PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Señor (a) Octubre de 2024

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
SUPERVISORA CONTRATO No. 5893273
Cargo: Coordinadora
Dependencia: Formación complementaria victima
Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe Mes **de octubre**

Referencia: No CO1.PCCNTR. **5893273** de 2024

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 54254468 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población víctima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 5893273, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de octubre del año 2024 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de CUARENTA MILLONES TRECIENTOS DIECISEIS MIL SEICIENTOS SESENTA Y SEIS ***PESOS M/CTE ($40.316.666)*** esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) primer pago correspondiente a 15 días del mes de febrero por un valor de DOS MILLONES CINCUENTA MIL PESOSM/CTE (**2.050.000**) b) 9 ***pagos iguales de MARZO a NOVIEMBRE del 2024 por valor de CUATRO MILLONES CIEN MIL PESOS MCTE ($4.100.000) C/U. c)*** un último pago correspondiente a 14 días del mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS *(2.460.000) M/CTE*

Será hasta el (14) de diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

Prestar servicios personales de carácter temporal de (22) instructores, para orientar la formación profesional en el nivel complementaria del programa víctima, en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2024, en las Áreas temáticas definidas en el anexo 2

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se implementas diferentes estrategias para el desarrolla la guía .	Guía de aprendizaje
2	Orientar los procesos de Enseñanza –Aprendizaje, según las necesidades detectadas a los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Es un proceso que se orienta y evalúa en cada etapa del programa.	
3	Programar las actividades de Enseñanza-Aprendizaje evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Todas las actividades son programadas de acuerdo al calendario institucional.	Sofia plus
4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Todas las evidencias se evidencian en el drive.	Drive
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales.	El proceso de formación se reporta puntualmente en la plataforma Sofía plus.	Sofia plus
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	La evaluación se va realizando a medida que va finalizando cada etapa.	Sofia plus

7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	**Los requerimientos solicitados se atienden y presentan cada mes.**	Secop
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicio, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional.	adquisición de bienes es apoyado cada vez que es solicitado.	
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	Se reportan 4 curso de 40 horas éste mes.	Sofia plus
10	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función de instructor.	La norma nos permite hacer un mejor desempeño en las funciones.	

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	47524	PIZARRO	23-09-2024	30-09-2024
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los

desplazamientos realizados y el No 1745307794de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*) expedido por el soi correspondiente al mes de **septiembre del** 2024

Declaración bajo la gravedad de juramento.
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____No_x_ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.
Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma

RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS
Contratista
C.C. No. 54254468
Recibí a satisfacción:

Firma

ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA
Supervisora Contrato 5893273 de 2024

EVIDENCIAS OCTUBRE



Clases teóricas sobre la normatividad en Colombia con el decreto 3075





Explicación sobre las buenas prácticas de manufactura





Aplicando la utilización de los implementos de trabajo en la elaboración de los productos.





Preparación de alimentos en cocina de leña en Beté







Lavado de los utensilios utilizados en el proceso de manipulación de alimentos.





Taller sobre la higiene de los manipuladores de alimentos





Cómo evitar las enfermedades transmitidas por alimentos





Explicación de los métodos de conservación de los alimentos.



Lavado y desinfección de manos antes de manipular alimentos





Preparación de alimentos en padua



Código: 96151461 **Versión: 102**	Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
Código:	**Nombre del Proyecto**	
	Fase del proyecto:	

Actividad (es) de Aprendizaje:	**Actividad (es)**	**Ambiente de formación :**	**MATERIALES DE FORMACIÓN**	
			DEVOLUTIVO (Equipos de cómputo)	**CONSUMIBLE** (unidades empleadas durante el programa)
Desarrollo de proceso de Higienización y desinfección en el área de cocina. Explicación y demostración de procesos de conservación de alimentos. Talleres teórico practico sobre mise in place y aplicación en los procesos de cocina		Ambiente de Gastronomía – SENA Regional Choco		
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**Resultados de Aprendizaje:** Clasificar residuos teniendo en cuenta las características			

d
e
l
o
s

	desperdicios y los puntos críticos de contaminación. Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada. Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes			
40 horas	**Duración de la guía** (en horas):			

