FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Duitama, 18 de noviembre de 2024

PRESENTADO A:
Enith Yadira Ramírez Camargo – SUBDIRECTORA (E) CENTRO DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - CEDEAGRO

ORDEN DE VIAJE No: 268524	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	12/11/2024	**15/11/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Susacón	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Regional Boyacá- Centro Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Orientar formación Susacón: Ficha 3127404 programa "Higiene y manipulación de alimentos" con actividades de cumplimiento de la normatividad vigente basado en la resolución 2674 de 2013. Prevención de la contaminación antes, durante y al finalizar los procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. cumplimiento de la normatividad vigente en cuanto a equipos y utensilios, lavado de manos, limpieza y desinfección y cumplimiento de los POES en áreas de proceso.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Día 1: 12/11/2024 - Desplazamientos ruta de ida: Duitama – Susacón.
   Medio de transporte: terrestre
   Actividades: Inducción y concertación de horarios, Inicio de la formación Higiene y Manipulación de alimentos con conocimiento del contenido de la Resolución 2674/2013 para cumplir con el cumplimiento de la normatividad vigente de las personas que desarrollan actividades en preparación de alimentos.
   Desplazamientos Ruta de regreso: N/A.

2. Día 2: 13/11/2024 - Desplazamientos ruta de ida: N/A
   Actividades: Cumplimiento de las directrices establecidas para el desarrollo de los procesos de elaboración de alimentos garantizando su inocuidad.
   Desplazamientos Ruta de regreso: N/A.

3. Día 3: 14/11/2024 - Desplazamientos ruta de ida: N/A
   Actividades: Cumpliendo con las exigencias de la normatividad vigente en cuanto a Instalaciones, el uso de materiales equipos y utensilios, manejo de residuos y aplicación de los POES en los procesos
   Desplazamientos Ruta de regreso: N/A.
4. Día 4: 15/11/2024 - Desplazamientos ruta de ida: N/A
   Medio de transporte: terrestre
   Actividades: Cumplimiento de la normatividad del manipulador de alimentos para elaboración de los alimentos, lavado de manos, uso de la dotación, hábitos correctos en el área de proceso y aplicación correcta de los procesos de limpieza y desinfección en antes, durante y al final de cada proceso; prevención de ETAS.
   Desplazamientos Ruta de regreso: Susacón - Duitama.

RESULTADOS:

1. Se realizó formación del programa HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Ficha 3127404 en el municipio de Susacón, cumpliendo con la prevención y control de la contaminación de los alimentos para evitar ETAS y garantizar la calidad e inocuidad en los procesos de elaboración y comercialización de los alientos.

2. Se cumplió con la competencia "MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE". Teniendo en cuenta los requerimientos de la normatividad aplicado en la preparación de los alimentos elaborados y comercializados. Se recalcó a los aprendices la aplicación de las directrices dadas en las normas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

3. Se cumplió con las competencias del área técnica, se reiteró y concientizó a todos los aprendices la importancia de aplicar siempre los procedimientos de limpieza y desinfección, (antes, durante y al final del proceso), garantizando la calidad del producto terminado y el éxito de su labor en las áreas de elaboración y comercialización de alimentos

.

4. Se finalizó la formación con el compromiso por parte de los aprendices de cumplir a cabalidad con las normas y hábitos correctos del manipulador en todas las etapas de preparación y comercialización obteniendo productos de excelente calidad; garantizando así la calidad e inocuidad.

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

1. Evidencias Fotográficas
2. Listados de Asistencia
3. Tiquetes Terrestres

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Los aprendices del programa HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS se comprometen al Cumplimiento de las normas establecidas en Colombia y aplicación de las BPM en cada etapa de producción y comercialización.	Aprendices en formación.	A partir del 15 de noviembre de 2024
2. Los aprendices se comprometen a aplicar las normas en cada proceso de producción de ALIMENTOS previniendo las ETAS; así mismo cumplir los hábitos correctos del manipulador en las áreas de proceso garantizando la calidad e inocuidad del producto.	Aprendices en formación.	A partir del 15 de noviembre de 2024

CONCLUSIÓNES:

1. Los aprendices interiorizaron y aplicaron el conocimiento que se debe cumplir en los procesos de producción de alimentos; cumpliendo con las directrices de la RESOLUCION 2674 DE 2013 para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados.

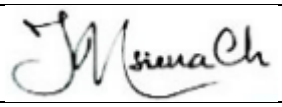
2. Los aprendices se comprometieron a emplear siempre materias primas e insumos de excelente calidad; y a cumplir con los protocolos de orden limpieza y desinfección, hábitos correctos de manipulador; antes, durante y después de cada proceso para prevenir la posibilidad de causar algún riesgo de afectación a la salud de los consumidores.

3. Se desarrollaron las competencias del programa de formación "HIGIENE Y MNAIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS" y sus resultados de aprendizaje, dando cumplimiento de las exigencias de los entes de vigilancia y control en las instalaciones donde se producen y comercializan derivados cárnicos en Colombia.

