		TELÉFONO	CORREO
		2623355	jack.0307@hotmail.es
		EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD	
		SI	

DATOS DE LA PLANILLA				
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DI/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DI/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES	CANTIDAD		
2023-08	2023-08	EMPLADOS	UPC	
		1	0	
TOTAL A PAGAR				\$1.103.600
				71442078

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE			INFORMACIÓN NOVEDADES												PENSIÓN				SALUD		RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
No	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 1 de 2

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
C.C	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no 2 43	2623355	psk.0307@hotmail.es	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I - Independiente			TOLIMA	IBAGUE	SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DI/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DI/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	UPC
PERIODO SALUD	2023-09	2023-09	1	05/10/2023	71442092	\$1.076.600
TOTAL A PAGAR						

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD									
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	Días Mora	Valor Mora Cotización	Total a Pagar
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	435.000	0	0	0	0	0	435.000
									1

TOTALES PENSIÓN									
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Substitución	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Protección)	800228739-0	556.800	0	0	0	0	0	1

TOTALES RIESGOS LABORALES									
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades	Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Valor Mora Cotización	Fondo Solidaridad	No. Afiliados
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	84.800	0	0	84.800	0	84.8	1

TOTALES CAJAS						
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar
						No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	435.000	435.000
Pensión	1	556.800	556.800
Riesgos Laborales	1	84.800	84.800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	1.076.600	1.076.600

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

DATOS DEL APORTANTE			
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no. 2 43
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO
ÚNICA	1 - Independiente		
		TELÉFONO	CORREO
		2623355	jack.0307@hotmail.es
		DEPARTAMENTO	CUIDAD / MUNICIPIO
		TOPIMA	IBAGÜE
		EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD	
		SI	

DATOS DE LA PLANILLA				
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES			
2023-09	2023-09	1	05/10/2023	71442092
TOTAL A PAGAR				\$1.076.600

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN CITIZANTE				INFORMACIÓN NOVEDADES										PENSIÓN				SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
No	Tipo	No de Identificación	Apellidos y Nombres	Ciudad	País	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación	Relación

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DÍAS/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DÍAS/MES/AÑO)	CANTIDAD	
				EMPLEADOS	UPC
				1	0
				TOTAL A PAGAR	
2023-10	2023-10	1	07/11/2023	72254184	\$1 076 600

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Colectación Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Colectación	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156284-2	4.35.000	0		0		0	0	0	0	435.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radiado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	84.800				84.800	0	0	84.800			84.8	84.800	1

TOTALES PARAFISCALES					No. Afiliados
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar		
		SENA			
0	0	0	0	0	0
		ICBF			
0	0	0	0	0	0
		ESAP			
		MEN			

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	435 000	435 000
Pensión	1	556 800	556 800
Riesgos Laborales	1	84 800	84 800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	1 076 600	1 076 600

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 2 de 2

DATOS DEL APORTANTE					
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	14397747	HERNANDO PAVA CASTILLO	calle 12 no. 2 43	2623355	javk0307@hotmail.es
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO
UNICA	1 - Independiente			TOLIMA	IBAGUE
					EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
					SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMESANO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIAMESANO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
					1
					TOTAL A PAGAR
					\$1.076.600

DETALLE POR COTIZANTE

No.	Tipo	No. de identificación	Apellidos y Nombres	INFORMACIÓN NOVEDADES												PENSIÓN				SALUD		RIESGOS LABORALES				CCF		PARAFISCALES				
				CELESTIA	SUBSIDIO	DESEMPLEO	CRÉDITO EXTERNO	CRÉDITO INTERNO	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA	CELESTIA
1	CC	14397747	PAVA CASTILLO HERNANDO	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0