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

las empresas productoras y procesadoras de alimentos motivadas por la globalización de mercados y enfocadas en la captura de nichos competitivos se encuentran en la necesidad de implementar procesos de calidad que garanticen la inocuidad durante la producción y servicio de alimentos ofertados en la industria de la restauración y de la hotelería .La aplicación e implementación de procesos de higienización garantizan el cumplimiento de la normatividad legal ,evita sanciones y multas ,genera conciencia frente a la responsabilidad que tienen las empresas del sector con la salud del consumidores y población en general y máxima los procesos en el área de cocina al disminuir las pérdidas generadas por la contaminación y desperdicio de materias primas en procesos productivos mal i

2. INTRODUCCIÓN

3. ESTRUCTURACION DIDACTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos, pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo.

La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Estimados Aprendices ,hoy inician su viaje por este agradable mundo de la cocina , para poder desarrollarlo es necesario ponernos en contexto con la institución que los recibe y con el programa de formación al que se

matricularon .Por lo cual los invitamos a conformar grupos de 3 personas y realizar la siguiente actividad de aprendizaje

Actividad N°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

a) Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina
b) Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos
c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
d) Lectura en grupo Sobre el decreto 3075 –Decreto 60 de 2002
e) Resumen – Exposición Decreto 3075 y Decreto 60 de 2002 - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.
f) Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas
g) Exposiciones sobre manipulación: Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

a) Investigar Sobre Que son los alimentos y su clasificación
b) Realizar el taller sobre nutrición.
c) Realización de Taller Teórico Sobre nutrición
d) Realizar un producto Balanceado (Desayuno-Almuerzo –Cena) con base en los requerimientos nutricionales.

4. RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
	40			INSUMOS PARA LA FORMACION			3	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la postcosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado,

transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de postcosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro, sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la postcosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

www.sena.edu.co

www.senasofiaplus.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO (ELABORADO POR)

RUTH MOSQUERA PALACIOS

(SENA REGIONAL CHOCO).

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 30 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad V

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	wilton sg	4799880						3216400080	x	wilton
	Juan	7198130)						312621733	x	Juan
	Hernán Valderrama	82360.085						3148949161	x	
	M. Disney M R	1077425346						3126736871	x	Disney
	Myrna m.cb	1077660477						3122182015	x	Myrna
x	Hector Mora	1128524429						3136320651	x	David
	ANAfelicia	26274509						3174457258	x	ANAfelicia
	Carmen Moreno	1128526288						3126323394	x	carmen
	Piedad C.M.	54258935						3103774360	x	Piedad
	Maria del	43.603.171							x	Maria

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad V.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS A Bete	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuliana M	1077425345						3126231871	X	Yuliana
	Maria del	43-603.171							X	Maria
	Juana								X	Juana
	Mina	1077466472							X	Mina
*	Hector	1128524609							X	Hector
	ANAFelicia	26274509							X	ANAFelicia
*	Juana padilla	26274962							X	Juana
	Carmen	1128526288						3126323394	X	Carmen
*	Juan David	1131852462							X	[illegible]
	Piedad CH	54238935						3103774360	X	Piedad C.H.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 01 DEL MES DE 10 DEL AÑO 20 24

OBJETIVO (S): Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad V.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ana Teresa	35604206						3107466803	x	ANA SALAS MQ
2	Yuri Solarte	1007056961						3176276603	x	Yuri
	Juana Mota							3226204416	x	Juana Ma
x	Juan David M.C	1078000736							x	Juan David
	Doralina	1020077078						3218106	x	Doralina
x	Juan David	1131852462						3107168386	x	
	Maria del	43603171							x	María
	Piedad CM	51258935						3103774360	x	Piedad
	Carmen M.	1128520280						3126523394	x	Carmen
	Pastora	35604141								Pastora MV

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 04 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad Vigente