OBSERVACIONES:

"Para efectos Legales el Contratista **Judith Nayibe Sierra Chapeta** certifica bajo la gravedad de Juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte. De igual manera con fundamento en la presunción de autenticidad de los documentos privados; los soportes allegados para tramite de pago de viáticos, salvo disposición especifica en contrario, se presumirán auténticos sin prejuicios de que puedan ser objeto de la tacha de Falsedad.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Judith Nayibe Sierra Chapeta	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADEMICA TITULADA Y SENA EMPRENDE RURAL	JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS	

ANEXO 1. EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS




13 nov 2024 4:37:22 p. m.
6-7 Carrera 4
Susacón
Boyacá
Altitud:2503.5m
Velocidad:0.0km/h


14 nov 2024 3:23:35 p. m.
6-7 Carrera 4
Susacón
Boyacá
Altitud:2506.2m
Velocidad:0.0km/h


REDMI 10C | 2024
15/11/2024 15:01




15 nov 2024 2:46:56 p. m.
6-7 Carrera 4
Susacón
Boyacá
Altitud:2522.9m
Velocidad:0.0km/h

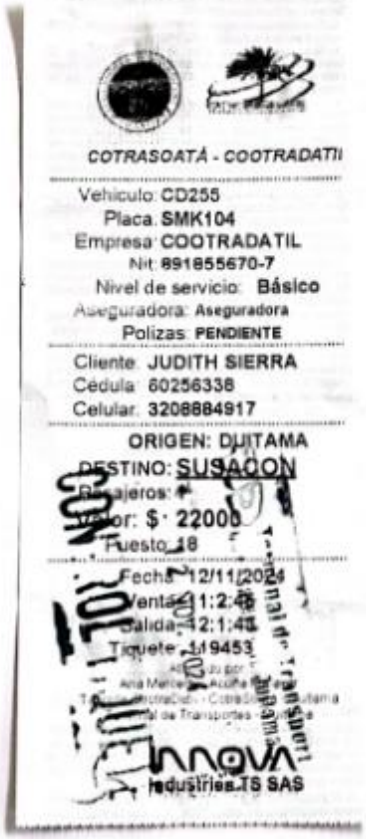
ANEXO 2. LISTA DE ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL CEDEAGRO
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN
DOCUMENTO DE APOYO

Programa Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FICHA: 3127404
Instructor: Judith Nayibe Sierra Chapeta — MUNICIPIO: SUSACON

No.	Nombres Y Apellidos Aprendices	FECHAS				
		11/11/2024	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024	15/11/2024
1	Sumilde Salazar M.		Sumilde Salazar M.	Sumilde Salazar M.	Sumilde Salazar M.	
2	Eliuza Mesa Olaya	F	Eliuza Mesa Olaya	Eliuza Mesa Olaya	Eliuza Mesa Olaya	
3	Manuel Andres Rojas Mancilla		Manuel Andres R.	Manuel Andres R.	Manuel Andres R.	
4	Jose Yaherlin Suarez Zapata	E				
5	Nidia Rocio Ortiz Ospina		Nidia Rocio Ortiz Ospina	Nidia Rocio Ortiz Ospina	Nidia Rocio Ortiz Ospina	
6	Carmen Cecilia Borda Moya	S	Carmen Cecilia B. M.	Carmen Cecilia B. M.	Carmen Cecilia B. M.	
7	Jose Yael Suarez Suarez					
8	Maria D. Duque	T				
9	Deisi Angelica Mesa Mesa					
10	Maria Castro Perez	I	Maria Castro	Maria Castro	Maria Castro	
11	Wilber Perez Cuellar					
12	Diego Sandel Medina	V				
13	Amy Marcela Sierra					
14	Alicia del Carmen Vanegas Quintero	O				
15	Juan Fernando Parra Avellaneda					
16	Rosa Maria Joya Sandoval		Rosa Mª Joya	Rosa Joya	Rosa Joya	Rosa Joya
17	Cindy E. Lizcano					
18	Karen Yurley Rivera Basto		Karen Yurley R.	Karen Yurley R.	Karen Yurley R.	Karen Yurley R.
19	Monica Alejandra Cardenas Luis					
20	Luz Yeny Suarez			Luz Yeny S.	Luz Yeny S.	Luz Yeny S.
21	Ana Claritza Chaves Agudelo			Claritza Ch.	Claritza Ch.	Claritza Ch.
22	Yessica Alejandra Nova Cortes			Yessica Nova	Yessica Nova	Yessica Nova
23	Miguel Natanael Boca					
24						
25						

ANEXO 3. TIQUETES



COTRASOATÁ - COOTRADATIL

Vehiculo: CD255
Placa: SMK104
Empresa: COOTRADATIL
Nit: 891855670-7
Nivel de servicio: Básico
Aseguradora: Aseguradora
Polizas: PENDIENTE

Cliente: JUDITH SIERRA
Cédula: 60256338
Celular: 3208884917

ORIGEN: DUITAMA
DESTINO: SUSACON
Pasajeros:
Valor: $ 22000
Puesto 18
Fecha 12/11/2024
Venta 11:2:4
Salida 12:1:4
Tiquete 19453

Innova Industries TS SAS



COOTRADATIL
COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DEL DATIL LTDA.
NIT. 891855670 - 7
Duitama: Tel. 7615751 - Sostk: 7660217
TIQUETE DE VIAJE Nº 0124
Duitama - Sta Rosa - Cerinza - Belén - Susacón - Sotaá - Boavita - La uvita - San Mateo - Guacamayas - Panqueva
El Espino - Chiscas - Chita - El Cocuy - Guicán - Tipacoque - Covarachia - Capitanejo - Sátiva - Onzaga

Pasajero: Judith Sierra C.C. 60256.338
Fecha: Nov. 15/24 Nº Vehículo 374
Origen: Susacon Destino: Duitama Hora 6:00 p.m
Cantidad: 1 Valor Unitario $ Total $ 22.000
Despachador

VIGILADO