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Betty Lezcano	35.560.267								Betty Lezcano
	Yudys D. Perea	1.045.498 015						320550 7213		Yudys D Perea
	Anny M. Lezcano	1.108.102 867								Anny M L. ch
	Yholanda P	35896518								Yholanda
	Emerita Parra	22787779								Emerita P
	Eufrocina	32195337								Eufrocina
	Ler maria L P.	26274203						310504 7730		Leris m L P.
	Yorleidy M. S	1079290288						3225380396		Yorleidy
	Yennyfer M. M	1143203674						3126529354		Yennyfer
	Juana E Pont	32195408						3123974539		Juana E. Pont

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 04 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad Vigente

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dionicia T.	22181762						3207399 90		Dionicia T.
	Carmen Elisa	32195595						3223771704		Carmen Elí
	Mariteal.	21881077						3126073486		Mariteal
	Zunilda P.	22181781						3206090109		Zunilda P
	Eris Lezcano	5931907						3145319859		Eris Lez.
	Rosa Lescano	32195792						3127662897		Rosa Lescano
	Liliana Cuesta									Liliana Cuesta
	Hosnay	35.890226						1 1 ?		Hosnay
	Dibi Marcela Lezcano C	1001846 078					dmarcelalez @gmail.com	3138288 48 52		Dibi Lezcano
	Marta Dominga R.M							3126820671		M= Dominga

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 04 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad Vigente

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Bertha Maria	3246730								Berta M. M
	Asuancha	356029								
	Martha Es.	26.260582								Martha E S A.
	Yarlesy R.P.	3219600								Yarlesy R.P.
	M pastora	32796005								M Pastora
	MAriaderInceIR	43570679								MAriadel I R.
	Mirian LA	32145856								Mirian L
	Xista Antoni	39195360								XistatiR
	Ma Yulides C.	355602145								Mayulides C.
	Luisa S.	1077435073								Luisa S.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Scanned with CamScanner

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: Quibdó, 01 de octubre del 2024

PRESENTADO A: JHON DERLING CARDONA DELGADO

ORDEN DE VIAJE No: 47524	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	23 de septiembre del 2024	**30 de septiembre del 2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO PIZARRO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: ( )**
	Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad.	**PIZARRO**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir formación del curso Manipulación de Alimentos en Pizarro Municipio Bajo Baudó donde tendrán la oportunidad de realizar el plan de saneamiento, prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, lavado de manos, el control de plagas y los métodos de conservación de los alimentos para mantener procesos inocuos

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **23 de septiembre del 2024**: Desplazamiento Quibdó-puerto Meluk- Pizarro
2. **24 de septiembre de 2024:** Reunión de concertación de horario y metodología de trabajo en la biblioteca municipal e inicio desde la 01pm.
3. 25 de sept. de 2024, inicio de la formación en el horario de 8 a 12am y de 2 a 6pm donde se da a Conocer la normatividad vigente con el decreto 3075.
4. 26 de sept. de 2024, se trabaja con la resolución 2674 que tiene que ver con las B. P. M. las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de los alimentos. Higiene del manipulador: Aseo personal, vestimenta completa con bata, gorro, tapaboca y zapatos cerrados con medias. Conocer el plan de saneamiento. La limpieza: para se realiza los productos que se utilizan. La desinfección: conocer la importancia de implementarla con los productos adecuados. El control de plagas: con la fumigación. El control de residuos: separando y reciclando.
5. 27 de sept. de 2024. Tema, como prevenir y evitar las ETAS enfermedades transmitidas1 por alimentos.

6. 28 de sept. de 2024 Aplicar el plan de saneamiento, limpieza, desinfección, control de plagas y control de residuos. A los utensilios, los equipos, frutas, verduras y aplicando la higiene del manipulador de acuerdo con los estándares de calidad y normatividad vigente. suministra el agua potable en los procesos de producción.
7. Cuando se presentan las diferentes contaminaciones cruzadas.
8. 29 de sept. de 2024 Se realiza el control de los residuos luego de la realización de la práctica, dejándolos en los sitios correspondientes con la norma, conocer y aplicar los métodos de conservación de los alimentos. Métodos fríos como la refrigeración y la congelación. Métodos calientes como la pasteurización, esterilización, escaldado entre otros. preparación aplicando las buenas prácticas de manufactura B.P.M.
9. 30 de sept. de 2024 Desplazamiento Pizarro- Meluk-Quibdó

RESULTADOS:

1. Se logró la capacitar en MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS los aprendices del programa de ACNUR en el municipio de Pizarro.
2. Para el proceso de formación nos prestaron la biblioteca municipal para el desarrollo de todas las actividades académicas durante la ejecución del proceso de aprendizaje.
3. Se realizó una feria donde vendieron varios productos.

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

1: Socialización y divulgación del portafolio de servicios ofrecidos por la formación complementaria a victimas del Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad **SENA**

2: Formación académica en la biblioteca

3: Listado de asistencia

4: Registro fotográfico

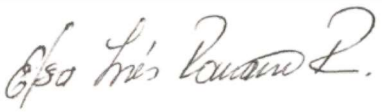
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

CONCLUSIÓNES:

1. **Los participantes manifestaron sentirse satisfechos con la formación y solicitan que los tengan en cuenta para otras formaciones del** Centro de recursos naturales, industria y biodiversidad **SENA**.
2. **Los aprendices solicitan formación en informantica básica**

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
RUTH EMENILDA MOSQUERA PALACIOS	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADORA ACADÉMICA	**ELSA INES ROMAÑA ROMAÑA**	

Registro fotográfico















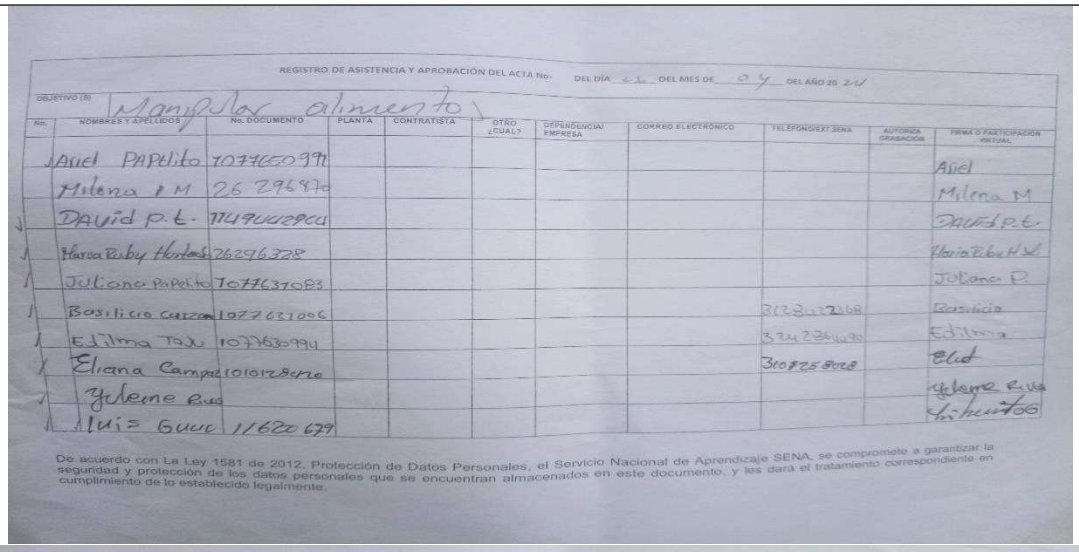


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 15 DEL MES DE 07 DEL AÑO 20 21

OBJETIVO (S): Muestra alimentos de acuerdo a la normatividad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oleanis Rivas	1004016490								Oleanis R.
	Tatiana Mosquera	1152453492					tatianatamo89@hotmail.com			Tatiana M.
	Yoniayda Flores	1048324697					yoni102496@hotmail.com			Yoniayda F.M
	Yolel Valencia	1123679091						3136038870		Yolel Valencia
	Maria Angela	1073686593						3133439548		Maria Angela R.
	Norisso Rivas	1027634446						3122041871		Norisso Rivas
	Jose Alejandro	1071630671						3209119252		Alejandro
	Ramiro Pintas	1077632918								Ramiro Pintas
	Emiris Valencia	1193207312					Valenciamarie290@gmail.com	3107746503		Emiris Valencia
	Bianca Garcia V	1079648474					Bmgv07070@gmail.com	3217076256		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

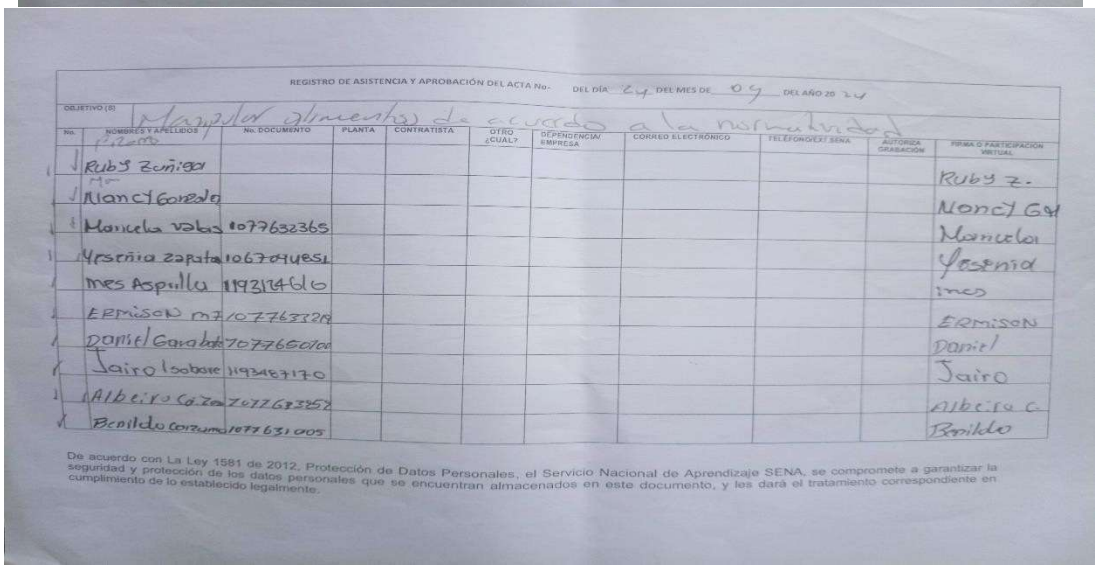


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 24 DEL MES DE 04 DEL AÑO 20 24

OBJETIVO (8): Manipular alimentos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ariel PAPELITO	1077650971								Ariel
2	Milena P M	26 29697a								Milena M
3	DAVID P.E.	1149[illegible]								DAVID P.E.
4	Maria Ruby Hernandez	26296328								Maria Ruby H
5	Juliana Papelito	1077637083								Juliana P.
6	Basilicio Cerezo	1077637096						3138[illegible]2168		Basilicio
7	Edilma Tapu	1077639944						3242[illegible]90		Edilma
8	Eliana Campo	1010128[illegible]70						3108258028		Eliud
9	Yuleine Ruiz									Yuleine Ruiz
10	Luis Guec	1162206[illegible]79								Luis Guec

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

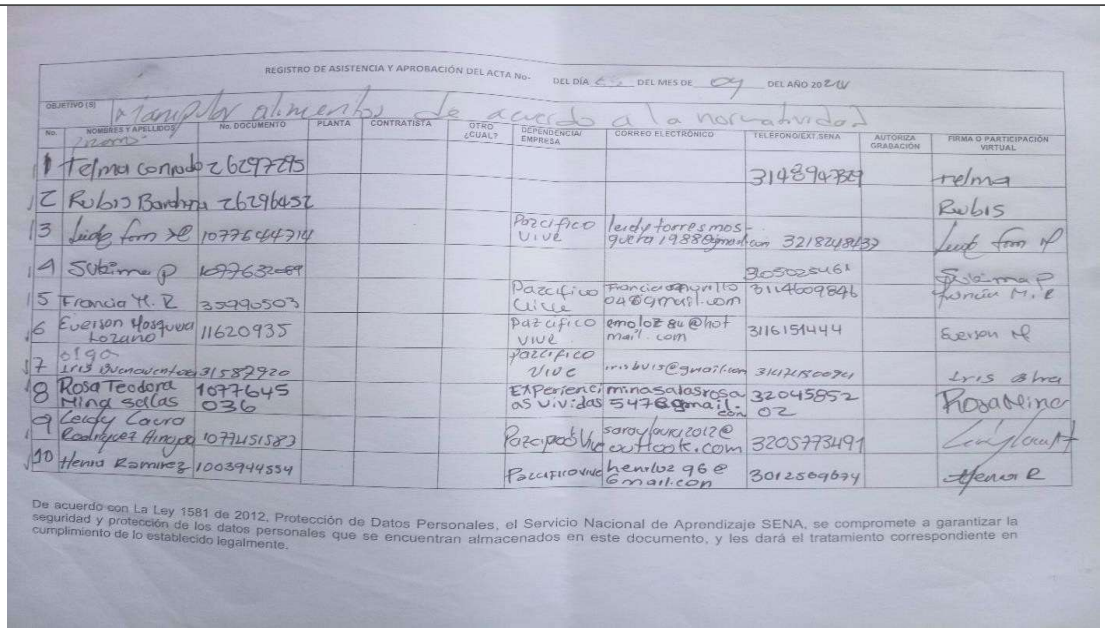


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 24 DEL MES DE 04 DEL AÑO 20 24

OBJETIVO (8): Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ruby Zuñiga									Ruby Z.
2	Nancy Gonzalo									Nancy G.
3	Manuela Vaba	1077632365								Manuela
4	Yesenia Zapata	1067[illegible]651								Yesenia
5	Ines Aspuilla	1123[illegible]616								Ines
6	ERMISON M	1077633[illegible]								ERMISON
7	Daniel Garabato	1077660[illegible]								Daniel
8	Jairo Isabare	1193487170								Jairo
9	Alberiro Cerezo	1077633[illegible]								Alberiro C.
10	Bonildo Cerezo	1077631005								Bonildo

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 23 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Telma Conrado	26297215						3148947829		telma
2	Rubis Barahona	26296452								Rubis
3	Leidy Torres M	1077646714				Pacifico Vivé	leidytorresmosquera19880gmail.com	3218438137		Leidy Torres M
4	Sulima P	1077632669						3105025461		Sulima P
5	Francia M. R	35990503				Pacifico Vivé	Franciaparrillo0a@gmail.com	3114609846		Francia M. R
6	Everson Mosquera Lozano	11620935				Pacifico Vivé	emoloz8u@hotmail.com	3116151444		Everson M
7	Olga Iris Bonavidez	31582920				pacifico Vivé	iris8vis@gmail.com	3117476029		Iris Bonavidez
8	Rosa Teodora Mina salas	1077645036				Experiencias Vividas	minasalasrosa5476@gmail.com	32045852 02		Rosa Mina
9	Leidy Laura Rodriguez Hurtado	1077451583				Pacipacífico	saray laura2012@outlook.com	3205773491		Leidy Laura
10	Henry Ramirez	1003944534				Pacifico vivé	henriz96@gmail.com	3012509674		Henry R

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

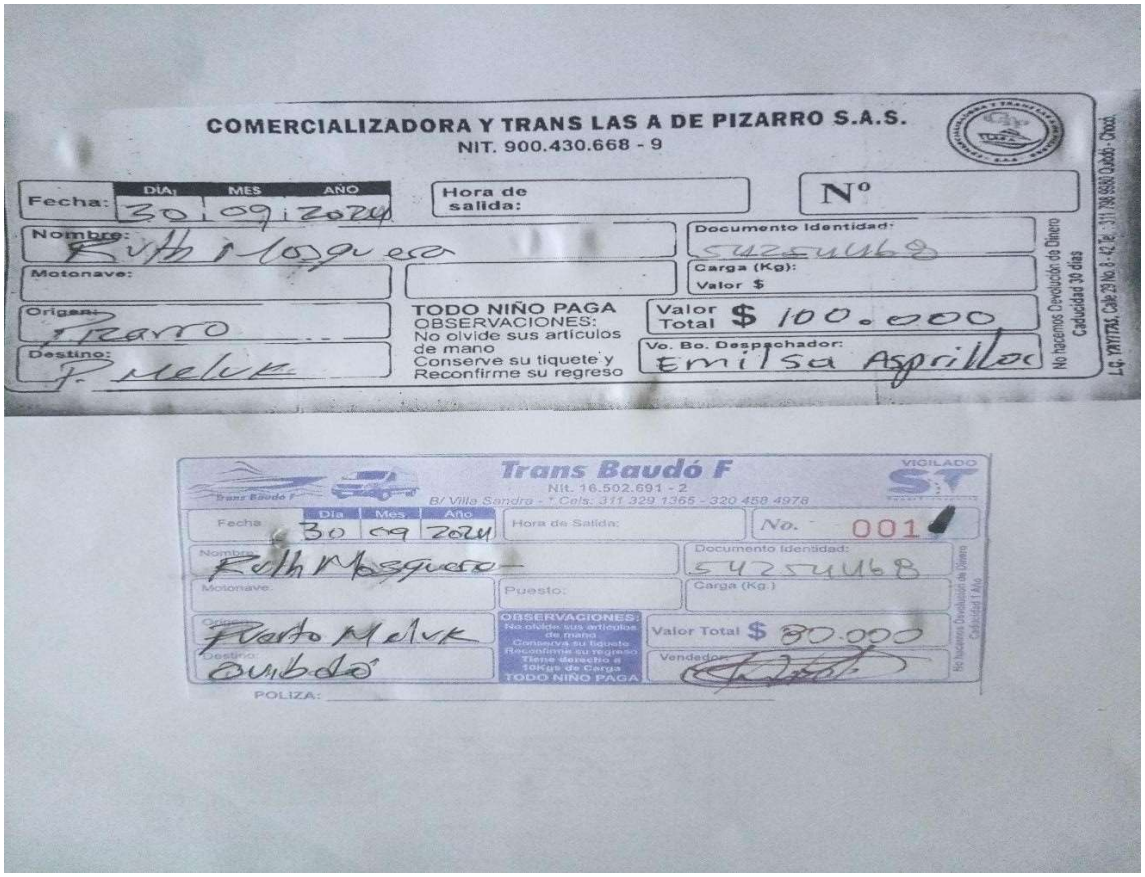


Trans Baudó F
Nit. 16.502.691 - 2
Pasaje Básico
Br Villa Sandra - Cels: 311 329 7365 - 320 458 4978
VIGILADO ST

Fecha: Día 23 Mes 09 Año 2024
Hora de Salida:
No. 0013
Nombre: Ruth Mosquera
Documento Identidad: 54254468
Motonave:
Puesto:
Carga (Kg.)
Origen: Baudó
Destino: Melúk
OBSERVACIONES: No olvide sus artículos de mano. Conserve su tiquete. Reconfirme su regreso. Tiene derecho a 10Kgs de Carga. TODO NIÑO PAGA
Valor Total $ 30.000
Vendedor:
POLIZA:

COMERCIALIZADORA Y TRANS LAS A DE PIZARRO S.A.S.
NIT. 900.430.668 - 9

Fecha: DÍA 23 MES 09 AÑO 2024
Hora de salida:
Nº
Nombre: Ruth Mosquera
Documento Identidad: 54254468
Motonave:
Carga (Kg): Valor $
Origen: Puerto Melúk
Destino: Pizarro
TODO NIÑO PAGA
OBSERVACIONES: No olvide sus artículos de mano. Conserve su tiquete y Reconfirme su regreso
Valor Total $ 100.000
Vo. Bo. Despachador: Emilsa Asprilla
No nos hacemos Responsables por Dinero. Caducidad 30 días
Cra 2 Central Calle 2 No 8-42 Bis Tel: 311 799 5936 Quibdó Chocó



COMERCIALIZADORA Y TRANS LAS A DE PIZARRO S.A.S.
NIT. 900.430.668 - 9

Fecha: DIA 30 MES 09 AÑO 2024
Hora de salida:
Nº
Nombre: Ruth Mosquera
Documento Identidad: 54254468
Motonave:
Carga (Kg):
Valor $
Origen: Pizarro
Destino: P. Melvk
TODO NIÑO PAGA
OBSERVACIONES:
No olvide sus artículos de mano
Conserve su tiquete y Reconfirme su regreso
Valor Total $ 100.000
Vo. Bo. Despachador: Emilsa Asprilla

No hacemos Devolución de Dinero
Caducidad 30 días
LG. TAYITAL Cra 2 No. 8 - 42 Tel.: 311 706 6580 Quibdó - Chocó

Trans Baudó F
Nit. 16.502.691 - 2
B/ Villa Sandra - Cels. 311 329 1365 - 320 458 4978
VIGILADO ST

Fecha: Día 30 Mes 09 Año 2024
Hora de Salida:
No. 001
Nombre: Ruth Mosquera
Documento Identidad: 54254468
Motonave:
Puesto:
Carga (Kg.)
Origen: Puerto Melvk
Destino: Quibdó
OBSERVACIONES:
No olvide sus artículos de mano
Conserve su tiquete
Reconfirme su regreso
Tiene derecho a 10Kgs de Carga
TODO NIÑO PAGA
Valor Total $ 80.000
Vendedor:
POLIZA:

No hacemos Devolución de Dinero
Caducidad 1 Año

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

Usuario que Genera Reporte:	MHjcardond	JHON DERLYNG CARDONA DELGADO
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Generación Reporte:	2024-09-20-12:40 p. m.	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	47524	**Fecha Solicitud**	2024-09-20	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-09-20	**Genera Viáticos**	NO	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	3724	**Dependencia Solicitante**	952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ
Rubro Presupuestal de Viaticos	-	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL 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
RUTH MOSQUERA PALACIOS	CC: 54254468	INSTRUCTOR CONTRATISTA	Autorizada	2024-09-23	2024-09-30	CHOCO / QUIBDO	CHOCO / BAJO BAUDO-PIZA	7	No	0	7	4.000.000,00	0,00	0,00	360.000,00	360.000,00	impartir formación complementaria en el curso MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOSa los aprendices víctima del Municipio Bajo Baudó Pizarro, con N de ficha 3077124 y 3077125
											Totales Solicitud de Comisión			**0,00**	**360.000,00**	**360.000,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

impartir formación complementaria en el curso MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS
a los aprendices víctima del Municipio Bajo Baudó Pizarro, con N de ficha 3077124 y 3077125

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	11797506	Nombre:	JOHN DERLYNG CARDONA DELGADO	Cargo:	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

Firma Responsable

Verificado Por:	DOLORES FERRER RENGIFO	Fecha Verificación:	20/09/2024 9:52:02

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHpperezc	PASCUAL ANTONIO PEREZ COSSIO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO
Fecha y Hora Sistema:	23/09/2024 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 3724 de fecha 2024-01-11. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	127124	**Fecha Registro:**	2024-09-23	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**	36-02-00-027-952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO		
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado	**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	360.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00	**Valor Actual:**	360.000,00	**Saldo x Obligar:**	360.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	54254468	**Razón Social:**	RUTH MOSQUERA PALACIOS	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	210380377275	**Banco:**	BANCO POPULAR S. A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	11797506	**Nombre:**	JOHN DERLYNG CARDONA DELGADO	**Cargo:**	DIRECTOR REGIONAL CHOCO

CAJA MENOR				VIÁTICOS				DOCUMENTO SOPORTE					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**47524**	**Número:**	COM-47524	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2024-09-23

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952210 CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCÓ	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF		360.000,00	0,00		
					Total:	360.000,00	0,00	360.000,00	360.000,00

Objeto:	VIÁTICOS Y GASTOS DE VIAJE AL INTERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL-DESPLAZAMIENTO AL MUNICIPIO DE BAJO BAUDO A IMPARTIR FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN EL CURSO MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS A LOS APRENDICES VÍCTIMA CON N DE FICHA 3077124 Y 3077125

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-027-952210	CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD-CHOCO	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-09-23	360.000,00	360.000,00	NINGUNO

Firmado digitalmente por Yenny Córdoba Rodriguez
Fecha: 2024.09.24 16:17:21 -05'00'

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)